

漁師町ならではの商品が揃う



道の駅紀伊長島マンボウ



「道の駅紀伊長島マンボウ」の概要
住所：三重県北牟婁郡紀北町東長島2410-73
URL：<https://42manbou.com/>

「道の駅紀伊長島マンボウ」は水産業が盛んな紀北町にあり、物産品販売所には地元ならではの珍しい魚や魚の加工品がたくさんあります。特産品のマンボウを使った商品も多くあり、全国的にも珍しく屋台やレストランでマンボウを味わうこともできます。

また、この地域は柑橘類の生産も盛んで、冬になるといろんな種類の柑橘類が出荷されます。

今回、直売所開設の経緯や取組内容取材しました。



漁業が盛んな町、紀北町

水産物がメインの
珍しい直売所

農政局…道の駅の名前「マンボウ」の由来は何ですか。
紀伊長島マンボウ…昔からこの地域ではマンボウを食べる風習があることが由来です。定置網漁が盛んに行われている紀北町では、網に引っかかるマンボウを漁師が持ち帰って食べていました。その風習が今でも残っており、町内にはマンボウ料理を食べることができるといいます。
また、長島町時代から町の魚がマンボウであったことから、道の駅の愛称として親しまれる名前を付けたいという思いで「紀伊長島マンボウ」という名前になりました。
農政局…物産品販売所には海産物がたくさんありますね。
紀伊長島マンボウ…地域振興を目的に地元で獲れた海産物やその加工品を中心に販売しています。



海産物を多く扱っているため、冷蔵庫や冷凍庫がたくさん

農政局…海産物が中心とのことですが、農産物もありますか。
紀伊長島マンボウ…15名ほどですが、農産物の出荷者がいます。この地域では柑橘類の栽培が盛んなので、冬になると柑橘類の出荷が増えます。他にはいちごや野菜もあり、有機JASを取得しているお茶の出荷者もいます。
農政局…お客様はどのような人が多いですか。
紀伊長島マンボウ…珍しいものに水産物を求めて来る人が多いです。道の駅の近くには、熊野古道や魚釣り、海水浴などの観光スポットがあるので、お土産を買いに立寄られることが多いです。近年は黒潮蛇行や磯焼けの影響で漁獲量が減少傾向にあります。現在も8割ほどが地元の物で構成されています。



冬季は柑橘類が多く出荷されます



地元の農産物コーナーには有機農産物もあります

一度は食べて！マンボウ！

食べてびっくり！
意外とあっさり味

農政局…特産品のマンボウを使った商品はありますか。
紀伊長島マンボウ…冷凍のマンボウの切り身や内臓、加工品は干物、おかき、カレーなどさまざまな商品があります。
農政局…切り身はどのように食べるのがおすすめですか。
紀伊長島マンボウ…切り身は大きめのブロック状で販売しているので、まずは冷蔵解凍もしくは流水解凍して食べやすい大きさにします。一定方向に繊維があるので、手で簡単に裂くことができます。沸騰した水でサツと湯がき、水気を切って味付けをします。現地の漁師は酢味噌であえて食べることが多いです。
淡泊でクセが少ないので、唐揚げ、フライ、炒め物にしてもおいしいですよ。
農政局…食べたことがないので想像がつかないのですが、どんな味ですか。

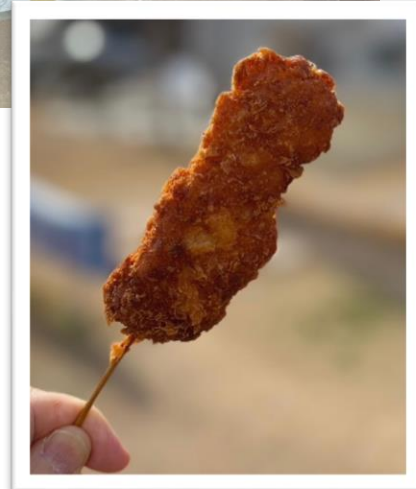


実寸大マンボウのモニュメントは全長約2メートル！！
是非大きさを体感してください

紀伊長島マンボウ…切り身は鶏のささみに似ていると言われています。プリっとした弾力があり、味はあっさりしています。内臓はまた切り身とは食感が異なり、豚や牛の内臓と似たような歯ごたえがあつてコリコリしています。



←お土産にも嬉しい
「翻車魚（マンボウ）カレー」



↑レストランで販売している
マンボウの串フライ

日本農業遺産に認定されたひのき

尾鷲ひのきを贅沢に使用した建物



農政局…木工品もこの地域のも
ですか。
紀伊長島マンボウ…木工品に使わ
れている木は「尾鷲ひのき」と
いって、尾鷲市の特産品です。
「尾鷲ひのき」は、その品質、伝
統的な技術、林業によって形成さ
れる景観が評価され、日本農業遺
産に認定されました。
農政局…道の駅の建物も木を使わ
れているようですが、これも尾鷲
ひのきですか。
紀伊長島マンボウ…そうです、建
物は全て尾鷲ひのきを使っていま
す。こちらの施設は県が所有して
いる建物で、組合が管理運営して
います。地元の活性化、地産地
消を目的にできた道の駅ですので、
県がこの施設を建てた時に、建物
の素材も地元のものを使うことにし
たそうです。
農政局…木工品はどれがおスス
めですか。



濃厚なミルクをたっぷりを使用した
ソフトクリームはいかがですか？

紀伊長島マンボウ…尾鷲ひのきを
使ったまな板が人気です。良質な
ものを地元価格で買うことができ
ます。
農政局…軽食コーナーには何があ
りますか。
紀伊長島マンボウ…飲み物やソフ
トクリームなどを販売しています。
ソフトクリームはツーリング客に
人気が高いです。三重県産の大内
山牛乳を使用した濃厚な味わいで、
旅の疲れを癒してくれます。



ひのきが優しく香るまな板なら
料理もはかどりそうです



日常使いできる
キーホルダーやコースター

珍しい海産物にわくわく

さまざまな干物が売られています

農政局…人気がある商品はなんですか。
紀伊長島マンボウ…干物が人気です。特に、熊野の名産品であるサンマの丸干しは良く売れます。熊野灘で水揚げされるサンマは脂が適度に抜けていて、丸干しにしています。昔から丸干しが良く作られます。サンマ以外にも、アジ、イワシ、カマスなど脂の少ない魚の干物も良く作られています。店頭でも人気が高い商品です。寿司も人気があります。郷土料理のめはり寿司やサンマ寿司のほか、地元の魚を使った握り寿司もあります。鮮度保持が難しく、地元でしか味わえない珍しいものが出ることもあります。

農政局…レストランにはどんなメニューがありますか。

特産品のサンマの丸干し



幻のカキ

渡利の弘法牡蠣を使ったカキフライ定食

紀伊長島マンボウ…新鮮な魚を使ったメニューがいろいろあります。海鮮丼や名物のマンボウを使ったメニュー、お得なミニ丼と麺のセットなどがあります。冬季になると、期間限定のカキフライが販売されます。「渡利の弘法牡蠣」と呼ばれるカキが使用されており、生産量が少ないため幻のカキと言われています。身は小粒ですがくせが無く、濃厚な味わいの特徴です。



地元の素材を使った寿司
この日は市場流通の少ない「ガスエビ」がありました。



皆が手に取りやすいお土産を

○マンボウ屋台

土日限定でオープンしている屋台。

名物のマンボウの串焼きや、サメの串焼き、ウツボの唐揚げなど、珍しいものを気軽に楽しめます。



熊野灘臨海公園で池を見ながら散歩
するのも気持ち良いです



今回取材に協力いただきました、東さん

農政局…ありがとうございます。

農政局…課題はありますか。
紀伊長島マンボウ…漁獲量が減っていることが地域の大きな課題です。丸干しに使われているサンマは、近年水揚げ量が激減しています。他産地の魚を使い、作り続けることで伝統を守っています。また、養殖を増やすことで水産業全体を守っています。
お客様のニーズも時代とともに変わっているので対応が必要です。昔は鮮魚を多く販売し好評でしたが、最近は観光した帰りに生魚を一本持ち帰るのは大変なので、下処理が済んだ魚をはじめ、さくや冷凍品、加工品など利便性がある商品の方がよく売れます。また効率を考えて、鮮魚はお客様が多い土日のみの販売にしました。水産業者にとっても、水産加工品は保存期限が長く販売ロスが少ないというメリットがあります。今後も地域の水産業の力になれるようにがんばっていききたいと思っています。