



今回は**安来市**の美味しい食材を巡り、  
地元根付いた地産地消の取り組みを取材してきました。  
地元安来への思いや、地産地消に込めた思いが、若い世代のみなさんに伝わり、  
次世代の食への関心が深まってほしいなと思います！

### 地産地消とは・・・

地域生産地域消費の略で、地域で生産された農林水産物を、地域で消費しようとする取り組みです。これにより、地域の生産者と消費者のコミュニケーションが増え、良い関係を築くことができます。また、どこの誰が作ったものかわかるので安心して食べることができます。

安来といえば、安来節でも有名な**どじょう**！**やすぎどじょうセンター**に行ってきました！



なんと、ここで養殖されているどじょうは、  
食用はもちろん、自宅で飼ったり、養殖をされる方のために  
販売もしてられるそうです！



組合長の渡邊健次さんと  
事務局長の秦拓也さんに話  
をお聞きし、見学をさせてもら  
いました。

始めたきっかけは稲作の一環で減反の田んぼの活用をするため、平成11年からどじょうの養殖を始め、平成15年から会社を設立しました。ここでは専用のプールで稚魚の育成をしており、5~6万匹入るプールが50個あり、350万匹生産しています。1週間で4mm~1cmの大きさに育ちます。

現在、安来市内の生産者が37名で、主な仕事内容は餌の管理、水の管理、防鳥網を利用した鳥の駆除などを行っています。3~6月と9~11月の期間に成長させて捕獲し、12~2月の期間に池の管理などを行います。

## どじょうの特徴



どじょうはコイ目ドジョウ科で、最大で 25 cmまで育ち、低カロリーで高たんぱく、ビタミンやカルシウムなど様々な栄養素が豊富です。養殖物は骨が柔らかいのが特徴。淡白であっさりしており、ししゃもみたいに卵を持っている(メス)。

安来市内では給食にも出ており、子供たちにも人気があります。

また、どじょうは腸呼吸をするため便秘で死ぬこともあるので、ふんづまりしにくい餌をここでは開発し使用しております。



事務局長の秦さんです！

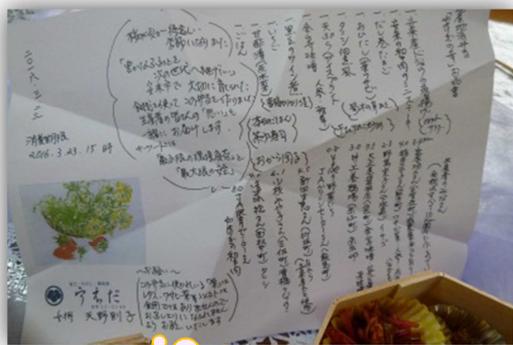
ドジョウ料理のパフレットやドジョウのお菓子なども作っておられ、たくさんの方に、どじょうを知ってもらおうと活動しておられます！ぜひご家庭の食卓にもどじょうを取り入れてみてください！

次は**お食事処うえだ**でお昼ご飯を頂きました！

今回いただいたのは、**地産地消弁当 “やすぎの幸”** というお弁当で**安来市産のみ**の食材を使用して作られたものです。



女性の方にも気軽に持っていただけるようにお弁当を風呂敷で包むなど、見た目もかわいらしいデザインでした。



- 「やすぎの幸」おしながき
- 一、安来産どじょうの唐揚げ
  - 一、安来和牛肉のミニステーキ
  - 一、だし巻き卵
  - 一、お浸し（葉わさび）
  - 一、タニシの佃煮風
  - 一、天ぷら
  - （アイスプラント：人参 椎茸）
  - 一、金山寺味噌
  - 一、黒豆のワイン煮
  - 一、いちご
  - 一、甘酢漬（安来菜）
  - 一、ごはん（茶巾寿司）

お品書きには食材ひとつひとつに生産者さんのお名前と何キロ圏内で作られているかが書いてあり、生産者さんの気持ちのこもったお弁当でした。

安来の有名などじょうやイチゴ、季節の食材がたくさんに詰められていて、とてもおいしかったです！牛肉が柔らかく、少しの量でも満足でした。普段食べないタニシや葉ワサビ、アイスプラントなどを食べることができて嬉しかったです。

旬の食材は、新鮮で素材の味がしっかりとしていました。どれもとてもおいしくて、幸せな気持ちになりました♪

社長の上田淳さんと常務で女将の天野則子さんにお話を聞かせてもらいました。

地産地消弁当 “やすぎの幸” とは・・・

安来市産のみの食材を使用したお弁当です！！  
 食材はすべてうえださんのお店から、なんと！**10 km圏内**！のものを使っておられます。  
 生産者さんに直接連絡をして食材を仕入れることで、**鮮度のよいもの、旬のもの**を取り入れることができるそうです。  
 安心して美味しいものを作ろうという意識の高まりから、仕入れ先の生産者さんは、**全員エコファーマー**の資格を取得して活動しておられます。  
 お弁当作りから始まり、農業に協力したいという思いが生産者さんとの信頼関係につながり、そこからさらに地域おこしに発展、地元内でのネットワークが広く密につながり、このような活動ができています。  
 地元の中学生に、ふるさと調理実習と題して芋や牛肉など安来産の食材を使用した食育活動を9年間行ったり、添加物について講演活動なども行っておられます。



\*エコファーマーとは、持続性の高い農業生産方式導入指針に基づき、持続性の高い農業生産方式を導入する計画を立て、島根県知事の認定を受けた農業者です。認定計画に基づいた農産物にエコファーマーマークを付しています。

こんなメッセージも・・・

桜の頃が待遠しい季節になりました  
 「豊かなふるさとを次世代へ継げたい」  
 安来市で大切に育てられた食材を使って  
 このお弁当を作りました  
 生産者さんの皆さんの「思い」も一緒にお届けします。  
 キーワードは「最小限の環境負荷」と「最大限の安全」



次はこの時期に旬をおかえる**イチゴ**！安来で作られているイチゴの紹介をします！！！！

## 安来市のイチゴの生産量は島根1☆

安来農家のほとんどが早摘み（熟す前に収穫すること）をせずに、熟すまで待ってから収穫するそうです。その為、甘くてジューシーなイチゴが食べられるという訳です。鮮度を保つため、近隣の地域に出荷されることが多いそうです。 紅ほっぺ・章姫・かおりのを食べてみました♪



**紅ほっぺ**：形が綺麗で大きく、香りが高く、果汁も多い、苺ならではの酸味がありみずみずしかったです。



**章姫**：形が台形に似ていて、酸味が少なくみずみずしく、甘かったです。



**かおり**：二つと比べて小ぶりで、さわやかな香りと酸味が強いと感じました。



どれも美味しくて迷ってしまいますね！！！！

## 岩崎ぶどう農園でイチゴ狩りを体験しました！



ここでは、紅ほっぺが食べられます。1月～6月まで楽しむことができます。電話で予約を行っており、口コミやインターネットなどで広がり、毎年リピーターなどが来られることが多いそうです。イチゴの数が限られているので、その日のイチゴの数と来られる人数とを調節するのが難しいと話してくださいました。

イチゴ狩り初挑戦！どのくらい食べられるのかな～と思いながら、食べごろのイチゴを探すのに必死になり、昼ごはんの後でしたがたくさん食べることができました。

甘くてみずみずしくてとってもおいしかったです♪

お子さんでも手に取りやすい位置にあたり、苺の花が咲いていたり、イチゴの赤と白のコントラストがかわいくて、見ても楽しめました。

この季節は**イチゴを使ったスイーツ**が沢山販売されていたので、取材してきました♪

スイーツは確認しただけでもラスク、パイ、フッセ、ドーナツなどの洋菓子だけでなく、  
飴や羊羹、どら焼き、大福などの和菓子などたくさんありました！

また、安来で有名などじょう掬いまんじゅう、清水羊羹にもイチゴ味がありました♪



イチゴソースと白あん  
が合いますね

どじょう掬いまんじゅう  
中浦食品株式会社



甘さが控えめで  
サクサクおいし  
い☆

イチゴラスク  
株式会社キンヤ



羊羹の甘さとイチゴ  
の甘さが特徴的

いちご羊羹  
遠藤瑞泉堂



イチゴのクリーム  
がどら焼きの生地  
にピッタリ

やすぎのいちご生どら  
佐川末廣堂



イチゴのクリームの  
甘さがメインだが、さ  
わやかな後味

いちごのダックスワーズ  
せんだん会梨の木園

## 最後に

安来を一日かけて回るのが初めてで、松江からも近く取材をしていて楽しかったです。安来のイメージではどじょうがいましたが、その他にもおいしい食材が豊富にあることがわかりました。実際にどじょうを養殖しているところを見て、稚魚を育成するところや餌のこだわりなど奥深かったです。

地産地消にこだわったお弁当では、安心安全な食を探求し続けるおかみさんの熱い思いが、とても心に響きました！これからは自分の体は自分で守れるように、食べるものも考えて選ぶ力を身につけていきたいと思いました。

イチゴ狩りの体験や、イチゴを使ったスイーツを調べたり、安来ならではの充実した体験ができました。

**安来は豊かな食の宝庫でした！**  
**みなさんもぜひ、おいしい発見をしに安来に出かけてみてください☆**

**取材にご協力いただいた皆様 ありがとうございます。**

やすぎじょう生産組合 <https://foursquare.com/v/>  
安来市観光協会 [www.yasugi-kankou.com/index.php?view=5446](http://www.yasugi-kankou.com/index.php?view=5446)