

産地直送

Shirakami no Sakana

白神の魚

冬～春
赤川～鮎川



「白神の魚」とは津軽西北海岸で捕れる魚介藻類のことをいいます。

世界自然遺産白神山のブナ林から多くの栄養素を含んだ水が流れ込む深浦・鮎ヶ沢沿岸や北上する海流によって広がる津軽半島の西沿岸は、良質なプランクトンや大小様々な魚介藻類を育む豊穡な海。また、河川も同様で、赤石川や岩木川などで捕れる淡水魚も「白神の魚」に括られます。白神の魚は、白神山に端を発する水によって育まれた魚介藻類をいいます。

ただし津軽西北地域にある、例えば深浦町や鮎ヶ沢町が、河川や日本海でとれた魚介類を白神の魚と呼ぶわけではありません。「白神の魚」の呼称は「白神の魚普及実行委員会」が西海岸で捕れる魚介を、浜で釣り落とされる値段より高く仕入れ、積極的に消費してというというプロジェクトの名称です。平成26年（2014）1月31日、「白神の魚」は特許庁より商標登録されました。

世界最大規模のブナの森がつくる豊穡な海。

世界遺産白神山には、広大なブナの天然林があります。かつて日本の本州の山々は、このブナに覆われていたが、経済の発展とともに、このブナが伐採されてしまいました。

白神山にはこのブナが残され、その森には、貴重な生物が生息しており、それが世界遺産に登録された由縁でもあります。この森には膨大な雨水と栄養塩基が蓄積され、やがて川に注ぎ、日本海沿岸に流れ込み海中プランクトンを育みます。さらに日本海を北上する「対馬海流」が、豊穡な海をつくり出します。「森が海を育む」のロジックは語られて久しく、現在では普遍的な観念ともいえるのではないのでしょうか。

「白神の魚」を美味しく愉しむために。

せっかくなので、美味しい魚が近くの海で捕れているのに、食べることができない現状があります。リーズナブルで美味しく新鮮な西海岸の魚を多くの人たちに味わっていただきたいという思いから、弘前市内の飲食店や小売店、西海岸の生産者が手を組み白神の魚プロジェクトをスタートさせました。居酒屋、日本料理、フレンチなどの飲食店でさまざまな料理を提供しています。



「白神の魚」発足。新鮮な魚を、漁港から直接弘前へ

これまで、弘前市には西海岸の魚がなかなか入らないという実情がありました。そんな状況を踏まえ、「白神の魚プロジェクト」を発足させるために、平成24年（2012）11月に漁協、魚屋、小売店、飲食店による初めての話し合いの場が設けられました。

「道の駅ふかうら」の川村課長は「弘前へ魚を流通させることは、漁師の人たちのためにもなる。出来るだけ協力したい」と、自分たちの海域（漁場）だけでは魚種やまとまった量も集められないが、近隣の漁協に話してみたら、みんな協力的だった」との意見。これを契機に、注文制を基本に白神の魚の流通について意見が交わされていきました。

飲食店からの注文制による魚の流通においては、現在でも根付いていないのが実情です。事前発注となれば、来客を予測しての注文でなくなり、消費できなかった魚は売れ残り、新鮮・朝捕れの大儀はなくなりません。

何より飲食店の多数は、これまで自分の目で確かめ魚を購入しています。浜の生産者には、品質の信頼をおいているもの、目で確認して購入は、長年の慣習であり、そう簡単には変えられるものではありません。

現在は「藤本鮮魚店」が「かそせいか焼き村」や西北津軽の漁港へ買い付けや品物の受け取りに行っており、基本的に朝捕れの魚を弘前に流通させています。

本日オンエア/10:00~10:15
「冬こそちょ〜旨い“白神の魚”」
RAB青森放送



＃白神の魚 SNSで白神の魚を応援しよう!

このれんが目印
会員募集中

- アジアン・エスニック食堂「弦や」 ●0172-34-9951 ●弘前市本町7-1 ●11:30~14:00(LO)13:30、月~金曜、18:00~24:00(23:30LO、月~土曜) ●休:日曜(月曜祝日の場合営業、月曜休)
- 居酒屋この花 ●0172-36-1211 ●弘前市上鞆町24-1(ホテルニューキャッスル1F) ●17:30~22:00(21:30LO) ●休:月曜
- 居酒屋とも家 ●0172-31-5075 ●弘前市鍛冶町7-3(1F) ●18:00~翌5:00(4:00LO) ●休:不定休
- 居酒屋はな ●0172-36-8700 ●弘前市桶屋町12 ●18:00~23:00 ●休:日曜・月曜が祝日の場合は月曜も休み、12月31日、1月1日
- 居酒屋やまさん ●090-7327-4377 ●弘前市南横町34-3 ●17:00~23:00 ●休:無休
- おぼとみ ●0172-36-3223 ●弘前市駅前町10-1(遊食館3F) ●16:00~23:00 ●休:月曜 ※不定期で連休の場合あり
- 創作居酒屋 花よりだんご ●0172-38-6737 ●弘前市中野1丁目9-14(ロフトビル1F) ●17:00~翌1:00 ●休:月曜
- 創作郷土料理の店 菊富土本店 ●0172-36-3300 ●弘前市坂本町1 ●11:00~15:00(LO)、17:00~21:30(LO) ●休:不定休

- 津軽三味線ライブあいや ●0172-32-1529 ●弘前市富田2丁目7-3 ●17:00~22:30(LO) ●休:不定休 ※祭り期間中は休まず営業
- BE-SIDE ビサイド ●0172-32-4151 ●弘前市駅前町7-3プロッサムホテル弘前1F ●6:30~9:30(朝食)、12:00~14:30、17:00~21:00 ※17:00以降は要予約 ●休:不定休
- ブラスリー・キャッスル ●0172-36-1211 ●弘前市上鞆町24-1(ホテルニューキャッスル1F) ●11:00~21:30(21:00LO) ●休:年中無休
- 本町坂とりっこ ●0172-33-4079 ●弘前市本町85-1 明治屋グランドビル1F ●18:00~24:00 ●休:不定休
- 山・海畑 志乃家 ●0172-33-7898 ●弘前市駅前1丁目4-20 ●17:00~22:30(LO) ●休:日曜、祝日
- 藤本鮮魚店 ●0172-36-0386 ●弘前市土手町85-1(弘前中央食品市場内) ●9:00~17:00 ●休:木曜 ●白神の魚:毎週月・金曜に入荷

「白神の魚」の入荷は毎週月曜・金曜日「フドグロとかも揚がるんですが、なかなか弘前には来なかった。白神の魚を通じて来やすくなったのが現状ですね。」繁華街にほど近い弘前中央食品市場。「白神の魚」の到着を見計らい、様々な飲食店の店主が藤本久さんが営む藤本鮮魚店を指し示してやっています。津軽西海岸から直送される魚介藻類は実に多彩。大きさと数が揃わない魚や商品価値が低い魚はまとめて一箱で取引される、いわゆる「こみ魚」ですがその中には掘り出し物も少なくありません。西日本に多いヤガラやハモ、光ももの代表・コハダなど珍しい魚が揃くとすぐ売り切れません。みな、艶やかな光をまとった「ピガピガ」の魚です。

新型コロナウィルスの感染予防対策を徹底しています。



白神の魚普及実行委員会
(TEKUTEKU編集部内)
☎0172-31-2136
弘前市山下町2-12 バインビル2F
白神の魚 検索

この事業は「弘前の元気回復広告宣伝事業費補助金」を利用しています。