

## ハモで八幡浜の新たな食文化発信

ハモといえば、夏の京料理を想像する人が多いだろう。そのハモの水揚げ量日本一が、愛媛県の八幡浜漁港であることは、あまり知られていない。重さ1kg未満は主に関西地方に出荷されるが、1kg以上はかまぼこの原料などに回される。大型ハモを地元の新たな食材として地域活性化につなげようと、八幡浜市を中心に県内で「えひめ技あり鱧（はも）プロジェクト」が進む。

無数の小骨があるハモは、下処理の「骨切り」をして調理するのが一般的だが、プロジェクトでは骨切りせずに身を取る技法があることに着目した。「骨なしハモを刺し身で出せば、珍しさで集客できるのでは」。料飲組合、商工会議所、愛媛新聞社などで実行委員会を2020年10月に立ち上げ、同技法の講習会を開催。実行委から認定された飲食店がブランド「えひめ秘伝技あり鱧」を提供する仕組みをつくった。認定店は21年8月末時点で県内に39店ある。

夏が旬とされるハモ。実は通年取れ、地元では実際においしいのは脂がのる秋冬という。煮てよし、焼いてよし、揚げてよし。湯引きもよし。いろいろな調理法に合い、新メニュー提供の可能性は広がる。実行委は「ヘルシーな滋養食」とPRし、まずは技あり鱧の普及を図っている。

アフターコロナを見据え、実行委員長の伊藤篤司さんは「観光の起爆剤になれば」と期待を込める。7月にはJR四国の観光列車「伊予灘ものがたり」（松山—八幡浜）の乗客を対象に、ハモ料理を食べる日帰りツアーを実施した。刺し身や天ぷらを食べた参加者は「骨がないハモは初めての食感でおいしい」と驚いていたという。

観光客に少しでも長く滞在してもらうには、食の魅力だけでなく他の観光資源との組み合わせが必要だ。例えば、車を走らせ四国最西端の佐田岬灯台からの雄大な景色を満喫するなどした後、夕食でハモ料理を堪能。そうすれば宿泊にもつながりそうだ。

この1年、幾度か八幡浜を訪れ料理店ののれんをくぐった。店主との会話からハモを八幡浜の自慢の味にしたいという意気込みが感じられた。さらなる発展を願う。

愛媛新聞社営業局次長兼営業開発部長  
神田未知生



認定店で注文したハモ料理。刺し身は弾力が感じられて美味、マツタケと合わせた土瓶蒸しも絶品



講習会でハモの骨を切らずに身を取る技法を学ぶ料理人ら＝2020年10月