

HOSUプロジェクト2014

鯛千匹干しを実施しました

11月9日に答志島の漁協答志支所集約市場横で、鯛1,000匹を一斉に並べ干す、「鯛千匹干し」イベントを実施しました。

観光課 ☎ 25 1157



HOSU プロジェクトとは

2000年の歴史ある熨斗鯨のしあぢびに起源を持つ鳥羽の「干す文化」や地域に息づく伝統的な「海女文化」、そして伊勢えび・アワビ・鯛といった祝いの要素を持つ「日本の祝い魚」をはじめとした鳥羽の「食」。これらの魅力をさらに磨き、話題性やインパクトのある情報発信や受け皿強化などによる観光誘客、食の魅力づくりを進める一連の取り組みとして平成25年度より「HOSUプロジェクト」を実施しています。

日本の祝い魚

長い髭と腰の曲がった姿から、長寿を祝う縁起物とされてきた「伊勢えび」、おめでたい席には欠かせない「鯛」、熨斗鯨として神宮にお供えされ、長寿の縁起物でもあった「アワビ」といった祝いの要素を持つ鳥羽の食材3種を「日本の祝い魚」



鳥羽

と呼び魅力づくりに取り組んでいます。



昨年の伊勢えび千匹干しの様子

昨年度は、菅島・しろんご浜において、日本の祝い魚の一つである伊勢えびを1,000匹並べ干す「伊勢えび千匹干し」の実施や、東京・六本木ヒルズアリーナにおける「伊勢えびの干物」のふるまいなど、大々的に鳥羽のPRを行ってきました。

鯛千匹干し

11月9日、答志島の漁協 答志支所集約市場横において、日本の祝い魚の一つである鯛1,000匹を一斉に並べ干し、話題性のある風景づくりやふるまいを通して鳥羽の豊かな食を情報発信する「鯛千匹干し」イベントを開催しました。



鯛千匹干しの様子

今回は、鯛の水揚げが鳥羽市で一番多いことや、平城京から発見された木簡に答志島の鯛を献上した記録があることから答志島で開催しました。

カラフルな大漁旗が掲げられた会場には、市民や観光客など約300人が来場し、約1時間30分をかけて、みんなが協力し合いながら鯛を1枚1枚丁寧に専用の干し台に並べました。鳥羽磯部漁協答志支所の中村幸平さんが最後の1枚を並べ終わると、会場全体から拍手が沸き起こり、「鯛千匹干し」が完成しました。最後の1枚を並べ終えた中村さんは「答志で獲れる鯛は、栄養豊富な伊勢湾口で育つのでおいしい。今回、千匹干しを達成できてよかった」と話してくれました。



最後に鯛を並べた 中村幸平さん

鳥羽の味をご提供

鯛千匹干し完成後には、伊勢えび汁や、千匹干しで使用した鯛の干物をその場で焼いて来場者にふるまいをを行い、干物となつて旨味の凝縮した鳥羽のおいしい鯛を多くのかたに味わっていただきました。



ふるまいの様子



今回の「鯛千匹干し」では、市民や観光客、鳥羽高校生などの協力により、1,000匹の鯛の干物がそれぞれつながり合うように一列に並べられ、その全長は129mにも達しました。この記録は「食用魚の最も長い列」として、「ギネス世界記録町おこしニッポン」への登録を目指し、現在申請手続きを行っているところです。

このギネス世界記録登録へ向けた申請の結果は広報とば1月1日号で報告します。



「ギネス世界記録
町おこしニッポン」
にも挑戦

