

おおいの旬がくる。その恵みに感謝して…

しゅんくる



<http://theoita.com>

vol.23

どじょう



カルシウムやビタミンDが豊富!

どじょう料理を味わおう



どじょうは頭から丸ごと食べられ、カルシウムはうなぎの8倍以上もあります。栄養価が高く、おすすめのスタミナ源! 宇佐市内の飲食店や旅館で、さまざまな料理を味わうことができます。



江戸の庶民に好まれていた

柳川鍋

包丁で骨を取り除き、ごぼうと一緒に煮ていただく江戸生まれの鍋料理。ふんわり卵がどじょうのうま味を包み込みます。

また、生きたどじょうにお酒をかけ、酔ったどじょうをタレや味噌で煮込んでいただく「どじょう鍋」や「どじょう汁」も昔からの食べ方です。大分の養殖どじょうは、骨がやわらかく、丸ごといただくことができます。



甘いタレで串焼きに

どじょうの蒲焼

香ばしい香りが食欲をそそる高タンパク質のスタミナ食として親しまれています。後に残るほろ苦さがお酒との相性抜群。メスの場合、卵がついているので、さらにコクが加わりおいしくいただけます。残った骨は乾燥させて、油で揚げれば骨せんべいに。ホリホリとした食感をお楽しみください。



外はカラッと、中はしっとり

どじょうの唐揚げ

170~175℃の油で揚げるのがポイント。揚げることでどじょうのクセもなくなり、大人から子どもまでおいしく味わえます。しょうゆで味付けをしたり、塩をふったり味わい方は様々。さらに粉山椒を加えることで、どじょうのうま味が引き立ちます。



どじょう産地マップ

しゅんくる

2013.Vol.23
<http://theoita.com/>

発行 大分県 農林水産部 おおいブランド推進課
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1
TEL 097-506-3627

しゅんくるとは、①旬が来る ②感謝するという意味の「シユクル(Syukuru)」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、The-ooitaiを育てていけたら……という願いを込めています。

しゅんくるのバックナンバーは
ホームページ (<http://theoita.com/>) でご覧いただけます。





東京の老舗どじょう料理専門店からも、太り具合がよく、
抜群の品質と高評価。

泥を使わず清らかな水で、身はふっくら柔らか

どじょう

出荷時期
周年

宇佐養魚株式会社
日高 睦彦 さん

全国各地の水田に多く生息していた「どじょう」ですが、近年、自然環境の変化や河川改修などにより、ほとんど見かけることができなくなりました。大分県は、平成14年に「無泥養殖」の技術を開発。泥臭さがなく、肉厚で骨もやわらかい大分の「どじょう」は、高い品質と日本一の生産量を誇っています。

全国初の無泥養殖で、生産量日本一

どじょうは、カルシウムやビタミンDなどが豊富で、昔から「うなぎ一匹、どじょう一匹」と言われるほど栄養価が高い食材です。ウロコや皮には、美肌効果のあるコラーゲンが含まれており、柳川鍋をはじめ、蒲焼や唐揚げなどで味わうことができます。

どじょうの養殖は、全国的に水田養殖が主流でしたが、安全かつ高品質などじょうを安定供給するため、大分県では、全国で初めて、コンクリート水槽で泥を敷かず、ふ化から出荷までを一貫して行う「無泥養殖」を開発しました。現在、宇佐市と

大分市に3カ所の養殖場があり、平成23年度には、日本一だった島根県の生産量を上回り、平成24年度には20.8トンを出荷しています。また、生産者等で組織する「大分どじょう屋内養殖協議会」では、生産技術の向上や情報交換、販売促進に取り組んでいます。

生産拡大と普及を目指して、全国へPR

宇佐市院内町にある「宇佐養魚株」の養魚場をのぞかせてもらおうと、水槽で元気に泳ぐどじょうの中に、水面にお腹を出して浮かんでいるどじょうも。実はこの姿が無泥養殖どじょうの特徴で、ハウス内の水槽には、イタチやナマズ、鳥などの天敵がいらないため、安心して仰向けで寝ているのだそうです。このように危機感のない姿から大分県産のどじょうは「大分のんきどじょう」という愛称が付けられ親しまれています。

飼育管理について生産者の日高さんにお話を伺うと、元々

どじょうは泥や砂を好み、泥にもぐって身を隠す習性があるため、無泥養殖だと飼育するのが難しいのだそう。「管理は24時間」が離せない」というように、夏場は地下水で、冬場は温泉を使用して水温を25度に保ち、常に水質をチェック。どじょうの様子を見ながら餌の量を調整するなど、品質を保つ努力がなされています。

宇佐市では、平成17年に、どじょう生産者や料理人、農泊関係者などによる「大分どじょう村塾(そんじゅく)」を設立。「県内では、食べる習慣が少ないので、まず知ってもらうことが大事」と日高さん。定期的に勉強会を開きながら、冬の丑の日にどじょうを食べるフェアを開催したり、イベントに出店して、積極的にどじょうをPRしています。

また、大分市では、飲食店や家庭向けの加工品の開発も進んでいます。

「The・おおいた」ブランドとして、ふっくら柔らか、清らかな養殖どじょうの魅力が全国に向けて発信されています。



宇佐養魚のハウスは全部で5棟。1つの水槽に約5万匹のどじょうを養殖しており、年間10トン以上を出荷しています。



ふ化して4日目の稚魚。約4カ月で出荷できる大きさにまで成長します。



自動給餌機で2時間に1回配合飼料を投与。食べる量にバラつきがないよう練餌(ねりえ)を1日に1回与えます。

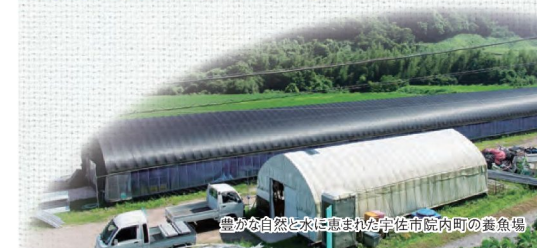


7~8cmがどじょう鍋用、2~3cmが佃煮用など、ふるいにかけ、大きき別に出荷します。

ビニール袋に酸素を注入し、航空便で出荷先の関東まで生きた状態で運びます。



どじょうPRの様子。からあげは子どもたちにも大人気。



豊かな自然と水に恵まれた宇佐市院内町の養魚場