



国立国会図書館デジタルコレクションより

### 里海を味わう ふるさと納税返礼品

美味しい海産物がたくさん、美浜の海をじっくり味わってみませんか。

味の詰め合せ・ツメタガイの瓶詰セット  
【海音貝・浜幸(つくだ煮街道)】

人気干物5種・詰め合せ  
【魚太郎】

美浜の塩特産品詰め合せ “健やか”  
【野間海苔・食と健康の館】

### 美浜の食カレンダー

美浜の美味しい食材の旬がぎゅっと詰まったカレンダーです。季節の食材探しの参考にご覧ください。

制作者：百花草 瑠美  
美浜町野間出身  
杉山女学園大学 生活科学部 卒業制作 (2022年)

### みはまデイズ vol.10 編集後記

今回は記念すべき第10号ということで、美浜町の名産品・観光名所に焦点を当てました。長く美浜町に住んでいて、よく知っていると思っていた場所でしたが、改めて深掘りしてみると歴史や利用者への工夫など、意外と知らない魅力が発見することが出来ます。美浜町を知らない人はもちろん、美浜町に長く住んでいる人にも読んでいただきたい一冊です。

(H.M.)

### あなたの美浜暮らしを応援します

美浜町には今、空き家や休耕田などの“余白”がたくさんあります。あなたが住むことで、この地域をもっと魅力的にできるかもしれません。毎日を丁寧に過ごし、豊かな暮らしを実現してみませんか。美浜町への移住や二拠点生活、Uターン、滞在をお考えの方にご利用いただける様々な制度やコミュニティの紹介も行っています。

まずは企画課へ！

美浜町企画課  
\*移住相談窓口  
電話：0569-82-1111 (内線 227・232)

mihamadays.com

掲載情報については、2023年3月時点のものです。本冊子の記事及び写真などの無断複製・転載を禁じます。  
2023年 第10号「みはまデイズ」 発行：愛知県美浜町

# みはまデイズ

## mihama days

VOL. 10

海まで5分。美しい浜と里山のある生活。

TAKE FREE  
2023.Mar

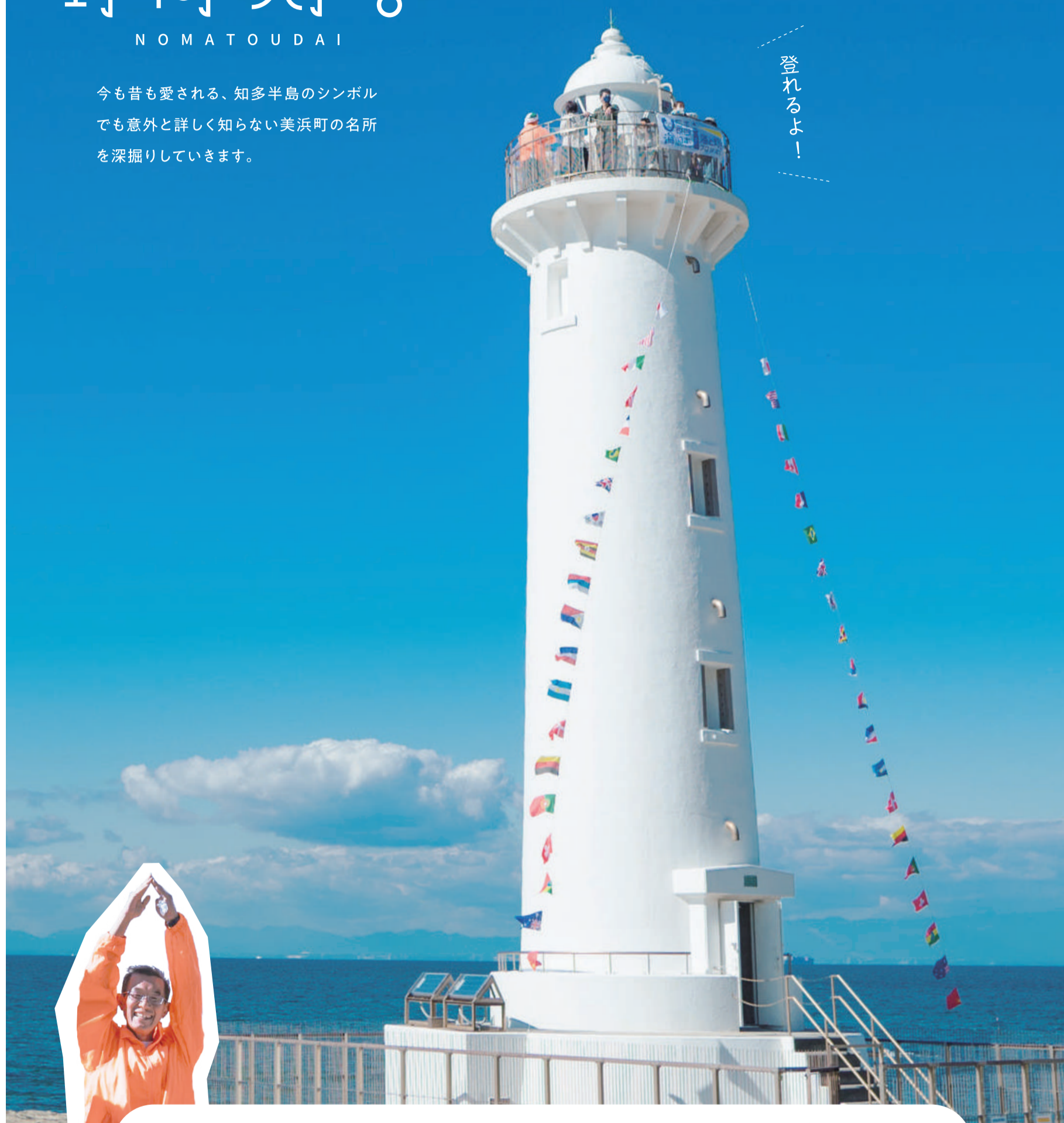


# 野間灯台

NOMATOU DAI

今も昔も愛される、知多半島のシンボルでも意外と詳しく知らない美浜町の名所を深掘りしていきます。

登れるよ！



## 林先生に聞きました！ 野間灯台の トリビア5選

TRIVIA 01

**鉄筋なし！無筋コンクリート造**

珍しい無筋のコンクリート造り。おかげで中の鉄筋が錆びることなく、長持ちしているとも…。1999年には外から炭素繊維を貼り付け耐震補強も完了し、強度は充分です。



TRIVIA 02

**オフグリッドの灯台**

2008年にLED化され、ソーラーパネルとバッテリーの電力で光っている、「オフグリッド」の灯台になっています。省エネで災害にも強くなりました。



TRIVIA 03

**国産最古かも!? 帰ってきたレンズ**

大王崎灯台(三重県)に譲渡・展示されていた野間灯台のレンズが帰ってきました！「食と健康の館」に展示されています。最古の国産レンズか、調査中です！

TRIVIA 04

**南京錠はどこへいく？**

落書き予防に作られたフェンスに無数の錠がかけられていき、ついには転倒…！そこで作られたのが「絆の音色」。年に一度取り外し、富具神社の宮司さんによってご祈祷されます。



TRIVIA 05

**「絆の鐘」は南京錠でできている!?**

絆の鐘を作った際に掛けられていた南京錠が材料に使われているそうです。鐘の響きには、たくさんのカップル想いが溶け込んでいるのかも…!?

## 灯台の概要

設置以来、野間灯台は知多半島を代表するアイコン的存在として親しまれてきました。2022年、設置から100年以上経つ灯台でありながら現役で使用されている点、無筋コンクリート造という珍しい構造が建築物として評価され、国の登録有形文化財にも指定されました。爽やかな白亜の灯台はデート先としても人気で、伊勢湾に沈む夕日の風景も美しいことから、ブライダルフォトの撮影を行う姿を海岸沿いのあちこちに見ることができます。また、南知多から美浜町には師崎層群と呼ばれる地層があり、周辺の浜辺ではこの地層が露出した独特の景観を楽しむことができ、灯台周辺は現在も観光の一大スポットとなっています。



林達之先生

美浜まちラボメンバー  
小学校教諭

美浜の大事な宝だね！



Data			
正式名称	野間灯台 (通称：野間灯台)	管轄	第四管区海上保安本部
所在地	美浜町小野浦岩成20-1	レンズ	LED灯器V型
構造	塔型コンクリート造 (無筋)	光度/光達距離	590カンデラ/約15km(8.0海里)
塔高	18m	光り方	白い光が3秒光って3秒消える
初点灯	1921(大正10)年3月1日	航路標識番号	2632

祝!

2021年3月

灯台点灯 100周年

2022年3月

国指定 登録有形文化財



大正時代に設置されたプレート



灯台の光源部分 (LED灯器V型)



昔は灯台守が住み、登らせてくれました



カップルやブライダルフォトにも大人気



ツーリングの目的地にもなっています

## 灯台を活かそう! 美浜まちラボ “登れる化プロジェクト” 進行中

まちラボでは、灯台を軸としたイベントや、野間灯台の中に入って、登れる機会を作る活動をしています。2022年11月5日には登録有形文化財指定を記念した式典でお祝いしました。“野間灯台ポータル化実行委員会”としても灯台の利用や活用を推進中です!



まちラボ灯台情報



誰かに話したくなる

# 魚太郎の話。



## 教えて！魚太郎の魅力

### 港直送でピカピカの魚を届けたい

豊浜、片名、鬼崎、半田、4つの漁港で直接セリ落とします。伊勢湾と三河湾でその日水揚げされた魚を販売しているので鮮度抜群！



### 新鮮でおいしいお魚を身近に、気軽に

地元漁港で朝市・夕市2度の水揚げがあり、オープン前と16時頃の2度入荷販売。大型水槽には魚が泳いでいます。



### 干物も鮮度第一！今日獲れた魚を干物に

定番人気の鯖やアジ、ホッケのほか、珍しい地魚が並ぶことも！本店併設の自社工場で作って丁寧に加工しています。



### 知多半島の“わざわざ行きたいお店”

お客様に足を運んでいただける、目的地を目指して始めました。目の前に広がる海を見ながらゆっくり過ごしていただきたい。



### 海に囲まれた魚貝の宝庫！

海に囲まれた半島なので、さまざまな魚貝が水揚げされます。時には珍しい地魚やエビ、貝などが大型水槽で活きたまま店頭で並ぶことも…。



## 知多半島のオススメ魚貝

代表的なところだと、春は真鯛、白みり貝や平貝、大アサリやハマグリなど貝類も美味しいですよ。夏はスズキ・セイゴ、マダカやイサキ、タコやイワシにハモ…。秋はサワラ。冬のトラフグやワタリガニもこの辺りの地域の特徴的なものですね。各売り場のスタッフも全員魚のことを勉強しているので、売り場で聞いてもらうのがオススメです。

## プロフェッショナル

## 売場の流儀



各売り場で魚の目利きが働いています。旬のもの・美味しい食べ方なんでもご相談ください！



下処理もお任せ。市場で買ったものはBBQに持ち込みOK！



調理方法に合わせてさばきます。手早い仕事でお待たせしません！



干物網から一気に売り場に移動する、熟練の技も必見です



干物作りも鮮度にこだわっています！

ドライブやツーリングで国道247号線を走っていると、ひときわ賑わってるあのお店。知っているようで知らない魚太郎本店のお話と最新のトピックを伺いました！

## 魚太郎について、本店のことを中心に教えてください

魚太郎は美浜町から岐阜県の可児市まで、5つの鮮魚市場、11の飲食店を展開しています。場所によってお客様の求めることも違うので、レジャーと日常、どちらの目的にも対応するために鮮魚市場や飲食店をご用意しています。本店の話をする、200人くらい働いているうち、80名くらいが美浜町在住の方です。市場で買ったものをなんでも持ち込んですぐに焼いていただける、浜焼き BBQ 場があるのも特徴です。知多半島を訪れたお客様に満足していただくため、屋根付きで、準備も片付けも不要になっています。おかげさまで BBQ 場だけで年間約12万人以上の方にご利用いただいています。また、この辺りにはカフェなどが少ないので、一息ついていただけるように、道向かいの敷地に焼きたてのどら焼きが楽しめるカフェもオープンしました。

## 一宮や岐阜県可児市にも出店されていますが、どういう基準で決められているのですか？

ありがたいことにたくさん出店のご相談をいただきます。ピカピカの魚を届けるというのが第一なので、鮮度が落ちない範囲ですぐに届けられる、セリから90分くらいで行ける範囲がまず一つです。クオリティを落とさず、十分なスタッフが揃って営業できる場所というのも基準になりますね。漁港の近くはもちろん、内陸部にも新鮮なお魚をお届けすることで、お客様に“この街に魚太郎があっよかった”と言ってもらえることが嬉しいです。

## 最近の話題やこれからのについて教えてください

浜焼き BBQ 場をリニューアルしました。海が広く見えるようにしたことと、席数を抑えてゆったりとした作りになっています。手ぶらで来て、火起こしや片付けも不要です。食べたいものだけ選んで買い求めいただけますので、アヒージョやお肉なども楽しんでいただけます。それ以外では、半田市のお店を回転寿司にリニューアルしたり、この春、ラグーナ蒲郡にも市場×BBQ がオープンしたり、いろいろと展開もありますので楽しみにしてください！

## 【市場併設 浜焼きバーベキュー】

全天候対応・手ぶらでOK・片付け不要



## 魚太郎 本店

愛知県知多郡美浜町  
大字豊丘原32-1

魚太郎 HP ▶



一人でも多くの人に  
喜んでいただきたい

# 美浜の海と漁師の仕事



海音貝PR動画

美浜の風物詩の一つとして思い浮かぶ潮干狩り。しかし、最近では中止のお知らせを見かけることもしばしば。愛知県は長らく全国1位のアサリ漁獲量を誇っているのですが、魚売り場で輸入のアサリを見かけたり、県外のアサリが売られていることも増えてきました。調べてみると、日本のアサリの漁獲量は1980年代前半までは12~16万トンほどありましたが、80年代後半から減少し続け2000年代には3万トン以下に激減しています。普段から海に触れ、身近で見守っている職業といえば、漁師や漁業関係者のみなさん。今回、美浜で働く漁師の仕事の現状と、最近の水産資源や海のことについてお話を伺いました。

## 貝の宝庫、美浜町漁協の仕事

半島の東側、穏やかな三河湾側に面した場所に美浜町漁協があります。魚を獲るのが漁師、というイメージでお話を伺うと、美浜町漁協は貝類が中心。三河湾には矢作川や豊川から豊富な栄養と砂が流れ込み、砂地を好むアサリにとって浅瀬や干潟に恵まれた絶好の生息地です。歴史的にも、昔からさまざまな貝の化石や貝塚もみつかっており、貝類が身近な地域です。しかし近年、全国的にアサリが獲れなくなっています。美浜町での不漁の原因の一つに、ツメタ貝や

エイなどによる食害がありました。ツメタ貝は、美浜では「うんね」と呼ばれ、つくだ煮などにして食べられていたのですが、下処理が大変で、手間と時間がかかるため流通してきませんでした。このツメタ貝を商品化すべく、漁師のおかみさんたちが試行錯誤を繰り返し、ようやく「海音貝」が完成。加工は、海で採るところから出荷まで全てを手作業で行なっています。砂取りやアク抜きを丁寧に行ってようやく食べやすくおいしい「うんね」になります。瓶詰などの加工品や真空パックで販売しています。アサリ資源の回復を目指しながら、付加価値の高い加工品の開発などにも同時に取り組んでいます。

美浜の海はアサリ以外にもハマグリやとり貝、アオヤギなど、いろいろな貝が採れる豊かな海なんです。



磯貝みよ子さん  
美浜町漁業協同組合



※平成29年10月20日に商標登録されました。



採取したツメタ貝を茹でアクを抜く



殻を外し、なんども繰り返し洗い砂を取る



水が透明になり砂を取り切ったことを確認



海音貝飯

## アサリ漁獲量日本一の愛知でも、漁獲量は10年前の1/10...

年	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
アサリ	16,703	17,562	16,063	10,563	3,232	3,973	1,635	2,741	3,880	1,602
その他貝類	4,092	5,189	5,711	4,785	5,728	5,160	4,480	5,145	3,816	2,430

※漁獲量の単位はt。参考:「魚種別漁獲量の推移」より抜粋

## 伊勢湾・三河湾は海苔の一大産地

伊勢湾側の野間地区では海苔づくりが漁業の主役。伊勢湾の海沿いを進んでいくと、あちこちに水面からたくさんの棒が突き出ている風景が見えてきます。それが、海苔を付着させ、潮の満ち引きを利用して美味しい海苔を育てるための「海苔ぞだ」です。海苔の生産は、農閑期の仕事として知多半島の各地で行われてきました。海苔の養殖は冬の寒い季節に行われ、それぞれの生産者ごとに一貫して生産を行います。種をつけた海苔網で海苔を育て、摘み取り、洗浄加工したのち、板海苔などに加工して出荷します。海での作業と加工施設での作業が同時にあり、冬の繁忙期はやる事がたくさんあります。脱サラ後、海苔づくりに取り組む沼田さんに、現在の海苔づくりの現状についてお話を伺いました。海苔は早朝収穫したほうが味がよく、寒い

時期の方が病害なども起こりにくく品質のよい海苔になるそうで、冬の作業が中心となります。ただ、最近では水温の上昇により作業できる期間が短くなっています。また、海苔の乾燥機や船を動かすための燃料費の高騰の影響もあるそうです。そうした中でも、新たな試みとして、ふわっとした食感が魅力のバラ海苔の生産に取り組んでいます。



沼田智洋さん  
野間漁業協同組合

冬のアルバイト大募集!  
黙々と働けます。  
農家の方、学生さん大歓迎!

お問い合わせは  
みはまデイズへ

## バラ海苔とは

海苔本来の姿を生かし、海苔を板状にせずに焼いた海苔。沼田さんのバラ海苔は独自の製法で立体的な仕上がりに。そのまま味噌汁などに入れると、ふわっとした食感や海苔の旨味がダイレクトに味わえます。



## 美浜の海は、木曾三川や矢作川の源流や里山と繋がっている

お祝いの鯛やお寿司に出汁、魚とともに歩んできた日本の食文化。しかし、馴染み深い鰻やイワシ、サンマなどの不漁や世界的な人口増、燃料費の変動、乱獲などによる水産資源の減少により、価格の高騰も起きています。また、2003年には日本全国で23.8万人いた漁業就業者は、2020年には13.6万人と大きく減少しているそうです。厳しさを増す社会環境のなかで、これからも美味しい魚介類を提供していくため、漁業関係者は漁場の保全や適切な漁獲量を設定すること、養殖技術や加工技術の向上など、持続可能で採算のとれる漁業を目指しています。

海苔の養殖については、真面目にやっていたら決して儲からないわけではないそうです。しかし、ライフスタイルの変化などで後を継ぐ人が少ないこと、真冬の早朝に冷たい北風が吹く中で海での作業を行うことなどから、なり手が少ないのが現状です。昔の農閑期の副業として始まった海苔づくりは、今でも新規就農や農家の冬の仕事には向いているのかもしれない。おいしい魚介類をこれからも食べ続けるためにできること。魚太郎では卵を抱いた蟹は買いたらないようになっているそうです。アサリ漁では腰マンガという道具を使い小さなアサリを逃し、稚貝を保護しています。

どこでどうやって獲れたのかに関心を持ち、「MSC」「ASC」の表示がある「サステナブル・シーフード」認証のものを選んだり、自然環境に配慮した洗剤を使うこと、地球温暖化の防止に取り組むことで水系を守る意識をもつことなど、自分ができることに取り組んでいきましょう。

