

# ひうち 暖いりこ

商標登録 出願中



愛媛の農林水産物  
統一キャッチフレーズ

6/12 (金)、<sup>ひうちなだ</sup>燧灘でのカタクチイワシ漁が解禁されました。燧灘は、瀬戸内海中央部（東西約 60 キロ、南北約 40 キロ）の海域のことを言います。カタクチイワシ漁は主に燧灘東部で行われており、この海域は遠浅で潮の流れが緩やかなため、身や骨が柔らかい良質のカタクチイワシが捕れます。このカタクチイワシで作ったいりこは良いだしが出ることから、うどん屋はもちろん、ラーメン店などでも本市のいりこが使用されています。

本市で作るいりこは「ひうち暖いりこ」という名称で商標登録を出願中で、全国に向けて更に PR していく予定です。

今月の特集では、そんな「ひうち暖いりこ」をご紹介します。



愛媛県漁業協同組合  
川之江支所運営委員長

三好 猛さん

(愛媛県信用漁業協同組合  
連合会代表理事会長)

本市の水産業は、多種多様な魚介類が捕れる瀬戸内海の燧灘を漁場とし、瀬戸内海機船船びき網漁業、小型機船底びき網漁業をはじめ、刺網、流し網、小型定置網、のり養殖などが行われています。燧灘東部では、6月～9月ごろにかけて、いりこの原料となるカタクチイワシを漁獲対象とする瀬戸内海機船船びき網漁業が盛んです。カタクチイワシ漁では、約 400 メートルにもなる大型の網を使用し、2隻の船で網をひきながら、カタクチイワシの魚群を追い込んでいきます。船団は曳船2隻と運搬船<sup>えいせん</sup>で構成され、曳船でひいた網に入った大量のカタクチイワシを、高速の運搬船に積んで工場まで運んでいます。運搬船で運ぶ際に大量の水を使用し、カタクチイワシの鮮度を落とすことなく加工する生産者の努力などにより、高品質ないりこを生産しています。市内では、川之江地域3統、三島地域4統の網元がカタクチイワシ漁を営んでおり、約 800 トン（令和元年実績）の水揚量を誇っています。

燧灘は山に囲まれた海で魚の成長に必要な栄養分が豊富です。そこで捕れたイワシは、おいしくて栄養価も高いので、お子さんたちをはじめ、全国の方々にたくさん食べてもらい、丈夫な身体を作ってもらいたいですね。

燧灘のいりこは、漁獲から茹で上げ、乾燥までを一貫してすばやく行っているため、大変品質が良く、あっさりとした上品なだしが出ること、そのまま食べてもおいしいことなどから、本市の特産品の一つとなっています。このいりこが、全国に知られる特産品となることを願うとともに、広くご家庭でも料理に活用していただくため「ひうち媛いりこ」の名称で商標登録を出願中で、需要開拓と販売拡大に向けて取り組んでいるところです。

「ひうち媛いりこ」の名称は、市内小中学生へのアンケート結果をもとに名付けられました。お隣、香川県の伊吹のいりこが有名ですが、「ひうち媛いりこ」も全国に自信を持って出荷できるものになっていて、これからもっとPRしていきたいと考えています。

燧灘のいりこは贈り物としても喜ばれると思いますが、ぜひみなさんのご家庭でも、だしを取ったり、料理に使ったりと燧灘のいりこを楽しんでいただけたらと思います。



愛媛県漁業協同組合  
三島支所運営委員長  
武村 宏さん  
(武村水産代表)

### ～「ひうち媛いりこ」ができるまで～



①大量の水で鮮度を保ちます



②ポンプでイワシを送ります



③機械で選別を行います



④せいろに広げます



⑤まとめて茹で上げます



⑥自動で台車にセットされ、このまま乾燥室に搬入し、乾燥を行います



⑦乾燥後、箱詰めされ、競りにかけられます



愛媛県漁連から入札指定商社に指定を受けている商社が15社あり、そのとりまとめ役をさせてもらっています。本日〔6/15(月)〕初競りが行われますが、燧灘のいりこはとて品質が良く、自信をもって流通させることができます。今年は初日から、例年より漁獲量が多く、品質もとても良い。かなり期待できると思います。

入札に際しては、手板にいりこを載せて、乾燥具合や脂の乗り具合、サイズが揃っているかを見極めながら値を入れています。「ひうち媛いりこ」という愛媛のいりこを全国的に展開するため、生産者の方だけでなく、我々商社も「ひうち媛いりこ」のブランド力を高めながら流通させていくことが大切だと考えています。



愛媛県漁連入札指定商社組合  
会長 玉井賢三さん  
(株式会社大三乾物代表取締役社長)