

サザエを使った地域おこし

「伊豆さざえチャウダー」の取り組み

磯根漁業が盛んな伊豆半島沿岸の特産物の一つにあげられるサザエは、普段、旅館や日本料理店で壺焼きや刺身などで供され、気軽に食べられているイメージはありません。さらに大型のものは調理が難しくなるので家庭で消費されることが少なく、好漁時には荷の動きが鈍ることがしばしばあります。

大型サザエの販売を促進することを目指して、昨年（平成 27 年）いとう漁協から、「さざえチャウダー」を新しい名物料理として売り出そうという提案がありました。これならサザエをファストフード的に気楽に食べることができます。この取り組みに伊豆漁協も呼応し、「伊豆さざえチャウダー」と名付け、伊豆全体を盛り上げようという気運が高まりました。

平成 27 年に美しい伊豆創造センターと県が進める「伊豆をひとつに」を指向する施策のなかで「食の祭典 in 道の駅」というイベントが開催されました。この企画に「伊豆さざえチャウダー」を出展し、試食販売を行いました。いとう漁協は「道の駅天城越え」と「伊東マリンタウン」で 450 食、伊豆漁協は「開



(写真)「食の祭典 in 道の駅」での試食販売

国下田みなと、「下賀茂温泉湯の花」
「道の駅 松崎花の三聖苑」で300食
を販売しました。試食販売の際行った
アンケートでは「サザエが柔らかくお
いしかった」、「スープにサザエの味が
生きていて満足」等のご意見を多数い
ただき、「好ましい」という評価の平均
点が5点満点中4.6点と高い評価を受
け、「伊豆さざえチャウダー」が伊豆の
新しい名物料理になり得るという手応
えを感じました。



(写真) 試食販売用「伊豆さざえチャウダー」

イベント出展の他に伊豆漁協ではさらに美味しい「さざえチャウダー」を提
供できるように、下田市内のホテルレストランのシェフを講師に頼み、講習会
や試食会を開催する取り組みも行なっています。

当场も今年度から「サザエで伊豆興し支援」という普及課題を立ち上げ「伊
豆さざえチャウダー」を通じて伊豆の水産物の流通を活発にする取り組みを支
援していきます。



(写真) ホテルレストランシェフによる試食会

(吉川康夫)