



おすすめの一品 「能登ふぐ冷しゃぶ」

身を厚く切り、表面は柔らかく刺身の食感が楽しめる贅沢な一品

6年前、43歳の遅咲きで漁師になった竹中さん。「長年、寿司職人をしているが、自分で水揚げし、自分の目で選んだ魚をお客様に提供したい」という思いから、漁師にもなった。けれど、続けられるか本当に不安だった」と駆け出しの頃を振り返る。平成23年に直売所「魚工房旬」がオープンした際、寿司職人の腕を買われ、工場長に抜擢。魚をさばいたり、加工食品を手掛けたりと、鹿渡島定置になくてはならない人材となっている。

「七尾のお客様は、いつも新鮮な魚を食べているため、舌が肥えている。そんなお客様に期待に応えるため、漁師をしていることや、鹿渡島定置で取り組んでいる鮮度を長持ちさせる「神経締め」の強みを生かし、さらに新鮮な魚を提供しなければならぬと思っています。市場に出回らないマグロやブリの心臓を使った料理を提供したり、ネタケースには、冊を陳列するのではなく、魚の姿のままで陳列したりしている。魚の姿のままで陳列していると、都会から来たお客様はすごく喜ぶんだよね」と、漁師であるからこそその強みと気遣い、自信を持った口調で話してくれた。

大将寿司 大手町112番地
営業時間/11:30~22:00 ☎52-1356

市場には出回らない素材を生かし、
お客様を喜ばせたい



おすすめの一品 「漁師丼」

これが能登島の漁師めし！
米や味噌もすべて能登島産！

31歳の若さで鰻目大敷網の副社長を務める坂本さん。坂本家は昭和初期から続く網元で、坂本さんは三代目となる。「親から話はなかったけれど、家業を継ごうという気持ちはあった」と話す。

坂本さんは、最近の魚価や漁獲量の低迷に危機感を持っている。「これからの漁師は魚を捕るだけではなく、これまでやっていなかった斬新な発想と行動力が必要」と、漁師の未来像を描く。坂本さんは発想が生まれたら、必ず行動に移すタイプ。これまでに、顧客への宅配発送や魚のブランド化に努めてきた。

大漁屋 能登島向田町112-14 道の駅のとじま内
営業時間/10:30~17:00 ☎090-6278-1305

自分で水揚げした魚を提供。
味も鮮度も絶対の自信！



竹中 勉
(株)鹿渡島定置

漁師が作る料理の醍醐味
魚のことを知りつくした漁師だから提供できる豪快な雰囲気と繊細な味わい。



坂本 之
鰻目大敷網(株)