

ころでは九州の福岡県、後は愛知県や東京都、札幌市などの飲食店と直接取り引きを行っています。なぜ直送を行うことにしたのでしょうか。

「正直、神経抜きをしても白糠の市場では通常より1割弱、良くても2割程度の価値しかつきませんでした。その理由の一つには、道東では認知度が低いということですね。道外では何十年も前からすでに神経抜きが行われていますし、道内でもやっているところはありますが、道東の方ではまだ普及していません。元々獲れる魚がおいしいからだと思います。もう一つの理由は、町内の飲食店には、こ

こまでのクオリティーが求められていないということですね。都市部ですと、値段が高くて良いものを食べたいという人がたくさんいるので、お店も買ってくれるのですが、町内だとそれなりにおいしい魚が食べられますし、観光客も少ない…。やっぱり、そういう需要がないとお店も買わないですよ。こっちは付加価値をつけたくて、手間をかけてでも神経抜きをしています。でも、お店側としては、今まで通りの値段で提供したいと思うじゃないですか。でもこのサケがブランド化したら、わざわざ白糠まで足を運んでくれる人もいると思うんですよ。実際、ホテルまつや「旬料理 心(以下、心)」の料理長である野田憲政さんが、神経抜きしたサケに興味を持ってきて、何度か料理に使っていただきました。心で食べたお客さんが『とてもおいしい』と気に入ってくれて、冬にも予約を入れてくれたというんです。要は「心」さんの料理も気に入ってくれたということですよ。冬にサケは提供できませんから。こういう相乗効果が生まれるのが理想なんです」

## サケをブランド化

木村さんは、神経抜きされたサケが地元の白糠でも食べられるようになることを願っています。そのためにサケ

をブランド化したいといいます。

「神経抜きしたサケがおいしいのは間違いないですね。後はPRの仕方ですよ。地域おこし協力隊の北田純子さんが、私のインスタグラムでサケの神経抜きを見て『取材させてください』と、電話をかけてきたんです。その内容が広報しらぬかの8月号で掲載され、それを見た新聞記者からも取材を受けました。そして、ふるさと納税のお礼の品にもなりました。すごく皆さんに協力してもらって、いいPRができたと思っています。10月には恋間館で開催された『しらぬか秋の収穫祭』で、神経抜きしたサケの食べ比べの企画をしていただきました。アンケートまで取っていただき、とてもありがたいと思っています。今考えているのは、神経抜きしたサケの名前です。多くの方に認知していただくためには、名前を付けるのが一番だと思います。広くネーミングを募集して、いい名前を付けてブランド化したいと考えています。町民はもちろん、大勢の方に親しまれるものになればと思っています」

## 誰もやっていないことをやる新たな挑戦

神経抜きしたサケは、CAS冷凍し、年中提供できるよう取り組みが行われています。

### CAS冷凍(キャス冷凍)とは

冷凍しても細胞を生かしたまま(新鮮な状態のまま)凍結する技術です。CAS冷凍することにより、解凍後に食感が悪くなったり、風味が落ちたりすることがなく、おいしいものをおいしく食べることができます。白糠漁業協同組合は、道内で唯一「CAS冷凍」を行っています(2020年10月現在)。

「CAS冷凍は、これまで毛ガニにしかにしていませんでしたが、今年から神経抜きしたサケも始めました。まだ、生との違いを比べていないので、味や食感などの比較はできていませんが、成功したら年中おいしいサケを提供することができます。冬期間に生と変わらない味のサケが提供できれば、皆さんにも喜んでもらえますね」

木村さんにはもう一つ、新たにチャレンジしていることがあります。

「魚の胃袋を洗っています。『え、何で?胃袋を洗ったからどうしたの?』って思いますよね(笑)。でもそこが狙い目なんです。誰もやっていないことをやるんです。魚は捕食しているので、獲ったと