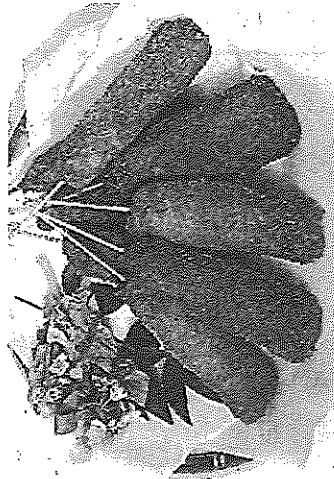
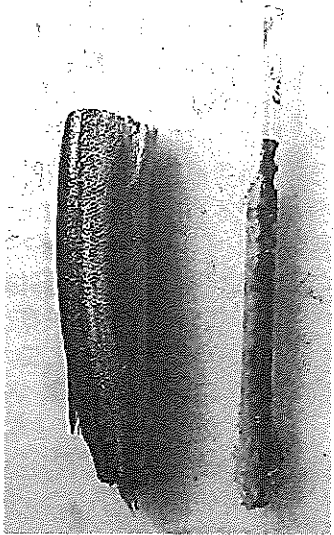


小田原「かます棒」新名物に

かます棒 (小田原市提供)



揚げる
⇒



カマスの中骨を抜く
状態 (県提供)

中骨抜く器具 県が開発 今秋から販売

カマス(水カマス)は秋に相模湾で取れる魚。4〜5年前から小田原で水揚げが増えたが、淡泊な味で消費が伸びなかった。

そこで、地元の水産関係者や行政でつくる「小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会」は、食べ歩きができる水産加工品にできないか県水産技術センターに持ち掛けた。センターはカマスなどの骨を丸ごと筒で抜く「魚体中骨抜き器具(通称・北条一本抜き器)」を開発した。昨年8月に特許を申請している。

器具はサービスエリアなどで販売に向けて試験的に配布。骨を抜き、尾頭を切り落として揚げてみると「骨がなくて食べやすい」「サクッ、ジューッ」としておいしいと好評だった。

小田原漁港で多く水揚げされる「カマス」の消費拡大を目指し、地元の水産関係者が県などと協力し、魚の中骨を抜き取って揚げる「北条一本ぬきカマス(通称・かます棒)」を広めている。県が開発した中骨の抜き取り器具を試験的に配布したところ、サービスエリアや学校給食で使用され、人気となった。今秋からは器具の販売が始まり、小田原名物が一般家庭や全国にも普及することが期待されている。(丹下信之)

給食で使用、全国普及期待

県は今年9月、小田原市公設水産地方卸売市場「小田原魚市場」が器具を加工業者に販売できる契約を結んだ。魚市場は一本1000円で販売し、県に特許料を納める。加工業者が骨を抜いてスパイスなどに混ぜば、今後は一般消費者が自宅で揚げて楽しむこともできる。

「北条一本ぬき」の名称は協議会が商標を取得。水産白書(2016年度)にも紹介され、地元水産品をPRするキヤッチアップとして活用する。かます棒は、西湘バイパス・西湘PA(下り)、小田原厚木道路・小田原PA(下り)、東名高速・港北PA(下り)、小田原駅地下街「ハルネ小田原」の田中屋本店ハルネ店などで販売されている。