



町の漁師さんがハワイから持ち帰り、はじめた漁法。船の両舷から竿を出し、船の推進力で海面に疑似餌を踊らせ、食いついた魚を素早く釣り上げるのだ。ケンケンの語源は諸説あるが、ハワイ語で疑似餌が海面をビヨンビヨンと叩く様子を表す語とも言われている。その漁法がすすみに伝わり、潜行板という船形の板に疑似餌をつけ、水中でも釣れるよう工夫を凝らし、戦後すすみ町は潜行板作りの高い技術でケンケン漁の盛んな町へと発展していく。



**創意工夫で発展していった  
 すすみのケンケン漁。**  
 鯉と言えば刺身。この町で、たきにしで食べる人は少ない。本当に新鮮で美味しい鯉は生臭くなくさっぱりしている。それでいて、もっちりした舌触りが特徴だ。ケンケン鯉漁が盛んなすすみ町では、鯉は高級食材として市場で取引され、漁師さんの生活を支えてきた。ケンケン漁とは、明治時代、申本

町の漁師さんのほとんどはケンケン漁を生業としている。マグロと違い表層を回遊する鯉はこの漁法に適している。鯉に対する徹底した品質管理は、代々受け継がれたもの。漁師さん達の誇りでもある。釣り上げた鯉はす



# ケンケン鯉の町、すすみに行ってきました。

**町の誇り、すすみケンケン鯉が地域ブランドへ。**

町の漁師さんのほとんどはケンケン漁を生業としている。マグロと違い表層を回遊する鯉はこの漁法に適している。鯉に対する徹底した品質管理は、代々受け継がれたもの。漁師さん達の誇りでもある。釣り上げた鯉はす



ぐに活け締めし、血抜きをして、傷つかないように丁寧に海水で満たされたクーラーで保存。短時間で漁港に戻り水揚げされる。魚市場までのわずかな間でも日光で質が落ちないように走つて鯉を運ぶ漁師さんの姿を見て、その徹底ぶりを実感した。新鮮な鯉は締りがはっきり残り艶がある。これまで、すすみケンケン鯉は一部の高級料亭にしか出回らない食通の高級食材。すすみ町観光協会会長の朝本さんを中心に、すすみケンケン鯉をブランド化していくという試みは簡単ではなかった。「すすみケンケン鯉ブランド

ぐに活け締めし、血抜きをして、傷つかないように丁寧に海水で満たされたクーラーで保存。短時間で漁港に戻り水揚げされる。魚市場までのわずかな間でも日光で質が落ちないように走つて鯉を運ぶ漁師さんの姿を見て、その徹底ぶりを実感した。新鮮な鯉は締りがはっきり残り艶がある。これまで、すすみケンケン鯉は一部の高級料亭にしか出回らない食通の高級食材。すすみ町観光協会会長の朝本さんを中心に、すすみケンケン鯉をブランド化していくという試みは簡単ではなかった。「すすみケンケン鯉ブランド



化委員会」を立ち上げ商品シールも作ったが、当初は面倒だと協力してくれる人は少なかった。だが、そのうち「あのシールを貼ったすすみケンケン鯉がほしい」という市場からの声が多くなり、町全体が盛り上がりはじめたのだ。商標登録の申請も3度目でやっと許可が下り、地域ブランド「すすみケンケン鯉」が全国に知られるようになる。

**本場の味と温かいもてなしが堪能できる「すすみ町」。**



朝本さんたちは様々なプロモーション活動に忙しい。2月には東京で試食キャンペーンを行った。3月から関西のデパートでも解体ショー、鯉を満喫するツアーも開催され、販売登録店も増えている。その漁獲量と時期が限られていくうえ、入荷が天候に左右される「すすみケンケン鯉」。それゆえに一度は食べてみたいくなる。「二度食べたら、やみつきになる味だよ」朝本さんも自信を見せる。3月5月の間、すすみ町へ行けば、駅のすすみケンケン鯉博物館、漁港では大きな鯉の看板と巨大な鯉のぼりが迎えてくれる。絶品の鯉料理と温かいもてなし、何よりも漁師さんの心意気にふられる町なのだ。

「すすみケンケン鯉」HP <http://www6.ocn.ne.jp/susami/index.html>

**すすみで鯉漁(トローリング)体験ができます。**  
 ※予約期限 前日21時まで



●すすみ町  
 実施期間:3~6月/所要時間:6時間  
 料金:一般15,000円/女性・中学生以下は半額  
 <お問い合わせ先>  
 マリンクラブ スサミ(朝本)  
 TEL: 090-8083-1585  
<http://www15.ocn.ne.jp/asamoto/index.html>