



萬歳鯉屋 三代目
伊藤 清さん

**萬歳鯉屋の三代目
伊藤さんに聞きました**

調理師学校を卒業後、都内の割烹料理店に勤めて料理を学んだ後、舟形に戻り、現在は三代目として萬歳鯉屋を営んでいます。

鯉の養殖はもとより調理・加工までを行い、伝統的な鯉料理から若い方の口に合うような時代に合わせた新しい鯉料理も販売しています。お客様からは、「萬歳鯉屋の鯉は歯ごたえが良く、夏はさっぱりとした味わいで、冬には脂がのり、濃厚な味わいが楽しめる」と言ってもらえます。店頭で購入いただけるほか、肘折温泉などの最上地域の温泉旅館でも販売しています。

過去には県内の各地で養殖されていた鯉ですが、現在は担い手が不足し、卵の孵化から成魚までの生育を一貫して行なっている数少ない鯉屋となりました。そのためか、遠方からお客様もいらっしゃいます。これからも『萬歳の鯉』をお召し上がりください。



萬歳鯉屋の鯉

次世代に伝えたい大切な味

鯉は、その味もさることながら、薬効が多い魚として知られていて、「薬用魚」とも呼ばれています。たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル類が豊富に含まれていて、利尿効果や血液循環・肝機能の改善、頭痛・冷え性などにも効果があると言われています。

長年にわたり地域に愛され、かつては手づくりする家庭も多かった「鯉の甘煮」。食べる人を思い、手間暇かけて大きな鍋でコトコトコトコト。次世代に伝えていきたい大切な味です。



華やかで気品あふれる鯉の御造り
鯉の刺身(左)、洗い(上)、カルパッチョ(右)

< 萬歳鯉屋の鯉料理 >

	(税込み価格)
鯉の甘煮	648円 (1切)
鯉の洗い	1,080円 (2~3人前)
鯉のカルシウム煮	540円
鯉のはらわた煮	324円
鯉の頭※	
鯉のカルパッチョ※	
鯉の刺身※	
鯉の唐揚げ※	
鯉の切り身※	



※は購入の前日までに予約が必要です。
価格はお問い合わせください。



< 萬歳鯉屋 >

[舟形町舟形138 ☎(32) 2148]

▼定休日/不定休
▼営業時間/午前9時~午後7時



ふながたの「お宝」。舟形町のもの、人、場所などをシリーズで紹介します。
第13弾は「萬歳鯉屋」です。

大切な日の郷土料理

鯉と言えば米沢市の米沢鯉などが有名ですが、舟形町でも昔から伝統的に鯉料理が食べられてきました。鯉は、内陸農村部では貴重なタンパク質として食べられてきた高級な食材でした。また、鯉は「来い、こい」と迎え入れられる喜びを意味しているため、山形県内では正月やお盆、結婚式などの祝いの席などの大切な日に鯉料理を食べる習慣があります。

鯉の養殖と販売を開始

昭和20年代、萬歳鯉屋を創業した故伊藤善五郎氏は炭鉱業を営んだ後、鯉の養殖業を開始しました。

当時は鯉の養殖についての情報も少なく、特に鯉の卵のふ化から稚魚までの生育が難しかったため、苦労も多かったようです。しかし、鯉への情熱を持ち続け、ついにふ化から成魚までの生育を成功させます。

鯉を育てる

鯉は川や沼、湖にも生息する大型の淡水魚です。養殖は5月下旬から6月上旬にかけて、10~15歳の親鯉の産卵から始まります。卵からふ化した稚魚は12月ごろに体調15cmほどに成長し、養殖池に移されて冬を越します。広さ約1ha、深いところで水深4m以

営業を開始した当時は、鯉は切り身で販売し、昭和の舟形町の元気の源として愛されていました。

現在の萬歳鯉屋は生産、加工、販売までを行い、営業しています。

萬歳鯉屋の「鯉の甘煮」の作り方

1. 水としょうゆ、砂糖、酒などを煮る
2. 鯉の切り身を鍋に並べる
3. 鯉があめ色になるまで煮る

上の養殖池には、三光堰を通じて清流最上小国川の水が流れ込み、2年半後には、良い肉質の鯉に育ちます。初冬には鯉を水揚げする「鯉あげ」が行われます。



冬の鯉の養殖池