

蒲郡の食文化

沿岸に位置し、恵まれた自然環境のもと、蒲郡市は活気ある食文化を育んできた。市は遠浅の三河湾に面し、多様な魚介類が水揚げされるほか、この地域では唯一の深海漁業も盛んである。また、三日月形の低山が三方を囲み、温暖で日照に恵まれた気候は、みかんやいちごなどの果物の栽培に適している。さらに、蒲郡周辺はブランド和牛「みかわ牛」の産地でもある。蒲郡クラシックホテルやホテル竹島の館内レストランをはじめ、竹島エリアにはさまざまなレストランがあり、地元の食材を使った料理を味わうことができる。

海の幸

三河湾の穏やかな海と砂浜は、蒲郡の食文化に欠かせない体長4センチほどのアサリの生息地である。晩春から初夏にかけて、このアサリを掘るために大勢の人が竹島の海岸に押し寄せ、アサリは全国的にかなり一般的な貝だが、三河湾ほど多くのアサリが獲れる場所は少なく、日本で漁獲されるアサリの約48%がここで獲れるのだ。アサリは味噌汁の具として使われることが多いが、蒲郡では太めの麺であるうどん、ワカメ、魚介類のだし汁と一緒に「ガマゴリうどん」と呼ばれるポピュラーな料理で食べることができる。

一方、湾の向こうの深海では、蒲郡ではよく食べるが一般にあまり馴染みのない種類の魚介類が獲れる。愛知県で唯一の 4 隻の深海漁船団が、緑色の目が印象的で白身の柔らかさが珍重されるメヒカリや、細長い体と青みがかった身が特徴で鮮度落ちが早く、漁場以外ではめったに食べられないニギスなどを安定供給している。また、アカザエビとタカアシガニも珍味とされている。アカザエビは体長 25 センチほどの小さめのロブスターで、一般的なイセエビに比べ、身がやわらかく、やさしい甘みがある。タカアシガニもやさしい甘みを持ち、そして鋏脚を広げると 3.8 メートルまで達することがある世界一大きなカニである。深海魚は蒲郡市内の飲食店で刺身、塩焼き、フライなどで注文できるが、漁獲量が比較的少なく、種類によってはいつでも手に入るとは限らない。

ブランド牛

蒲郡市を含む愛知県の地域は、特にその柔らかさで知られるブランド和牛「みかわ牛」の産地である。このブランドが確立されたのは 1990 年のことだが、この地域で和牛を飼育する歴史は古い。三河にある 60 に近い認定牧場で飼育された牛のうち、日本の 5 段階肉質等級で 4 または 5 の等級に格付けされたものだけがみかわ牛と認定される。みかわ牛はステーキやすき焼き、しゃぶしゃぶなどの料理で食べられている。

果物の楽しみ

蒲郡の果樹栽培は、比較的温暖な気候と豊富な日照量の恩恵を受けている。一年中、南の海から暖かい風が吹き込み、みかん、いちご、ぶどう、メロンなどの果物に栄養を与えている。

市街地周辺の丘などに栽培されているみかんが特に有名で、「蒲郡オレンジパーク」では 10 月から 12 月にかけてみかん狩りができる。またオレンジパークでは 1 月から 5 月までいちご、6 月から 9 月下旬までメロン、6 月下旬から 9 月中旬までぶどうが収穫できる。