小田原のさかな特集

「魚をよく食べる県」ランキング上位は東北など寒いところが占めていますが、小田原も、練り物なども含めるとかなり食べている方ではないでしょうか。私が小田原に越してきてびっくりしたのは**「スーパーで売っている魚が新鮮でおいしい」**ことでした。近年は気候変動のあおりを受けてか、獲れる魚種が変わったりしていますが、今の小田原の「魚」にスポットを当ててみたいと思います。

今号の編集長
じんちゃん

小田原の魚の定番といえば「アジ」！

文化レポーターが勝手におすすめするアジはこれ！

アジフライなら　あなたは何つける？



安定のとんかつソース
タルタルがあればタルタル
魚だから醤油
たまに塩
その日の気分♪

- 今話題の半生アジフライ！
  さじるし食堂
- 小田原で最初にアジフライを看板メニューにした店
  わらべ菜魚洞
- スーパーで大きめを狙うなら
  小田原百貨店
- アジフライがメイン！
  小田原アジフライセンター磯のや

他にも美味しいアジ料理

・干物　・塩焼き　・なめろう　・南蛮漬け　・刺身
・まご茶漬け　・梅しそ揚げ　・アジ寿司　・たたき

小田原ぶり通信 文化レポーター通信 10号

発行月：令和８年（2026年）10月
発行者：小田原文化レポーター

いろいろ小田原とは？

小田原には古くからたくさんの文化が花開き、現在も活気ある活動が続いています。そんな小田原のアレコレを見つめたレポートをもっと多くの方に！という願いを込めて発刊しています。

カラー版はこちらから！

小田原市　文化レポーターホームページ内で過去の「いろいろ小田原」がカラーで見られます！

@BUNREPO.ODAWARA

インスタグラムはこちらから！（フォローしてね！）

「文レポ（文化レポーター）」が気になっている情報を載せています！

『小田原で獲れる魚種ランキング』



▲「あんこうカレー」

小田原市の統計資料によると、令和７年度、小田原漁港で地元船水揚げ品（鮮魚）の上位５種は、１位 あじ類 876t、２位 そうだがつお 506t、３位 さば類 406t、４位 いわし類 283t、５位 かます 162t。ちなみに、令和６年度の１位はそうだがつおで、年によって違いがあるのだとか。

また、近年では小田原で水揚げがあるものの低利用の「あんこう」「うつぼ」のPRに力を入れており、なかでも小田原地魚大作戦協議会が考案した「あんこうカレー」は、2026年秋にリニューアルし、ますますおいしくなっているとか！

「あんこうカレー」は　漁港の駅TOTOCO小田原や、市内スーパー等で購入できます。

/ＲＩＥ



『ぶり御殿』



明治26年（1893）創業である「だるま料理店」は、相模湾漁場の有力な網元であった。関東大震災で主屋も倒壊したが、２代目廣澤吉蔵はブリの大漁で得た潤沢な資金を使って、檜、松、欅の銘木と全国の名大工を集めて再建し、大正15年（1926）に完成した。今年で100周年である。ブリ豊漁の資金で建てたので「ぶり御殿」と呼ばれた。国の登録有形文化財に指定されている。建物全体は、楼閣風の入母屋造り（いりもやづくり）の堂々たる構えで、１階店舗入口は向唐破風造り（むこうからはふづくり）で迫力がある。内部の柱や梁は、太く節のない柾目（まさめ）である。高価で頑丈な構造材を用いたのは、関東大震災を被災した経験から学んだのかもしれない。

『かつての小田原を支えた魚は鰤（ブリ）だった。』



▲神奈川県水産技術センター所蔵
「昭和30年代の小田原におけるブリ定置網漁」8ミリ映像
（小田原蒲鉾通り活性化協議会Facebook　ダイジェスト版映像より）

小田原グルメ、数ある中で、小田原に訪れたなら食べなきゃ帰れないと観光客の多くが食すは鰺（アジ）料理。揚げたてのアジフライなんかは美味いよね。でも、かつてこの地を支えた魚は鰺ではなく鰤（ブリ）。「豊漁で稼いで建てたブリ御殿」なんて、景気のいい話も残っている。どれほどの活況だったかは、このフィルムでご覧ください。

「獲れた獲れた、網にはブリがいっぱいだ」



/備堂能満

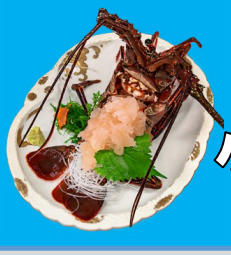


▲詳細はこちら

/可不可（旧：広目子）







ギョギョ！

小田原のさかな文化は豊漁だ！



『スーパーの魚がおいしい』

/じんちゃん



小田原に住んで良かったことの一つは、新鮮でおいしい魚が安く手に入ることです。そこで、小田原の地元密着スーパーの中でも魚が評判の「ヤオマサ中町店」 に取材に行きました。地元の新鮮で豊富な魚種が並び、無料調理サービスでお客の負担を軽減し、具体的な調理法のアドバイスも提供されています。

▲詳細はこちら

『魚 どうやって食べる？』

/じんちゃん



▲「小田原焼き（かまぼこケーキ）」株式会社 鈴松蒲鉾店ＨＰより



▲「ちっくすパック」 有限会社 伊勢兼商店ＨＰより





魚食文化は、魚そのものを料理して食べるもの、加工して食べるものと、原材料として使うものがあります。魚を「お菓子」の原材料として使うのも、そう珍しくないようです。ネーミングの妙や、食べやすい加工で、利用者のすそ野を広げている小田原の企業さんに感謝です。

▲詳細はこちら

『小田原名物 かます棒』

/ＲＩＥ



特許取得のカマスの骨抜き器「北条一本抜器」で骨を抜き、一尾丸ごとフライにした「かます棒」は、漁港の駅TOTOCO小田原の１階で購入できます。毎年10月に小田原漁港で開催される「小田原あじ・地魚まつり」では、かます棒づくり体験も。北条一本抜器を使うと、誰でも簡単に骨が取れるうえに、揚げたてが食べられて最高！

『“魚〇”さまざま』

/ゆきぐま



魚國　魚鶴　魚竹　魚重　魚利　魚新　魚浦　魚源　魚茂　魚鉄　魚浜　魚藤　魚広　魚松　魚由　魚安　魚春　魚兼　魚虎。魚の町の小田原、魚屋さんの数知れず。「魚〇」もさまざま。創業の名前、店主の名前、縁起の良い名前、由来を辿ると店先の魚も活きがいい。お店を訪ねて魚〇の由来を聞いてみた。ちなみに魚屋さんにも「鮮魚店舗商」という固い名前がある。

▲詳細はこちら

『市の魚　アジとメダカ』

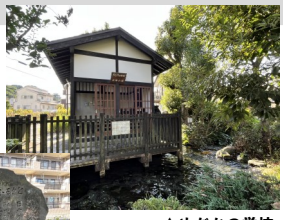
/予史重



小田原市は淡水魚「メダカ」と海水魚「アジ」を、平成13年３月１日、市の魚として制定しました。市内公募で圧倒的上位のメダカとアジ。最終的な協議の結果、一つに絞らなかった理由は、どちらも「いい！」からだそうです。確かに小田原地域には特有の希少メダカがいるし、アジはいろんな料理で市民に浸透。どちらも捨てがたく、両方を選んだ結果に納得でした！

『小田原の魚と音楽』

/予史重



▲めだかの学校



◀童謡『めだかの学校』歌碑

童謡『めだかの学校』は昭和25年、作詞家の茶木滋さんが小田原市内を流れる荻窪用水で着想を得て作詞。市内荻窪には歌碑もあります。小田原発祥のオリジナル魚ソングとしては、平成に『あじっこ音頭』、令和に『オー！サカナ！！』が市民の手で作られました。どちらも楽しいダンス付き。全国的に知られるようになるといいですね！

小田原三の丸ホールから、こんにちは！

-レポーターが注目するホール情報をシェア-

注目ポイント⑩：小田原三の丸ホール　給水スポット

小田原三の丸ホールに給水スポット（ウォーターサーバー）があることはご存じですか？設置場所は1階受付の近くです。マイボトルに無料で給水できますので、イベントの待ち時間や、ちょっとした休憩のタイミングに、ぜひご利用ください！





小田原三の丸ホール

小田原市本町1-7-50

開館時間：9時～21時

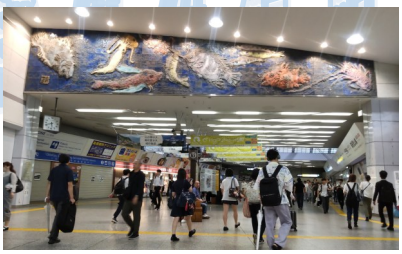
休館日：第1・3月曜日・年末年始（祝日の場合は翌日以降の最初の平日）

▲イベント情報

＼あなたは知ってた？／

小田原讃歌　／ゆきぐま

ＪＲ小田原駅のアークロード。見上げる壁面を飾る片岡鶴太郎さんの陶板レリーフを見たことがある方はいますか。カサゴ、イシダイ、ホウボウ、アジ、イワシ、イカ、イセエビ、ヒラメや桜、梅、みかんが躍る。2003年小田原駅のリニューアルとともに設置されました。大きさは縦３m×横１５m。



酒匂川の鮎。他の川の鮎とは違うのです　／備堂能満

小説『食道楽』で、村井弦斎が書いている。「玉川の鮎よりは相模川の鮎が上等ですし、相模川の鮎よりは酒匂川の鮎が一層優っています」「何故場所によって味が違うというのに鮎の食物たる珪藻の種類が違いまたその多い処と少い処とで違うからです」どんな味だったのか。エサとなる川底の苔の質が良い。海から元気な稚魚が遡上する。適度な流れの中で泳ぎ身が引き締まっている。「酒匂川の鮎は色が青くって脂肪分が寡いから鮓に製したり酢の物に料理すると色も変らず味が結構です」

【編集：文化レポーターメンバー】じんちゃん（第10号編集長）、備堂能満、ゆきぐま、可不可（旧：広目子）、RIE 、予史重
【発行・お問合せ】小田原市文化政策課　tel / 0465-33-1706　mail / cultural-policy@city.odawara.kanagawa.jp