

萩市新聞



発行

道の駅萩一まーと
☎758-0011
萩市椿東4160-61
TEL (0838)24-4937
FAX (0838)24-1192

Vol. 10 2019.

萩沖の多彩な魚を水揚げする
そこびきあみりよう
底引き網漁

海の底に生息している多種多様な魚介を水揚げする底引き網漁。今回は萩で底引き網漁の漁船を率いておられる船頭さんと機関長さんにお話を伺いました。

底引き網漁とはどんな漁ですか？

萩市小畑底引き網漁船団長
なむら まさゆき

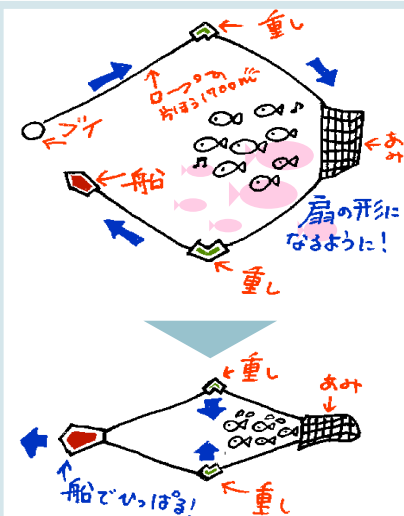


中村 正行さん(72)
翔成丸船頭
漁師歴53年
趣味はゴルフです。

簡単に言うと、海の底におる魚を網をひいて獲る船よね。アマダイとか金太郎とかバトウ(マトウダイ)とか、いろんな種類の魚が網に入るんよ。しかも日帰りの漁じゃけえ、獲ったその日のうちに魚を持ってかえるから鮮度がええいね。

漁の方法について教えてください！
わしらは一艘引きじゃええのお。(つと、図を描きながら説明してくださいました。)<

1. まず海にブイを投入
2. ロープが扇形になるように船で走る
3. 網を引っ張る(魚が網に入る)



何時に出発して漁に出ますか？

(図のように)海に網を入れる、船で網を引っ張る、網を揚げる。これを繰り返す。最近は一日に7回〜8回網を入れるかね。

戻る時間は何時ごろですか？

漁場までの距離にもよるけど、夜が明ける頃は漁場に到着しとくように船を出すんよ。だいたい午前3時前後ぐらいの。2、3時間かけて漁場に行くんよ。

夕方5時半とか6時ぐらいに、シーマーとの隣の魚市場に船をつけて、魚が入った箱をおろしよるいね。海が暗化したりしたら、早く帰る時もあるけどね。

船が着く時間に合わせて家族とか身内のもんが手伝いにくれて一緒に荷をおろしよるんよ。



魚から帰港し家族で魚をおろす翔成丸

萩市には底引き網漁の船が何隻ありますか？



萩で底引き網漁船を操業しとるのは6隻で全部小畑の船なんよ。どの船も

趣味は気晴らしに
麻雀をします。

萩市小畑
金子廣司さん(67)
海盛丸船頭
漁師歴42年



船の上でどんな作業をされていますか？

1隻に船頭含めて、5人から6人が乗っちゃって、協力して漁をするそ。自分が親父の跡継いで手繰り(底引き網)始めた頃は小畑にも25隻ぐらいあったけど、だんだんと跡継ぎがおらん船が増え始めて船の数も少なくなりよるね。

魚をたてる作業をするねえ。網には、タイやらレンコやら、イトヨリが一緒にくっついてくるけえ、網を揚げたら船の上で魚種別、大きき別に選別するんよ。選別した魚は氷を敷いた発砲スチロール箱に並べて、船の床下の保存庫に入れちよくそ。保存庫は氷もあつてしつかり冷えとるから、鮮度を保つとけるんよ。

漁に出る時期を教えてください！

漁に出てもええ期間は、毎年8月1日から翌年の5月31日って決まっちゃうそ。6月と7月は休み。魚もとりたい放題とりよったらおらんよなるけえ、制限を設けて資源を守りながら操業するようになったるんよ。



帰港した大有丸の様子。魚は翌早朝の競りまで萩魚市場の冷蔵庫や活魚水槽で保管されるほか、待機しているトラックに積み込まれ、下関、九州へも運ばれる。

漁師さんになったきっかけを教えてください！



萩市小畑
青木 誠さん(48)
大有丸機関長
漁師歴20年
趣味は野球とゴルフ。

家が底引きの船をもつたつていえばそれまでやけどね。最初に乗った時は苦痛やったよ。絶対自分は漁師に向いてないと思った。

初めて乗ったときの感想は？

高校3年の8月に1ヶ月間漁に出たんやけど、朝早いし、狭い船の中に5、6人で一日中一緒にいると窮屈で精神的にもまいった。夜も眠れんで、続けて漁に出ると身体がえらいしい。いずれ漁師になるつもりはあったけど、結局大学から福岡に出て、大学卒業後会社員勤務をしようとしたよ。

どうして萩に戻ろうと？

8年して船継ぐために萩に帰ってこいって言われて正直帰ってきたくなかつたよ。でも学生時代から自由になやらせてもなかつた感謝の気持ちもあつたから、漁師になろうって割り切つて戻たんよ。それから、漁師にならうって決まらして、漁に出たら、だんだんと周囲が漁師としての自分を認めてくれるようになってね。自分は気づかんでも人はちゃんと見てくれとて。次第に漁師の仕事ががんばらうかなって思えるようになったね。

底引き網漁の船にのってよかったですか？

海に出る仕事は、体力も要るし、危険もあるし大変やけど、休日が多いのは魅力かもしれんね。自分の年間の操業日数って合計すると150日ぐらいなんよ。漁師の働き方を考えて、小畑の手繰りは土曜日休みで決まっとるし。他の職業よりも休みの日が多い分、時間の使い方は自分次第やろ。この仕事に慣れると、拘束される時間が長い仕事にはもう就けんかもしれんね。

底引き網漁で水揚げされるさかな🐟バドロ、アンコウ、平太郎、カマス、タコ、ヤガラ、カワハギ、カレイ、ヒラメ、ズズキ、メゴチ、コシウダイ、ハモほか活魚も!



マダイ

秋沖は天然マダイの漁獲が多い!



イトヨリ

ピンクに金色の縞模様がうつくしい!



アオハタ

「キアラ」とも呼ばれるハタ科のさかな!



アマダイ

なんと高級魚も漁獲!!



船が帰港「おかえりなさい」!



金太郎

金太郎は底引き網漁で漁獲!



マトウダイ

冬場はおおきな肝が魅力を増す!



ホウボウ

地元より都市部での人気が高い!

5% クレジットカードでお支払い ポイント還元実施中

消費者還元期間: 2019年10月~2020年6月

道の駅萩しーまーとは経済産業省のキャッシュレス・消費者還元事業の加盟店に登録されており、館内下記店舗でお買い物の際、対象決済手段のクレジットカードでお支払いいただくとポイント還元が受けられます。

対象店舗

山口はぎ漁協直営 萩魚、井町海産、三共鮮食、えびすや、直営鮮魚部、村田蒲鉾店、大つち、豊田物産、青果日記、和肉のあんどう、萩酒類販売、浜料理がんがん、レストラン来萩

詳細はキャッシュレス・消費者還元事業公式HPをご覧ください
キャッシュレス・消費者還元事業公式HP <https://cashless.go.jp>

キャッシュレス・消費者還元事業 加盟店 道の駅 萩しーまーと (萩市椿東)

萩しーまーとで働き始めたころ隣の市場に船が到着して作業をされているのを見ることができました。船にはたくさんのお魚が載っていました。船員さんたちが次々とお魚を積み上げていきます。箱の中を覗くとハリ艶よく綺麗な魚が並んでいて、しかも魚の種類も多かったのが感激しました。それは底引き網漁の漁師さんのし船でした。それから何度か見に行くうちに漁師さんの働く姿が印象に残るようになりました。日差しが強い猛暑の時も、風が冷たく厳しい寒さの時も、漁に出られます。そして港に戻り、萩沖で獲ってきた魚を黙々と船から

おろされます。その姿を見ながら私は魚の価値をもっと大切にしたいという気持ちが強まりました。萩産の魚介は本当に新鮮で味わいのあるものが揃っています。評価も高く、安さだけでなく売れるものとは違う存在。その品質をこれからも高く保つ為に、お客様、漁師さん、仲介する売り手が利益を分け合い、皆で得ることを消費活動を通じて循環できればいいなと思います。地域を支えている生業を今後も大事にしていきたいです。萩しーまーと、今回の発行にご協力ありがとうございました。萩しーまーと、山口市

底引き網漁でとる魚の魅力
教えてください!!

萩魚市場の競り人さんにお話を聞きました。

山県漁協萩地方卸売市場
西村 康 (にしむら かつひさ) 氏
競り人4年目
趣味 野球

観戦よりするのが好き

漁にはそれぞれ良さがあるけど、底引きの良さは、この漁でしか獲れる魚があるところかな。ホウボウとか金太郎とかイトヨリとか。しかも網やから、魚の数も多いよね。サイズが揃った魚をまとまった量で一気に確保できる点は、買い手のメリットにもなるから、そこも底引きの魅力だよ。

底引き網漁の競りで特に意識していることはありますか?

船ごとに魚を並べて一隻ずつ競りをするから、まず順番に魚をつけないと行けない。最初に競る船と最後に競る船は、買い手の人数や競る時間がどうしてもずれるから、どの船も平等に魚を売るように1日ごとに競る。



セリをするにははらさん 萩魚市場競りの様子

順番を入れ替えるんですよ。底引きに限らず、競りは公正に行われることが大事からね。

競りをするときに気を付けていることはありますか?

自分たちが競りができているのは、魚を買ってくれる仲買人、魚を獲ってきてくれる漁師がいてくれるお陰なんよ。だから、競り人は仲買人と漁師の間に常に公正な判断をせんと行けない。両者に対して中立の立場で平等に競りを進めたい。ここが大事なところ。自分の仕事は魚の価格を左右する責任があるから、慎重に競りと向き合ってるよ。

萩しーまーとでも大人気!『萩の金太郎』



揚げたてサクサク衣の金太郎の天ぷらを食べにきてください。

レストラン 維新亭 スタッフ

萩魚

金太郎握り寿司5貫 480円~580円 (税別)



維新亭

刺身定食 1,500円 (税別)



維新亭

金太郎の天ぷら定食 1,500円 (税別)



館内鮮魚店

金太郎 (鮮魚) 1パック380円 (税別) ~

金太郎は小骨が気になるお魚ですが、南蛮漬にすると食べやすくなってお勧めですよ。

直営鮮魚部 スタッフ

※天候・海況により入荷がない場合があります。