

秋の漁新聞



発行
道の駅萩シーマート
☎758-0011
山口県萩市椿東
4160-61
TEL 0838-24-4937
FAX 0838-24-1192

萩の海でこれから一段とおいしくなる「萩の瀬つきあじ」。今回は山口県漁協・大島支店にご協力いただき、萩市大島で中型まき網漁業を操業される4船団の代表のみなさんにお話をうかがいました。

秋の瀬つきあじとはどんな魚ですか？



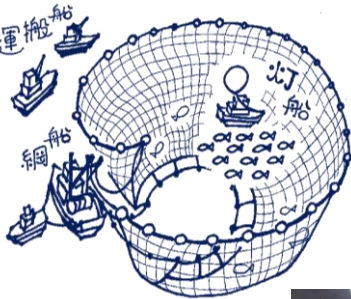
有限会社大福丸代表
「大福丸」船団長
田中 達彦さん(59)
漁師歴41年
趣味はゴルフ



吉光水産代表
「満漁丸」船団長
吉光 皇典さん(59)
漁師歴41年
趣味はのんびり

魚について教えてください!!

萩でとれる瀬つきあじは、良質なエサを食べて育ち、脂がたっぷりのつて、ふっくらと姿がたちもい。



アジは大きな群れを作って泳ぐのでその習性を利用するんだ。漁法は「まき網」。魚の群れを囲むように網を降ろし、徐々に網を狭めながら魚をすくいあげる方法だよ。7、8隻の船が連携して漁をするんだ。構成は網をのせた一番大きな船「網船」1隻、灯りで魚を集める「灯船(ひぶね)」3隻、魚を運ぶ「運搬船」3、4隻。これらの船の集合体を一つの船団と呼ぶんだ。



まき網漁の様子。左は運搬船、右は網船。



吉光水産網船「満漁丸」。4社それぞれ網船をもつ。

午後4時ごろ大島を出発し、2、3時間かけて萩沖の漁場へ向かう。漁は夜間の作業。灯船が水中灯(すいちゆうとう)を照らしてアジの群れを集め、網船が群れの周りをぐるりと網で囲む。そして網の下部分を巾着の口のようにしぼませながら、ゆっくりと機械で網を巻き上げる。獲ったアジは運搬船に積み萩魚市場まで運ぶんだ。1連の流れに要する時間は約1時間半。これを3、4回繰り返し大島に戻るの屋ごらだよ。

魚を捕るときは工夫はありますか？



松原水産代表
「三成丸」船団長
松原 一樹さん(48)
漁師歴30年
趣味はいままら探します。

気をつけていることは鮮度保持。特にアジを運ぶときの水温調整に気を遣っているよ。運搬船には大きな水槽が設置されていて、漁場で獲ったアジはすぐにこの水槽に入れるんだ。水槽には水で冷やした海水が入っていてね、アジを冷やした状態で萩魚市場の港まで運ぶんだよ。鮮度を保つて市場アジを届けるためには、水槽の海水温を低く保たなければいけない。これは単純に水をたくさん入れて冷やせばいいということではないんだ。例えば、4月頃の海水温は15、16度だけど8月には27、28度にもなる。水温を下げる



岡村水産代表
「福寿丸」船団長
岡村 直明さん(66)
漁師歴45年
趣味は源の守

ために水を多く入れすぎると、今度は塩分の濃度が薄くなってしまう。アジの品質がおちてしまう。水の入れ方も季節やその日の気温で毎回変わってくるんだ。そして運搬船では移動する最中も、水温を一定にするために水槽の中の海水をかき混ぜる作業をしているよ。運搬船は魚を運ぶだけでなく、鮮度を保持するためにも、とても重要な役割を担っているんだ。



港ではサイズ別に選別作業

山口県に中型まき網船は6隻あって、そのうち萩に4隻。大島4船団の網船だよ。大島が中型まき網船をもつようになったのは昭和50年代から。それまでは小型のまき網の船に乗って漁をしていたよ。全盛期は昭和63年ごろで、当時大島のまき網水揚げ量は年間約285トン。船団の数も中型まき網船や小型まき網船を持つ8船団があったんだ。現在は船団の数も少なくなり中型まき網船をもつ4船団が残った。県で中型まき網船の操業日数の制約などができて、水揚げ量も年間約2662トン(平成28年大島まき網)。それでもこの4船団が年間に水揚げする量は、萩市の水産物水揚げ量全体の約3割を占めるんだ。それと、今は全国的にみても漁師という職業は人手が不足していて萩のまき網船も同じなんだ。萩のまき網船団は「網船」1隻に10、12人、「灯船」3隻に4人、「運搬船」3、4隻に1人ずつ乗り、あわせて16、19人を漁をしている。10代後半から60代の漁師がいるよ。9年前から首都圏や関西・九州で開催される漁業就業フェアに参加して、大島と一緒にまき網漁業をしてくれる人の呼びかけをしているんだ。お陰で横浜や愛知、千葉から若い人が大島に住んでまき網船に乗って頑張ってくれているよ。大島は若い漁業者が多く「日本一元気のある島」と言われているくらいなんだ。これからは若手や海外からの漁業希望者を受け入れて大島から山口県の漁業を盛り上げていきたいね。

おいしい萩の瀬つきあじをいつもありがとうございます。



萩の瀬つきあじのやりよこ 教えてください。



株式会社内八
内田 謙一郎さん(59)
仕事 鮮魚仲卸
萩産鮮魚を都支部へ
出荷しています。
趣味はBBQ

萩魚市場の競りで購入した鮮魚を築地に送っているけれど、萩産鮮魚は高い評価を得ているんだよ。瀬つきあじもその一つ。鮮度の良さ、型の良さ、そしておいしさは全国から魚が集まる市場においても引き合いが強い。萩産のアジは「瀬つきあじ」という呼び方が定着する前から、他の地域に比べて名前が通っていたんだ。ブランド化によって萩のアジは更にPRされ販促につながっているけれど、今も昔もそれだけの品質が魚に備わっているから実現できること。萩でおいしいアジを食べ慣れ、けれど、萩の瀬つきあじを身近に食べているということは、実はとても恵まれているんだよ。



目利きの選り方

魚市場でアジを選ぶときは色とツヤ、ふくらみを見ているよ。まき網で獲ったアジは言うまでもなく鮮度が良いので、港では目は澄んでいて当たり前なんだ。お店で選ぶときには、黒目が白くなっているとか鮮度が落ちているので気を付けてね。そして頭から尾まで体がピンと張っているものが新しくお勧めだよ。サイズは5〜6月なら重さ100〜120g(15cm程度)、7〜8月になると重さ150〜180g(体長20cm程度)が目安。旬を迎えて脂のりがいいものは、からだ丸みをおびていて体高がふつくらとしていいるよ。あとアジは本来塩水で洗うほうがよくて、水で洗うと劣化してしまうんだ。萩の魚は臭くないので、水で洗う回数は極力少なく洗いすぎないようにね。

瀬つきあじの食べかたが、知りたいです。



東萩スーパージョ調理主任
わたなべしんや
渡部 晋也さん(60)
料理人歴40年
趣味は音楽
好きな食べ物はセロリです。

アジは年中獲れる魚だけど、これから夏にかけてが瀬つきあじのおいしい時期。刺身はもちろん、塩焼、南蛮漬け、フライなど手軽な調理法で味わえるよ。価格も手ごろな大衆魚で、萩の家庭や食事処で昔から親しまれてきた食材。萩を代表する魚種の一つだね。萩の浜の隣で日々綴っています

萩の瀬つきあじ
http://seamart.blog7.fc2.com

こうして萩の魚の
おいさが全国に
広がっています。

萩の瀬つきあじ

認定シールが
できました。

山口はぎ漁協魚市場仲買人組合は、萩産鮮魚の流通促進を図るため「萩の瀬つきあじシール」を作成しました。

このシールは、萩のまき網漁によって漁獲されはぎ市場で購入したアジとわかる表示として仲卸業者が使用します。今年の使用期間は5月10日から脂質含有量などを参考に旬が終わる時期に合わせて使用の停止日を定めます。シールを活用することで他産地のアジと差別化を図り、衛生管理や鮮度管理を徹底している萩産瀬つきあじの価値を高め都支部への販促を強化します。

萩の浜ごはん 瀬つきあじと野菜のピカタ



- ① 3枚におろしたアジの腹骨をすき取り、水気を拭いた後、塩・コショウで下味をつける。
- ② ①に小麦粉をまぶし、ボールに玉子、野菜、アジを入れる。
- ③ フライパンにサラダ油をひき、中火でアジと野菜を絡めながら焼く。
- ④ フライパンに玉子を少し流してから野菜とアジを入れ、玉子でアジを包み込むように焼くとフワッと仕上り。

フライパンひとつで簡単に。お子さんにもお勧め♪

材料(2人前)
アジ...2尾
(20cm程度を3枚におろす)
玉子...2コ
にんじん...1/4本(千切り)
玉ねぎ...1/2コ(スライス)
三つ葉...少々

萩ならでば！浜のイベント

- 6月11日(日)お魚の日 主役は萩産イサキ 天然イサキの刺身、サザエ飯(ミニ)を無料お振舞
- 7月2日(日)萩の瀬つきあじまつり 新鮮獲れたての瀬つきあじ即売、握り寿司と一夜干しの無料試食、アジフライ実演販売など会場/萩魚市場&萩しーまーと 無料試食は先着順。問合せは萩しーまーへ。

編集後記

今号の魚の様子の写真は、インタビューを受けてくださった船団の漁師さんに撮影していただきました。実際に現場に行かなければ見られない貴重な資料です。実は同時に動画も撮影してくださり、県内版TVのニュースで放送されました。ご覧になられた方もいらつしやると思います。ご協力いただいたみなさん、お忙しい中誠にありがとうございました。