

萩の浜新聞

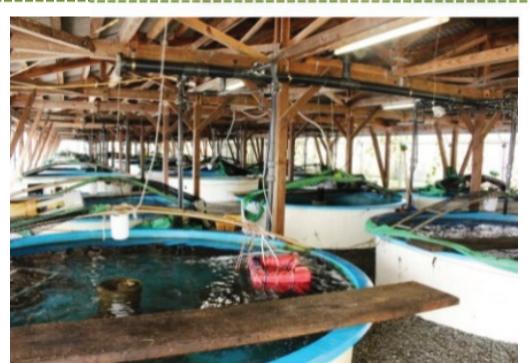
はぎの はま しんぶん。

発行
道の駅萩しまーと
〒758-0011
山口県萩市椿東
4160-61
TEL 0838-24-4937
FAX 0838-24-1192

魚について教えてください!!

明神丸

小島 こうじ
古谷 孝次さん(60)
「兄のイカ釣り船」



↑萩市大井湊にあむ活魚水槽。
イカ釣り漁がメインの漁業地区として
呼ぶべき観察にいき、地元萩に
活イカ出荷のための施設を作った。

漁をするときの
工夫はありますか?

喜福丸

古谷 正治さん(66)
「海が好き」
趣味はごはんを「食べる」と



釣り上げたケンサキイカは船の水槽で泳が
ながら港へもつて帰るんだ。水槽の中は海
水。水槽の海水に酸素をいきわたらせて、ケ
ンサキイカを最適な状態で生かして港に戻っ
てくることが大切なんだよ。

船の水槽にはスカッパーという数個の栓が
ついていてね、栓を開けて船を前進させると
海水を取り込むことができる。水槽内で海水
を循環させて自然な潮の流れをつくる技術が
船ごとの漁師の腕の見せどころだよ。

更に、大井湊には活イカのための水槽を完
備しているよ。平成10年に4トンの活魚水
槽を30基設置したんだ。この水槽ができた
お陰で、漁師が沖でケンサキイカを生かして
獲り、そのあと港に戻つてからもケンサキイ
カを活魚水槽で泳がしておくことができるん
だ。今はケンサキイカの水揚げ量が少なくな
ってしまい稼働率が低くなっているけど、
設置当時はイカ釣り漁船が40隻あり毎日5、
6台の活魚車が大井湊でケンサキイカを積み
込み、関東や九州へ運んでいったんだ。

水槽の中の海水は海から汲み上げて絶えず
循環させていて、ケンサキイカの鮮度を保
持したまま全国に流通させているよ。



千歳丸



山口県は全國有数の
ケンサキイカの産地。
各地でブランド化され、
萩市は年間280トンの
水揚げがあります。
今日は山口県漁協大井湊
支店にご協力いただき
ケンサキイカの一本釣り
漁師さんに話をと
うがいました。

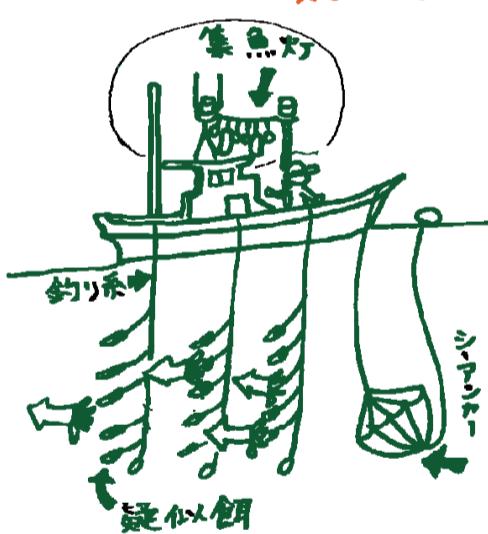
田中 千歳さん(66)
「たなか ちとせ」
趣味は野球観戦
「海のは事は魅力がある」
漁師のまがり

現在大井湊には15隻のイカ釣り船があ
つて一本釣り漁が主だよ。夜間、船の
集魚灯(しゅうぎょとう)を灯すと小魚
が寄ってきて、つられてケンサキイカも
寄ってくる。そこを釣り上げるんだ。

「夜焚き(よだき)漁」ともいうよ。夕方
4時頃5トン前後の船に漁師1人が乗つ
て出漁。1時間かけて見島沖へ向かう。

山口県内のケンサキイカの主要産地は萩・長
門・下関となつていて日本海側なんだ。萩沖は
エサとなる小魚が多いからケンサキイカが沖合
に回遊してきたり、浅瀬に集まっているよ。一
年中獲れるけど、萩沖は梅雨明けから晩秋にか
けて特に水揚げ量が多いんだ。

季節でみると、5月頃は水深30mあたりに產
卵を控えた大きなサイズの親イカが集まつてい
て、6月頃には梅雨イカといつて小さなサイズ
のケンサキイカが群れをなして泳いでいるのが見
られるよ。夏場海水温が高いと要注意で、24、
25度を超えてくるとケンサキイカは生きられず
数が少なくなるんだ。秋の10、11月頃のケンサ
キイカは身が太つて肉厚だね。年明け1~3月
はケンサキイカよりヤリイカが釣れるよ。



新鮮なケンサキイカの活造りは
観光のお客様にも大人気です。

いつもありがとうございます。



今と昔で
かわったことは
ありますか?

あります



山口県漁協 大井湊支店
運営会員長

吉屋 民夫 さん(72)
趣味 ほものづくり
(毎年精靈流しの舟を
つくります。)



これが今の萩の漁業への
想いを聞かせてください。

ケンサキイカのみりょく
教えてください。

山口県漁協直営店
「萩魚」店長
古谷 崇 さん(44)



かきな魚介はケンサキ
イカ釣り漁師の義父が
よく教えてくれました。

評判はどうですか?

しーまーとのケンサキイカが泳ぐ水槽は家族連れのお客様に人気なんだ。実際に泳いでいる様子を確かめながら購入できるので、子どもたちも喜ぶ顔を見ると嬉しいね。萩産ケンサキイカは活イカに限らず鮮魚もその日に獲れたものが市場に並ぶので、新鮮で市外のお客様から問い合わせが多い。これからもその期間に応えられるように、萩ならではの品質と味の良さを提供していきたと思ってるよ。



ケンサキイカは泳いでいる状態は透明色で、海水からあげておよそ10~12時間で赤色に変化してくるよ。赤色から時間が経つにつれ今度は白色になるんだ。刺身で食べるとき、コリコリした歯ごたえや独特的の甘みを楽しむなら透明や赤色の状態のものがお勧めだよ。本来肉厚で柔らかい身なので、あえて少し時間をおいてもちもちした食感を好む人もいるよ。

萩ならでは! 浜のイベント



萩産活イカの販売あり〼
第22回 萩・魚まつり
平成29年10月8日(日) 9:30 ~ 15:30

会場 山口県漁協萩地方卸売市場 & 萩いまと

萩産鮮魚の即売や金太郎と平太郎の一昼夜無料試食(300名)

ケンサキイカや瀬之内あじ刺身無料試食など。もちろんあります!

編集後記

萩産ケンサキイカは
品質が保たれ、アラカルトが
あります。萩を代表する

特産品です。萩では
食文化です。WE見て
ご紹介していますので

味わうことで身近な
生き物や鮮魚、「干物」で
味わうことを身近な
記事にご参加ください。

皆さん、お忙しく中
誠にありがとうございます。



30年前の大井湊は19~50トンのはえ縄船が23隻あって、甘鯛を釣つたり、フグ漁が盛んだったんだ。しかし外国船との漁場の競合などにより辞める船が出てきてね、若い乗組員は地元に残つて漁師を続ける人、県外で内航船に乗る人に分かれただ。地元で漁をする人は20人くらいいたかな。私もその1人でね、4トンの船を造つてイカ釣り漁を始めたよ。

大井湊では皆がイカ漁は夜するものと思いつ込んでいたんだが、他の地区に昼間に漁をしている漁師がいることを知つたんだ。私は大井湊から仲間と3人で現場に行つたよ。すると産卵を控えた大きな親イカが沿岸に寄つてくる春頃、昼間の漁で次々とイカが水揚げされていたので驚いたよ。それから、その漁師にお願いをして道具をみせてもらつてね、萩に帰つて更に改良した道具を作り昼間の漁に挑戦したんだ。すると想像を超える数のイカが釣れてね、「たんぽ流し」という名前をつけて昼間の漁も始めたんだ。こうしてあまりにイカが獲れるようになつたのね皆で漁法を共有して、大井湊で一年中イカが獲れるようになつたんだ。こうしてあまりにイカが獲れるようになつたので、今度は活魚で売ろうという気運が高まり、イカ釣りが盛んになっていつたんだよ。

萩の浜の隣で日々綴つています
新たなエフの収見が
必要なことです。
港の変遷を知ることで
できました。ありがとうございます。

ぜひ積極的に色々なことに挑戦してほしいね。私も現場にいるかぎり、新しい考え方を広く聞き、支援していきたいと思つてゐるよ。

萩の浜の隣で日々綴つています
萩しーまーとブロガ

<http://seamart.blog57.fc2.com>