

萩市堀内

ダワラに付いとるもづくを採りよる人

がって桶に入れるってゆぅ作業やね。

他に、潜らんでも浅瀬でかがんでホン

もおれば、長い柄の先端に髪をとく櫛

めながら、手毬みたいに丸めていくほ。

で、ある程度大きくなったら水面に上

付いとるもずくを優しく手で採って集

手で掴んで採るよ。海に潜って、海藻に

漁の方法教えてください!



藤田貴税

海をね、2メートルから

水面から見たホンダワラ藻 粘り気があって。この粘り気が天然の

もづくが付く ほ。そうやね、 時期になると

3メートルくらい潜ると、

写真提供/有限会社 仙崎海産 その昔、参勤交代の途中に

細かく包丁で刻む。 三、干したワカメを

るそうです。

ず口あたりがよくな ときも太い茎が残ら 麗に。そして食べる くなり仕上がりも綺

海底からホンダワラってゆ う海藻が生えとるんよ。

どんな状態です 子どものときに父に連れられて潜って 漁師歴ワ年。海さになったきっかける 遊んでいたので、大人になってはじめて 収穫する人もおるよ。 採。 (ブラシ)みたいなのを取付けた漁具で

これが時間がかかって大変なんよ。それ り除いて綺麗に食べれる状態にするそ。 ぎながら、余計なものをひとつひとつ取 付着しとるんよ。それをこまめに取り ちゃいエビとか、石とか別の海藻とか 除く作業がいるんよね。もづくをすす にめっちゃ手がねちゃねちゃするんちゃ。 海から持ってかえったもづくには、 でもつくはどうするんですかっ

とまとわりつい くがふわふわ 藻の枝にもづ るみたいに、海 飾りが付いと スマスツリーに 海の中でクリ るわりに、金額も高くないやろう。 出回って安いイメージがあるけぇね。 的にもずくって言ったら沖縄の養殖が れに収穫したあとの作業も手間がかか んなに量がとれるもんでもないんよ。そ が大事かな。天然のもづくは、一度にそ でも普段通りアワビやウニとかの採貝 商売にはならんから、やっぱりこの時期 そうやねぇ、少しは採ったりするけど

長川の侍が旅龍であからめ 始めに少し採るぐらいかね。若いもづく 立たん面もあるから、僕は4月頃の出 もづく漁に時間を割いても生活が成り

すけど、箱メガネを使って人は、長い竹ざおの先

いカマみたいなのがついた道具で船の上から海底

霧吹きでお酒をふっ

リパリのワカメに

方形に刻むんよね。

てるように気持ち長

とちょっと存在感が

「おむすびにまぶす

ば、潜って採る人もおります。私は潜って採りま ガネで海中を覗きながらワカメを刈る人もおれ

「採り方はそれぞれあるんです。船の上から箱メ

メ漁をしよる船が見えますいね。

漁の方法教えてください!

越ヶ浜から大井に向けた国道からも、海でワカ 2月から3月に採るんですけど、その時期には と岸から近い場所で漁をしよります。だいたい

どこで採れるいですか?

海土の前はは文龍漁師

趣味はゴルフ。

くして葉を一枚一枚 こうして太い茎を細

広げると、乾きも早

もづくのええところなんやろうけど。

期になるともづく漁に

かりいろろれですり

海主歷30年

阿部亀夫さと(る)

こと。そして同時に り込みを入れて割く 茎に竹串を刺して切 メの中心にある太い

ワカメの葉のシワを

つずつ伸ばします

萩の大井から三見の飯井までのあいだで、わり

のワカメを刈ってです。

採ったワカメは

溜まったら家に戻って、

船にある程度ワカメが

とります。海から持って 今度は干す作業が待っ

どうするんで

だいたい3回ぐらい水ですすいで干します。」かえったワカメは塩気が強いですけぇ、干す前に

が作られていました。

く丁寧に刻みワカメ 間を惜しむことな 業。全て手作業で手 むのも根気がいる作 そうです。細かく刻 やすく、旨みもでる て湿らせると切り

> サッと湯がいて冷水に取り、ザルにあげて 焼いてほぐした身を入れて食べます。 けえええよ。 は細くて柔らかくて口あたりも優しい 萩は、三杯酢を合わせたもづくに、魚を

それを宿の女中が見て といけんにかけて食べていました

長州のお待されば茶段

おけて食ういともらした という (お茶の残りかす)をごはんに

週度な長さに切って汁物など。 一

山お 口 話県い

合

132 16 平成 .合わせ先】 新船お披露目 萩小畑漁港旧市場前にて 萩市小畑 認定を国の漁業 《市大島 30 を業 年5 8たり左記12対建造され 月2 でれて 日 船を程 ています。 大きさ

市 大 中 型 まき 網 船 進 水

萩の窓を管で食べる

茲の 洗ごす



G.W.直前リーズナブルなおかずでいきたいなら!



えびすやのお刺身ミニパック ¥200~¥500(稅別)

様々な種類の萩の魚をお刺身に。鮮度抜群 でおいしい。少量食べきりサイズ(1人~2人 前)で価格もお手頃。ラベルの下におまけが 付いているパックもあります。「活きもの」シー ルがビタの目印です。

準備が簡単といえばコレ! 焼くだけシリーズ!



大つちのバラ売り干物 ¥200~¥500(稅別)

普段お使い物として箱包装している干 物を土日祝は入り口でバラ売り。単品 なので価格も安く、一尾ずつ好みの魚 を選べます。冷凍保存もできて便利。

歓送迎会で晩ごはんの準備すらできないときは!

回

聞



萩魚のお寿司 ¥400~¥600(稅別) 上にぎり ¥1200(税別)

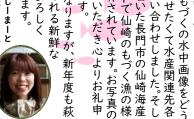
脂がのった旬の魚をお寿司で。上にぎりは10 種類のお魚を一度に味わえます。わさびは外 付けお子様もどうぞ。おいしいお寿司を家に用 意して家族に気兼ねなく飲み会に行きましょう。

浜の隣で日々綴っています

父 いまとプログ

http://seamart.blog97.fc2.com

します。



いただきあ こたことを実の地の物が各 田

帰省した家族と食べたい 萩のおいしい魚



お刺身の盛り合わせ、お寿司の盛り合わせをご予算に応じてご 準備しています。どうぞお気軽にご相談ください。



▲¥3,000予算のイメージ お刺身盛り合わせ ¥3,000~¥10,000(税別) 目安 ¥3,000で3~4人前程 ウニが入ると ¥6,000~

一生懸命作りますので、 喜んでもらえたら嬉し いです。



直営鮮魚部スタッフ



▲¥6,000予算のイメージ お寿司盛り合わせ ¥3,600~¥10,000(稅別)

目安 ¥6,000で50貫5~6人前程

萩で獲れた新鮮な魚を 多く盛り込めるように 心がけて作っています。



漁協直営萩魚スタッフ

お刺身盛り合わせ注文先(下記2店が承ります)

直営鮮魚部 (0838)24-4951

漁協直営 萩魚 (0838)25 - 3777

お寿司盛り合わせ注文先(下記1店が承ります)

漁協直営 萩魚 (0838)25 - 3777

ゴールデンウィーク期間中は魚が少なく、ご希望に添えない場 合もあります。お早目にご予約ください。萩産鮮魚を中心に使 用していますが、海況によっては養殖・他港産が含まれる場合 もあります。ご了承ください。

旨い魚を食べる工夫

各魚屋では刺身にひく一つ手前の切り身をおいちょります。脂の りも確かめていただけますし、食べる直前に刺身にひくほうが鮮 度ももちます。価格に対して食べられる量も多く経済的です。市 外から子どもさんが帰ってくるとき、おいしい魚をご家庭で食べ るなら、ご自身の手で鮮度を保つ工夫をするのも一つの手です。

親御さんが料理をする 姿もぜひ見せてあげて ください。

家族で萩のおいしい魚を! 三共鮮食

(0838)21-7463

さかな屋三共スタッフ

