山口県萩市の港そばからのお便り

萩の浜新聞

vol.⑤ 2018 秋

発行
道の駅萩しーまーと
萩市椿東160—61
電話 24—4937
FAX 24—1192

萩のウニ

山口県のウニ類漁獲量は16トンで全国7位。そのうち萩市と下関市がそれぞれ9トンずつ漁獲し県内ウニ類漁獲量の7割以上を占めます。（28年度農水省統計）萩市では主に大島、見島、越ケ浜、三見地区等で海士さんが海に潜って漁獲しています。今回は大島の海士さんにお話しを伺いました。

萩市大島
屋号 船とみ
ふなと かつのり
船戸 勝典さん(57)
海士歴 39年
趣味は 釣り

海士になったきっかけを教えてください！

親父が海士をしちょったから、潜るのは元々身近な仕事やったんよ。高校卒業後に進学するか船に乗るかを親父と話し合ってね、その結果在学中に船舶免許を取得して、卒業後に船をもって海士を始めたそ。

漁の方法はどのように習得されたんですか？

当時は見て習得するもんやったけぇ、身内の親父ですら教えてくれんかったいね。とにかく見様見真似で覚えたんよ。

最初はね、いざ漁をしてみよう思っても全然潜れんかったそ。自分の背丈もよう潜れんし、ウェットスーツを着るのにも慣れてないからよう失敗するし。足元の海藻しか採れんのじゃけど、天草とわかめも間違えて持ってかえりよったけねぇ。周りから「ええ船を買うてもろうちょるそに、いっそウニをよう採らん。」って笑われとったいね。

どうして海士になろうと思ったんですか？

萩に来るまでは、山口市で会社員として働いてたんです。その頃も趣味がマリンスポーツで海が好きでね、海のそばに家を建ててました。夕方になると漁船が出発するのが家から見えていてね、「船に乗りたいなぁ」っと、ずっと思ってたんです。

萩に移住されたきっかけを教えてください！

39歳のときに、漁師になりたい人をサポートする制度を知って、制度を受けられる年齢制限が40歳までだったので、どうしようか考えました。そして、船に乗ろうと決めて会社を辞めたんです。でもいざ申し込もうとしたら、受け入れてくれる漁協がなくてね。漁師になるって言っても途中で辞めてく人が多いので、どこも受付けてなかったんです。漁師になるなら自分で受入先を探してくださいって言われて困って、萩の水産事務所に相談したら、大島漁協の定置網募集を紹介してくれたんです。

どうやって潜れるようになったんですか？

そりゃ無我夢中やったんよ。負けず嫌いやったけぇね。やっぱり誰よりもええウニが採りたいやん。試行錯誤して何回も潜ってウニの場所を探しよったんよ。お陰で27歳ときには潜水士の国家資格もとったし、潜るのが好きになったねぇ。この30年は分銅を使ってウニを採りよるんよ。

分銅はどんなふうに使うんですか？

20キロの分銅の重さを利用して10mぐらい潜るそ。分銅を使えるのは4月から9月って決まっちょって、そんときは奥さんと2人で船に乗って漁に出るんよ。アカウニとかでも深い場所にわりとええのがおるし。分銅を使うと、採れる量も増えるんよ。

萩市大島
屋号 上原
うえはら まさき
上原 正樹さん(52)
海士歴 13年
趣味は 潜ること。

漁の方法はどのように習得されたんですか？

大島では新規漁業者の支援があって、定置網の船に乗って働いて、仕事が終わって空いた時間に個人で素潜漁ができるように指導を受けることができました。半年間、指導する人の船に乗せてもらって、沖に出て一緒に潜ることができたんです。

僕の場合は、親方がいい人で、指導の期間が終わってもすぐには船もないし一人じゃできんじゃろうって言ってくれて、自分が船をもつまで2年半も一緒に漁をさせてくれました。

定置網との両立はたいへんじゃないですか？

今も午前2時頃から朝の5時ぐらいまで定置網の船に乗っています。定置の仕事が終わって少し休んで午前8時頃から午後3時まで海に潜ってウニを採っています。そして、海からあがったら家で奥さんと採ったウニを割ったり立てたりする作業をします。

特に最初はきつかったですね。海士をするにも、全く潜れない状態からのスタートだったんです。年をとってから始めたので、諦めたほうがええって話もでました。でも、家族で大島に引っ越してきて子どももまだ小さかったので、とにかくがむしゃらに働いて潜れるようにもなりました。慣れてない環境で働き続けるには気力も体力も要るもんだと思います。

転職されてよかったですか？

仕事は楽なわけじゃないけど、やっぱり海が好きだし、潜りにいくのが楽しみなんです。ウニ以外も採るけど、ウニは採る場所で身の色や大きさが変化するから、難しさもあるけど、それ以上にやりがいもあります。身がよかったらすっごいうれしいし。高値がついたら夫婦で笑顔になります。大島で海のそばで、この景色を眺めながら暮らせたこともよかったです。

海士になってよかったですか？

そうやねぇ、潜るのを仕事と思ったら苦しいけど、ダイビングみたいに趣味と思ったら楽しいね。海に潜ったときに見る景色って、誰もが見れる景色じゃないんよね。綺麗やし、いろんな生き物がおるし。

っていっても、市場から毎回仕切りが届いて、自分が採ったウニが評価されてすぐ数字になる。毎日通知表もらうようなもんでね。それも励みになるんやけどね。

萩のウニが食べられるんですね！いつもありがとうございます

こうしておいしいロロ

分銅を使った漁の様子

① 旦那さんが分銅に掴まる。

② 奥さんが船の上で操作して分銅をおろす。旦那さんは海に深く潜りウニをとる。

③ 海面にあがった旦那さんのとこまで奥さんが船を操縦して移動させる。

ウニがお店に並ぶまで

仲買さんが購入したウニは地元の鮮魚店で販売されたり飲食店で食べられるようになります。更に県外へも発送されます。しーまーとでも早朝の競りで仕入れ販売しています。

温度管理できる保冷ケースに並べられ品質を保ちながら一番競りと二番競りにかけられ仲買さんが購入します。

海士さんの手によって板の上に綺麗に詰められたウニの箱が萩・阿武各地域から萩漁港に集められます。

殻から黄色い可食部をかき出します。柔らかいため丁寧に扱います。この時点では消化器官などが一緒に取り出されるため、更に細かく不純物を取り除きます。そして箸の先で一粒づつ板に並べます。

殻を１個ずつ割ります。新鮮なうちに１日数百個行います。

萩のウニのみりょくを教えてください!!

萩のウニはね、味が濃厚で、風味が口に留まるってゆうんかな。食べた後の風味がわりと長く続くいね。それに粒の厚みがある。アカウニでもよそのと比べると、表面は同じ大きさかもしれんけど、粒を横から見るとふっくらとして大きいそ。

じゃからって萩のウニが全部ええかっていうとそうじゃないけどね。やっぱり、どの海域でとられたウニかを私も買うときには確認するよ。海底の形とかいろいろな条件で、エサになる海藻がよく育つような海域のサザエやアワビやウニは味がええし。お客さんもそういった萩のおいしいウニを求めて来られとるよ。

萩しーまーと
さかな屋三共

吉光代表

11月まで レンタル0円!!

道の駅萩しーまーとでは、今夏より「やまぐちちょこのりＥＶモニター事業」のモニター参加をいたしました。

ＣＯ２排出量が少ない、次世代自動車に一度乗られてみませんか？
お気軽にスタッフにお声掛けください。

10時～17時まで

※ 普通自動車免許が必要です。　コムスは２台あります。

一人乗り小型ＥＶ・ＣＯＭＳに乗ろう！

浜の隣で日々綴っています 萩しーまーとブログ http://seamart.blog97.fc2.com

平日の昼限定サービス

ご自身で選んだ、お好みの魚を『レストラン来萩』又は『維新亭』に持ち込んでお好きな調理法でお召し上がりください。

- □月曜～金曜　11時～14時（GW、盆、年末年始は除く）
- □調理代　1人につき540円（税込）
- □持込数量上限　1グループ　2品（匹）まで
- □腹開けなどの下処理は、鮮魚店がしますので、購入時にお声掛けください。
- □ 刺身・揚げ・焼き の中から二種の調理法をお選びください。

※パック・袋詰め・ザル盛で販売されている小魚と、サザエは持込料理対象外となっております。

調理例：アマダイ・ケンサキイカをそれぞれ天ぷら・刺身で調理。

毎月開催！グルメイベント

長州サムライ市場

平成30年9月9日（日）10時～

萩の新鮮なお魚と郷土料理 いとこ煮を無料でお振舞い。萩しーまーとでおいしい萩の魚とふるさとの料理をお楽しみください。

鮮やかな朱色で羽みたいに大きいヒレはコバルトブルーのきれいな色をしちょる魚なそ。

ホウボウ　Spiny Red Gurnard

7がつごろから萩沿岸とか島のまわりを群になって泳いどるんやけど、秋に向けて脂がのってくるんちゃ。

カマス　Barracuda

10時～ ホウボウ刺身無料試食（先着100名）
11時～ カマスのフィッシュ＆チップス無料試食（先着100名）
12時～ いとこ煮無料試食（先着50名）

10時～ 維新志士ゆかり食 長州サムライめし販売
○晋作の愛した「萩産天然真鯛の押し寿司」
○殿様は和洋折衷「長萩和牛の炙り寿司」
○我慢できず買ってしまった「松陰先生禁断の大福もち」

○10月14日（日）萩・魚まつりは金太郎の握り寿司（先着300名）無料試食。
○10月21日（日）長州サムライ市場はケンサキイカの握り寿司、金太郎のフリット（各先着100名）、いとこ煮（先着50名）の無料試食。
※上記は天候・海況の影響により内容が変更する場合があります。

編集後記

今回は海士さんが作業をされているところにお邪魔して、お話しを伺いました。私たちが食べている黄色いウニの粒は、一個のウニから5粒しか採取できません。それが一枚の板にいくつも敷き詰められています。海に潜ってウニを採って、選別・殻割・可食部の取り出し、不純物とのより分け、そして一粒ずつ板に並べる作業まで全て海士さんの手作業で行われています。普段は板にのったウニをつい食べてるだけでしたが、おいしいウニが届くまでには海士さんの経験や努力や技術が反映されていることを実感しました。

船戸さん、上原さん、お忙しい中お話しを聞かせていただきありがとうございました。

萩しーまーと
駅長　山口 泉