

水産物

カタクチイワシ

●取材先

津市白塚町
白塚漁業協同組合
伊藤 彰啓さま

●食材説明文 (約 140 文字)

海面に浮かび上がってきた青い網の中で、激しく泳ぎ回る銀色の魚影。4隻が役割を分担して漁を行う伝統的なバジ網漁で漁獲されたカタクチイワシだ。

大量の氷で生き締めにし、鮮度を保ったまま港に運ぶ。脂の乗った旬のイワシは、煮付けにしても唐揚げにしても美味しい。餃子のネタなど、加工品の販売にも取り組んでいる。

●現地風景コメント (約 30 文字)

1



津市白塚町は全国的に見ても、
カタクチイワシの高漁獲量を誇る町。

2



出航は夜明け前。資源管理のため、
漁の時間が決められている。

3



漁は4隻の船が1チームとなる。
役割は電波船、運搬船、漁船が2隻。

4



横バージョン。

5



「バッジ網漁」と呼ばれる、
50年以上前から続く漁法で行われる。

6



網の形がももひきのように見えることから、
パッチがなまりバッジになった。

7



4隻の船には総勢11人の漁師が乗船。
各役割を的確にこなしていく。

8



操船にも高度な技術が要求される。
他の船の動きを見ながら注意深く操る。

9



魚群探知機を使いながら魚のいる方へ導く。

10



網の全長は200m。
網は約1時間引き続ける。

11



漁場は魚群探知機や鳥の群れを見ながら探す。
遠い時は、港から1時間ほど沖に船を走らせる。

12



網は海面から海底スレスレまで、
大きく広げられる。

13



網の黒い部分で魚を驚かせ、魚の明るい方へ向かう習性を利用し、網の青い部分に追い込む。

14



別バージョン。

15



カタクチイワシを狙って、
網の後方にはたくさんのカモメが集まる。

16



網は大事な商売道具。
漁の終わったあとは綺麗に掃除する。

17



網にも各漁師のこだわりがある。
サイズ・形で水中での膨らみ方が違う。

18



ほんの10cmサイズが違うだけで、
魚の漁獲量が大きく変わってしまう。

19



気の抜けない作業が続く。
絶妙のコンビネーションで網を上げる。

20



漁網の中のカタクチイワシを、
たもで豪快にすくい上げる。

21



毎年約7,000トンのカタクチイワシが水揚げされる。

22



青魚は傷みが早いため、氷水に入れて、生き締めにする。

23



多いときには、1回の網入れで、この青い箱15～20箱分のイワシが捕れる。

24



地産地消を目指し、加工品にして、白塚のカタクチイワシをPRしている。

●食材写真コメント (約 30 文字)

25



カタクチイワシの旬は8月から10月。
脂がのっていて、おいしい。

26



27

別バージョン



28



別バージョン

29



●調理盛付例コメント(約 30 文字)

30



脂の乗った身は唐揚げにしてもジューシー。
骨まで食べられる。

31



横バージョン

32

別バージョン

