

バイオトレジャー

# 遊木さんま

●取材先

濱中 朋美さま  
熊野市遊木町

●食材説明文（約140文字）

空が明るくなりはじめのころ、さんま漁から戻る船を待ちわびる人々で遊木の港はにわかに活気づく。

北の海からの長旅でほどよく脂肪分が抜けた遊木さんは丸干しやさんま寿司に適している。そのあっさりとした味わいに、ついつい箸がすすむ。

海岸沿いや軒下にずらりと天日干しにされたさんまは、冬の遊木の風物詩となっている。

## ●現地風景コメント（約30文字）

1



300年前から受け継がれているさんま漁。  
現在では約10隻が漁を行っている。

2



さんま漁は10月20日に解禁になる。  
例年初水揚げは11月上旬だ。

3



さんま漁は、夜中に出港する。  
沖合い2時間ほどのところが漁場になっている。

4



さんまの胃の内容物が完全に消化された、  
明け方に漁は行われる。

5



船に装備されたライトでさんまを集め、  
一網打尽にする棒受網漁。

6



冷海水と氷がたっぷり入ったいけすで、  
鮮度を落とさずに港まで運ぶ。

7



網にぎっしりと入ったさんまが、  
作業台の上に水揚げされる。

8



熊野近海のさんまはサイズにばらつきがある。  
大きさごとに仕分けしていく。

9



朝日を浴びてきらきら光る魚体が  
美しい。鮮度が良い証拠だ。

10



ずらりと並んださんまを、  
手際よく選別していく。

11



北の海のさんまの脂肪分が10~20%に対し、  
熊野のさんまはたった5%とスリムになっている。

12



脂肪分が少ないので、日持ちする「丸干し」や  
「さんま寿司」などの加工食品に適している。

13



さんまの尾を1匹づつしばり、  
2匹1組にして並べて干していく。

14



冬の冷たい潮風が、丸干には欠かせない。  
様子を見ながら、約2～3日で完成する。

15



天日干しや陰干し、使う塩の量など、  
生産者ごとにこだわりがある。

16



海岸や道沿いにつるされたさんまは、  
冬の熊野の名物となっている。

●食材写真コメント（約30文字）

17



やや小ぶりで、脂が少ないのが特徴だが、加工食品だけでなく焼き魚にしてもおいしい。

18



縦バージョン

19



アップバージョン

20



縦バージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

21



「さんま寿司」

適度に抜けた脂が、締まった身の歯ごたえと  
あっさりした味わいを演出している。

22



縦バージョン

23



アップバージョン

24



縦バージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

25



「さんまの丸干し」  
少し火であぶって食べる。  
香ばしさと旨みが凝縮されている。

26



縦バージョン

27



「さんまの丸干し」