

おおいたのおさかな 自慢チェック!!

国内生産量の30%を占めています



主に佐伯市蒲江で養殖される高級魚



変化に富む海岸線には、様々なさかながいます



日本初のブランド魚
関あじ
関さば
1996年に水産品初の登録商標



身がしまり、あぶらのノリが良いと好評



県内各地で稚エビが放流されています



朝3時前、とれたてのさかなを積んだトラックが次々と入ってきます

まるまる育った大きなブリを、サイズごとに手早く仕分けしています



鮮度を保つためのシートに包まれたさかなが、冷たい氷のなかにいました



おおいた東さんにとっての大分のさかなとは
海の豊かさが、さかなのおいしさを育みます。海域ごとの旬のさかなのことを、いねいに伝えていけば、大分のさかながいかにおいしいかが、わかるでしょう。



大分魚市株式会社
東 則次 さん

市場の目覚めは朝3時

おおいたしこうせつちほうおろしうりしじょう
大分市公設地方卸売市場は、大分市のマチナカから車で約10分の豊海地区にあります。朝3時には競りの準備がはじまり、ト口箱の中にはブリ、マグロ、アジ、カンパチ、トラフグといったさかなが勢ぞろい。県内だけでなく、約100種類の水産物が世界中から集まります。

おおぶりで身が引き締まった美しいアジ



勢いよく響く声とともに競りがスタート

朝6時前、卸売人が「ピーツ」と鳴らす笛の合図で競りがスタート。市場の中に店を構える仲卸業者、鮮魚店、スーパーの買受人たちは、ト口箱の中のさかなにくぎづけです。いちばん高い値が決まると卸売人は「ピーツ」と笛を鳴らし、値段と業者番号を告げていきます。1時間にわたり行われたこの日の競りでは、約6トンのさかなが売り買いされました。



ねらいを定めたさかなを競り落とす真剣勝負。まばたきもする時間ありません。

競り落とされたさかなは仲卸業者のお店へ運ばれ、買いつけられています

ようご用語せつめい説明

卸売市場(魚市場)

競り

漁師さんから買いつけたさかなを、お店の人や仲卸人に販売する場所のこと

買手と競わせて、いちばん高い値段をつけた人に販売する売り方のこと

卸売人

仲卸業者

漁師さんから買いつけたさかなを、お店の人や仲卸人に販売する人のこと

市場で買いつけたさかなを鮮魚店、レストラン、スーパーなどに販売する会社のこと

ト口箱

さかなが入っている箱のこと

大分市の魚市場に 潜入取材!!

おおいたし うおいちば
せんにゆう しゅざい

大分県は豊前海、豊後灘、別府湾、豊後水道など変化に富んだ海に囲まれています。そこで獲れたさかなは県内各地の市場へ持ちこまれ、競りにかけられて鮮魚店やスーパーの店先に並びます。新鮮なさかながならぶ朝早くの市場は、まるで海の宝庫のようです。大分市公設地方卸売市場の競りの現場におじゃましました。



日本初の
ブランド魚
として登場!

日本のブランド魚の
先駆けとして、
バツグンの人気と
知名度を誇っています。

高級魚の トップブランド

1996年に初めて水産品で商標登録された「関あじ・関さば」は、日本初のブランド魚と呼ばれています。それまで一部の関係者や料理人しか知られていなかった漁師町の佐賀関は、今では「関あじ・関さばの町」として全国的に有名です。その後、各地にブランド魚が続々と誕生しましたが、「関あじ・関さば」は高級魚の中でも特別な存在です。



佐賀関の漁師さんたちの努力のおかげで、最高の品質と鮮度を保ったまま全国へ出荷されます

長年かけて築きあげた信頼のブランド

関あじ・関さば
と呼べるのは、
「関もの」だけ!

一本釣り

関あじ・関さばの漁で守り続けられてきた「一本釣り」は、佐賀関の伝統漁法です。釣り竿ではなく、一本の釣り糸に魚の皮などでつくったニセモノのエサを枝のようにたくさんつけて、指先に伝わる感触をたよりに釣りあげるので、こだわりの一本釣りが「関もの」人気のひみつです。



色やかたちに工夫を凝らしたニセモノのエサ



指先に意識を集中させて釣りあげます

のブランド

大分県の佐賀関半島と愛媛県の佐田岬に挟まれた海域は「速吸の瀬戸」と呼ばれ、太平洋と瀬戸内海の海流がぶつかりあうため潮の流れが速く、さかなのエサになる生物が豊富なことで知られています。この漁場で漁師さんが獲ってくる魚は「関もの」と呼ばれ、昔から市場で高く評価されてきました。なかでも「関あじ・関さば」は、身の締まりと豊かなみを持つ人気のブランド魚です。

須川さんにとっての関あじ・関さばとは
長い年月をかけてつくりあげてきたブランドなので、この伝統を引き継ぎ次の世代へつなげていきたいと思わせるさかなです。

須川直樹さん



関あじ・関さば

人間と魚の釣り糸一本勝負!
アジのある彼も
サバけた彼女も
「関もの」の推し

日本一有名なブランド魚である「関あじ・関さば」。高く評価される理由は、地元漁師さんたちの努力に支えられているからです。

Q ふつうのアジ・サバと
関あじ・関さばはなぜ違うの?

A ふたつの荒波がぶつかりあう「速吸の瀬戸」の海底には大きな岩場があり、そこにあつた海流が下から上へと

らみあいながら、わきあがってきます。ふつうのアジ・サバは広い海を移動する回遊魚ですが、この海域にすみつく「関あじ・関さば」は急流を泳ぐため身が引きしまり、豊富なエサを食べるので、ほどよく太っているのです。



速水の瀬戸の急流が関あじ・関さばのおいしさのヒミツです

Q 見ただけで重さをはかる
「面買い」とは?

A 佐賀関漁協では、漁師さんが釣ってきたさかなを網イケースに移すと、外見でおおまかな重さを見きわめる

「面買い」で買いつけます。これは生きてきたさかなをはかる時に大暴れて、身を痛めてしまうのを防ぐためです。イケースでは、長い経験を積んできたベテランの担当者が、その場で値段をつけていきます。



元気いっぱいのさかなを、次々とイケースに移していきます

Q 出荷までは
どんな管理をしているの?

A その日に釣れたさかなは興奮しているため、1日以上置いてから出荷します。出荷する時は包丁で動脈と脊椎

を切断して血を抜いて、氷で冷やす「活けじめ」という処理をします。出荷先によっては、神経を抜いて身がかたくなるのを遅らせる作業をおこないます。最後はきれいな海水につけて、鮮度を保たせます。



船の上の水そうには、この日に獲れた関あじ・関さばが泳いでいました

Q 関あじ・関さばは
どうやって見わけのの?

A 決められた海域、決められた漁法、決められた取り扱いと、厳しいルールにもとづき管理されている「関あじ・関さば」。簡単に見わけの方法として、出荷するときには必ず専用のタグシールが付けられているので参考してください。



真正正銘の「関あじ・関さば」には、品質を証明するタグシールが付けられます

ブリ

出せブリが ハンパない

大分の養殖ブリは全国第2位!!

モジャコ→ハマチ→ブリといったように、成長とともに呼び名が変わるブリは“出世魚”とも呼ばれ、縁起のいいさかなとして有名です。大分県はブリの養殖が盛んで、なかでも大分の特産品・かぼすをエサにして育った「かぼすブリ」は、かぼすの持つ成分が鮮度を長くして、あぶらがのったさっぱりした肉質になると人気を呼んでいます。

成長とともに
呼び名が変わる
“出世魚”



トロリとした肉質と
うまみが評判の
かぼすブリは全国的に
人気のさかなです!

エサによって
味わいが変わる!?

ブリの ブランド開発!

最近エサに工夫をこらしたブランドブリの開発が盛んになっています。大分県でもかぼす、酒かす、ビール酵母などを加え、味や肉質を良くしたブリの開発をしている養殖業者がたくさんいます。いろんなブリを食べくらべてみたいですね。



ブリにあてるエサによって味が変わるとは、おどろきです

養殖ブリ生産量で大分県は
全国第2位

大分県の養殖ブリは、鹿児島県に次ぐ全国2位の生産量をほこっています。豊後水道の恵まれた環境で育てられた臼杵、津久見、佐伯の養殖ブリは身が引き締まり、あぶらのノリがよいと人気です。
※令和4年農林水産統計に基づきます



入津湾のイセスでブリをとりあげている様子

山田さんにとってのブリとは

私と一緒に成長する、勉強仲間みたいなものです。わからないことは水産試験場に聞いて新しい学びを得ています。

山田博一さん

有限会社 山伊水産



豊後水道で養殖されるブリは、身が引き締まってあぶらのノリが良いことで知られています。佐伯市蒲江の山田博一さんを訪ねてきました。

Q なぜ沖合に イセスを設置するの?

A 佐伯市蒲江の入津湾はリアス海岸のため、豊後水道の荒波が防がれ、湾の中はいつも穏やかです。しかし

海水の流れが滞りがちになって、ブリにとって良くない環境になることをさけるため、新鮮な海水が流れ込んでくる湾の沖合にイセスを設置するようにしています。



靑空の下、広々とした沖合に設置されている入津湾のイセス

Q ブリはどんなエサを 食べて育つの?

A ブリのエサは小魚などを原料にしてつくれ、半生タイプと乾燥タイプの2種類が主流です。漁師さんによ

っては成長に合わせて使いわける方もいますが、山田さんは一貫して乾燥タイプを使っています。最近ではゴマを入れて、うまみを増やす工夫をしているそうです。



山田さんが使う乾燥タイプのエサは、栄養のバランスがよく考えられているそうです

Q どんなことに 気をつけて育てるの?

A 機械からイセスにエサが放たれると、水面がバシャバシャといきおいよく波立ち、ブリが競うようにエサを食

べはじめます。山田さんは、このときの動きやブリのからだの色の変化をしっかりと見きわめ、体調を確認します。まるで我が子を見るようなまなざしでした。



バシャバシャとエサを食べるブリのようすをしっかりと見る山田さん

Q 養殖ブリは、天然ブリと 同じくらいおいしいの?

A 養殖の技術は常に進化しています。研究と工夫を重ねているおかげで、天然ものに引けをとらない、おい

しいブリが育っています。漁師さんたちがお互いに努力をかさねていくことで全体の技術があがっていき、ブランドとしての価値が高まっているようです。



シメられたばかりのブリ。調理しやすくフィレに加工して出荷されることも多いとのこと

ひたし
日田市の
夏の風物詩
三隈川のアユ

サケやマスのように
海と川を旅するさかな。
三隈川のアユは
“水郷ひた”の
誇りです!

“水郷ひた”を
代表する伝統の
食文化

1年で海と川を旅して命を終えるアユは、「年魚」と呼ばれています。秋から冬にかけて川の中流と下流のさかめくらいで卵がかえり、川の流れに乗って海まで下りていき、春まではプランクトンを食べて成長します。水温が温かくなると生まれた川をさかのぼり、夏は川底のコケや藻を食べます。秋になるとまた下流へ降りてきて浅瀬で卵を産んで、短い一生を終えるのです。

アユ

三〇〇年も前から語りつがれてきた
三隈川のアユを召し上げられ
愛情たっぷりに
育てられた
清流の女王



三隈川は、遠く有明海へと注ぐ筑後川の上流になります。三隈川のアユは、1300年前の奈良時代に書かれた『豊後風土記』で紹介され、大正時代には美食家の木下謙次郎が書いたグルメ本『美味求真』で高く評価されています。ダムや水門が出来た現在は海と川の行き来ができなくなったので、日田漁協ではアユの稚魚の放流や川をきれいにする活動を行っています。

アユが泳ぐ三隈川は
清流であることの証し
澄んだ水



「日田鮎やな場茶屋」のアユは頭からしっぽまで食べられます

アユはにごった水中では生きられません。つまりアユが育つ川は、きれいな水の証明になります。日田漁協では、三隈川に近い環境にした中間育成種苗センターを運営しています。12面の人工池ではアユの稚魚を育てており、頃あいを見て三隈川に放流しています。



センターではきれいな水をまもるよう、こころがけています



12面の人工池でアユが育っています

手島さんにとってのアユとは

子どもの頃からアユと親しんできました。1年をかけて育てているアユを見ていると、ほこらしくおもえてきます。

手島勝馬さん
日田漁業協同組合



三隈川では、アユの稚魚を育てて放流したり、きれいな川を守る取り組みをしています。日田漁協の手島勝馬さんを訪ねました。

Q 三隈川のアユにはどんな特徴があるの?

A なんとと言っても大きいです。清らかな水がいいので、アユの稚魚の放流は、ほかより早い3月のはじめから

おこなっているのですが、そのときは体長が約5cmですが、5月になると約31~33cmくらいまで育っています。ふつうのアユが20cmくらいなので、いかに大きいかかわかるでしょう。



アユはデリケートなので、ていねいに扱うよう気をつけています

Q 中間育成種苗センターにどれだけのアユがいるの?

A センターでは、1年で約100万尾のアユを育てます。最初は約0.5グラムだったアユが、約5~6グラムにな

たら三隈川に放流します。そのうち約5万尾はセンターで育て、「日田鮎やな場茶屋」や旅館、飲食店などで料理としてふるまわれます。アユ釣り選手権やアユつかみ取り大会などのイベントもおこなっています。



池の中には約100万尾のアユ

Q 川に放流されるまで、どんな水で育てるの?

A 天然のアユの稚魚は冬を海で過ごすので、池ひとつに約200キロの塩をまぜて海水と同じ環境で育ては

じめます。そこに少しずつ淡水を入れて慣れさせていくのですが、川の水に近い淡水にするため、地面に穴を掘る工事をいくつかの場所でを行い、それぞれの地下水をまぜ合わせるようにしています。



こだわりの人工池で育てています

Q 放流するまでに気をつけていることは?

A 水のように、エサの量、病気の予防など、くわしく記録をとっています。早く大きくなったアユが、まだ小さなア

ユのエサをうばってしまわないよう、それぞれの育ち具合を注意しながら、同じくらいのサイズに分けています。アユへのこまやかな愛情が注がれているのです。



たっぷりの愛が注がれたアユ

アイゴ

海の恵みに新しい価値をプラス
本当はウマい
海の厄介者
調理する

アイゴは他のさかなと一緒に、網にかかってくるが、ヒレに毒を持ち、市場でも値がつかないため「海の厄介者」と呼ばれ、捨てられていました。アイゴをおいしく食べて、海の環境を守ろうと、2022年に始まった活動が「#アイゴプロジェクト」です。渡邊さんが会長をつとめる水産加工会社・やまろ渡邊は、この活動に参加しています。

渡邊さんにとってのアイゴとは

「未利用魚」という言葉がありますが、これは人間の勝手な呼び方で、まるで生きてる価値がないようです。アイゴは多くの可能性をもったさかなと知り、どんな命にも価値があることを教えてくれました。



株式会社やまろ渡邊 渡邊 正太郎さん

さかなの中には、そのまま食べられないものもあります。そのなかのひとつ、アイゴの加工品をつくる渡邊正太郎さんにお話を聞いてきました。

見つけて
をつくる

アイゴの可能性を
新しい価値



ヒレや内臓を
ていねいに取りのぞけば、
ふっくらと脂が乗った
とてもおいしい
白身魚になる

加工品を通じて
厄介者のイメージをなくす

アイゴは毒ヒレや、くさみのある内臓をもつため、加工に手間がかかるさかなです。しかし、ていねいに処理をすれば、あぶらがふっくらつた、とてもおいしい白身魚になります。やまろ渡邊の工場では、アイゴをおいしく生まれ変わらせる作業に集中していました。



アイゴの毒ヒレや内臓を、ていねいに取りのぞいています



アイゴのうまみを引き出した「一夜干し」と、おやつにポリポリ食べたくなる「トジャーキー」

アイゴは海を
おびやかす存在？

おいしく
食べて海の
環境をまもる

海の中の海藻がなくなる「磯焼け」が、大きな問題となっています。海藻が少なくなると、さかなが卵を産みつける場所がなくなってしまいます。海藻を食べるアイゴなどのさかなが増えたのも原因のひとつです。「#アイゴプロジェクト」に参加した渡邊さんは、「さかなの性質を知れば、それに合わせた加工ができます」と、アイゴを使った新しい加工品をつくりあげました。これは海の環境をまもる活動にも、つながっています。



水揚げされたアイゴは新鮮なうちに急速冷凍へ

Q 毒ヒレやくさみのある内臓は大丈夫なの？

A アイゴの加工では、くさみのもとになっている表面のヌメリを水で洗い流し、内臓をていねいに取りのぞきます。3枚におろしてフィレになったアイゴは、安全でおいしい「価値あるさかな」です。



「価値あるさかな」になったアイゴは、市場にならぶようになりました

Q アイゴはどんな加工品になったの？

A 「アイゴ一夜干し」は、独特のくさみを抜いて天然の塩だけでうま味を引き出しています。また、「アイゴのトジャーキー」は、ひとくちかじれば磯の香りが口いっぱいに広がります。アイゴのタンパク質は鶏ムネ肉の約3倍もあります。子どもたちはオヤツに、大人たちはお酒のおつまみにピッタリです！



アイゴの価値が伝わるよう、あえて手を加えすぎないように加工しています

Q アイゴを広めると取り組みはしているの？

A プロジェクトでは、有名な料理店のシェフをまじえて、アイゴをつかった新しい料理メニューを考えて、イベントなどで提供しています。別府大学でも、アイゴを使った料理レシピの開発にチャレンジしています。



アイゴを調理する別府大学の学生さん

Q おいしく食べるにはどう調理したらいいの？

A アイゴは海藻をたくさん食べるので、磯のにおりがタツプリと味わえます。身がやわらかくてクセのない白身魚で、ブリやホッケのようなうま味があります。ていねいな下処理がされている一夜干しであれば、フライパンでそのまま焼いても、サラダやスープ、いためものにしても、おいしく食べられます。



あざやかないろどりに仕上がった、アイゴと夏野菜のスープ

しょうくんげ けんじょう
将軍家に献上された
ちょう こうきゅうぎよ
超高級魚

ひじょう した わ で まみず そだ
日出城の下から湧き出る真水で育つため、その名が付いた城下かれい。江戸時代には庶民が食べることを禁じられ、お殿さまだけが食べられるさかなだったので「殿様魚」と呼ばれていました。将軍家にも献上されており、生きたままの城下かれいを、たくさんの費用をかけて江戸城へ届けていたそうです。



さかな好きなら誰もが食べたくなる高級魚です

おおよろこ
さかな好きが大喜びの**ブランド魚**



ひじ そだ
日出でしか育たない
うみ たから
“海の宝もの”

ひじ うみ しろ した ぼしょ ちかすい
日出の海では、お城の下だけでなく、たくさんの場所から地下水が湧き出ています。もともと名水スポットが多いまちで、山から湧き出る水が川の底を通りながらきれいな水となり、別府湾へ流れこんでいます。その地下水が海水とまざりあうことで海藻やプランクトンを生み、そこにあつまつた小エビなどをエサにして城下かれいは育ちます。まさに日出の環境が生み出した“海の宝もの”です。



お城の下の海底から湧く真水で育つから「城下かれい」といわれます



シーズン中の大神漁港は、朝早くから漁師さんたちが漁に出かけます

しろした さしみ
城下かれいの刺身は
どろくさくなく、
あっさり上品な甘みと
やわらかな歯ざわりが
みりよくです

むかしから“天下の美味”とほめられてきた城下かれい。正しくはマコガレイといい、北は北海道から、南は大分県までの海で暮らしているさかなです。ほかのエリアでは9月ごろまで漁ができますが、城下かれいは旬の終わりが早く、漁ができる期間も短いので、とても貴重な存在です。

おふたりにとっての城下かれいとは

たくさん獲れるさかなの中でも、城下かれいは自分の子どものような存在。日出の海から生まれる、じまんのわが子です。



北野和貴さん
お兄さんの

北野総司さん
弟さんの

しろした
城下かれい

江戸時代には、お殿さましか食べることができなかった
殿、カレイになる
さかなが届いたでーじめる

グルメのみなさんも納得するブランド魚として有名な城下かれい。兄弟で船に乗る北野和貴さん、総司さんの漁におともしてきました。

しろした
Q 城下かれいの旬はいつなの？

A 漁が始まるのは毎年4月から。海水の温度が低いので、朝早くからお昼すぎまで漁を続ける日もあります。5月中旬の「城下かれい祭り」を過ぎたら、いったん落ち着き、梅雨になって水温が下がった時期が旬となります。旬では、ひと網で10匹も掛かることがあるそうです。



別府湾に流れこむ清水が、美味しさのヒミツです

しろした
Q 城下かれいと他のかれいとの違いは？

A 全体に丸みがあり、尾びれが広くて頭の小さい“小顔美人”です。ほかの地域のマコガレイがこげ茶色なら、エメラルドグリーンのようなうつくしさです。刺身にするど、どろくさくなく、あっさり上品な甘みと、やわらかな歯ざわりが楽しめます。



丸みのあるからだ、大きな尾びれと小さな頭が特徴です

でんとう た あみりょう
Q 伝統ある「建て網漁」とはどんな漁なの？

A 「沖建て漁」ともい、3枚の網を海に沈めます。さかなは、約30cmの網の目がある最初の網を通り抜けると、袋のように細かい次の網に巻かれて動けなくなり、そこから逃げられないよう3枚目の網を張っておきます。カレイは大人しいさかななので、あばれたりしませんが、素早いので、網をすり抜けられないピンと張っておきます。



伝統の建て網漁で、別府湾の魚たちをすくい上げます

しろした あじ
Q 城下かれいの味はこれからも楽しめるの？

A さんねんながら城下かれいは、環境の変化などの理由で、獲れる量が毎年減ってきています。そのため日出町では、マコガレイの稚魚を育てたうえで、海に放流する活動をおこなっています。稚魚の隠れ場やエサ場となる、「アマモ」という海藻を増やす活動もおこなっています。



“海のゆりかご”とも呼ばれるアマモは、稚魚の成長を手助けします

カキ

ふるさと再生の切り札に

日本初の養殖方法で

おいしさ大入りの

大入島オイスター

山から流れるたくさんの栄養を運んでくる番匠川の河口にうかが大入島

のカキは、くさみがなくてジューシーで、細やかなうまみが人気です。ふつうのカキ養殖は稚貝がついたホタテのカラをロープで海中につるして育てますが、この方法だとカキの大きさがバラバラに育ち、たくさんの付着物をのぞく作業に手間がかかります。カキには「赤潮」といって、さかなによくないプランクトンの発生を防ぐチカラもあるので、もっと手間をかけずに養殖できないかと考えた宮本さんは、新しい養殖方法を使って「大入島オイスター」を開発しました。

宮本さんにとってのカキ養殖とは

稚貝から育てるカキは、育児をしているようです。すくすくと大きく成長するとうれしいですね。



宮本 新一さん
合同会社 新栄丸

大入島は、佐伯湾にうかがひょうたん形の島。この島で、日本で初めての養殖に挑戦した宮本新一さんのお話を聞きました。

大入島オイスター
世界ブランドへ

大入島オイスターはくさみがなくてジューシーで、こまやかなうまみが味わえます。



カキの養殖スタイルを大きく変えた

日本初のカキ養殖方法

大入島オイスターは、フリップファーム方式という養殖方法を取り入れています。カキの養殖が盛んなオーストラリアでおこなわれている方式で、海に浮かべたカゴの中にカキの稚貝を何個もバラバラに入れ「シングルシード」といいます。波にゆられながら育てるのです。カゴの中でブラブラとゆられるカキが、おたがいにぶつかりあって、カラをけずりあいながらのびのびと育っていきます。そうすることで付着物がなく、形がよくて、おいしいカキが生まれるのです。



ぷっくりと身が詰まった大入島オイスター

カキ養殖を広げる取り組みで産業として発展

日本で初めてフリップファーム方式のカキ養殖を始めた宮本さんは、そのノウハウを独り占めせず、仲間へ声をかけて、「佐伯市シングルシード養殖協議会」をつくりました。同じ佐伯市内の鶴見と蒲江地区の漁師さんたちとも協力しながら、地域ぐるみでカキの養殖を広げる取り組みをおこなっています。



カゴからとりあげられた大入島オイスター

Q どういう手順でカキは育ていくの？

A はじめは陸の水そうで稚貝を育て、6ミリくらいになったら海のカゴに入れかえます。カゴには5種類の網目があり、成長にあわせて大きな網目に移していきます。定期的にはひっくりかえしたり、天日干しをすることで、すこやかなカキが育ちます。すべて船の上から機械で行うので作業もラクになりました。



海の上に並んでいるのは、シングルシードのカゴの列です

Q 貴重なノウハウを教えているのはなぜ？

A 地元でカキを養殖している人たちだけでなく、全国から学びにきた同業者にも現場を案内し、養殖方法を教えています。働き手の負担が大きく、後継者が不足していることが心配されるカキ養殖業ですが、フリップファーム方式が若い働き手を増やし、業界全体を元気にしていきたいと願っているのです。



バスケットの反転も船の上からできるので、からだの負担も少なくなりました

Q シングルシードだとおいしいカキが育つの？

A シングルシードでは、カゴの中でカキがぶつかりあって、お互いのカラや付着物をけずりあいます。これが刺激になって身の成長に栄養が集中することで、余計なカラや付着物も減ります。おかげで身がタツプリ詰まったカキに成長するのです。



身がタツプリつまった、おいしいカキがすくすくと育っていきます

Q これからの大入島オイスターは？

A 大入島オイスターの評判は、東京の豊洲市場などでもすぐに広まり、全国的な知名度も高まっています。天日干しで貝柱がたえられているため、生きたまま長い距離を運ぶこともできるそうで、「将来はドバイなど遠くの国にも輸出していきたい」と宮本さんは話します。夢のチャレンジは、世界へ広がっています。



大入島オイスターのおいしさを世界に伝えていきたい

ちいき りょうし
4地域の漁師で
か
交わされる

信頼の絆

津久見市無垢島のクロメ漁は、船の上から箱メガネで海の底をのぞきながら刈り取る「磯突漁」と、素潜りで海中に潜って刈り取る「潜水漁」があります。磯突漁は1月15日から2月末日まで、潜水漁は4月1日から3日までと、いずれも新芽が伸びるわずかな期間だけです。また、無垢島で漁ができるのは島民だけでなく、同じ津久見市の保戸島、臼杵市、大分市佐賀関も含んだ、4地域・13人の漁師だけ。これを「入会漁場」と言い、今回お話を聞いた榎本さんは無垢島、吉良さんは臼杵市の漁師です。このようにクロメ漁は、お互いの信頼関係で成り立っています。



みずあげされたばかりのクロメ。根もとを残して70センチくらいにします

栄養 漁師町ならたはの
特産物は美味しくて
たつぷり

てつぶん
カルシウム、鉄分、
しょくもつ
食物せんいなどの
えいよう ほうふ
栄養が豊富で、
きざむと独特のねばりと
いぞ
磯のかがりが
します



ぜんこくてき よ な
クロメの全国的な呼び名は
「カジメ」といい、四国と九州
で採れるコンブの仲間の
かいそう
海藻です。カルシウム、
てつぶん しょくもつ
鉄分、食物せんいなど
の栄養を含み、きざ
んでおみそ汁に入れ
るなど、いろいろな
た かた
食べ方があります。
さいきん おおいたげんない
最近は大分県内の
み
スーパーでもよく見
かけるようになりまし
たが、ひとむかし前は
まへ
佐賀関から津久見まで
さかのせき つくみ
の海沿いのまちだけで食
べられる「漁師めし」でした。

クロメ

このおみそ汁、
ウマすぎる!!
そのクロメは…

地域を越えて守られる島の宝もの

クロメをまもるための 厳しいルール

クロメは採ることができる量も
決められていて、船1隻あたり1日
につきコンテナで5箱まで(巻いた
状態のクロメであれば150本ま
で)となっています。「大切なクロ
メを、将来も食べられるようにしたい」と、漁師さんたちが話しあって
決めたルールなのです。



はまべ おこな ま ふうけい
浜辺で行われるクロメ巻きの風景を
みると、春の訪れを感じるそうです

おふたりにとってクロメとは

しぜん むくしま
自然ゆたかな無垢島のシンボル。おいしいし、サザエなども
そだ ばる まい
育ててくれます。クロメ漁が終わると「春が来た!」と感じます。

榎本武敏さん
津久見・無垢島の漁師さん



吉良学さん
臼杵・泊ケ内の漁師さん

とくさんひん つくみ
特産品のクロメは、津久見
市無垢島、臼杵市、大分市
さかのせき さんち むくしま
佐賀関が産地です。無垢島
でクロメ漁をする榎本武敏さん、
吉良学さんを訪ねました。

Q クロメは美容にもいい健康食品なの?

A クロメをきざむと独特のねばりと磯のかがりがた
い、海の栄養分がたくさん含まれていることがわかりま
す。クロメのねばり成分には、コレステロールを減らし、血圧が
高くなるのを抑えるなど
の効果がある「フコイダ
ン」が多く含まれていま
す。美容にもいい健康
食品として評価が高まっ
ており、「海の葉草」とも
呼ばれています。



はまべ てびわ ま あ
浜辺で手際よく巻き上げられています

Q 磯突漁と潜水漁の違いをくわしく教えて?

A 磯突漁では、約3メートルの長い竿に「わかめガマ」と
いう水の抵抗が少ない細身のカマを付け、片手で箱メ
ガネをもって海の中をの
ぞきながら刈り取っていき
ます。竿が長いと、潮
の流れが速い時は力が
必要です。一方の潜水
漁は素潜りで小さなカマ
を使って一度に10数本
のクロメを刈り取ります。



いそつきりょう つか はこ
磯突漁業で使われる箱メガネは木で
できているので、かなりの重さです

Q クロメのねばりをいかした料理とは?

A アツアツのおみそ汁や吸い物に入ると、黒色だった
クロメが濃い緑色に変わり、磯の風味をただよわせな
がらトロリとした食感が楽
しめます。しょう油やカボス
汁、ゴマなどを直接かけて
おつまみにしたり、ごはん
にのせてしょう油やポン酢
をかけたり、うどんやそば
のトッピングにしたり、いろ
んな食べ方が楽しめます。



おみそ汁に入ると、磯の風味がただよってきます

Q お店のクロメはなぜ棒に巻いてるの?

A クロメは刈り取ったままの状態でお店に並ぶこともあり
ますが、よく見かけるのが2~3枚の葉を1本の棒に巻
き上げたものです。棒状
なので傷みにくく、しっか
り巻かれているため冷凍
にしても霜がつかず、に
じみ出る水分も少なくな
ります。食べやすいハー
フサイズやスライスタイ
プも販売されています。



クロメといえば、棒状に巻いたかたが目に
浮かびます

ヒラメ

かぼすと「コラボ」で日本一!! 食の呼吸 かぼすの型 ヒラメき カマエ!

「左ヒラメに右カレイ」といわれるように、おなかを手前にした時に頭が左を向くのがヒラメ、右を向くのがカレイと、おもしろい見わけ方があります。どちらも外見がよく似ていますが、ヒラメはカレイの仲間には分類され、刺身、寿司、ムニエルなどに使われる高級なさかなです。佐伯市蒲江の下入津陸上養殖組合が、大分県、大分県漁協と一緒に生産している「かぼすヒラメ」について、くわしく調べてみましょう。

おふたりにとってヒラメとは
生産者にとっても、蒲江にとっても、かけがえのないさかなです。私たちが育てるかぼすヒラメを、たくさんの人に食べてもらいたいですね。



河内伸浩さん
下入津陸上養殖組合

森岡道彦さん
下入津陸上養殖組合



日本一のかぼす産地が
日本一の養殖
産んだ、
ヒラメ

かぼすを使ってブランド化 かぼすヒラメの開発

ヒラメ養殖で日本一になった大分県ですが、安くて大きな海外のヒラメが輸入されはじめると、国産ヒラメがあまり売れなくなってきました。そこで蒲江の生産者たちは、「新しい魅力を加えたヒラメをつくらう」と、大分県、県漁協と協力してブランドヒラメの開発をスタート。何度も失敗をくり返しなが、ようやく2011年に「かぼすヒラメ」を誕生させることができました。



かぼすヒラメのエサには、かぼす果汁や
かぼすパウダーなどを練りこんでいます

キモのくさみが抑えられ
サッパリしておいしい
かぼすヒラメは、
全国の市場で
好評です

大分県のヒラメ養殖は
国内生産量
30%

蒲江では、いろいろな魚の養殖が盛んです。「新しい海の幸を育てよう」と、地元の生産者が声をそろえてヒラメの養殖をはじめたのは1981年でした。今では大分県全体の養殖ヒラメは国内シェアの30%を占め、日本一の生産量をほこっていますが、蒲江の養殖業者のがんばりが大きく貢献しています。



ヒラメは1年かけて1~1.3キロになります

Q かぼすヒラメができるまで どんな苦労があったの?

A かぼすヒラメは海水を引きこんだヒラメ小屋で育てるのですが、まずはかぼすを液体にしてエサにまぜるのか、粉にするのか、皮のまま使うのかで悩みました。そこで、エサの種類ごとに加えるかぼすの量、与える日数など42パターンを試し、3年かけておいしい養殖方法を考えつきました。



ヒラメ小屋にはプールのような水そうがいくつも並んでいます

Q ふつうのヒラメと かぼすヒラメの違いは?

A かぼすに含まれる「リモネン」という成分が、キモやエンガワにたまることでくさみが抑えられ、サッパリした味わいになることです。ヒラメ小屋では7~8センチの稚魚を1年かけて1キロ以上まで育てるのですが、きびしく決められたマニュアルどおりに育てたヒラメだけが「かぼすヒラメ」を名乗れるのです。



大分県の年間ヒラメ生産量・50万尾のうち、約1割がかぼすヒラメです

Q 食品管理は しっかり守られているの?

A かつて国内各地で、ヒラメの寄生虫である「ナナホシクダア」による食中毒が発生する事件がありました。そこで大分県では、全国に先がけて食中毒を防止するためのルールを作り、稚魚の時期から出荷まで厳しい検査を受けるため、大分県産の養殖ヒラメは高い信頼を得ています。



かぼすヒラメをはじめ、大分県の養殖ヒラメはすべて検査を受けています

Q これからも養殖の技術は 発達していくの?

A たとえば緑色のLEDライトで水そうを照らすことで、これまで1年かかっていた養殖が9ヶ月でできるようになりました。また、赤潮のリスクをさけるため、ヒラメ小屋で海水を循環させながら養殖するシステムも取り入れています。世界で日本料理の人気が高まるなか、かぼすヒラメの未来も楽しみです。



緑色のLEDは短期間で養殖できるの
で、エサ代や電気代が節約できます

ガザミ

「あつまれ 岬ガザミのすむ海」へ!? 『あつまれ 岬ガザミ』のガザミもどじる 岬ガザミの あつぱれ感

人気ゲームソフト『あつまれ どうぶつの森』で、その名を知った人も多いというガザミ。香々地でガザミ漁を行う羽迫晃さんをご紹介します。



大分県漁業協同組合 香々地支店 羽迫晃さん

海で育った地元の誇り

高級カニといえばタラバガニやズワイガニが浮かびますが、ガザミも負けてはいません。からだにタツプリと詰まった身は、歯ごたえ、うまみ、あまみなど、カニの中でもダントツです。豊後高田市香々地の「岬ガザミ」は市場でも人気です。夜になると海を泳いで渡り歩くので別名「ワタリガニ」とも呼ばれますが、見るからにゴツくて大きなハサミから「カニハサミ」といわれはじめ、これがなまって「ガザミ」という怪獣のような名前になったという説があります。

羽迫さんにとってのガザミとは

香々地の漁師と、香々地を訪れる人をつなぐ存在です。毎年、旬のガザミの味を求めて来られる人の喜ぶ顔を見ると、励みになります。



網にかかった岬ガザミは、見るからに大きい!

香々地の



旬をむかえた岬ガザミのからだにぎっしりと詰まった身は、食べごたえがあると大評判です!

地域がひとつになって豊かな海づくり

地元ではガザミの減少を防ぐため、稚ガニの放流に取り組んでいます。岬ガザミに対する愛着が深まることを願い、春の学校行事で子どもたちと一緒に放流をおこなっています。これまで難しいといわれてきたガザミの養殖にもチャレンジし、岬ガザミが広くみなさんのもとに届けられるよう努力しているのです。



網にからまったガザミを取り出す作業は、ひと苦労です

「岬ガザミ」というブランド名で全国出荷

豊前海の干潟で育ったガザミは、浅瀬から深い海へと回遊しながら成長を続け、香々地の沖合が漁場となっています。大分県漁協香々地支店では、水あげされた中から350グラム以上ある大型のガザミを「岬ガザミ」として、きびしくチェックしたうえで出荷しています。おかげで2013年に地域団体商標に登録されました。



350グラム以上の重さがある岬ガザミ



きびしいチェックをしたうえで「岬ガザミ」のタグが付けられます

Q ガザミ漁にはどんな方法があるの?

A エサを入れたカゴの中に呼び込む「カゴ漁」と、海の中に網を仕掛ける「刺し網漁」と、主にふたつの方法

があります。羽迫さんは「刺し網漁」でガザミ漁をおこなっています。香々地の海の深さは約30メートルありますが、長さ1,000メートル・幅2メートルの刺し網でガザミやさかなを引きあげています。



網がからまないよう、気をつけながら引きあげていきます

Q 網にかかったガザミはどうやって出荷されるの?

A 網が絡まないように巻きとっていくと、ガザミと一緒にタイやハマなどもひきあげられてきます。からみついた

網をていねいにはずしたガザミは、キズつけないよう注意しながらハサミと甲羅と脚をゴムで手ぎわよくまとめます。出荷するときには、「岬ガザミ」と書かれた立派なタグが付けられています。



ガザミをキズつけないよう、タグが付いたゴムでまとめていきます

Q 岬ガザミの旬はいつになるの?

A おいしい岬ガザミを求めて、本場・香々地のガザミを食べに地元の料理店や旅館に足をはこぶ観光客もたくさん

います。オスガニとメスガニで時期によって身の入りぐあいですが、オスガニの旬は8~10月、メスガニの旬は11~12月となっています。オスガニの中には体長が40センチもある立派なガザミもいます。



美しい朱色にゆであがった岬ガザミ。おいしそうですね

Q 地元の子もたちとどんな交流をしているの?

A 香々地の小学校では、ガザミを放流したり、浜ゆでにする料理をつくる実習もおこなっています。どちらも漁協

青年部の漁師さんたちと一緒にワイワイ楽しみながらの時間を過ごしています。また、浜ゆでしたガザミは、その日の給食メニューとして出され、子どもたちは地元の「食」の豊かさをかみしめます。



ガザミの調理を楽しみにしている子どもたちもたくさんいます

ハモ

ハモニア・デリー

料亭のあじを身近に楽しんでもらいたい
コフモテだけど案外いいヤツ

ハモと聞いて京都の高級料理が頭にうかぶ人もいるでしょうが、大分県はハモの一大産地でもあります。ハモの調理に欠かせない「骨切り」は江戸時代の中津からはじまったともいわれており、大分県とハモとの縁は深

そうです。ハモは梅雨に卵を産み、夏にかけてあぶらがのってきます。ハモにとって最適な漁場とされる大分県の海岸線。杵築にできたハモの加工処理施設は、頼もしい存在になっているようです。

おさふね 長船さんにとってのハモとは

杵築の漁師はハモに支えられていると言ってもいいくらいです。おいしく安全に加工して、ハモの価値を高めていきたいです。

大分県漁業協同組合 荷捌ぎ・ハモ加工処理施設 長船長茂さん



大分県産のハモは、本場・関西方面でも評判です。杵築にできたハモ加工の拠点となる施設を運営する長船長茂さんにお話を聞きました。

大分の海は ハモ満足度 100%

杵築の荷捌ぎ・ハモ加工処理施設は別府湾が見わたせる美濃崎漁港にあります。大分でハモといえば中津が有名ですが、杵築のハモも九州トップクラスの水あげ量を誇っています。もともとハモはあたたかい海域にすんでいるので大分県の周辺はハモにとって最適の環境といえます。杵築で水あげされたハモは最新の加工設備を使うことで、熟練の職人にも引けを取らない処理がされています。



別府湾を見わたせる美濃崎漁港

高級な京料理にも使われる大分のハモを 誰もがおいしく食べられますように

大分のハモは ずぐらのノリがいいと評判!

県内中のハモを 受け入れる水そう

充実した設備

杵築の加工処理施設で扱うハモは別府湾のものだけではありません。旬の時期になると中津、宇佐から佐伯まで、大分県内各地からハモが持ち込まれてきます。水あげされたハモが運び込まれる施設には、約17トンの水そうが1基、約5トンの水そう6基が並んでいます。



水あげされたばかりのハモの群れ



ハモにとってすしやすい水温の水そう

Q ハモは見た目どおりの 暴れん坊ですか?

A 見かけは似ていても、ハモはウナギとは比べものにならないくらい凶暴です。大きく裂けた口、サメのように鋭い歯、ギョロツとした目つきにはビビります。ハモの手づかみは危険なので、必ずハモバサミでつまみあげるのですが、からだをくねらせながらすごい勢いで抵抗する姿に驚かされます。



まな板にのせると、いきなりガブッと噛みついてきたのにはビックリしました!

Q 骨切りまえの加工は どういう工程があるの?

A 水そうから取り出され、頭をスパッと落とされたハモはヌメリ取りの作業にうつります。いきおいよく水をふきかける専用の機械をくぐらせると、あっというまにヌメリと混ぜりものがとりのぞかれます。そこから3枚おろしの機械をとおして仕上げを確認したら、いよいよ骨切りに進みます。



3枚におろされたハモを細かく確認しながら、仕分けていきます

Q ハモの骨切りは 難しい作業なのでは?

A ハモには複雑につながった小骨が3,000本以上あるため調理がしにくいことから、「骨切り」と呼ばれる特別な処理が必要です。加工処理施設の専用骨切り機は、ベルトコンベアでハモを流していくと薄い刃先が細かく作動しながら、身くずれがしないよう鮮やかに骨切り加工の処理をしています。



骨切り機を通したハモ。小骨もスツクリと切られています

Q 大分からどれだけの量の ハモを出荷しているの?

A 骨切りされたハモは凍結機で急速冷凍をして、1日に約200~300キロを出荷しています。出荷先は県内外の鮮魚店やスーパーのほか、有名な外食チェーンへも出荷しています。大分県内の学校給食に使われることもあります。



真空パックされたハモは日本全国へ出荷されています