

地元で揚がる 魚を味わってほしい



漁師
田畑 明寿さん

地元枕崎の漁師、田畑明寿さん。漁師をしていた父を見て漁師になり、今年で18年目を迎えます。しかし、枕崎の漁師の中では下から2番目の若手漁師。港町枕崎でも後継者不足が問題です。「昔と比べて魚価が安くなり、稼げなくなつた」と話す田畑さん。魚離れは、漁師の世界にも深刻な影響を与えています。

田畑さんが行う漁は主に3種類。8月から4月にかけては枕崎近海で刺し網漁を行います。刺し網漁とは、ポイントに網を入れて魚を獲る漁法で、主な狙いは伊勢エビです。都会では高値で取引されるセミエビが捕れることもあるのですが、枕崎では安くで販売されます。そこは港町ならではの良いところですね。そのほかにも魚用の網を入れ、ブリやタイ、アジ、スズキ、ヒラメ、ミズイカやクエなど、さまざまな魚種を捕ります。網は天気が良ければ毎日揚げ



ます。長い間網を入れておくゴミが付くという理由もありますが、一番は魚の鮮度を守るため。頻りに網を上げる作業は骨が折れますが、少しでも新鮮な魚を水揚げしたいという思いです。

5月、6月は主にトサカノリを採ります。潜水器を使って、約1時間ほど潜り続けます。昔と比べると採れる量も減ってきていますが、多い時で1日に約500kg採れることもありました。本州太平洋沿岸中南部から瀬戸内海、九州に分布するトサカノリですが、枕崎は収穫量が多い方だと田畑さんは話します。採ったトサカノリは、熊本の業者に送られ、最終的には刺身のつまや海藻サラダとして使われます。

それ以外に年間を通して、曳き縄漁(トローリング)に出ます。



▲トサカノリの水揚げ

日の出の頃に漁が開始できるように深夜に枕崎を出港。行先は宇治群島や三島、トカラ列島の口之島の近海などです。時には片道で7時間かかることもあります。狙いはキハダマグロやカツオ、ヨコワやシイラなどの大型の魚。漁場に着くと、6cmから15cmの疑似餌を流し、魚が食いつくまで船を走らせます。満足いく量の魚が捕れるまで数時間船を走らせ、そこから帰りも数時間かけて枕崎まで帰ってきます。一人で漁に行くため、危険を伴う長旅です。苦労を重ねて魚を捕る田畑さん。「せっかくなので、枕崎で揚がる魚を食べたい」と話します。

田畑さんの魚は近海魚市場に水揚げされ、せりが始まります。



枕崎市漁業協同組合
井上 啓太さん

せっかく良い魚が 捕れるんだから

せり担当者の声

枕崎漁港の朝7時。「カランカランカラン」という鐘の音とともにせりが始まります。近海魚市場には枕崎だけでなく、坊津や久志、指宿や頼娃で捕れた魚も水揚げされます。威勢のいい掛け声とともに、仲買人の皆さんが黒い入札札を次々と投げ込みます。枕崎漁港のいつもの光景です。

枕崎市漁業協同組合の市場部販売三課に所属する井上啓太さんは、せりの担当になって約3年半が経ちました。年間を通じて水揚げされる新鮮な魚を毎朝見てきました。そんな井上さんも「魚の揚がる量が徐々に減ってきている」と話します。魚自体がいなくなっているわけではありませんが、やはり魚を捕る漁師が減ってきていることが原因だと話します。



有限会社板元水産
板元 麻美さん

その先にいるお客さんのために

近海魚市場で仲買人を務める板元水産の板元麻美さん。この道30年のベテランです。せりが休みの日曜日以外は毎日せりに参加し、枕崎の寿司屋やスーパーに魚を卸します。「自分だけが儲けようとせず、寿司屋やスーパーに

も儲けてほしいし、その先にいる消費者が一番喜んでほしい」と話します。いくら美味しいからといって、値段が高いと駄目。ハードルの高くない魚をたくさんの人に食べてもらいたい、旬の魚を吟味します。

魚が嫌いなわけではない

板元さんが仕事を始めた頃は、今の3倍ほどの魚が売れていたのですが、時代の変化や流通の便が良くなったことで、市外からも魚が入ってくるようになり、枕崎で揚がる魚の消費量は年々減っていききました。「それでも友達に魚を送ると喜ばれるんですよ。ご飯を食べに行けば刺身定食や焼き魚定食、回転寿司などみんな喜んで食べるので、魚が嫌いなわけではない。ただ食べ方を知らない人が増えてきただけだと思う」と話します。いかに魚が美味しいかを宣伝することが大事。「魚離れ」にさせているのは、実は私たち大人かもしれないと話します。

せっかく枕崎に住んでいて、良い魚が捕れるんだから、もつと地元の人に魚を食べてもらいたいと、今日も消費者のためにせりに参加します。