

黒潮町特産物探訪

「カツオ編」

このコーナーでは、町内の特産物や、それに関する方たち取材して紹介していきます。



今回は、黒潮町佐賀の漁師が一本釣りで獲った新鮮なカツオ。佐賀漁港周辺で取材した内容を紹介していきます。

●佐賀は「カツオのまち」

佐賀といえば、昔ながらの漁師気質を持つ漁師たちのカツオ船団がいる町、カツオの町として有名です。

毎年二月から三月にかけて大型船九隻、中型船十隻が次々と佐賀港を出港します。

大型船は、南はフィリピン沖近く、北は北海道や三陸沖までなぶら（カツオの群れ）を追います。漁師は地元に戻ってくる十一月、十二月までの間、ほとんど海の上で過ごします。

●佐賀漁港市場

近くの漁場でカツオ漁を終えた大型船や中型船、五ト前後のトローリング船（引き縄漁（地元では「こぎ」ともいう）をする船）が佐賀漁港の市場で水揚げをします。

この日は午後から中丸（九十ト・船主 浜中隆）が佐賀沖の漁を終え水揚げをするため漁港に帰ってきました。停泊させた船から大量のカツオがベルトコンベアに載せられて揚がってきます。「すごい数ですね！」驚いていると、「どの船も、最近は何ほど漁はないで。」と、佐賀町漁協の浜岡さんは言います。

ここ三年くらい、以前ほどカツオが土佐沖を通過するこ



水揚げされたカツオは重さで選別されたあと「竊り」にかけられるいました。

とが少なくなったなどの理由で、漁場が安定せず漁が少ないのだそうです。

「燃料の値段も上がって、町内の漁師は漁に出たくても出れん状態が続きよう。」と、厳しい漁師の現状を話してくれました。

昔は、佐賀だけでなく町外からも市場に船が入り、多いときで一日に五ト前後の船が百隻も水揚げをしたこともあったそうです。

古くから、伝え守られてきた佐賀の自慢のカツオ漁、その貴重な達人たちが、これからもずっと存在して欲しいと願うばかりです。

●カツオのタタキづくり

平成十五年から運営が始まった「カツオふれあいセンター 黒潮一番館」。獲れたての新鮮なカツオ料理を食べることができ、予約をすれば地元の漁師たちにタタキづくりを教えてもらえる体験メニューがあることで、個人や団体客に人気を呼んでいます。

五月から八月のカレンダーは、休日を利用した家族連れや修学旅行の団体など、タタキづくり体験の予約でいっぱいになります。

取材の日は、京都から修学旅行の小学生百七十四人を受け入れていました。元漁師が約二十人と漁協女性部約三十人のスタッフがそれぞれ班に分かれて、カツオ丸ごと一本をおろしてわらで焼き、タタキにするまで全ての作業を付

きつ切りで指導します。カツオの胸ビレから包丁を入れ、頭を外すと「うわあ。」「気持ち悪い。」と顔をゆがめる子ども、「これが胃袋、これが心臓、生き物やき、内臓は魚も同じようにあるがで。」という漁師の話に興味深く耳を傾け、「心臓小さいね。」と手にとって観察する子どもたちまでさまざまでした。



わら焼きに挑戦!!「熱い!」「重い!」



「湯かけ最高!何杯でも食べられます。」と喜んで食べてくれました。

「タタキづくりを通して、食の大切さを学んでもらえるように体験中のふれあいの中で伝えていきますよ。」毎回受け入れ前には、こう言っています。「どんなに大勢の団体客の予約があっても、訪れてくれた方みんなに、このおいしい佐賀のカツオを味わって欲しいがよ。ほんやき、飛び込みでお客様が来たり、予約があっても、カツオさえあればお断りせずに受け入れますよ。」と、代表者の明神さんは言います。

新鮮なカツオが食べられる。タタキづくりが体験できる。それだけでなく、お客さんとのふれあいを大事にしようというスタッフ一同の、真心がいっぱい詰まった「カツオふれあいセンター 黒潮一番館」でした。