

～鳴門で働く人といっしょに～「鳴門再発見」物語

鳴門やけん

NARUTO
PRIDE
PROJECT

迫力! 鳴門鯛の一本釣り

すだちぶりは俺の子育て
丁寧に育てた
すだちぶりは
安心・安全な海の幸



海に沈む巨大な網 鳴門鯛の定置網漁

北灘漁協女性部おすすめ
すだちぶりレシピ

すだちぶりを
さばいてみよう



今日も
最高の鳴門鯛が
釣れたですよ!

名人の技術を 父から息子へ。 親子で向かう 鳴門海峡。

「父のようになりたい」
息子の夢は
「本釣りに挑む親子」

鳴門海峡。



指先の感覚が頼りの糸だけの一本釣り。名人義治さん、鯛を釣り上げてニッコリ。

沖に出た船は、目的地を目指しながら静かに鳴門海峡を進んでいきます。朝焼けに照らされた周辺の島々がくつきりとしたシルエットとなって海の上に浮かんでいます。船首から海の様子を真剣に見つめる松岡さん親子。ときおり、波があげる飛沫(しぶき)が、鳴門海峡の潮流の速さを物語ります。

義治さんが「本釣りの準備を始めます。「このピンクのしがけは、ジヤンジャンって言うて、ナイロンの素材で作った疑似餌(ぎじえ)。これに針をつけて10個くらい繋げて、海の中に落としていく。魚がきたら、指先の感覚でわかるんです」というそうです。



漁師になってまだ2年目の淳さんですがその手つきは鮮やかです。



市場の仲買人が、漁師たちの帰りを待っています。本日の鯛の釣果は約7kgでした。

今日は天気に恵まれていてましたが、もちろん、そんな日ばかりではありません。しかし、よほど悪天候でない限り、松岡さんは朝3時に自覚め、漁の準備をして、ほとんど毎日海に出ているといいます。休みは正月とお盆、そして1月10日の「魚供養」の日だけ。それでも、息子の淳さんは「仕事が楽しくてたまらない」と言います。息子の成長を優しく見守る義治さん、尊敬する父の背中を追いかけ、たましく成長していく淳さん。

明日も、この鳴門の海のどこかで、二人の漁師さんが力を合わせて美味しい鳴門鯛を釣り上げてくれていることでしょう。

よ。」と、慣れた手つきでスルスルと糸を操る義治さん。

「一本釣りといえば、「竿で釣る」イメージだったのですが、この辺りの漁師さんは竿をもたず「糸」だけで獲物を釣り上げるそうです。

息子の淳さんは漁師になって2年目。「将来は父のようになれる」と嬉しいです。魚が釣れる漁師になりたい」と、話してくれました。父の義治さんは「息子は勘がいいし、やる気があるけん、思つひとつ以上に早いスピードで独立立派な姿が釣れる漁師になります」と、嬉しそうに応えます。二人は呼吸を合わせながら、黙々と作業を進めていきます。

淳さんの指先が魚の動きをとらえました。糸先の微妙な力を感じ取り、海中の魚の状態を読んでいました。前中に漁を終えました。港では

み取ります。そして、ゆっくりと魚をたぐり寄せながら、慎重に糸を引きあげていきます。

海面に美しい鯛の姿があらわれました! うろこが太陽に反射して、キラキラ眩しく光ります。「鳴門鯛は青の斑点、目の周りのブルーが特徴。一本釣りは、鯛の体に傷がつかなから、きれいな姿のまま市場へ出荷できるんですよ。」と、義治さん。

船の底には幅1m、長さ1.4mの生簀(いけす)。魚を飼うための匂いがあります。釣り上げられた魚はすぐに生簀に入れられ、元気な姿のまま港に着くのを待ちます。漁では、鯛の他にもアジやハマチを釣ることもあります。

海の様子を見て、この日は午前中に漁を終えました。港では

魚が喜ぶ環境を
整えてあげること。
それが美味さの秘訣。

鳴門のブランド魚 爽やかな味わいの 「すだちぶり」

ブリは、魚のなかでも脂が多くて旨味がたっぷり！身がやらかくてジューシーなので、お刺身はもちろん、照り焼きやぶり大根にして食べると、とても美味しいですね。

そんなブリはどうやって私たちの食卓までやってくるのでしょうか。

今回、鳴門の代表的なブランド魚「すだちぶり」について教え

てくれたのは、鳴門市北灘町でブリの養殖業を営む、漁師の松下周平さん。北灘町は鳴門海峡の豊かな海の恩恵を受け、古くから漁業が盛んな町として知られています。松下さんは小さな頃から、漁師としてたくましく働く父親の背中を見ながら育つてきたそうです。

「海の仕事はきつくて厳しいことを知っていたので、家業を継ぐのは、正直、迷ったこともあります。でも、よく考えてみると、人は食料がなければ、働くことも生きていくこともできない。『私たちの仕事は、人の命の源である食文化を支えているんだ』と気付いたとき、漁師としての誇りと使命感に駆られました。それが良質な魚を育てる原動力になつたんです。」と語る松下さん。

松下さんの養殖場では年間13~15トンのすだちぶりを養殖しています。約1~2cmのモジャコと呼ばれる稚魚を仕入れ、徳島県特産のすだちの果皮が配合された餌を与えながら、約2年間大切に育てるそうです。出荷する頃には体長約80cm、重さ約5kgに成長しています。すだちぶりは身が引き締まり、さっぱりと爽やかな味わいが特徴です。





「これからは漁師自らもビジネスを勉強し、情報発信できる環境を整えていきたいと思ってます。消費者との距離が近づくことで、お互いのことをより深く理解できるはず。これからのお漁業に期待してください。」と、松下さんは話してくれました。

は25mもあるそうです。小学校のプールが2つ並んだくらいの大きさですね！ひとつのは生簀には約15,000匹のすだちぶりが泳いでいます。生簀は2つあるそうなので、松下さんの育てているすだちぶりは全体で約30,000匹にもなります。

さて、ブリは成長段階によって名前が変わる出世魚です。モジヤコから何の魚になつていくか知っていますか？正解は、モジヤコ→ワカナ→ツバス→ハマチ→メジロ→ブリです。松下さんが出荷しているすだちぶりに成長するまで2年かかるというのも納得ですね。

戻ってきた魚たちは、徳島特産のすだちの果皮がブレンドされた美味しい餌をたくさん食べて、すくすくと大きく育っていきます。手間ひまかけて育てられたすだちぶりが旬を迎えるのは11月～12月。その頃になると、松下さんの漁場には、和歌山県、三重県、愛媛県などから、すだちぶりを買い付けに大きな船が次々とやってきます。

ブリの買い付けはなんと、海の上！生簀から直接船へ、すだちぶりが運ばれていきます。たくさんの中業の人達と大きな声でやりとりし、現場をテキパキ仕切つていく松下さん。海上は風も波もあって危険ですが、こも細心の注意を払しながら、



網の中ではねる
たくさんの魚は
迫力満点!



多い日には
1000kgの魚を
収穫します!

チームワークで 鯛の鮮度を 素早く閉じ込める。

美味しい鳴門鰯を
自然に優しい
「定置網漁」で

4月中旬、おいしい鳴門鰯を
求めて、鳴門市北灘町栗田漁港
にやつきました。

今回、すだちぶりの養殖の取
材でもご協力いただいた松下周
平さんに「鯛の定置網漁」につ
て案内してもらうことになりました。

約束の午前11時、集合場所に
行くと、漁師さん達はすでに慌
ただしく漁の準備を始めていま
した。取材日は、風も少なく、快
晴。おだやかな春風が磯の香り
を港に届けてくれていました。

「定置網漁」とは、海の中の決
まった場所に網を仕掛けてしま
うと、それを回遊する魚を網の中に誘導して
捕獲するという手法です。魚を
取りすぎることがないので、生態
系を壊すことなく、自然に優
しい漁法だそうです。

太平洋と瀬戸内海の海流がぶ
つかり合って渦潮が発生する鳴
門海峡は、多くの魚が集まる豊
かな漁場として知られています。
速い潮流の中で育った魚は身
が引き締まり、プリプリした彈

鳴門の渦潮に揉まれた魚は身が縮まってプリプリとした食感が魅力。
この美味しい鯛を食卓に届けるため、乗組員の皆さんは全力で漁を行っています。



魚の鮮度を守るために作業はスピード勝負。
乗組員全員で協力します。

力の美味しい魚になっているそ
うです。

さて、本日の収穫はいかがで
しょうか。

この日は、船長さんと7名の乗
組員さんと共に船に乗り込ませ
てもらうことになりました。港
にエンジン音が響き、船は帆(も
やい)…船をつけ止める綱のこ
とを解き放し、ゆっくりと沖に
向かいます。定置網漁は沿岸付
近に網を固定しているため、港か
ら約1・2km進んだところで漁場
に到着しました。

作業が始まると、松下さんは
テキパキと仲間達に指示をだし
ていきます。定置網漁では、大量

の魚を海から引きあげるため、
仲間達とのチームワークが何よ
り大切なのだそうです。「一番良
い状態のまま消費者のもとへ美
味しい魚を届けたい。」漁師さん
達は、魚を傷つけないよう細心の
注意を払いながら、漁を行ってい
きます。

たぐり寄せた大きな網の中に
は、たくさんの鯛やアジがビチビ
チと身体を躍らせています。間
近で見ると、とても迫力のある
光景です。海面まで上がってきた
鯛を、次は船尾のクレーンが釣
り上げます。そして、乗組員のみ
なさんが協力しながら、手早く
作業を進めています。

獲った鯛はお腹の穴から棒を
刺し、浮き袋を潰して空気を抜
いていきます。水深約50mのところ
にいた鯛の体は、引きあげる途
中で水圧の変化についていけず、
浮き袋が膨らんでしまうそうで
す。そのままにしておくと、内臓
を痛めて鯛の鮮度が落ちてしま
うとのこと。このひと手間が、私
たちが美味しく魚をいただける
理由なのですね。

この日は15個の網を引きあ
げ、約300kgの魚を捕獲しま
した。松下さんによると、多い日
には1000kgを超える時もある
そうです。

鳴門鯛は、鳴門海峡の速い潮
に伴って、今後はどのくらい
の人が漁業に携わっていく
のか、不安を感じてしま
うこともあります。この
課題を解消するためにも、
多くの人に漁師の魅力を
知つてほしいと思います。

獲れたばかりの鯛は市場や料
理店に卸されます。
そのほかにも、美味しく食べら
れるように新鮮で鮮度の良い鳴
門鯛を使った干物などの加工品
も作られています。

Column

命の源を 支える仕事を 誇りとして

鳴門の「ブランド魚」すだ
ちぶり」と「鯛の定置網
漁」の取材にご協力いただき
ました。松下周平さんに、お話を
伺いました。

——漁師の仕事について、
現在どのように感じていま
すか？

松下 漁師の仕事は「命の源
を支える仕事を」として誇
りを持っていました。しかし、
近年の少子化や人口減少
による影響で、漁業はどのくら
いの人気が漁業に携わってい
けるのか、不安を感じてしま
うこともあります。この
課題を解消するためにも、
多くの人に漁師の魅力を
知つてもらいたいですね。食

育イベントなどで、直接伝え
る機会があればいいかと思
います。「魚を食べる」文化が、
将来自にわたって永く続いてい
くように、私たちも努力と工
夫を続けたいと思います。



松下周平さん(35歳)

て、感じていることがあれば
教えてください。

——消費者の皆さんに伝え
たいことを教えてください。

松下 温暖化による海水
温の上昇の影響で、魚はや
や少なくなっているようで
ます。海で仕事をしている
と、海洋プラスチック等の
ゴミの多さも目に見えます
ね。一人ひとりが環境問題
を意識することが大切だ
と思います。

——最近の海の環境につい

のなかを泳ぐため、いつの間にか疲
労骨折をして、骨がコブのように
盛り上がってることがあるそ
うです。このような骨は「鳴門
骨」と呼ばれていることを、ご存
知でしょうか？鳴門骨のある鯛
は、地元の漁師さんでも、減少し
目にする機会がないそうです。
お腹を開いてみないとわからない
ので、鯛をさばく機会があれば、
じっくり観察してみたいですね。

獲れたばかりの鯛は市場や料
理店に卸されます。
そのほかにも、美味しく食べら
れるように新鮮で鮮度の良い鳴
門鯛を使った干物などの加工品
も作られています。



小麦粉は薄く
まぶしましょう!

北瀬漁協女性部おすすめ

すだちぶりレシピ

すだちの果皮を加えた飼料で育ったすだちぶりは、ビタミンEが多く、抗酸化作用があります。さっぱりした風味と引き締まった身のすだちぶりは、どんなお料理にしてもおいしくいただけます。

食べる
Eat



すだちぶりのフライ

〈作り方〉

【タルタルソース】

- ゆで卵を粗く刻む。らっきょうはみじん切りにし、材料を混ぜ合わせる。
- すだちの皮をすって入れる。

【フライ】

- キッキンペーパーで切り身の水気をふき取る。
- 切り身をバットに並べ、両面に塩こしをし、お好みで片面または両面にすだちの皮をすってかける。
- 切り身を小麦粉→溶き卵→パン粉の順にまぶす。
- 約180°Cの油で、キツネ色になるまで揚げる。
- タルタルソース、ブチトマト、クレソン、スライスした玉ねぎなどを添えて盛り付けたら完成。



〈材料(4~5人分)〉

【タルタルソース】

ゆで卵	1個
らっきょうの甘酢漬け	6個
マヨネーズ	大さじ8
塩・こしょう	ひとつまみ
すだち	1個

【フライ】

すだちぶり(切り身)	10~12切れ
塩・こしょう	適量
すだちの皮	お好み
小麦粉	適量
卵	1個
パン粉	適量
ブチトマト	適量
クレソン	適量
玉ねぎ	1/4個



薄めの
切り身にすると、
かわいい手まりに
握りやすいです。

すだちぶりのお味噌汁

〈作り方〉

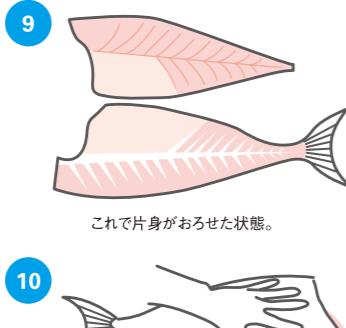
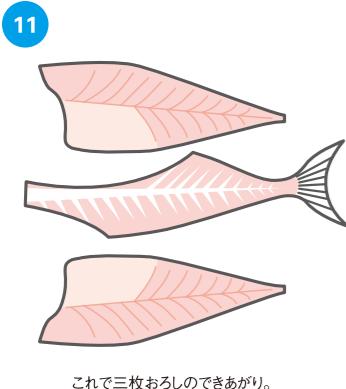
- 塩蔵わかめを水で洗って塩抜きをし、食べやすい長さに切る。
- はんぺんをいちょう切り、すだちを輪切りにしておく。
- 適当な大きさに切ったすだちぶりの身を湯通して臭みを取る。
- ブツ切りにしたアラも湯通して臭みを取ったのち、氷水にさらして骨を取る。
- 昆布でダシを取ったところにすだちぶりの身とアラも入れて、さらにダシを取る。
- 白みそで味付けをする。
- お椀にわかめ、はんぺん、ブリの身とアラを入れ、白みそのお汁をかけてでき上がり。
- 最後にすだちの輪切りをのせたら完成。

〈材料(4~5人分)〉

すだちぶり(身、アラ)	適量
塩蔵わかめ	適量
丸はんぺん	2枚
すだち	1個
昆布	適量(ダシ用)
白みそ	適量



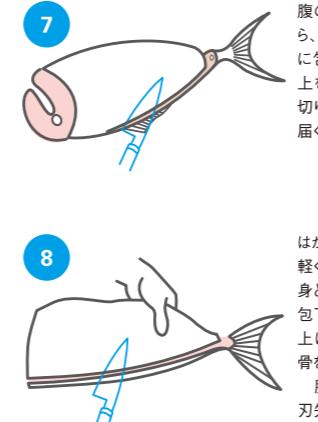
すだちぶりの
ダシがよく出た
おいしいお味噌汁の
完成。



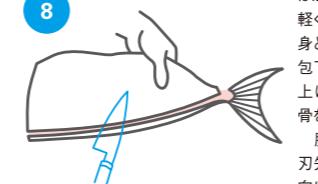
これで片身がおろせた状態。



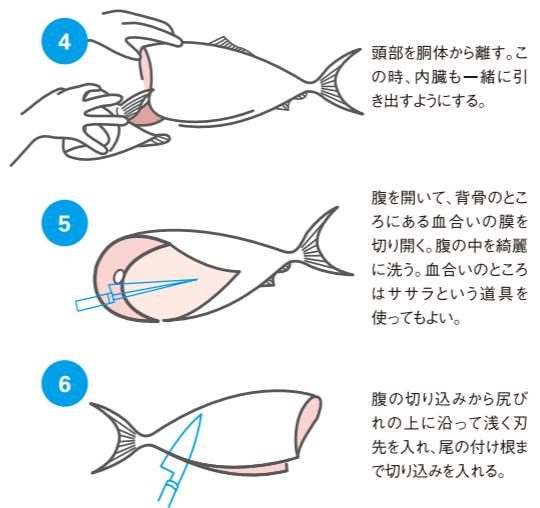
反対側の身も同じようにおろす。背ビレに沿って尾の付け根まで浅く切り込みを入れ、続けて何度も刃を中骨に沿わせながら背骨まで切り込む。



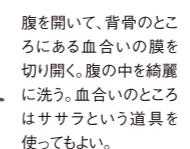
腹の身を軽く持ち上げながら、切り込みを入れたところに包丁を差し入れ、中骨の上を滑らせるように何度も切り込んで、刃先が背骨に届くまで切り進める。



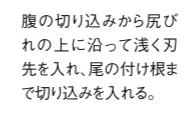
はがした尾の付け根の身を軽く左手で持ち上げながら、身と背骨の間に刃を入れ、包丁を水平に持ち、背骨の上に沿って刃を進め、身と骨を切り離していく。腹骨と背骨の接合部は刃先の角度を腹側から背に向けるような感じにして切り離していく。



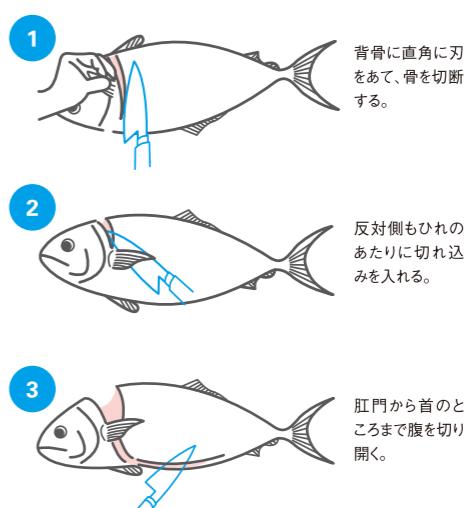
頭部を胴体から離す。この時、内臓と一緒に引き出すようにする。



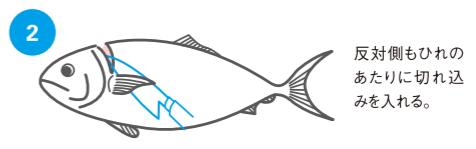
腹を開いて、背骨のところにある血合いの膜を切り開く。腹の中を綺麗に洗う。血合いのところはサラサという道具を使ってもよい。



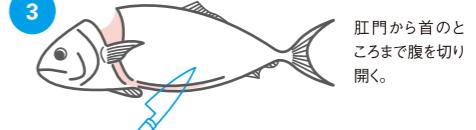
腹の切り込みから尻びれの上に沿って浅く刃先を入れ、尾の付け根まで切り込みを入れる。



背骨に直角に刃をあて、骨を切断する。



反対側もひれのあたりに切れ込みを入れる。



肛門から首のところまで腹を切り開く。



すだちぶりのさばき方

三枚におろす

すだちぶりは5kg以上の巨体です。大きく育ったすだちぶりをダイナミックにさばいてみましょう。



「海にゴミを捨てないで
そんな思いで活動しています。」

きっかけは、 資源ゴミの回収

清掃日には、周辺の中学生や小学生も参加してくれました。もともと海の清掃は、漁協組合の漁師たちが、海の日に合わせて行っていました。けれど参加者の高齢化が進み、清掃もままならない状態に。そんなある日、熱心に資源ゴミの回収をしていました。

堂浦婦人会で会長をされている吉田景子さんは、年に六回、堂浦の漁港から船に乗り、阿波井神社がある対岸へ清掃にかけています。夏休み期間中の清掃の最後に大量のゴミとともに参加者全員で記録写真を撮影。

由緒ある堂浦の 海を守りたい

その昔、糸に柿渋（※）を塗り、釣る魚に合わせて太さを変えた釣り糸が堂浦で発明されました。また鳴門で初めて養殖わかめの研究をし、成功させたのも堂浦だそうです。吉田さんは

寸劇にし、敬老会や、市や県が主催する芸能祭で上演するようになります。吉田さんは、海にゴミを捨てるなどどうなるか環境問題についても調べ、実際に海岸でゴミを野焼していた話を

代版浦島太郎ではクラゲと間違えてビニール袋を食べた親龜の話を、また海を汚すマイクロプラスチックについても寸劇にしました。「ゴミを捨てる人がいなければ清掃もしなくていいんです。とにかく捨てない、捨てさせないことが大事です」と強くおっしゃる吉田さんの言葉が胸に響きます。



堂浦婦人会の会長、吉田景子さん

※柿渋とは——柿には、そのまま皮をむいて食べることのできる甘柿と、そのままでは渋みがあつて食べられない渋柿があります。
まだ熟していない青い渋柿の実からとった汁を発酵させ、時間をおくと、黒くなつた液体を柿渋といいます。

釣り fishing

笠子 [ガシラ(カサゴ)]

鱸 [スズキ]

太刀魚 [タチウオ]

黒鯛 [チヌ(クロダイ)]

鰆 [サワラ]

**鳴門市で
釣れる魚**

鮓 [マダイ]

真鯛 [ハマチ]

烏賊泥 [アオリイカ]

鱈 [サヨリ]

眼張 [メバル]

鮮 [ヒラメ]

太刀魚 [タチウオ]

黒鯛 [チヌ(クロダイ)]

鰆 [サワラ]

鮓 [マダイ]

真鯛 [ハマチ]

烏賊泥 [アオリイカ]

鱈 [サヨリ]

眼張 [メバル]

鮮 [ヒラメ]

鳴門市の
漁業協同組合

大津漁業協同組合	〒772-0035 鳴門市大津町矢倉字浜ノ手1-3	Tel.088-685-3667
里浦漁業協同組合	〒772-0021 鳴門市里浦町里浦字恵美寿563-2	Tel.088-686-2737
新鳴門漁業協同組合	〒772-0053 鳴門市鳴門町土佐泊浦字土佐泊181-2	Tel.088-687-0855
鳴門町漁業協同組合	〒772-0053 鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池70-3	Tel.088-687-0750
室撫佐漁業協同組合	〒771-0368 鳴門市瀬戸町室字本村64-1	Tel.088-688-0591
堂浦漁業協同組合	〒771-0361 鳴門市瀬戸町堂浦字地廻り282-4	Tel.088-688-0533
北泊漁業協同組合	〒771-0364 鳴門市瀬戸町北泊字北泊209-6地先	Tel.088-688-0131
北灘漁業協同組合	〒771-0374 鳴門市北灘町宿毛谷相ヶ谷1-1	Tel.088-682-0011



最優秀賞の「カサゴ」の絵

2019年
「おさかな」絵画コンクール

鳴門市内の漁業協同組合の組合長で組織する「鳴門市水産振興協議会」では、鳴門の産業である漁業に興味を持つもらおうと、毎年、市内の小学生のみなさんを対象に「おさかな」絵画コンクールを開催しています。

みんな、お魚の絵を描いてくれたかな？今年はみなさんから311枚の応募がありましたよ。その中から最優秀賞に選ばれたのは、「カサゴ」の絵です。ヒレの鋭いかさごの絵がとても迫力があります。よく見ると、口の模様がとってもきれいでですね。

鳴門の海や川では、こんなに生き活きとした魚や貝やワカメがたくさん捕られています。みんなの住んでいる所の近くで捕れた海産物は、とてもおいしいと全国でも人気です。みなさんもたくさん食べてくださいね。