

市川の漁師さんに密着

スズキが陸に揚がるまで

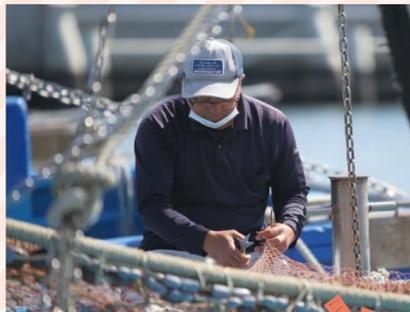
東京湾に面している行徳地区では、現在も水産業が営まれており、さまざまな水産物が水揚げされています。その中でも千葉県が日本一の漁獲量を誇るスズキは、冬の産卵期を終え、春から盛んに餌を食べて体が厚くなり、これから旬を迎えます。今号では、市川でスズキ漁をしている漁師さんに密着し、普段見ることのできないスズキ漁の様子をお届けします。

図359-1150地域整備課

こうしてスズキは獲られます / 漁に同行しました

漁師の及川さんにスズキを獲っている様子を見せてもらいました。

スズキの群れは東京湾を回遊しているため、木更津付近まで船を出すこともあります



前日の準備

30分から1時間かけて網を確認し、破れた箇所を補修するなど、前日から漁の準備をします。



漁場で網を仕掛ける準備

漁場に着いたら、クレーンを操作して網を海底まで落とします。落としてから船を動かして30~40分ほど引いて、魚を網にかけていきます。



スズキってどんな魚？

東京湾などで水揚げされる出世魚で、セイゴ、フッコ、と成長し60~100センチメートルの大きさのものをスズキと呼んでいます。淡白な味で、和・洋・中どんな料理にも合う白身魚です。

漁は朝4時から

漁当日、夜明け前の午前4時に出港して、漁場に向かいます。漁場はその日の気候や漁師歴30年の経験から得た勘を頼りに決めます。



水揚げ後は傷がつかないように気をつけながら素早く、ていねいに氷で締めていきます

網を上げる

船を止め、クレーンを操作して海底から網を上げます。スズキ以外にタチウオなどもかかっていました。



鮮度保持も大事な仕事

鮮度を保つため、スズキを水で洗い、箱に入れて氷で締めます。注文があれば生きたまま船底にあるいけすに入れ、港まで運びます。



1日10回ほど漁を繰り返す

箱詰めが終わったら網を補修し、次の漁場に向かって一連の作業を1日10回程度繰り返します。港に戻ったときには箱詰めされたスズキでいっぱいでした。



獲れ高を見て、海の男の表情がほころんだところを一枚

新しい漁港が整備されました

市川漁港は、漁船の収容不足の解消などを目的に整備を進めており、増設分が4月1日から供用開始されました。

整備された市川漁港

漁師の及川さんおすすめ
スズキの食べ方
【刺し身】

刺し身がなかなか手に入らない、生ものが苦手な方向けに、簡単なスズキのレシピを10面で紹介しています。

これがないとはじまりません 漁の必需品



底引き網漁船

網を海に入れ、船で引っ張り、魚を水揚げする底引き網漁。魚を獲る大きな網は及川さんの手作りです。



(左から)手袋、ライフジャケット、網針

網を補修するための道具である網針。漁の最中、網が切れた時はその場で補修します。



市川市漁業協同組合 理事 及川克己さん

お話を伺いました

自分たちの海は自分たちで守る

今年もスズキは獲れますが、新型コロナウイルスの影響で獲った魚の売り先が少なくなり値段が下がっています。また、将来を考えるとたくさん獲ってしまうと魚がいなくなってしまう。自分たちの海は自分たちで守らなければならないため、たくさん獲るのではなく、売り方を工夫するなど別の方法で乗り越えようと考えています。

全国的にみても、市川のように都会に隣接していて新鮮な水産物が獲れるところは珍しいです。そのメリットを活かして、新鮮な水産物を市民の方に楽しんでもらいたいです。

水産物普及に向けて

市では市川市魚食文化フォーラム実行委員会を設立し、市川で水揚げされた水産物の販売や魚のさばき方教室などを行い、水産物を広める活動を行っています。イベントを行う際は、広報いちかわや市公式Webサイトでお知らせします。



▲市川で水揚げされたノリ