

カツオが流される。慣れた手付きでサイズと重さを測り、手際よく選別する。競りの時間に間に合わせるため作業は急ピッチで進められる。トロ箱と呼ばれるカツオの入った漁箱が、市場にずらりと並ぶ光景は壮観だ。

カツオは回遊性の魚で、日本では早春に南西諸島や小笠原諸島辺りに現れ、黒潮に乗って北上する。4月から5月にかけて御前崎沖に近づき、東北沖合に達すると初秋に南下しはじめ、晩秋には日本近海から姿を消すといわれている。ここ御前崎は、比較的漁場に近いこともあり、水揚げされるカツオの全てが一本釣りした生のカツオなのだ。

カツオとの深い関わり

その昔、御前崎は、耕作できる農地が少ないため、多くの人が漁業で生計を立てていた。台風などで遭難すれば親兄弟や親戚までが一度に命を落とすようなリスクを負いながらも、この地の人は、海に向かって船を出したという。加工技術のない江戸時代に、捕れすぎたカツオを紀州（現在の和歌山県）へ運んでミカン畑の肥料にしたという話も聞く。その運搬途中で、初



駒形神社の絵馬

めてかつお節の存在を知り、この地へ製造技術を導入するきっかけになったという。

漁業の守り神でもある駒形神社には、明治時代のカツオ一本釣り漁の様子が描かれた絵馬も奉納されている。

昭和10年には当時の御前崎小学校の校長だった加藤鉉一郎氏が、職業教育の一環として「かつお釣り体操」を考案した。学校を卒業するとすぐに漁師として働かなければならない時代に、体力の向上と技術の習得を兼ねた体操として、地域の子どものための間に浸透した。

御前崎に漁船が接岸できる施設が完成したのは、昭和39年。それまでは、釣ったカツオを沖で小舟に移し替え、波打ち際まで運んでいたという。

子どもたちに伝えよう

御前崎漁協の女性部が、平成16年から、地元で水揚げされたカツオの調理法を、御前崎小学校の児童と保護者にわかりやすく指導している。部長の小野田朝子さんは「活動をこれからも続け、市全体に広げていきたいと思います」と魚食普及に熱が入る。

市観光物産会館「なぶら館」の駐車場では毎年4月下旬から6月上旬まで「カツオのぼり」が空を舞う。市観光協会が4年前からオーナーを募集しているもの。子どもの健やかな成長を願い応募した家族が見上げる先には、今年もカツオが勢い良く泳いでいた。



御前崎漁協女性部役員の皆さん

