

カツオに かける思い



御前崎漁業協同組合組合長

やぶ た く に ゆ き
藪田国之さん(広沢区)

この地で長年、カツオとともに生きてきた2人にカツオにかける思いを聞いた。

エサを武器に勝負する

最盛期には、御前崎だけで26隻あった一本釣りのカツオ中型船も、今では、県内に地頭方漁協所属の2隻が残っているだけだ。御前崎港に水揚げされるカツオの6割から7割が、三重県、高知県、宮崎県のカツオ船によるもの。御前崎漁協の藪田国之組合長は、毎年正月明けに県外の船主へあいさつ回りに出掛けるなど、外来船誘致に努める一

方で、来年の1月1日をめどとする御前崎、地頭方、相良、吉田の4漁協の合併に向けた最終調整に追われている。

「ここは、カツオだけでなく上等なシラスやキンメダイも水揚げされています。地元の人にとって美味しい食べてもらうことが一番大事です。8月後半から出回る戻りカツオも、脂が乗って最高です。食べてもらわないことには良さはわかりません」と市民に呼びかける。

今年、漁協では、カツオの水揚げを大幅に増やそうと港にカツオのエサ場を設置した。「一本釣りのカツオ船は、必ず生きた

イワシをエサとして積み込んでいかなければいけないんです。今まで御前崎にはエサ場がなかったのですが、水揚げしたらエサを積み込むために神奈川県や千葉県のエサ宿と呼ばれる港へ寄ってから漁場へ出て行ったのです。燃料が安いときならまだしも、今は高い時代。時間効率だけでなくコスト面でも生産者には好条件が揃ったのです。これが軌道に乗れば効果は大きい」と期待を込める。

伝統的なかつお節製法である「手火山式」。吉村孫俊さんは、切ったカツオを釜で煮て、蒸籠に並べ直火で燻して乾燥させるこの方式を、今に伝える全国でも数少ない職人の一人だ。御前崎港に水揚げされた鮮度のいい近海カツオを使っているから味は確かだ。「商売にはならないが、うまいと言ってくれる人がいるから作っているんだよ。食べてみればわかるよ」と、かつお節を削ってくれた。ふんわりとした削り節から良い香りが漂う。ここにもカツオの魅力を最大限に引き出すプロがいる。

本物の味に こだわる



特定非営利法人「手火山」理事長

よし むら ま と し
吉村孫俊さん(下岬区)

取材を終えて

今回の取材で「料理には方程式がない」と言われ納得させられた。確かにカツオの生臭さが苦手という人もいるが、工夫次第でおいしい食べ方はいくらでもある。カツオには、血液をサラサラにしてくれるEPAや、脳の働きを活性化させるDHA、コレステロールを減らし、肝機能を高めるタウリンが豊富に含まれている。近年は、生活習慣病や子どもの発育不全などの症状を予防する食材としても注目されているらしい。こんな素晴らしい食材を放っておく手はない。思いついたらやってみることが大切だろう。そして、おいしかったら、その調理法を他の人に教えてあげればいい。そうすることで、カツオの消費拡大と健康維持につながるのであれば、まさしく一石二鳥。御前崎のカツオを食べてみよう。