

遠州のカギザワラとして有名

しょう油に浸せば脂がその表面を覆い、口の中に入れては甘くとろけるようなうま味が口の中に広がるサワラの刺し身。まさに絶品だ！。

もうすぐシーズンを迎える「サワラ漁」。皆さんは御前崎近海で捕れるサワラが有名なのをご存じだろうか。御前崎で捕れるサワラは、産卵前の11月頃から3月頃にかけて越冬のために御前崎沖へ回遊してくるため脂がのって上質。県内の漁業関係者の間で「遠州のカギザワラ」と名が通っている。

カギザワラといわれる由縁は、漁の際に「手かぎ」と呼ばれる漁具を使いサワラを船へ引き上げることに由来しており、御前崎で水揚げされるサワラの代名詞とも言えるものだ。



漁協に水揚げされるサワラ

H30年魚種別水揚げ量(ト)

	魚種	水揚げ量
1	シラス	1,710
2	カツオ	1,271
3	キンメダイ	204
4	キメジ	144
5	ピンナガマグロ	96
6	サワラ	27
7	イセエビ	26
8	ブリ類	20
9	カマス	16
10	イサキ	16

御前崎では、古くは江戸時代からサワラ漁が行われている。当時の漁師は、夏はカツオ漁、冬はサワラ漁という具合に1年を2期に分けて漁で生計を立てていた。現在もキンメダイとサワラといった2つの魚種を捕る漁師は少なくない。御前崎では主に定置網や釣り具を船でひき回す引き縄漁でサワラ漁をする。同様の漁では県内で上位の水揚げ量を誇り、市内ではシラス、カツオ、キンメダイ、キメジに続いて6番目の水揚げ量があり、重要な魚種となっている。

サワラを漁業振興の起爆剤に

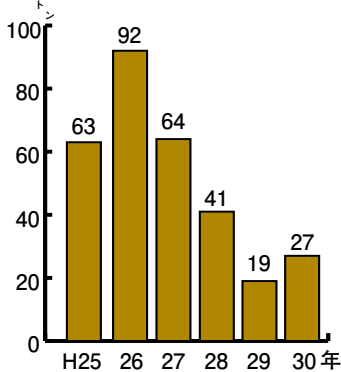
狭いという意味の「さ(狭)」に「はら(腹)」、つまり腹が狭くほっそりとした体形というのが語源のサワラ。大きくなるに従い呼び名が変わる出世魚だ。

30〜40センチの若魚をヤナギ、40〜50センチのものをサゴシ、50〜60センチのものをナギ、60センチ以上のものをサワラと呼ぶ。

寒い時期のサワラは脂肪に富み、「サワラの刺し身は皿までなめる」といわれるほどのおいしさで、御前崎では当たり前のように刺し身で食されるが、アシ(傷み)が早い魚のため西京漬けといった焼き物のイメージも強く、脂ののった刺し身のおいしさは広く知れ渡っていないのが現状である。

このような中、御前崎のサワラのおいしさは唯一無二であることや水揚げ量も県内上位であることからカツオ、シラスなどに次ぐ新たな売りとして「サワラ」を漁業振興につなげていくと昨年(以下、南駿河湾漁業協同組合(以下、南駿河湾漁協)の新たな取り組みが始まった。

御前崎魚市場サワラ水揚げ量



鯖

【さわら：Sawara】

スズキ目サバ科サワラ属

鯖 Spanish mackerel

生息域：北海道南部以南

旬時期：西日本では春 東日本では秋から冬