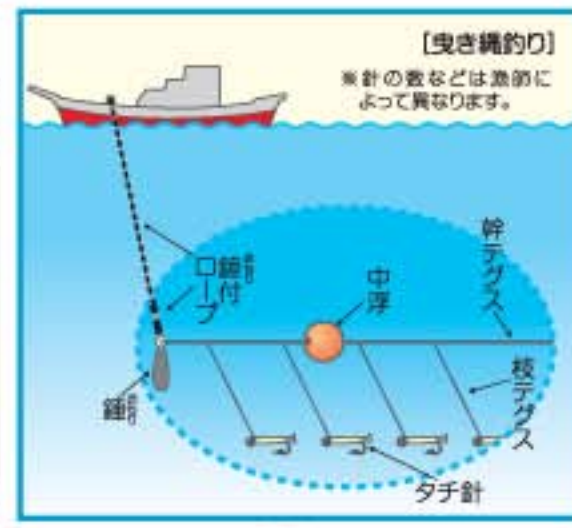




なぜ?なに?を 漁師さんに聞いたよ!

山口県漁協 安下庄支店
たち釣り組合 組合長 村田 久紀さん(右)
副組合長 村田 忠弘さん(左)

Q どうやって とるの?



瀬戸内海では、主に小型底びき網・曳き縄釣り・定置網漁業によって漁獲し、周防大島町では曳き縄釣りの漁業が中心です。曳き縄釣りの漁業は、長い幹糸に針の付いた枝を何本も吊り下げた漁具を、漁船で曳きまわして魚をとるものです。タチウオの箔は手や網に触れるとすぐにはがれて商品価値が下がります。網で獲る場合と異なり、曳き縄釣りは1尾ずついねいに釣るため、箔が落ちにくく、いい値がつかます。



海中に漁具を沈めし入れて30〜40分ほどで船で曳いた後、漁船の漁具を巻き上げ、針にかかったタチウオを船に引き上げます。



「タチウオは、おいしい魚です。ぜひ食べてほしいです。」



周防大島町立安下庄小学校4年生



大きさも鮮度も 品質も自慢! 県内外で高評価 「周防瀬戸の太刀魚」

なぜ?なに?を
ズバッと解決!
おいしい
探検隊!

平成7年に「周防瀬戸の太刀魚」としてブランド化された山口県内海東部産のタチウオはその大きさや品質の高さから県内外で高く評価されています。その水揚げの中でも最も漁獲量の多い周防大島町の漁師さんたちに、探検隊の皆さんが取材してきました!

「タチウオ」キタキョウと「イワシ」イワシ



6月から11月までが「タチウオ」の旬です。

曳き縄釣りの漁船は、だいたい朝4時ごろから出漁し、夕方4時ごろ帰港します。



Q よく釣れるのはいつ?

1年中釣れますが、主な期間は梅雨の頃から初冬まで。中でも大きなタチウオがよく釣れるのは8月。それを過ぎると、だんだん小さくなります。漁獲量でいえば、多い日は250キロくらい釣れる日もありますが、10キロくらいしか釣れない日もあるんですよ。



「タチウオの鋭い歯に注意!」

イワシやアジなどがタチウオの鋭い歯にかまれると、もう逃げられません。人もかまれると大変です。漁師は釣るときには軍手をはめ、タチウオの口の方は持たないように注意しています。



「大きくてハリがあり、銀色の箔が輝いているのが最高!」

Q 「タチウオ」って ってどんな魚?

タチウオは、日本では北海道以南の各地に生息しています。回遊魚の一種で、春から夏に北上し、秋から冬に南下戻ります。からだの特徴は、日本刀のように細長いこと。鋭い歯と強じんなあごを持っていて、うろこが少なく、からだの裏面が黒い「シロ」や「クマ」の縞で覆われています。また、グアノリンは、模造真珠や「ニキニキ」ア、銀箔紙の材料などに使われます。

Q なぜよく釣れるの? どこで釣っているの?

周防瀬戸は海底の地形や潮流が複雑で小魚が豊富なため、タチウオの群れがほぼ年間を通じて定着し、瀬戸内海屈指の好漁場となっています。この辺りの漁場は主に大水無瀬島・小水無瀬島・平郡島周辺。その日の潮の状況や水温などによって、タチウオの多い場所は異なります。



「だいたい70センチから1メートル前後、15メートルもあるタチウオもとれるんですよ!」