



# 夕市 ～新鮮な海の恵み～

## 大田市の水産業

日本海に面している大田市の海岸線はおよそ46km。砂浜あり岩礁ありの白砂青

松の変化に富んだ海岸を有しています。漁業では、小型底引き網漁業、一本釣り、採貝藻漁業など多くの漁業が行われ、平成19年には約8千トン、漁獲金額約

31・7億円が水揚げされています。

そのなかでも県内57隻あるうちの50隻の漁船が在籍する小型底引き網漁業は大田市の基幹漁業といえます。小型底引き網漁業とは、10～15トンの船で水深200m程度の海底で網を引く漁法で、カレイやヒラメ、タイなど多くの魚種が水揚げされるのが特徴です。また、全国的に漁師の高齢化が進んでいるなかで特に市内の和江地区では、若い乗組員が多く活気に満ちています。

## 夢をかなえ漁師に



らIターンしてきた藤本卓

也さん(25歳)。平成16年からJFしまね久手出張所に在籍し小型底引き網船の乗組員として活躍されています。小さい頃から海が大好きで「漁師になりたい!」とずっと思い続けて育ちました。

漁師とは何の関わりもない生活からいきなり漁師になるといつても周りからは反対されました。しかし、父と同じ建設関係の短大卒業を間近に控えたとき、インターネットで漁師募集のサイトを発見。「漁師になりたい!」という夢を叶えるきっかけとなりました。

いろいろ調べるなかで支援制度があったこともありJFしまね久手出張所でお世話になることに決めました。

漁師はきついと覚悟はしていたものの現実は想像を超えていました。体力もそうでしたが、一年くらいは船酔いとの戦いだったと言います。

## おおだのお魚クイズ

大田市で一番多く水揚げされる魚は何でしょう?

①あじ ②カレイ ③あんこう

ヒント「左ヒラメに右〇〇〇」

答えは7ページ

そんな藤本さんは、「6～8月は底引き網漁が禁漁期で、延縄漁はななわなどの勉強をしています。近い将来には自分で船を持って独り立ちしたい。結婚し子供も生まれ一段と責任を感じています」と静かに、そして強い意志を持って語ってくれました。



## 夕市

みなさんは魚のせり市といえは早朝に行われるものと思っいていませんか？

じつは、ここ大田市では夕方行われているのです。

市内の漁船は、小型船が多く、大型船のように数日間操業するのではなく、早朝2時頃に出漁した船が、その日の夕方5時頃に帰港する日帰り操業で、帰港し水揚げされたらそのまませり市にかけられ、その日のうちに地元のみならず関西や九州に出荷されます。



せり市の準備風景

「夕市」は、東北の一部で行われているものの全国的にも珍しく、その日うちに出荷されるため、鮮度はバツグン。市外で水揚げされた魚に比べ、例えば大阪では丸一日早くみなさんの食卓へ届きます。

また、地元飲食店を対象に開催した市場見学&試食会において「改めて大田の魚の美味しさに感激した」と、鮮度と味はプロの料理人も太鼓判を押ししました。

### 市場のにぎわい

ごくごくと帰港する漁船から水揚げした魚は、漁師の家族を中心に魚箱に詰められ、市場に並べられます。静かな漁港が一気に活気に満ちたお祭りさながらの風景に変わる瞬間です。せり人を囲んで仲買人の声が飛び交い次々にせり落とされていきます。(一般の個人がせりに参加することはできません)

石見の国おおだ観光大使でもある演歌歌手永井裕子さんが歌う「和江の舟唄」は、この活気に満ちた様子に感激したことがきっかけとなり作られたというほどです。



夕方6時頃からせり市が始まる

### へかやき

地元の旬の魚をふんだんに使ったすき焼き「へかやき」をご紹介します。

「へか」とは、農機具の犁の先の金属部分のことで、これを鍋の代用に使ったことから、この名前がついた

と言われています。

波根旅館街では、「地元漁師の伝統料理」を後世に伝えていくとともに地元だけではなく県外の観光客をもてなそうと「へかやき」料理を数年前からメニューに取り入れています。アマダイやアナゴ、カレイなど新鮮な旬の魚をすき焼き風にしたもので、豪快であってヘルシーと好評です。是非ご賞味ください。

### 《波根旅館街》

- 金子旅館 TEL0854-85-7130
- 水明館 TEL0854-85-7358
- 石原旅館 TEL0854-85-8529
- 武田旅館 TEL0854-85-8635
- 朝日旅館 TEL0854-85-8431



※いずれのお店も事前にご予約が必要です。

上記のほか市内の他の飲食店でも提供されています

## おあだのお魚クイズ 答え

### ② カレイ

平成19年の漁獲量は1,869トン。「カレイ」には、白ガレイ、水ガレイ、笹ガレイなどの種類があり、一般的に干物や煮物として調理されます。笹ガレイは、うまみ成分を多く含みカレイの中でも高級魚とされています。ちなみに第2位は「アンコウ」752トン、第3位は「あじ」で740トンでした。



### 問い合わせ

大田市役所産業振興部水産振興担当  
漁業協同組合 J F しまね大田支所久手出張所

TEL 0854-82-1600 内線 248  
TEL 0854-82-8955