

江戸時代後期～昭和初期

まぐろ漁は熊野灘の多くの漁村で行われていた



天保の飢饉、村を救ったまぐろ大漁



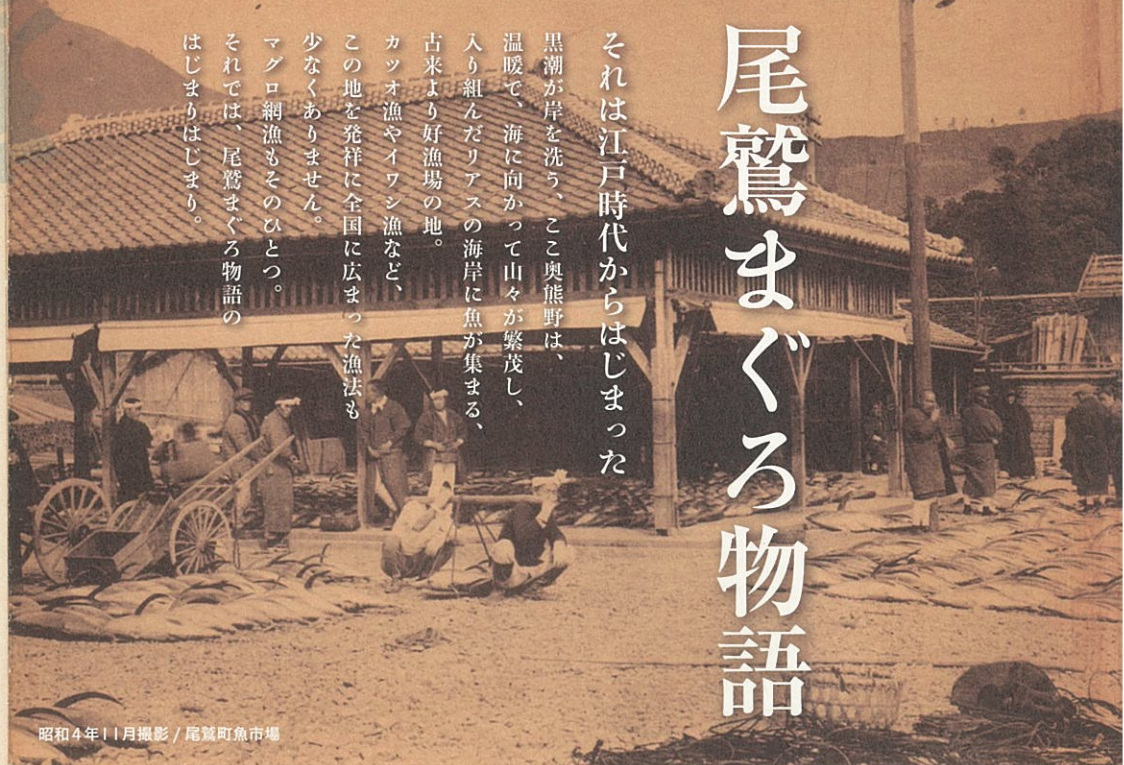
時を同じく、近くの須賀利村(今の尾鷲市須賀利町)においても、芝田吉乃丞がマグロ網を考案。天保の飢饉から村人を救い、天保十年〜十二年には毎年六、七万尾の大漁に恵まれました。

鮪網漁法の図 紀伊國北牟婁郡須賀利浦
「合冊 三重県水産図解」(編集・発行/(財)東海水産科学協会 海の博物館)より

尾鷲まぐろ物語

それは江戸時代からはじまった

黒潮が岸を洗う、ここ奥熊野は、温暖で、海に向かって山々が繁茂し、入り組んだリアスの海岸に魚が集まる、古来より好漁場の地。
カツオ漁やイワシ漁など、この地を発祥に全国に広まった漁法も少なくありません。
マグロ網漁もそのひとつ。
それでは、尾鷲まぐろ物語のはじまりはじまり。



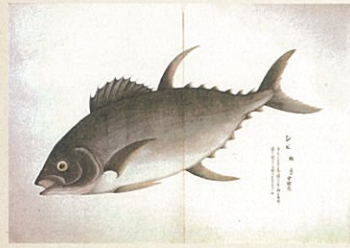
昭和4年11月撮影 / 尾鷲町魚市場

熊野灘、まぐろ漁のはじまり

マグロ漁といえば、現在は遠洋・近海の延縄漁が主流ですが、動力船や強靱な網がなかった時代、湾内に群れでやってくる大きなマグロを捕える術はなく、地引き網にかかって、本漁のイワシをけちらし、網をこわしてしまふ始末。地元の漁師さんにとっては疎ましい存在だったようです。

しかしあの巨体、群れ。捕えることができたなら村が潤うことはまちがいない。江戸後期、湾の奥深くに面し主となる漁はなく、田畑もせまく、貧しかった矢口浦(今の紀北町海山区矢口)の旧家当主・濱中藤兵衛は、寛政十一年、私財を投じマグロ網の開発をはじめます。

その意思は息子に受け継がれ、数年後、やっこのことマグロ五尾を捕獲。さらに改良研究は続けられ漁法は完成。それは、数張りの網を使用し、入り江に追い込んだマグロをさらに狭め捕獲する楯切網法。先代が開発を始めてから二十年目のことでした。



上/シビ 鮪 右/鮪漁 紀伊國北牟婁郡矢口浦
共に「合冊 三重県水産図解」(編集・発行/(財)東海水産科学協会 海の博物館)より

明治〜大正〜昭和



矢口浦や須賀利村にとどまらず、明治初期には熊野灘沿岸の多くの漁村でマグロ網漁が行われていたようです。明治末から大正にかけて、カツオ漁船の動力化が進み、漁場は沿岸から沖合へと広がる中、国産の縄巻揚機が普及し、冬場はマグロ延縄漁をするカツオ船が増加。昭和初期には、南洋出漁により、年中マグロ延縄漁に従事する船が増えだしました。

そして、新たな時代の幕開け

三重県のマグロ漁獲量は年間約一万六千トンで全国6位です。尾鷲では、2012年よりマグロ船の員外船誘致に力を入れ、水揚げが増えました。アルコールスラリー製法という世界初・最新鋭の冷凍設備を搭載した遠洋マグロ延縄船「長久丸」が新しく建造され、2013年4月末、初水揚げ。そして2014年には近海マグロ延縄船「良栄丸」が完成。世界の海から、また近海の新鮮な生マグロが次から次へと尾鷲港に水揚げされています。

次代の漁師づくり、漁業の町・尾鷲の再興を目指した新たな取り組みが始まりました。尾鷲マグロの新たな時代の幕開けです。

参考文献 / 三重県水産図説(明治14年)、水産博覧会解説書(明治15年) 三重県水産図解(明治16年)、水産博覧会審査標語(明治17年) 水産博覧会第一区第一類出品審査報告(明治18年) 日本漁民伝(昭和39年) / 宮城雄太郎著、わが村は小さな漁村(平成7年 / 山下君夫著) 海と人間 1973(昭和48年) ・1983(昭和58年) ・1984(昭和59年) ・1994(平成6年) 鮪漁代割帳・鮪代割覽帳・鮪代金割帳など須賀利浦方古文書(尾鷲市中央公民館蔵) 永代日記(尾鷲市山本氏蔵)、おわせの魚(尾鷲市役所魚まち推進課)

漁場

尾鷲
おわせ

近海・遠洋

マグロはえ縄漁

まぐろ延縄漁は、一本の長い幹縄に釣り針のついた枝縄を数多くぶら下げて、魚のかかるのを待つ漁法。

- ① 投縄 まず、約6時間かけて、釣り針一本一本にイワシやアジなどのエサをつけながら海中に投げ込みます。
- ② 揚縄 2時間の休憩後、約12時間かけ縄を巻き上げます。

漁場には全国から何百隻という船が集結。
縄がからまないように、よーいドンで一斉に同じ方向に向かって船を走らせ、縄を投げ入れます。

水面近くにいるマグロを獲る
浮きはえ縄漁

- 幹縄(みきなわ) 100~130km
- 枝縄(えだなわ) 2,000~2,700本



尾鷲港に水揚げされる

四大マグロ

尾鷲港に水揚げされるマグロは、主に4種類。
それぞれに獲れる漁場、季節、味わいが違います。
あなたのお好みのマグロはどれですか？



メバチ 目鯨

[尾 鷲 名] メバチ、ダルマ(若魚)
[英 語 名] bigeye tuna
[体長/体重] 1m~2m / 60kg~150kg

目玉がぱっちり大きく、やや長い胸びれ、ずんぐりとした体型が特長の中型マグロ。マグロらしい鮮やかな赤身で、やわらかな甘みとわずかな酸味があり、しっかりとした食感。



キハダ 黄肌

[尾 鷲 名] キハダ、キメジ(若魚)
[英 語 名] yellowfin tuna
[体長/体重] 1m~2m / 50kg~100kg

体色とひれが黄色味をおび、鎌状にのびる第二背びれ、スマートな体型が特長。身は桃色で、あっさりとした味わい。



ビンナガ 鰯長

[尾 鷲 名] シビ、トンボシビ、小トン(若魚)
[英 語 名] albacore tuna, longfin tuna
[体長/体重] 0.8~1.2m / 12~50kg

別名「ピンチョウ」。長い胸びれが特長の小型のマグロ。世界中の海に分布し大回遊する。冬に獲れる脂ののったものはとても味がよく、もっちりとした食感。特にトロ部分は甘みが強く、口の中でとろける。

クロマグロ 黒鮪

[尾 鷲 名] 本マグロ、ヨコ(若魚)
[英 語 名] bluefin tuna
[体長/体重] 1m~3m / 50kg~400kg



大西洋、地中海、日本近海で獲られる大型のマグロ。
別名本マグロとも呼ばれる、みなさんご存知マグロの王様。

近海マグロはえ縄漁船「良栄丸」

[総トン数] 19トン
[大きさ] 全長25.4m、全幅4.65m
[乗組員] 10名

ここがすごい

高鮮度「生マグロ」こだわりの取り組み

近海の各漁場からいかに鮮度を保ち水揚げするか。それが良栄丸のこだわり。

- ① 生きて獲れたマグロは船上ですぐに活め。エラとハラを取り除きます。
- ② 独自の冷却法で急速冷却。
- ③ 量より質。獲れたマグロを入れる魚槽を小さくして冷却力アップ。



良栄丸
直営食堂&直売所

尾鷲物産(株) おわせお魚いちば おとと
三重県尾鷲市古戸野町 2-10
☎0597-23-2100 <http://e-ototo.jp>



尾鷲魚市場



長久丸直売所

㈱長久丸 冷蔵部
三重県尾鷲市朝日町 2-1
☎0597-25-2100



遠洋マグロはえ縄漁船「第一長久丸」

[総トン数] 392トン
[大きさ] 全長56m、全幅8.8m
[乗組員] 23名

ここがすごい

最新鋭の冷凍装置「アルコールスラリーアイス」

シャーベット状になったマイナス30℃のアルコールの中にマグロを入れてマグロを凍らせるシステム。今までの冷凍技術よりもさらに生に近い食感に保つことができる。マグロ漁船がこの最新鋭の冷凍設備を搭載するのは、国内でも世界でも初めて。



長久丸の水揚げ