

大村産の「青なまこ」



大村湾の冬の味覚である「**青なまこ**」。お正月のお料理には欠かせないものです。今回、大村市漁業協同組合の**二島雅秀さん**(二)に、今が旬の「**青なまこ**」についてお話を伺ってきました。

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Q なまこ漁について教えてください。

(二) 毎年、11月の中旬から漁に出ています。県の規則で漁ができる時期が決まっています。今年の口開け(漁の開始日)は11月18日から。なまこ漁は



ふたしま まさひで

interview **二島 雅秀さん**

「奥さんへ一言」

「感謝しかないです、いつもありがとう」

Profile

大村市漁業協同組合役員。18歳から漁を始め、漁師歴41年の大ベテラン。奥さまと二人三脚で、二島さんが漁を行い、奥さまが加工と販売を手掛ける。

類。赤なまこは日持ちするので値段が1番高く、身は少し硬め。青なまこが大村湾の代表的ななまこ。そと海のものとは違って、身が柔らかいのが特徴です。なまこを選ぶときは、大きすぎず、表面に傷が入っていない物を選ぶといいですよ。少しでも傷が入っていると、なまこ自体の痛み方が早いので。

Q 大村湾の「青なまこ」どこで買うことができますか？

(二) 長崎や福岡にある市場へ出荷し

おいしいですよ。よく「口の中どころける」という表現をしますが、実際に大村湾のウニを食べて、初めて「口の中どころける」感覚がわかったほど。

Q 「青なまこ」に秘めた思いや願いをお聞かせください。

(二) うーん…なまこ漁にもつながる話ですが、漁に出てみるとわかるんだけど、海中のごみ問題がかなり深刻です。昔の大村湾のように戻らないかもしれないけど、今以上に海の環境を悪化させない事が大事。大村湾は、みんなですべて守っていかなければいけない、ふるさとの大切な海です。釣りやレジャーなど、ルールをしっかりと守って楽しんでもらいたいですね。そうすると、おいしい大村湾の海の幸を皆さんにたくさん届けることができますし、大村湾で捕れる「青なまこ」を後世につなげていくことができます。まずは、大村で捕れる「青なまこ」をもっと市民の皆さんに食べてもらいたいですね。

「青なまこ」を後世に



つけた引きが主で、天気の良い日や海水が澄んでいる時には、昔からの漁法「箱メガネ」を使った漁をするということもあります。ほかの漁とは違い、「なまこ漁」は唯一、漁協組合員が二斉に海に出て漁をするんです。今季のなまこの捕れ具合は、まあまあかな。(笑)

Q なまこの種類、違い、良いなまこの選び方について教えてください。

(二) なまこは、色味で分かれています。赤なまこ、青なまこ、黒なまこの3種

ています。市内のスーパーや鮮魚店、直売所でも買つてことができます。パッケージを見てから買つてくださいね。

Q そのほか、大村湾で捕れるおいしい水産物を教えてください。

(二) とにかく、大村湾で捕れるものは、全部(笑)。大村湾のもたらす環境と内海の関係で塩分濃度が低いからでしょうか、捕れるもの全てに甘みがあります。サザエやウニ、シャコ、イダコ、エビ、そしてワカメも柔らかくて



AR

アプリを起動して
画像にかざしてみよう!

なまこの調理方法を紹介します!

「COCOAR2」を起動して、下の画像を読み込むと、動画が再生されます。また、動画はYouTube市公式チャンネルにも公開しています。

YouTubeチャンネル



なまこのさばき方

- ① 水洗いしたなまこの中央に切れ目を入れます。
 - ② このわた(腸)を取り出します。
 - ③ 内部の砂を取り除き、両端を切り落とします。両端は硬いので、しっかり切り落としましょう。
 - ④ 好みの厚さにスライスします。
- 漁師の皆さんは、「青なまこ」をはじめ、大村湾の海の幸を市民の皆さんに知ってもらい、食べてもらいたいという思いを込めて漁を続けられています。今が旬の「青なまこ」。漁師さんならではのさばき方や、おいしい食べ方を教えていただきました。ぜひお試しください。

レシピ③

このわたで!

日本三大珍味の一つ、このわた。新鮮ななまこが手に入ったら、ぜひとも食べていただきたい一品です。作り方も簡単で、このわた(腸)の砂をしっかり落とすだけ。時期によっては、この(なまこの卵)が入っているの、優しく取り出し食べてみてください。このわたと同様に絶品です。



レシピ②

甘辛煮で!

漁師飯の一つ、なまこのこのわた(腸)を出した状態で二口サイズに切り、甘辛い煮汁(しょうゆ・砂糖など)でひと煮立ち。身も柔らかくなり、白ご飯のお供や、お茶漬の具になります。

レシピ①

生食で!

まずは薄切りでそのまま食べてみてください。なまこ本来のコリコリとした食感が楽しめます。ぽん酢、^{だいたい}橙のしぼり汁、しょうゆやもみじおろしなど、いろいろな味付けでもお試しください。



なまこのおいしい食べ方

真冬の祭典

カキまつり

始まります

1月13日~毎週日曜日
(1月20日を除く、2月24日まで)



購入した海の幸は、**カキ焼きコーナー**で、その場で焼いてご賞味いただけます。(木炭セット、軍手などを用意しています。)

白島沖で養殖した**カキ**をはじめ、**サザエ・なまこ・ホタテ**なども**直売**します。

時間: 11:30~15:00

場所: 大村港馬場先波止

※売り切れの場合はご了承ください。

※肉やアルコールの持ち込みはご遠慮ください。

初日には、先着200人限定で

カキ入りみそ汁
を提供します。



会場地図



●大村市漁業協同組合 ☎52・3061