

9月中旬のカニ漁に密着

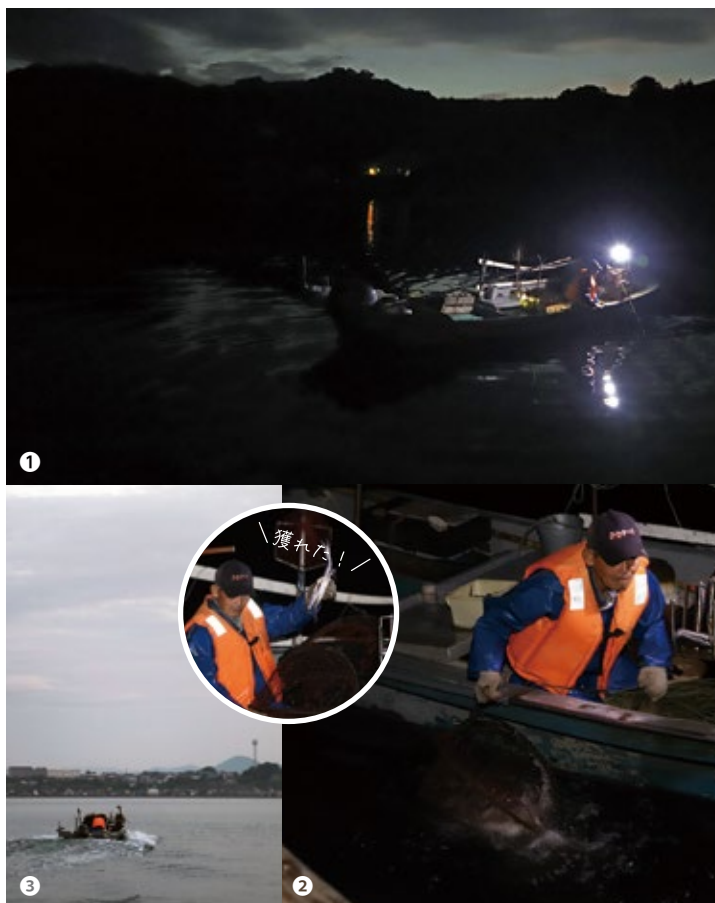
密着した9月中旬は、カニのシーズン。末嶋さんの一日は、まだ夜も明けぬうちから始まります(①)。この時期は早朝3時から漁に向けて出航するそうです。

カニは「かご漁」という漁法で漁を行います。かご漁は主に甲殻類を獲るときに使われることが多い漁法で、前日のうちにえぎを入れ海底

に仕掛けておいたかごを、手慣れた様子で次々と引き揚げます(②)。

この日引き揚げたかごは、およそ80個。カニがかかっているか、かごを一つ一つ確認しながら、大村湾を移動します(③)。

かごを回収し終わると、翌日のために新たにかごを仕掛けて、この日の漁は終了です。



大村の漁師さん

●農林水産振興課(内線251)

市内には大村市漁業協同組合と大村湾東部漁業協同組合があり、合わせて121人(令和5年3月末時点)の漁業者が所属しています。

今回は、大村湾東部漁業協同組合所属で漁師歴60年の大ベテラン、末嶋利行さんに密着し、お話を伺いました。

大村湾のカニ

大村湾で獲れるカニは、イシガニやガザミなどのワタリガニ類です。ワタリガニ類は味がよく、殻ごと味噌汁にしたり、小さなものは丸ごと唐揚げにしたりしてもカニの旨味を堪能できます。シンプルにさっと湯がいていただくのが末嶋さんのおすすめ。



▲獲れたカニのハサミをひとつずつ輪ゴムで止めます。



▲大村で働く漁業者の平均年齢は70歳。高齢化が進み、後継者不足が深刻な問題となっており、市では将来的な漁業就業者の確保につなげるため、小学生の漁業体験などを行っています。

▶この日、かご漁で獲れたワタリガニ類。夏が旬のシャコなどもこの漁法で獲れます。



大村湾の恵みを頂く。



浜んこらあさいちに行こう

学校給食で提供します

旬の新鮮な水産物や農作物を販売します

浜んこらあさいち

市内の漁協などが不定期で開催している人気のイベント。次回はナマコやサザエなどの水産物や加工品を販売します。

日時 12月16日(土)、10時～13時

会場 コレモおおむらイベント広場



獲れたて魚介類をお店でゲット!

大村湾で獲れた新鮮な魚介類を買うなら、漁師さんが直接店舗に卸している直売所なども狙い目です。

【販売店舗(一部)】

コレモおおむら、おおむら夢ファームシユシユ、市内の一部直売所(三浦かんさく市など)

※天候や獲れ高によっては、商品がない場合があります。



漁協の協力により、小中学校の給食に大村湾で獲れた水産物を提供しています。今回は、12月中旬から1月下旬にかけて、コウイカを使ったメニューが登場します。

【小学校】イカのかりん揚げ

【中学校】イカのみそマヨネーズ焼き

＼イカ漁の様子は動画で／

イカ漁から給食に提供されるまでの様子を、YouTube市公式チャンネルで紹介していますので、ぜひご覧ください。



▲YouTube