



松田 凌 さん(写真左)
20歳の時に会社員を辞め祖父の漁船を引き継ぎ就漁。今年で9年目。

松田 百代 さん
夫の退職を機に55歳で就漁。今年で18年目。



今年も大村湾の冬の味覚大村産「青なまこ」の季節がやってきました。今回は、孫と祖母の二人三脚で漁業を営む大村市漁業協同組合松原支部の松田凌さんと松田百代さんにお話を伺いました。

——青なまこ漁の方法を教えてください。

凌 「けた引き」という方法で漁をしています。私が船を運転し、網は祖母と2人で回収しています。この漁の難しいところは、ただ網を引くだけではなく、海底の地形などに合わせて、船と網をつなぐロープの長さや船の速さなどを調整しないとスムーズに漁ができないところです。また、昨年からは、箱メガネでの漁も始めました。ほかのベテラン漁師の皆さんは、岩と同化しているなまこを簡単に見つけますが、自分にはその技術などが不足しているのです。今は経験を積んでいるところですが、困ったときは、師匠である松原支部の漁師の皆さんが快くアドバイスをしてくれるので本当に感謝しています。



▲けた引き漁の様子

——どんな時にやりがいなど感じていますか？

百代 波が穏やかな大村湾で育った青なまこは、柔らかいのが特徴なんです。皆さんから「おいしい！」と言っていただけです。またリピーターになる人もたくさんいらっしゃるのです。そういった皆さんの存在にやりがいを感じます。なまこは見た目の印象などで敬遠される人もいらっしゃいますが、本当においしいのでぜひ一度食べていただきたいです。

——おいしい食べ方を教えてください。

百代 漁師が食べるやり方なんです。1cm程度にぶつ切りした青なまこを、フライパンで油を入れて5分程度炒めて、醤油で味を整えるんです。こうすると、味が濃くなって、お酒に合うんですよ。あとは、定番ですがダイダイのしぼり汁をからめる食べ方ですね。くりぬいたダイダイを器にすると、見た目もよく、香りもよりいっそう楽しめるんですよ。

おいしく食べて地産地消 大村産『青なまこ』の見分け方



パッケージの下に書いてある漁協名をチェック！

「大村市漁協」「大村湾東部漁協」

この表示があるものが大村産の目印です。

さばき方と食べ方は
『大村市公式YouTube』をチェック!

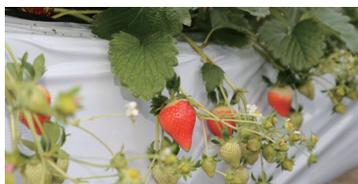


▲動画はこちら



——青なまこのほかに松原の海ではどんな魚が獲れますか？
凌 イカやキス、シャコ、カニ、コノシロなどが水揚げされます。たまにタイなど、思いもよらぬ大物が獲れることもありますよ。

——これからの大村湾についてお聞かせください。
凌 年々漁獲量が減っているの
で、カサゴの稚魚や稚なまこの放
流で数を増やしたり、イカ芝など
を海に設置して人工的な魚の住
処づくりをしています。これから
も、漁協や関係機関と協力して少
しでも魚が獲れる環境を作って
いきたいです。



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

昨年度好評だった大村産青なまこ「琴依」を今年の冬も販売予定(1月までの限定販売)。このほか、臼島沖で養殖されたマガキなどの水産物やミカン、イチゴなどの大村産農産物を取り揃えて、皆さんのお越しをお待ちしています！

開催日時 第9回 12月5日(日)
第10回 12月19日(日)
第11回 来年1月23日(日)
※いずれも9時～12時

開催場所 玖島1丁目25-3
(市営球場奥側駐車場)

※今後の開催予定は、市ホームページなどでお知らせします▶



●あさいち実行委員会(農林水産振興課内) ☎53・4111(内線251)