

特集

密着

大村の漁師

すぎしま しげはる
feat. 杉島 茂春 さん

■農林水産振興課（内線251）



大村内には大村市漁業協同組合、大村市漁業協同組合松原支部、大村湾東部漁業協同組合の2漁協1支部があり、154人の漁業者が所属しています（令和2年3月末時点）。今回は、大村の漁業者にスポットを当てて紹介します！

今が旬！マダコ・ワタリガニ漁に密着

今回密着したのは、漁師・杉島茂春さん。密着をした9月初旬は、マダコ・ワタリガニ漁が始まったばかりの時期でした。

いつも朝の5時ごろに港を出発し、8時ごろに戻ります。マダコ・ワタリガニは、かご漁を行います。前日、海底にかごを仕掛けておき、翌日、かごを引き揚げて掛かった漁獲物を獲る漁法です。引き揚げたかごは餌になる魚の切り身を入れて再び海底に仕掛けま

す。一回の漁で仕掛けるかごの数は、なんと300個！かごはロープで連結されており、船の巻き上げ装置を使い2時間半ほどかけて引き揚げていきます。

かごに掛かったタコ ▶
この日は1*ほどのマダコがたくさん掛かっていました

▼垂下蓮を引き揚げの様子（全長は約5m）



これからが旬！マガキ養殖の現場に密着

大村のマガキ養殖は、11月から4月ごろに、マガキの幼生（赤ちゃん）が付着したホタテ貝の貝殻をロープに一定間隔に通した垂下蓮を養殖いかだに吊るすところから始まります。このホタテ貝の貝殻にマガキがたくさん育っていきます。

一部のマガキは9月ごろからかごに移して育てます。この日も、成長の過程でかごを巻き込んだマガキを外したり、付着したホヤや貝を取り除いたりした

後、再びかごに並べて養殖
いかだに吊るす作業をしま
した。

▼マガキを1個ずつ手入れ



この養殖方法はとても手
間がかかるものの、プラン
クトンがむらなく牡蠣に回
るため、生育が安定し美味
しいマガキに育ちます。

9月の早朝といえども、
陽射しが降り注ぐ船上での
作業は暑さで大変です。杉
島さんは暑さのあまり一度
夜に来たことがあるそうで
すが、暗くていかなだから落
ちそうになったそう。
大村の漁業者が手間をか
けて育てたマガキ、食べご
ろになる冬が楽しみです
ね。

漁師としての想い

漁師という仕事が大好き
と言い切る杉島さん。大村
市が面する大村湾では年間
を通じて多くの魚種が獲れ
ることから、さまざまな漁
法があります。獲る時期や
漁法などを考えることが、
大村で漁をする魅力とのこ
と。

獲った魚介類は漁協を通
して長崎や福岡の魚市場に
出荷されるほか、市内であ
まり流通していない大村産
の海の幸を地元の人たちに
食べてもらいたいとの想い
から、一部を加工して、市
内の直売所やスーパーにも
出荷しています。
市民の皆さんに、地元大
村の海の幸をぜひ食べても
らいたいと話されました。

profile

杉島 茂春 さん



大村市漁業協同組合
組合員。19歳から漁師
である父に教わりなが
ら漁を始める。

年間を通じ、春はウ
ニ漁、夏から秋にかけ
てはイイダコ、シャコ、
マダコ、ワタリガニ漁、
冬はナマコ漁といった
さまざまな漁のほか、
カキ養殖を行う。47歳。

会場地図



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

毎月、開催!

※浜んこら…「浜」と「小浦・河原」が訛った「浜辺の」という意味で使われる方言

浜んこらあさいちって?

あさいち実行委員会によ
る、大村産の水産物・農産
物の魅力発信と知名度向
上、地産地消、生産者の所
得向上を目的に、毎月1〜
2回の定期開催を予定して
います。

開催日時

第1回浜んこらあさいち

：12月6日(日)

第2回浜んこらあさいち

：12月20日(日)

いずれも10時開場、12時終了

※令和3年1月以降の開催
日時は、決まり次第お知ら
せします。

新型コロナウイルスの影響
により、中止もしくは延期
する可能性があります。