大村産の「いか」

大村湾の海産物といえばナマコが有名ですが、大村湾ではイカ漁も盛んに行われていることをご存じでしょうか。今回は、意外と知られていない大村湾の味覚であるイカについて、イカ漁と大村の漁業者が取り組んでいるイカの里海づくりについてご紹介します！

漁師に聞く！「大村湾のイカ漁」

今回、大村市漁業協同組合の長島幸男さんに、大村湾のイカ漁についてお話を伺ってきました。

◆◆◆◆◆◆

【質問】大村湾で獲れるイカについて教えてください！

長島　大村湾で獲れるのは主にカミナリイカ（モンゴウイカ）とアオリイカ（ミズイカ）です。毎年、4月末頃から産卵のために湾外から大村湾に入ってきます。9月頃からはふ化したイカが獲れます。この時期のものはまだ小ぶりですが、この時期のイカが最も美味しいと言われています。個人的には、酒の肴に刺身かあぶって食べるのがおすすめです（笑）。

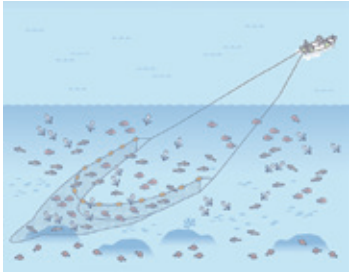
【質問】イカ漁について教えてください！

長島　春イカは5月初旬、ゴールデンウィークあたりが最盛期で、7月末頃まで刺網（さしあみ）で獲れますね。刺網漁は、魚介類が通過する進路を遮るかたちで網を張って獲る漁法です。1匹1kg～2kgくらいあって、最盛期だと1回の漁で10kg～20kg獲ってくる漁師もいます。2月～5月までは箱メガネを使ったウニ漁の時期でもあるので、みんなこの時期はとても忙しくしていますね。

秋イカは9月頃から底引き網で獲れます。底引き網漁は、漁船から伸ばした曳き網（ロープなど）に連結した漁網を曳航（えいこう）し漁獲する漁法です。

イカ漁の漁法（イメージ）

底引き網漁



刺網漁

【質問】今季のイカ漁はどうでしたか？

長島　今年は例年にないくらいの豊漁でした。大村湾で産まれたイカは、ある程度の大きさになったら湾外に出ていき、春にまた大村湾に戻ってきて産卵をすると言われています。今年産まれたイカがまた産卵のために大村湾に戻ってきて、来年もまた豊漁になるといいですね。

アオリイカの産卵の様子

interview　長島（ながしま）　幸男（さちお）さん

奥さんへ一言

一緒に船に乗ってくれてありがとう。感謝しています。

Profile

大村市漁業協同組合組合員。16歳から漁を始め、漁師歴57年の大ベテラン。年間を通して箱メガネ・刺網・底引き網・カゴ・延縄（はえなわ）を用いた様々な漁を行う。春のウニ漁、冬場のナマコ漁は夫婦で漁にでて二人三脚で行っています。

イカシバによる里海づくり

大村市には2漁協1支部があり、162人の漁業者が所属しています(平成30年度末時点)。昨年度から、大村の漁師を中心にイカシバによる里海づくりの取り組みが行われており、今年で2年目になります。

イカシバとは、伐採した椎(しい)などの木に重石(おもし)をつけて海底に沈めた人工の産卵床のことです。この取り組みは、大村市沿岸域に位置する臼島、寺島、鹿ノ島周辺のイカの産卵に適した場所に、イカの産卵床となるイカシバを設置することで、イカの産卵場所を作り、イカ資源を増やすことを目的にしています。

イカシバ設置の様子

イカシバに付着したアオリイカの卵

大村湾で産まれたイカは、翌年に産卵のために同じ場所に戻ってくると言われており、イカの里海を作ることでイカ資源の維持・増殖を期待しています。2年目になる今年度は、昨年以上の産卵がみられ、早くもその効果が現れています。

今後は、イカの販路開拓やイカを活用した地域振興への取り組みが期待されており、大村のイカを積極的にPRしていきたいと思います。

今が旬です!大村湾のナマコ

今年もナマコが旬を迎えています。ナマコ漁は規制により漁ができる時期が決まっていて、例年11月中旬から1月下旬までです。

大村のナマコは主に長崎や福岡の市場に出荷されていますが、市内のスーパーや鮮魚店、直売所でも買うことができます。漁師さんによると、少しでも傷が入っているナマコは傷み方が早いので、大きすぎず表面に傷が入っていないものが良いそうです。少し手間はかかりますが、丸のままのナマコをさばくことで、ナマコ本来の風味を楽しめます。

ナマコのさばき方

①水洗いしたナマコ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。

ナマコの調理方法を紹介します!

YouTubeの市公式チャンネルでは、「柔らかくて美味しい!大村湾のナマコのさばき方」の動画を掲載しています。薄切りにして生食で、甘辛煮にしてご飯のお供やお茶漬けにした漁師飯として、日本三大珍味のこのわたで、冬の大村湾の味覚を、ご家庭でもぜひご賞味ください!

YouTubeチャンネル