

ここで味わおう!

島のおいしい魚たち

5つの離島エリアで親しまれているおいしい魚を味わうならここ！
担当編集者がおすすめする飲食店やお取り寄せサイトで、おいしい魚を味わいませんか？

※緊急事態宣言等により休業や営業時間に変動がある場合がございます

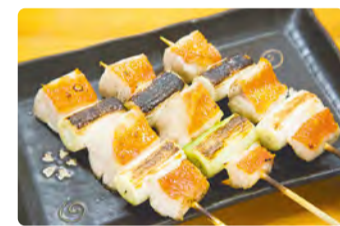
伊豆諸島/東京



寿し光 伊豆大島

新鮮な地魚を使ったお寿司が自慢。中でもサビの皮目を軽く炙り棒状のお寿司にした「ゴジラ寿司」は、香ばしい香りと上品な白身の味が最高です。

東京都大島町元町1-4-7
☎04992-2-0888



焼き鳥大三 新島

大三丸の大沼船長が店主をつとめる居酒屋さん。近海モノの新鮮な地魚を味わえます。炭火で焼いた「キンメのネギマ」は名物として地元でも人気。

東京都新島村本村5-3-1
☎04992-5-0109



東京愛らんど

伊豆諸島や小笠原諸島の特産品を取り扱うネットショップ。伊豆大島や新島のくさや、海産物をおとり寄せできます。楽天市場とYahoo!ショッピングのほか、東京・竹芝旅客ターミナル内にアンテナショップもあり。

家島諸島/兵庫



料理旅館おかべ

「究極さば寿司」や店主考案の「じゃこなべ」が名物(※いずれも要予約)。刺身でも食べられる新鮮な旬の魚をしゃぶしゃぶ鍋で家族に召し上がれ!

兵庫県姫路市家島町真浦2421
☎079-325-0340



天晴水産きりん

姫路駅前で坊勢島の天晴水産から直送される鮮魚を楽しめるお店。名物は「鯖の刺身」。昼は海鮮食堂、夜は海鮮居酒屋として営業中!

兵庫県姫路市駅前町188-1 フェスタビルB1F
☎079-262-6780



島の通販サイト「いえしまーけっと」

大阪から1ターン移住して島の魅力を発信するいえしまコンシェルジュが島のおいしいものを集めた通販サイト。手軽に島の味を楽しめる「牡蠣ごはんの素」「家島えびカレー」も購入することができます!

対馬島/長崎



すし処恒一

使用する魚介類はすべて対馬の海で捕ってきたばかり。信頼できる漁師さんがお届けする鮮度抜群の海の幸でつくったお料理をご堪能ください。

長崎県対馬市上対馬町古里13-3
☎0920-86-3749



肴や えん

漁獲から加工・販売までを自社で行い6次産業化を実現。「Fish-1グランプリ」でグランプリを受賞した「そう介メンチカツ」もご賞味あれ。

長崎県対馬市美津島町種知乙332-1
☎0920-54-5081



対馬良品お取り寄せ「しまひこ」

本物が息づく島から、本物の味を食卓へ。素材のうまみが生きていて、対馬のやさしく美味しい特産品を、国境の島から全国へお届けするショッピングサイト。海の幸はもちろん山の幸をお取り寄せできます。

五島市/長崎



和風料理家 Sagara

五島の豊かな食材を、それぞれにあった調理法で。地元の味を守り、昔から変わらぬおいしさに加え、新しい五島の味にも出会えるお店です。

長崎県五島市中央町7-4
☎0959-72-7137



ひなかの

店主は五島出身。島から直送される魚をはじめ、五島牛、お野菜、お米と五島の豊かな食を堪能できます。五島市内に姉妹店も。

福岡市中央区薬院3-11-30-106
☎092-521-6900



金沢鮮魚

扱った魚はすべて天然もの。「金澤立売」という独自の手法を編み出し、至高の鮮魚を最高の状態でお客様へ発送します。

長崎県五島市富江町土取1237
☎0959-86-0716
※注文はLINEより

沖永良部島/鹿児島



居酒屋 漁り火(いさりび)

伊勢海老漁師の山田さんが切り盛りするお店。店に入ると目の前にある生け簀が迫力満点。海老のほか、鮮魚や貝などが多彩な料理で堪能できます。

鹿児島県大島郡和泊町手々知名512-100
☎0997-92-1452



海邦丸(かいほうまる)

漁業も農業も料理人もこなす草部さんのお店。そのとき捕れた新鮮な島魚や夜光貝などの刺身盛りが人気。築地で培われたという経験は伊達じゃない。

鹿児島県大島郡知名町瀬利堂2113
☎090-4994-5859



ふるさと納税

本土で島魚を味わえる店は少ないが、島内2町ともにふるさと納税の返礼品の中にも海鮮多し。小林海産など、若い世代を中心に伊勢海老などが提供されています。

取材を終えて…… 伊豆諸島・家島諸島・対馬島・五島市・沖永良部島の編集者からメッセージ

東京諸島は実に奥が深い!今回取り上げさせていただいた魚食だけでみて各島、各地域で調理方法が異なっていたり、そもそも食べる習慣がない地域があったりと実に多種多様で複雑。これは一刻も早く実際に島を訪れて自らの五感をフル稼働させながら体感して欲しい!早く安心して人々が往来できる日々が戻ってきますように……。

伊豆大島編集担当・千葉努
新島編集担当・宮川由美

日常に魚食があったので「対馬の魚食って何があるだろう?」と考えたことがありませんでした。今回の取材で、改めて対馬の魚(魚食)の魅力に気づかされた形です。早く取材を受けてくださった皆さんに感謝しています!すし処恒一さん、肴やえん(丸徳水産)さんは4月に新商品を販売開始したので、こちらも手に取ってみてください!

対馬編集担当・小宮大輔

魚捌きや、調理に自信がない方には、五島市の名産品である「練り物」で楽しむのがおすすめです。未利用魚活用法で紹介した浜口水産さんは、魚本来の旨味を活かすため、最低限の調味料で製造。五島ならではの、真鯛や飛魚の蒲鉾、きびなご薫製などバラエティも豊かです。福江港の売店では、揚げたての天ぷら(すり身揚げ)のいい匂いが、一口頬張るとジューツと旨味が広がり、五島の魚の美味しさを実感いただけますよ

五島列島編集担当・橋本賢太

“海からタダで捕れていい商売だな”。農家が多いこの島ではそう言われると、漁師さんが教えてくれました。仕事は等しく素晴らしい。彼らが培った技術と命がけで漁に出た魚を僕らは食べられる。それを感じられる記事になったらほらうしゃ(うれしい)です。地元漁協は6月に二次産業(加工品製造)に挑戦、島の新たな名物に乞うご期待!

沖永良部島編集担当・ネルソン水嶋

ガジュ下会議

みなさんが携わられている「魚食を支えるお仕事」でのやりがいや楽しさを教えてください。

トビウオやサワラのほか漁師さんがさまざまな魚を卸してくれます。これまで、燻製や生ハムなどいろいろな加工をしましたが、どのように加工するか商品のアイデアを考え、つくりだす作業がとても楽しいです。

直接接客する機会はあまりないのですが、お土産やさんを通じてリピーターさんからの「おいしかった」との反応を聞くことがあり、うれしくなります。オンライン販売でもコメントをいただくと嬉しいです。贈答品でもらったという方から「おいしかった。香岐島の興味がわいたので行ってみたい」と、うれしいご注文をいただいたこともあります。

小呂島や島の魚の広報活動を通して、たくさんの人と出会えること、またその人たちの喜びや楽しみの一つになれていることや、小呂島のこれからについて期待されていることが素直にうれし楽しいですね。

20年後の未来を展望したとき、ご自身の仕事あるいは島にとって必要だと感じている事柄があれば教えてください。

1次産業の担い手はずっと不足しているので、これからはも足りない状況が続くと思います。一方、来年には島に光回線が整備される予定で、島の仕事の多様性や選択肢が広がると思います。1ターンも必要ですが、それ以上にUターンが必要だと感じています。

私たちが魚をおいしく味わえる背景には、魚食を支える仕事人が存在します。本特集にあわせてウェブ版リトケイでは「魚食を支える島の仕事人」の声をガジュ下会議(※)の復活版として公開! その一部を紹介します。

お仕事のなかで特に好きな作業はありますか??

海で魚を捕ることに始まり加工して商品化したものを、お客さんや島の住民に「おいしい」と言って食べてもらえることが一番うれしいです。

パッケージ開発を通じて、既存品の魅力を高めて顧客を広げられた実感がありました。うれしく、手応えを感じましたね。通信販売品の梱包作業も、待ってくださっているお客さんを心に描いてワクワクするひととき。コロナ禍だからこそ、人とのつながりを大切に感じています。

小呂島のPR活動です。今年4月には「小呂島島づくり協議会」の公式サイトを立ち上げました。今後は毎月、小呂島の行事や旬の魚を紹介し、島の季節の変化を伝えたり、島の魚の直売も行いたいです。小呂島をもっと広めるため、やれることは何でもやります!

若手の漁師が少なく、ウニ採りをする若手も少ないため、20年後に果たしてどうなっているか心配です。島全体でも人口減少が進んでいて、向き合おうのが怖いとも感じます。人口減少を食い止めるため、若い人がやりたいと思える仕事を、会社としてもいち住民としても残していけたらと思っています。

島内外の人が、共ににぎやかでなおかつ癒されるような島を築いていくために、小呂島のことが好きで島内の人とも仲良くしてくれる人と、地元民が共存するためのルールをつくることです。

続きはウェブで!

苦手な仕事は?島暮らしで「いいなぁ」と感じる瞬間は?など、続きのQ&Aや他島の回答をウェブ版リトケイでお楽しみいただけます!

宝島/鹿児島 竹内 功(たけうち・いさお) 1972年生まれ、埼玉出身。2010年に宝島へ移住し、2015年に一般社団法人宝島を設立。トビウオ漁を行うほか、島の漁師が捕った魚などを加工、販売。島内に開業した地魚直売所「はなみ丸商店」では住民向けに魚の販売を行う。

香岐島/長崎 渡辺 菜津美(わたなべ・なつみ) 福岡県出身。香岐島で、祖父が創立した水産会社に1ターン就職。香岐島名産のウニ加工品のパッケージや容量をリニューアルした新商品を開発し、ウェブサイトを開発してオンライン販売をスタートさせるなど、新たな販路開拓に取り組んでいる。

小呂島/福岡 島田 乾生(しまだ・げんま) 1990年生まれ、小呂島出身。高校卒業後に漁師となり父親とともに漁業を営む。2020年には漁業協同組合加工部の責任者に就任し、島の天然アブリを使用した商品開発などに動かし、小呂島島づくり協議会の一員として島の広報活動も積極的に行う。

魚を愛する人に聞くPart.2

さかな芸人ハットリさん

島の魚 おいシイラ!!

「おいしい!たのしい!島の魚食図鑑」のラストを飾るのは、水産系ピン芸人としてさまざまな企画を独自敢行し、今年4月に『日本一魚好きな芸人の魚図鑑』を出版した「さかな芸人ハットリ」さん。ハットリさんが知る魚の魅力をリトケイ読者におすそわけし鱈(ます)♪

R =リトケイ編集部 H =さかな芸人ハットリさん



R ハットリさんこんにちは♪

H こんにちは(^o^)!さかな芸人ハットリと申します!

R まずはハットリさんが「さかな芸人」になったきっかけを教えてください。

H 小さい頃に父親の溪流釣りについて行っ て以来、魚を好きになりました。海の魚にの めり込んだのは大学時代で、早稲田大学の ダイビングサークル(その名もあんこう!)とお 笑いサークルに入って活動しているうちに誕 生したのがさかな芸人です。

R 最近出された『日本一魚好きな芸人の 魚図鑑』には、300種類の魚を釣るま で、自分で釣って調理した魚以外、食 べないというハットリさんのチャレンジが 記録されていますが、他にも(失礼なが ら無謀な)チャレンジをされていますよね。 どんな経緯ではじまったんですか?

H 僕、昔から芸人さんが無人島で自分の 捕った生き物だけで生きるサバイバル的な企 画に憧れていました。いつか出たいなと思っ てたんですが一向にオファーが来なくて……。

R 自分ではじめちゃった?

H そうなり鱈。

R なるほど。すごい(@@)!魚を追いかけると なる島に渡ることもあったかと思ひます。島での 思い出はありますか??

H 大学時代はダイビングで伊豆大島とか小笠 原諸島などに出かけて、小さな魚たちに魅了さ れました。アケボノハゼを見るためだけに高知県の 柏島を訪れたこともあり鱈(^^)

R いいですね〜。この特集は島の魚食がテー マですが、ハットリさんがとびきりおいしい!と感じた島のお魚料理にはどんなものがありましたか?

H 郷土料理に興味があるので、沖縄のスクガ ラスが好きです。小笠原の島寿司もおもしろい ですね。島によって地魚が違うのでいろんな 島の島寿司を食べ比べたいですね。

R ハットリさんの本をみると石垣島のヤシヤベ ラにヒメアイゴ、ナンヨウツバメウオ、式根島のア ミメウツボ、イシガキフグが出てきて、正直なところ「こんな魚いるんだ」「こんな魚も食べら れるんだ」とおどろきました。

H 深海生物だけ200種類食べるチャレンジを した時にはラブカという魚を食べたんですが、タ ラの刺身に近くて肝が絶品でしたね。

R ラブカの姿をネット検索してみたら、ギョッと する姿が出てきました……。おいしいですね。

H 僕が実際に食べたのは400種類で、本で 紹介しているのは100種類ほどです。でも、日本 には4,000種類も魚がいるからまだまだです。

R 日本には島が約6,800あると言われていま す。シマダスにも1,750島しか掲載されていない ので未知なことばかりです。魚の世界もめちゃくちゃ 奥が深いですね。

H 僕は日本人にとって魚ほど不思議な存在は ないと思うんです。たとえばマグロの解体ショー とかがあると若者男女みんなが笑顔で拍手する のに、牛や豚だと成立しませんよね。魚をエンタ メとして楽しみながらも、食べることも深く関 わっている点、日本人が魚と接する内容の幅が めちゃくちゃ広い。そのことも魚のおもしろさだと 僕は思っています。

R 確かにそうですね。そもそも4,000種類も存 在する魚は知れば知るほど奥が深すぎます。ち

島で釣った魚とそのお味



フタホシフエダイ (ツースポット・バンデッド・スナッパー) 体長: 10センチ 重さ: 13グラム 釣った島: 石垣島 味わい: 小さな個体ですがムニエルに していただきました。バジルを 効かせすぎて、貴重な魚なの に風味をしっかりと味わえなかつ たことも後悔しております……。



マルアジ スズキ目アジ科ムロアジ属 体長: 15センチ 重さ: 25グラム 釣った島: 奈良島 味わい: 「味がいいからアジ」という語 源の説があるほど、刺身やフ ライなどどう調理しても絶品!



クロアナゴ ウナギ目アナゴ科クロアナゴ属 体長: 68センチ 重さ: 650グラム 釣った島: 江の島 味わい: マナゴのような柔らかさや歯 けがないので「おいしくない」と 言われがちですが、上質な鶏 胸肉と思って生薬焼きにしてみ るとびっくり!とてもおいしい



タカサゴ スズキ目タカサゴ科タカサハナム属 体長: 26センチ 重さ: 163グラム 釣った島: 石垣島 味わい: 沖縄で「グルクン」と呼ばれる おなじみの魚。沖縄系居酒屋 では唐揚げが定番ですが、新 鮮なら刺身もGOOD!



クエ スズキ目ハタ科マハク属 体長: 58センチ 重さ: 3.25キログラム 釣った島: 奈良島 味わい: いわずと知れた高級魚。クエ しゃぶ、かぶと煮、ウロコの素揚 げ、あら汁、唐揚げ、内臓煮込 みなど。そのすべてが絶品でした

なみにハットリさんは石垣島でめずらしい魚を 釣ったこともあるそうで。あの、ツーテッド……。

H ツースポットバンデッドスナッパーですね。 釣った魚だけしか食べないチャレンジの228種類 目でした。

R (な、名前が長い)それです!なんでも日本初 記録だったとか。

H 正しくは日本初記録になるところだったん です(悔)。石垣島の浜崎マリーナでこの魚を釣っ た時にツイッターに投稿したら、それを見た人 から「まだ日本で正式な記録がない魚」とご指摘い ただいて。

R すごいですね!

H 「すぐに送ってください」と言われたんです が……。

R まさか。

H 釣った日の晩にムニエルにして食べてしまっ ていたんです(T-T)

R わああああ。

H 本来はインドネシア付近にいるはずの魚なの で、標本があれば論文になる大発見でした。研 究者の知人には「魚類研究史に残る犯罪」と言 われました。それで先日、石垣島で捕獲された 別の個体から「フタホシフエダイ」と名付けられ ました。あの時、ムニエルにしていなかったら「ハッ トリフエダイ」になっていたかもしれません。

R 島で釣った魚で思い出深いものはありますか?

H チャレンジの100種類目で釣った式根島のイ シガキフグは思い出深いですね。イシガキフグで 骨の構造がものすごいんです。あと、五島列 島の奈良島で釣ったクエ。奈良島には高校の同 級生がいるんですが、島を離れるぎりぎりまでね ばって釣りをしていたときに、偶然釣れたんです。

R クエといえば言わずと知れた高級魚じゃない ですか。

H そうです。最初はナルトビエイっていうエイを 狙っていたのですが、巻き上げたところまさかの クエだったんです(^o^)

R いいですね〜!ハットリさんは溪流から海まで あちこちで魚にふれあっていますが、島の魚には どんな印象がありますか?

H 本でも紹介しているんですが、モン スター級の魚とかかわいい魚、あと高級魚は 島に多いように思ひ鱈。

R なにせ4,000種類もいるので、日本の海には まだまだいろんなおいしい魚が隠れていそうによ ね。編集部も早くいろんな島に魚を食べに行きた いです。ところで、ハットリさんは教員免許や潜 水士の資格をお持ちで、ととけん(※)1級も取ら れていますが、特に伝えたい魚のおもしろさはあ りますか?

※日本さかな検定の通称

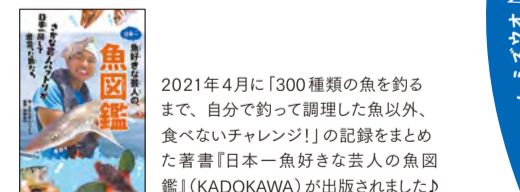
H いろいろありますが、魚の呼び方とかも おもしろいです。バラハタは小笠原では「チ ギ」、沖縄では「ナカジャー」と呼ばれて いたり鱈。沖縄のミーバイもメバルが 語源だと思ひんです。目が上に張り出し ているから「目張り」。それが奄美だとミ バリになって、沖縄ではミーバイ。そう いうグラデーション的な違いもおもしろ いんです。

R 楽しいですね!それでは最後にリ トケイ読者に向けたメッセージをお願い し鱈。

H 今はコロナでなかなか島に行きにくい 状況ですが、島の魚を使ったネタ(動画) をつくりたいと思ひ鱈。コロナが落ち着いたら、 僕と一緒に島で歌いましょう!



さかな芸人ハットリ 1988年横浜生まれ福岡育ち。幼少期より父親の影響で溪流釣りに親しみ、大学時代にスキューバダイビングに熱中。早稲田大学のお笑いサークル早稲田寄席演芸研究会に所属後、2010年より芸人として活動開始。2014年日本さかな検定(通称ととけん)1級合格。2018年「300種類の魚を釣るまで、自分で釣って調理した魚以外、食べないチャレンジ!」で全国をまわり、2019年3月に釣り大好き芸人としてテレビ朝日系列「アモーレ」に出演。公式Twitter @hattori95



2021年4月に「300種類の魚を釣るまで、自分で釣って調理した魚以外、食べないチャレンジ!」の記録をまとめた著書『日本一魚好きな芸人の魚図鑑』(KADOKAWA)が出版されました!

さかな情報・さかな替え歌・さかなチャレンジ満載のハットリくんのYoutubeはこちらから!



海の幸へ 感謝を込めて いただきます

特集ページに続々と並んだ魚たちに さまざまな料理、魚を捕る人、愛でる人。 奥深いとはまさにこのことだと思ひ知ら される魚食の世界。わずかなページで 伝えられるのは、そんな魚食ワールドの 入口からちよっぴりのぞけるものごた だけですが、本紙をご覧になられた皆さま が、島×魚の世界にとときめきを感じ てくださっていたらうれしいです。

リトケイは「島」をテーマにしたメディア ですから、あらゆることを島中心に考 え、その奥深さにときめき、ため息をつ きながら、さまざまな魅力や課題を読 者の皆さまと共に追いかけていま す。そんな島々が島々である所以は、 四方が海に囲まれていることにありま す。日本が島国といわれる所以、国 がまるごと海に囲まれているからにほか なりません。

島国や島々に暮らす私たちにとって、 身近なのが「海の幸」。魚はもちろん甲 殻類に貝類、海藻類など、古くから日 本人が親しんできた味の多くは、海に 育まれたものであり、海の幸を捕り、 調理し、届けてくれる人など、たくさ んの人の手が存在することで、私たち の食卓にのぼっています。

しかしながら、時代やライフスタイル、 また、気候変動などの環境変化により、 漁業・水産業の世界は大きく変化して います。水産庁によれば、日本の漁業 生産量は長期的な減少傾向にあり、 持続的で安定的な漁業を実現するた め、適切な資源管理や、漁業者の所 得向上などの必要性が問われています。日本の漁業・水産業を担う人々 のうち、島に暮らす人は多数。このま ま担い手不足が進み、もしも、島から漁 師さんがいなくなってしまうたらどう なるでしょう。この特集に並んだ魚食のうち、 いくつかは食卓にのぼらなくなるかもし れません。

豪快な舟盛り、港に並ぶ一夜干 しの魚、魚種も料理も例をあげればき りがない。そんな島と島国の食文化を 彩り、暮らす人も、訪れる人も、遠く で味わう人も笑顔にしてくれる魚たちを 味わえるあたりまえが消えてしまわない よう、海の幸とそれらを支えるすべてに 感謝を込めて、今夜は魚を味わいま せんか?

Books & Culture

文・石原みどり

海の幸をおいしく楽しむ

海に囲まれた島国日本の食生活を彩る、海の幸。私たちが口にする魚介類の背景や楽しみ方など知ることで海の幸がもっとおいしくなる6冊をご紹介します。

Book



魚食の楽しさあふれる手づくり図鑑『さかな博士のレアアま魚図鑑』著・伊藤柚貴

難関の「日本さかな検定」1級に史上最年少で合格したお魚大好き小学生による、手づくりの魚図鑑。著者がこれまで食べてきた約400種類の魚の中から店頭には並ぶことの少ない「レアアま魚」197種を選び活き活きとしたカラーイラストと手書き文で紹介。レアアま魚の入手法やさばき方、調理法も掲載されめいっぱい魚を楽しむ心意気に満ちたこの本は魚食に親しむためのガイドブックとしても楽しめる。(日東書院本社／税込1,650円)



魚食を支えるプロフェッショナルの仕事を知る『魚と日本人 食と職の経済学』著・濱田武士

漁師、卸、仲買人、鮮魚店、板前など多種多様な職人たちが活躍する日本の魚食文化。全国の漁港や市場を歩き研究してきた著者が人が人を頼り、敬意を払い大切にしている関係のなかで自然からの恵みをうまく回し活用する連鎖が日本の魚食文化を支えてきたのだと説く。消費者として食と職の経済学を知ること、その文化を支える一助となるはずだ。(岩波書店／税込902円)



多彩な昆布の魅力伝える写真絵本 和食のだしは海のめぐみ①『昆布』著・阿部秀樹 監修・日本昆布協会

北の海で育つ海藻としての昆布と生き物の関わりや江戸期の北前船による流通の歴史、縁起物としての文化だしの取り方や調理法など、多彩な昆布の魅力を水中カメラマンによる迫力ある写真と文で紹介。利尻島をはじめとする北海道の昆布産地で撮影された昆布漁や海岸での昆布干し風景、加工までの過程は海の幸が人の手が関わることで食材となる「人の幸」であることも教えてくれる。(偕成社／税込2,640円)



捕まえて食べてみた! 驚きの体験記『捕まえて、食べる』著・玉置標本

身近な自然の中で狩猟を楽しむ著者が富山湾のホテルイカや多摩川の野草などさまざまな動植物を捕まえ採取して食べた体験記。新潟の粟島では「磯ダコ捕りツアー」に参加し、粟島流のタコ捕りの道具や技法も紹介。味が濃いという粟島のタコを捕まえに島を訪ねたくなる。巻末には「捕まえて食べてみるリスト」も掲載。童心にかえって、海や野に出てみたい一冊。(新潮社／税込1,430円)



豊かな海を育む森を想う『人の心に木を植える「森は海の恋人」30年』著・島山重篤 絵・スギヤマカナヲ

著者は「森は海の恋人」を合言葉に、木を植えるカキの養殖を続けてきた気仙沼の漁師。東日本大震災で被災し、一度は壊滅した養殖場に被災者を励ますようにホタテやカキが姿を現した。漁師は、こつこつと植えてきた木が森に育ちきれいな川を通じて海に栄養が届いたことを喜び。読み終えたとき、あなたの心にも灯火のように「木が植えられている」ことを感じるだろう。(講談社／税込1,430円)



全国の漁港を訪ね地魚料理を食べる旅『日本全国地魚定食紀行』著・うぬまいちろう

お魚好きのイラストレーターである著者が日本全国18カ所の漁港で食べた地魚料理を紹介。北は礼文島のウニ井にはじまり、佐渡島のアワビ磯焼き、地元では「ヘカ」と呼ばれる隠岐諸島の漁師料理、淡路島のアナゴの棒寿司や小豆島のひしお井、南はサンゴ礁に囲まれた宮古島の煮モズクや波照間島のカツオのハラゴの塩焼きなど島々の海の幸も登場し、旅心を誘う。(徳間書店／税込1,650円)

われしの島暮らし
-カツオ漁と共に-

学知先
お恵人
への



ふるさと
浮島の
海を守る

2年ぶりの豊漁に
沸きました!

1901年からカツオの一本釣りが120年続く地元・大熊集落で、我が家は曾祖父の代から漁業に携わってきました。

Uターンして集落の水産事業に就いたのは12年前。悩んだ末の40歳での転職、そして故郷での島暮らし。あつという間に月日は流れましたが、お陰様で多くのことに着手することができました。

新船、浮桟橋、食堂、観光用の生簀、製氷施設などのハード整備。忙しさでどこかおざなりになっていた小学生を対象にした漁業見学や中高生の職場体験は、スタッフを1人増やしてしっかり時間をかけ、受入数も増やしました。他にも観光メニューづくりと修学旅行生の受入、衛生管理の改善、肥料づくりと販売など。ただ新しい事業を始めるには反発がつきもので、乗り越えるための配慮、そして必要な時間は今も続いています。

私は学生時代に林学科で学び「法正林」という言葉に心を奪われました。森林を適切に管理し、樹木の生長分だけを材として利用する循環型の森林経営で、持続可能な森林のことを言います。実際には長い年月の間に台風や斜面災害、物価の変動等があり、実現し難い理想の森林像です。私は今、漁村と離島の1つの理想として、次の世紀へつなげる持続可能なカツオ漁を思い描いています。もちろん1人ではできません。さまざまな意見と向き合い、どんな形になるのか、予測不能なことも楽しみながら……。

徳田謙治(とくだ・けんじ)
奄美大島名瀬生まれ、52歳。鹿児島大学農学部林学科卒業後、建設コンサルタンツ会社で15年。他府県の山間部で仕事をすするうち、奄美でやってみたくなりUターン。食堂経営やブルーワーカー受入など奮闘中。

カタクチイワシ漁が盛んな「いりこの島」と呼ばれる浮島で、5軒ある網元のうちのひとつが私の実家です。島のいりこ漁には昔からの取り決めがあり、漁をするのは午前10時まで。漁場に1〜5番まで番号をふり、クジで決めた順番で漁に出て、日替わりで漁場を変えることで、値崩れや捕り過ぎを防ぐ持続可能な漁を続けてきました。島の先人たちが編み出した知恵には感心します。

一方で、両親の会話から、消費者のライフスタイルの変化で煮干しの需要が減ってきたり、環境の悪化に左右されて魚が捕れなくなるなど、島の漁の課題も肌で感じながら育ちました。暮らしが変わったなら、現代の暮らしに合う新しい加工品をつくれればいいと考えた私は、いりこのパッケージを若者が手に取りたいようなデザインに変えたり、サイズが大きいくりにできなかった未利用魚を加工し「オイルサーディン」を商品化しました。親を含め島の漁師たちの反応は、はじめ「そんなものつくって売れるのかねえ」と懐疑的でした。

しかしその後、自社で立ち上げたECサイトや、周防大島本島の道の駅、百貨店のカタログギフトなど、素材の旨味を活かした無添加の「オイルサーディン」は少しずつ販路を伸ばし、それを見て周囲も新商品のアイデアをくれるなど、応援してくれるようになりました。今は女性や高齢者の生業づくりにもなり得る天然の海藻類にも着目し、商品化を進めています。島の先人たちにない、知恵を絞る日々です。

新村一成(しんむら・かずなり)
浮島出身、47歳。結婚を機に周防大島で暮らし、2011年オリーブを起業。いりこに向かないカタクチイワシの未利用魚や島の周辺で採れる海藻など、伝統的な水産物を現代に合った商品に加工、販売する。

父は春飛魚を追う漁師。子どもの頃は朝一番に港へ行き、捕れたての春飛魚を木箱に詰め、築地へ送る段取りを終えてから小学校に通っていた私は25年前、北海道から八丈島に帰り両親がはじめた「くさや」屋を継ぎました。春は春飛魚、初夏は夏飛魚、夏から年末に掛けて青ムロアジと、年間を通して捕れたての魚を原料にできるのが八丈島産くさやの特徴です。

八丈では世界に50種類ほどいる飛魚の中で最も大型と言われるハマトビウオを「ハルトビ」と呼びます。八丈町の町魚でもある春飛魚ですが、昨年は一尾もそのくさやを製造することができませんでした。不漁の原因はよく分かっていませんが、冷水塊、異常気象、回遊の変化、産卵場所の移動等々。ちょうど1回目の緊急事態宣言が出された頃でした。

今年も漁師さんから「トビヨ(飛魚)は見えない」と口々に言われ、製造を諦めていたのですが、4月4日早朝。今春初めて飛魚漁に出漁した船の元に行くといくつ買おう?と2つ上の先輩漁師さんから声をかけられビックリ。地元の方は「よかろうじゃ〜今年トビウオがとれてくさやはいつでも今年トビヨが捕れて!」「くさはいつでもの島寿司用に分けてやる〜」と喜び、母も「島寿司のがらよとおいできやれ」と。その日の晩は春飛魚の島寿司でした。

店では「春飛魚くさやのお腹を見て下さい。お腹が真っ白でしょ!新鮮な証なんですよ」と説明しています。魚屋で飛魚を見かけたら、ぜひお腹を見て下さいね。

長田隆弘(おさだ・たかひろ)
八丈島出身。北海道で11年間水産増養殖に携わり帰島。くさや屋を継ぐ。八丈島の伝統文化であるくさやを次の世代に託すため、小学生から大学院生を対象にくさや文化を継承する授業・研究を行っている。

Topic

島をより深く味わう映画

耳をすませる

サンゴのねんご

数億年を生きる

何が起きているのか

いま、地球の海で

「海は神聖な場所。いただく場所。全ての食べ物は海からやってきたという教えがあります」。久高島で海ぶどう養殖とガイド業を営む男性は、サンゴ礁に集まる魚を捕り、食べるのが島の文化だと語る。この映画は、世界各地でみられるサンゴ礁の白化現象と、サンゴの研究や保全に取り組む人々の声を取材したドキュメンタリーとして、豪州・日本・中国の合作で制作された。日本の研究者はサンゴを「地形

をつくる生物」だと指摘する。骨格を発達させ海中に形成するサンゴ礁は、小さな生き物の格好の棲みかとなり、それを餌とする魚が集まり海に生命の豊かさをもたらす。卵を産み繁殖する動物でありながら、細胞内に藻類を共生させ、光合成によって栄養と酸素を生み出す植物のような側面をも備えるサンゴ。その生態は、興味深い。

現在、世界的に問題視されるサンゴ礁の白化現象は、1980年頃

から報告されている。1998年に石垣島の海で起こった大規模な白化は、梅雨期の淡水・土砂流入とエルニーニョ現象による高水温の複合的な原因によるものとされた。沖縄を産み繁殖する動物でありながら、細胞内に藻類を共生させ、光合成によって栄養と酸素を生み出す植物のような側面をも備えるサンゴ。その生態は、興味深い。現在、世界的に問題視されるサンゴ礁の白化現象は、1980年頃

ンゴ礁への深刻な影響を示しており、日本でも、陸の影響を受けない宮古島沖の八重干瀬で白化が見られた。

豪州・日本・中国でサンゴの保全や環境教育に取り組む人々も登場する。沖縄本島でサンゴを養殖する男性は、「サンゴを埋め立てた陸の上にもう一度海をつくった」と語る。度重なる白化現象に胸を痛めながらも、陸上でサンゴの苗を育て、海に還す活動を続けている。

サンゴは通常光の届きやすい浅瀬に生息することが多いが、久米島の海底40メートルでは、ミドリイシの大規模な群落が見つかった。水温変化に対応して生息する水深や分布を変え、白化により共生する藻類を放出し、新たな藻類を共生させて生き延びようとするなど、サンゴはしなやかで強い回復力を秘めた生物であることも研究により分かってきた。なにしろ、地球上で人間よりも長く、数億年を

生き延びてきているのだ。

「地域の海との関わりが良ければ、海は美しくなる。海との関わりを忘れたら海は悪くなる」「未来を失うのは人間が先ではないのか、サンゴは警鐘を鳴らしている」。サンゴに深く関わる人々が口にする言葉には、自然への畏怖が込められる。海からのメッセージを受け取り、私たちはどうありたいか、未来を語り合いたい。

(文・石原みどり)



『セーブ・ザ・リーフ〜行動するとき〜』
企画原案：Australia Asia Film Group, MCMS TV
撮影・監督：島崎善主

2021年/オーストラリア・日本・中国共同制作/
60分/ドキュメンタリー
mcms.tv.com

