



①大きなマグロを手際の良い包丁さばきでみるみる解体。「お客様の前で捌くのは今も緊張しますね」。②早朝から市場へ、それが終われば広報活動と忙しいながらも元気いっぱいの山本さん。③「基本的にマグロは5枚に下ろすのですが、実は私、マグロ以外の魚は下ろせないんです」と茶目っ気たっぷりに話す。④にぎわい市場の奥にある「鮪の脇口」には新鮮なマグロが並び、「捌きたてのマグロをぜひ味わってください」。⑤勝浦漁港に水揚げされるマグロは、ピンチョウ、メバチ、キハダ、本マグロ、そしてカジキマグロなど。「日替わりまぐろ丼」は、その日水揚げされたおすすめのマグロがお値打ち価格で食べられる。



「那智勝浦町を紹介するオンラインツアーもスタートしました」。町の魅力をマグロと共に発信している。

那智勝浦の生マグロ

①はえ縄漁法でとれた生マグロの水揚げ日本一の勝浦漁港。②水揚げされたマグロがずらりと並び、市場での入札は、仲介人の目利きが問われる真剣勝負の場。③重量や卸値などびっしりと書き込んだメモ帳を肌身離さず持ち歩く山本さん。「この内容は会社にとって大切な情報です」。④那智勝浦町宇久井、脇口水産の加工センター前にあるマグロの無人販売所。リーズナブルにマグロを購入できると地元の人や観光客で賑わう。



神仏宿る那智山と 日本有数のマグロの町 那智勝浦町



紀伊半島の南に位置する那智勝浦町。熊野三山のひとつ熊野那智大社や西国三十三所一番札所の那智山青岸渡寺、日本一の落差で知られる那智の滝がある那智山には、今も多くの人々が訪れ祈りを捧げる。また、泉質が自慢の温泉や新鮮なマグロを目当てに多くの観光客が訪れる活気ある町だ。



株式会社ヤマサ脇口水産
住所／東牟婁郡那智勝浦町宇久井1234-15
電話／0735-54-2001
<https://maguro-yamasa.com/>

天真爛漫な笑顔で環境問題を考える

株式会社ヤマサ脇口水産 ● 山本紗矢

日本有数の生マグロの水揚げを誇る那智勝浦町。勝浦漁港内にあるにぎわい市場で、大きなマグロを手際よく捌いているのは、株式会社ヤマサ脇口水産に勤務する山本紗矢さん。山口県で生まれ育ち、大学卒業後に就職するも環境保護活動をしたいと退社。活動を続けていくにはどうしたらよいかと考えていたところ、偶然目にしたのが脇口社長が出演するインターネット動画だった。「持続可能な漁業のためには、海洋資源を守ること、すなわち取りすぎないことが大切」という言葉が心に響きました。勝浦漁港に水揚げされるのは、はえ縄漁法で取られた生マグロ。エサや釣り針の大きさを調整することで、成長した魚だけを釣り上げることができ、海洋資源を守ることができると知り、トントン拍子に入社が決まり移住を決意。「ところが初めて那智勝浦町を訪れたのは入社日だったんですよ」と笑みを浮かべる。

入社2年目となる今も、マグロについて勉強中の山本さん。「毎朝、市場で行われる入札に立ち会い、自社が落札したマグロの値段など控えるのも仕事です。また、環境問題やSDGsをテーマにした動画の発信もしています。企画だけでなく出演もしているので、市場にいると、いつも見るよと声をかけられることもあり、その言葉に元気をもらっています」。

地域の人たちに温かく見守られながら、暮らしを満喫している山本さん。「那智勝浦町は関西でも有名な温泉郷。泉質の異なる温泉が多数あり、仕事終わりに、あちこちに出かけ疲れを癒しています。休みの日は友だちとおしゃべりや気になるお店に行ったり、熊野古道を歩くこともあります。町の人やSNSを通じて友だち100人作りたいと思って移住しましたが、もうできちゃいました！」とにっこり。降り注ぐ太陽の光のようにキラキラと輝く山本さんの笑顔が眩しい。