

もちろん魚群探知機も使いますが、目標とするのは「鳥山」の海鳥は小魚を狙い、その小魚を狙って鯉などの大型魚が集まって来るとか。

替航板は主に深い部分の鯉を狙います

竿の両端には飛行機と呼ばれる仕掛けがある。これは主に表面の鯉を狙います

①明治末期にハワイから伝えられたといわれるケンケン漁。船の両側や中央から長い竿をはりだし、その竿から替航板に釣り糸をたらし、船を走らせながら、擬餌針を泳いでいるようにみせて鯉を1本ずつ釣りあげる漁法です。擬餌針を「ケンケン」と呼んでいたともいわれています。

②替航板は疑似針に鯉がかかる、ひっくり返って浮上し、掛かったことを知らせるような仕組みになっています。

③ケンケン漁で獲られ、同参見漁港に水揚げされた鯉を「すさみケンケン鯉」と呼びます。1本ずつ竿で釣り上げ、その場で活け締めにし、すぐ氷水につけ込み「血抜き」をし、氷温を保ったまま大切に港へ持ち帰ります。網とは異なり、素早くまた丁寧に扱うことで、鯉の美味しさが保たれます。※串本では、ケンケン漁で獲られる鯉は「しよらん鯉」と呼ばれています。

WAKAYAMA in 食図鑑

vol.3 もちがつお



南紀すさみの恵み食堂蒼海(そうかい)

住所/西牟婁郡すさみ町江江808-1
電話/0739-58-8800

道の駅すさみにある、「南紀すさみの恵み食堂蒼海」では、季節限定で「もちがつお」を定食や一品として提供する予定。天候や漁獲によって提供されない場合もあるので、お電話にてお確かめください。

⑤鯉は鮮度の劣化が早く、新鮮な状態で食べるこゝとが出来るのは、ほんの数時間のケンケン鯉のように適切な処理がされていないと、お刺身では食べられません。「もちがつお」と呼ばれる鯉は、春先に獲れるもので、身に脂肪分が少ない為、弾力があり、まるでつきたての餅のような食感から、その名がつきました。モチモチの鯉は、新鮮さの証です。

④近くの漁場から運ばれた鯉は、素早く漁港に水揚げされ、入れが行なわれます。すさみでは「セリ」ではなく、木れに入れ額を書き入れ、静かに取引されていきます。そのため入れは非常に速やかに行なわれます。

もうひとつのかつお

鯉といえば、すさみや串本が有名ですが、もうひとつの「かつお物語」は印南漁港。今のようなかつお節が出回りだしたのは江戸時代中期。その製法を考案したのが印南の漁師「角屋基太郎(かどやじんたろう)」といわれています。土佐に出漁した基太郎は、1年のうちの10ヶ月間を足摺岬で過ごすようになり、煮て乾かすだけだった加工法に、まきを燃やして煙でいぶす工程を加えた「燻乾法(くんかんぼう)」を発明。その後、2代目基太郎が試行錯誤の末、火力でかつおを乾燥し青かびを付けて日光乾燥を繰り返す「燻乾かび付け法」を考案しました。



れに値段を書き入れ、一発勝負。空気がシーンと張りつめる瞬間。

かつお節発祥之地