



まぐろ料理 桂城 (かつらぎ)
垣内 伸夫 (かきうちのぶお)
The Chef's Voice

マグロといえば真っ赤な身をイメージする人も多いのですが、^①もちピンチョウ^②の身は少し色が薄く、綺麗なグラデーションになっています。しかしこれが極上の証。勝浦漁港で水揚げされる生ピンチョウはどれも上質ですが、^①もちピンチョウ^②は10本の内の1本程度の希少なもの。繊維のキメが細かく文字通りモチモチ。初めて食べたお客さんはその美味しさと食感に「こんな食べたことない」ってびっくりしています。

桂城
住所 / 東牟婁郡那智勝浦町勝浦398-11
電話 / 0735-52-1845

もうひとつのマグロ物語
近畿大学大島実験場が成功したのは、クロマグロの完全養殖。高品質で美味しい「近大マグロ」は、持続可能な海洋資源保全に対するもうひとつのアプローチでもある。養殖魚専門店「近畿大学水産研究所」をグランフロント大阪と銀座に2店舗展開し、連日グルメたちの舌を満足させている。

生マグロの美味しさを多くの人々に勝浦漁港から発信!

マグロと一口でいっても種類も色々。なかでも延縄漁で捕られ勝浦漁港に水揚げされるマグロの美味しさは格別。地元、那智勝浦町では約40店舗で刺身やマグロ丼だけでなく、様々なマグロのアレンジ料理が楽しめる。また関西のみならず関東圏でも、勝浦漁港の^①生マグロ^②は高評価を得るようになり、スーパーなどでの購入が可能となっている。



^①魚食離れ、といわれる現在。しかし^②伝えるべき情報を伝えて提供すれば、本当に美味しいものは売れる。に違いないと、大阪府守口市にある^③イオン大日店^④。で2013年から^⑤脇口水産^⑥として出店、直接販売を開始した。試食などを通じ美味しさを理解してもらい、販売も好調。改めて^⑦もちピンチョウ^⑧のポテンシャルの高さを感じているという。



和歌山県漁業協同組合連合会の勝浦市場横に平成30年6月にオープン予定の^①勝浦漁港にぎわい市場^②。館内では新鮮なマグロ料理が楽しみ、豪快な生マグロの解体作業も間近に見ることができる。もちろん生マグロの購入も可能。
住所 / 東牟婁郡那智勝浦町築地7丁目12
電話 / 0735-52-2131 (那智勝浦町観光産業課)



東京ではピンナガと呼ばれることがあるピンチョウマグロ。なかでも^①もちピンチョウ^②、は別格の存在。わさび醤油で食べる前に、何もつけずにそのまま一口。モチモチの食感だけでなく身本来の旨さが満喫できる。

クロ、メバチ、キハダ、ピンチョウ。これらは全て那智勝浦町で水揚げされるマグロの種類である。勝浦漁港は延縄漁による生マグロ水揚げ日本一を誇り、取扱高は年間70億円にもなるが、それでも全盛期の半分程度だという。「私が小学生だった頃は非常に景気が良く、漁師さんや仲買さんなど漁業関係者の羽振りが良かったのですが、現在の状況はかなり寂しいものがあります」と語るのはヤマサ脇口水産社長の脇口光太郎さん。景気が悪くなるのをなぞるように、温暖化により漁獲水域が変化、さらに乱獲によって魚が激減。しかし絶滅危惧種に指定されている太平洋クロマグロやトロに対する要望は高く、調達に奔走するが価格と数量が不安定で、値段の割りに儲からなくなっているという。「漁獲量が減少したので沢山獲れる巻き網漁を行

う。これはまさにしくじり網打尽で、稚魚も繁殖直前の成魚も根こそぎ。しかも水揚げの際に魚は圧死し、身はヤケやフレを起こし商品価値が下がる。売っても儲からないからさらに巻き網漁を行うといった悪循環を引き起こしています」。そこで脇口さんは、もちピンチョウの販売に力を注ぐ。「もちピンチョウは延縄漁で釣り上げられたピンチョウの中でも上質なものです。消費者が資源として比較的豊富で美味しい、もちピンチョウの価値に気付けば需要がピンチョウにシフトし、クロマグロが守れます。そしてピンチョウの商品価値が上がれば、単価が上がり漁師さんも潤います。そうすれば漁港や町にも以前のような活気が戻ってくるはずですよ」。脇口さんの視線の向こうには三方ならぬ、四方よし^①の世界が広がっている。

※ヤケ(焼け)とは、捕獲したマグロが暴れまわることによって体温が上昇し、身が焼けたように変色した状態のこと。フレは身質の柔らかいマグロに強い衝撃が加わり身が割れている状態のこと。どちらも商品価値を下げる原因となる。

延縄漁で捕られた ピンチョウは 夢と海からの恵み

持続性ある水産の確立へ向けた活動 Sustainable Seafood

新しい関係の構築が日本の水産資源を守る

脇口光太郎
株式会社ヤマサ脇口水産
住所 / 東牟婁郡那智勝浦町築地6-6-9
電話 / 0735-52-2991

脇口さんが進めているのが^①那智勝浦ピンチョウマグロ延縄FIP^②。FIP (Fishery Improvement Project)とは漁業者、流通企業などの利害関係者が協力し、漁業の持続可能性の向上に取り組むプロジェクトのこと(認証団体: 海洋管理協議会)。脇口さんは特に延縄漁の優秀性を説く。「延縄漁とは長い一本の縄に多数の枝縄をつけ、その枝縄の先端につけた釣り針でマグロを釣り上げる漁法のことです。これだと稚魚を釣り上げることもないの



で海洋資源の保護に適し、持続可能性にも優れた漁法だといえます。また船上で1本1本丁寧に活け締めされ、冷水装置に入れて運ばれるため鮮度や品質に優れ、^③もちピンチョウ^④としての商品価値も上がります。この取り組みに賛同した漁師が、どこよりも高く買ってくれる港として勝浦漁港を選ぶと水揚げが増える。延縄漁にこだわった勝浦だからこそできるプランディングです。その言葉に日本の漁業の進むべき未来が見えた気がする。

