

other Stories [fishes]



【生マグロ】

延縄漁法で漁獲されたマグロを一本ずつ丁寧に活け締めし、船内で冷水保存するため、漁獲直後の新鮮さをそのまま保持。身はねっとり濃厚な味で、冷凍とはひと味もふた味も違うと評価も高く、地元では多くのお店で食べることができる。勝浦漁港はその生マグロの日本有数の水揚量を誇る。

■主な漁港／勝浦漁港



【カツオ】

カツオの鮮度は落ちやすく、タキで食べられることが多いが、和歌山で獲られたカツオの身は刺身が絶品。特にすさみや串本で行われるのは、一本一本釣り上げるケンケン漁。釣り上げた後、その場で活け締めし血を抜き、水温保存されるためモチモチの食感で鮮度も抜群。

■主な漁港／周参見漁港、串本漁港



【タチウオ】

銀白色に輝き、釣りの対象魚としても人気のタチウオ。6月～10月の産卵期には浅瀬に来るためよく獲れる。ホロっと身離れがよく、煮ても焼いても美味しい白身の魚。紀伊水道の沖合いで底びき網漁船により漁獲され、多くが箕島漁港に水揚げされる。リヤカーに乗せられ移動する姿は、箕島漁港の風物詩。

■主な漁港／箕島漁港

blessed with the sea

「仕入れているのは同じ漁港内にあるやぶ新さん。目の前が漁場の上、傷みやすぐ鮮度が命のシラス。漁に

自社船なのでセリもなく水揚げされたシラスは数十秒で加工場へ。全てが数十m圏内だから、日本中探してもこれ以上の鮮度はないと言ってもいいくらいです。さらに網上げする時に重みがかかっていないところをいただけるので、その美味しさは特別。やぶ新さんがなければ、生しらす丼を提供していませんでした」と語るのは店主の辰谷幸洋さん。10年ほど前からメニューに取り入れ、今では生しらす丼を目当てに大阪や京

都からもお客さんが訪れるという。「他の場所でも獲れるシラスとは違い、見た目も真っ白で、二匹一匹がしっかりとワシ。甘みがあり魚の味もきちんとしながらイワシ特有の苦味はありません。とはいっても食べられる保証はありません。文字通り生シラスなので保存はできないし、資源保護のために休漁日もあり、天候により出漁できないこともあります。また水揚げされても稚蟹や稚貝などが混ざると、口当たりが悪くなり生では食べられません。今日食べられたということは、巡り合ひなんです」と語る。

3隻1組で漁に出て、1隻が漁場から水揚げに戻る。急いで茹で上げるのは時間が経つと苦味が出るからだ。「30年ほど前に比べても漁獲量は約1/3に。それでも明日のために残しておこう」と休みを設け、漁も日の出から11時までと決めています」と語ってくれたのは、やぶ新の敷江律子さん。

やぶ新
住所／和歌山市新和歌浦1-1
電話／090-3281-1149

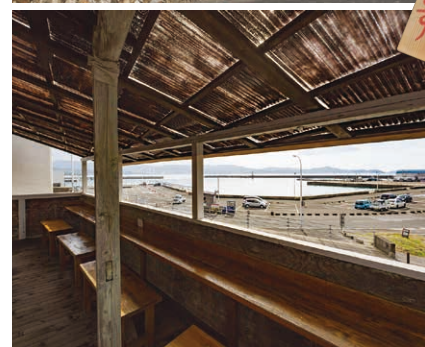
究極の新鮮なしらす丼は、ミネラル豊富な漁場と漁港とお店の近さから生まれた。



Namashirasu Don

透明に近い生シラスを熱々のご飯の上にたっぷり乗せ、卵焼きや明太子、薬味などをトッピング。彩りも鮮やかで見た目にも美味しそう。新鮮が故にくさみなどは全くない。

*Wakayama
Blessed*



生しらす丼

生しらす丼だけでなく、釜揚げしらすをふんだんにつけたピザやパスタも人気。

和歌浦漁港内の駐車場近くにあるport cafe KaRaBiNa。和歌浦の風景をこよなく愛する大家さんから借り、カフェに改装して12年、和歌浦でも人気のイタリアンのお店に。オープンエアのバルコニー席からは、絶景の和歌浦湾が見渡せる。毎年2月から4月は休漁のため、生シラスを提供することはできないという。

port cafe KaRaBiNa(ポートカフェカラビナ)
住所／和歌山市和歌浦南1-4-10
電話／073-447-1932