

「魚を獲る―鰹漁の技」

高知県立高知城歴史博物館「日本の文化講座～土佐の海・鰹」

明神好和氏（黒潮町・有限会社明神丸）

2018. 6. 30

私は昭和44年生まれの48歳。高知県幡多郡黒潮町で生まれ育ちました。大学卒業後の1993年から2013年までの21年間、カツオ近海一本釣り船に乗り、そのうち8年間は船頭（漁労長）をしました。好きな言葉は「自分次第」。言い訳をせず、漁労長の考え方一つで、カツオは獲れると考えています。



■ 鰹船 「電気も真水もつくる『小さな町』」

うちが所有している船は「**第151明神丸**」。167トンで全長が43メートルです。強化プラスチック（FRP）製で、FRP船は法律で43メートルまでしか造れないので、いっぱい大きさを造っています。

鉄やアルミの鋼船ならば、もっと大きい船が造れるが、だいたい主力はFRPです。2003年建造で、15年目。水揚げ高はだいたい3.5～4.3億円。乗組員は23人で、いろいろな役回りがあります。



船頭がピラミッドのトップ。乗組員は、大きく「甲板（こうはん）部」と「機関部」に分かれていて、甲板部は操船を担当。甲板部のトップが船長、そしていろいろな作業を指揮する甲板長、一等航海士。機関部の方は、機関長がエンジンルームの全てを指揮します。

もう、このカツオ船というのは「小さな町」と一緒なんですよ。この中で、電気もつくるし、海水から水もつくる。船員が生活できるように、全てを賄える仕組みになっている。機関長は細かな不具合なども全部、直していく。

魚を処理する責任者は冷凍長。魚を鮮度良く、消費者に届けるために、時間と温度管理をする。それからコック長。免許や資格を持っているわけではないが、船員の中で、料理の得意な人を選んで、やってもらう。男性23人の3食をずっと作るので、大変な量を、いろいろ文句も言われながらやっています。それから、「トモ押（おし）」という人がいます。船の船尾の方で作業するために、倉庫の管理などをやってくれる雑用係の長です。

船はだいたい3層ぐらいに分かれていて、最下部にメインエンジンや発電機など、重たいものがくる。次の階には、船員の寝床や作業場などがある。そしてその上は船橋（ブリッジ）があり、このあたりは仕事のスペースや操船するスペースになる。燃料タンクは一番下で、A重油が80キロ（8万リットル）入る。そして魚槽がある。そこに釣ったカツオを入れる。船を上から見て、カツオを入れる魚槽は両サイド、中央は、餌になるイワシを入れて生かすための水槽です。

船員の寝台はカプセルホテルのようなイメージです。基本は幅 60 センチ、長さ 180 センチ。船は常に揺れているので、あまり広すぎると体がゴロゴロ転がって眠れない。狭い用だが、無意識に突っ張って眠れる大きさに機能的になっている。ただ、最近は体の大きい若者もいるので、151 明神丸は大きい寝台を造ってある。サロンといって、6、7 人が座って食事ができるスペースもある。椅子とテーブルがある。

洗濯機は 3 台付けているが、2 層式じゃないと駄目なんです。人がたくさん、一気に使うので、洗いと脱水が別々に使える 2 層式でないと待ち時間が長くなってしまう。

3 階に当たるブリッジは操船するスペースがあり、その後ろに船長や通信士などの幹部の部屋がある。その後ろに、風呂やトイレ、洗濯機がある。普段の生活はここまでだが、いざ商売（操業）が始まると、みなが外に出る。ブリッジの上でナブラ（魚群）を探す。船頭はレーダーや魚探など、たくさんのモニターを見ながら操船する。高いところでは船員が双眼鏡をのぞいてナブラや鳥を探す。目の良い人、ナブラを見つける能力が高い人ほど、高いところに行く。

■ 出港・習わし「左舷から神にお参り。仏は右舷」

黒潮町佐賀には、「鹿島さん」という島がある。むかし、地震があつて津波がきたとき、鹿島さんで波が割れて、町を守ってくれたと言われている。つい最近まで、男性しか入ることが許されなかった。島の上の方に神社があつて、毎年、お祭りではそこから御輿を降ろす。私たちは正月明けにも参拝に行き、出航の時もちろんお参りに行く。

初出航の前には「乗組（のりくみ）」という儀式をする。その年の、初めての出航の前に、1 年の健康と大漁を祈年する。舟歌を歌って、まず船頭が杯に口を付け、その杯を船員みんなに回す。鯛も対で焼くが、船頭が箸を付けて、それをみんなで箸を付けていく。

出港の時、大きいアンカー（錨）を上げる。100～150 キロある。紙テープで陸とつないで海に出て行く。船はきれいに化粧する。大漁旗を掛ける竹は、出航前の日中のいい日に切る。満潮の時に切る。潮がきている時に切ると、1 年たっても色が黄色くなるだけ。これが潮が引いている時に切ると、竹がしわになる。不思議なことだが。良い日の、限られた時間に切るというのも大変だ。竹はとにかくまっすぐで、先に葉っぱがないといけな。山に入って、大きい竹を揺すって、「先が、あるか？」と探し、切り出してくる。

出航には関係者や家族がきて、紙テープをつないで見守ってくれます。見送る人は、堤防の先まで走ってきたり、紙テープを船に向けて投げ込んだり。出航後、船は鹿島さんのを回って、船員は船の上から拝んで、お参りして出て行く。船では神社とか神様にお参りするときは「取り舵（左舷）側」から、（遭難者

など）仏様に手を合わせる時は「面舵（右舷）側」からと、昔から決まっています。

■ 餌入れ・漁場へ イワシはデリケートで「命より大事」！？

出航後、一番最初にやるのは**餌を入れる**こと。カタクチイワシやマイワシが餌。獲ったイワシを、小割り（いけす）で10日～2週間ぐらいならす。そうでないと、船に移したときに落ち着かない。バケツ入れて、手渡しで、船に入れていく。イワシはすごくデリケートで、ちょっとした音や暗闇もきらう。とにかく、優しく、うろこを剥がさないように扱います。私たちが船に乗り始めのころは、**大先輩から「イワシは、おまんらの命より大事なんや」なんて怒られたのを覚えています。**

餌を入れたら、漁場へ。私たちは1月末から2月の初旬に出航し、春先は小笠原に行く。このときは「特大」とって8～10キロの大きいカツオを釣ります。宮崎の船とか、高知県でもちょっと遅くでる船は、この時期に九州沖でやることもあります。ここは島も、浅瀬もあって、良い漁場です。

その後、魚はどんどん北上して、伊豆諸島へ。やっぱり高い水温がないといけない。それを探す。その後は、東沖（三陸沖）へ出て行きます。いまの時期はビンナガ漁をしているが、これは梅雨が明けるころまで。それからは、カツオ一本になります。

私たちは船で水温図を見る。色の濃い所ほど水温が高い。図には、矢印で潮流も示されている。ただ、この図はイメージ。水温図は小学生が書いた日本地図のようなものでしかない。実際に海の上に行ってみると、水温も、潮流も図とは違っている。**カツオがいるところは水温の変化があるところ。温度の高い潮と、低い潮が競り合っているところ**とか。高い潮の中のちょっと下がっているところ。加えて、潮流の曲がるところ。そういうところを目指して船を走らせます。

■ 探索 良い漁場「鳥がおる。におってくる」

さあ、いよいよ探索です。この前日の準備や、当日のことがまた大変。前日は魚槽の中で海水と真水を混ぜて「調合水」というのをつくる。それを冷やして、その中に釣ったカツオを入れます。その後は、カブラ（擬餌針）などの準備。船頭は前の日に他船の情報を集める。いろいろな船が、いろいろな海域で操業していて、1日に4回、全国の船が情報交換する。緯度経度や水温、どれくらい釣ったかという情報を見る。気になる船には電話を掛けて、直接話して教えてもらって。次の日の天候など、いろいろな要素を考えて、前の日に漁場を決め、当日の朝の一発勝負。これでその日の漁獲の7、8割が決まる。やっぱり、良い漁場にいないと釣れない。**360度水平線の中で、どこで釣っても良いが、当てずっぽうでは当たらない。**的確な場所に、的確なルートでいかないと、魚はいません。

（魚群があることを示す）鳥の群れも大切。**良い漁場は、朝から、「おっ、今日は鳥がえらい多いぞ」という感じで、におってくる。**反対に、鳥が1匹も見えないときもある。ソナー、レーダー、魚探といった計器類を駆使し、十何人の仲間が双眼鏡をのぞいてナブラを探します。漁場での仕事時間は、日の出から日の入りまでだが、ナブラはいつくるか分からない。ナブラがないときは、一日中座って双眼鏡をのぞいている。集中力も切れるし、体も痛くなって嫌になることもある。けど、やっぱり「目の見える」（ナブラを探すことができる）人ほど、集中力はすごい。もう何時間座っても、常に必死になってのぞいている。1日終わると、目のところに双眼鏡を押し付けた痕が付いているぐらい。

■ナブラ「大漁になる群れは、赤い」

ナブラにも種類がいろいろあるんですよ。まず、何もない太平洋上の群れが「**素群れ**」。この素群れの中に、餌を食べて食べて海面が白くなっている「**餌持ち**」というのがある。餌は食べてないが上を鳥が舞っている「**鳥付き**」、鳥の下でカツオがぴょんぴょん跳ねていると「**鳥ハネ**」という。鳥も何もないところでぴょんぴょんと跳ねていると「**ハネ群れ**」。そして、**一番大事なのが「トロミ**」。海の上は湖みたいにペターっとしていることはまずないけれども、そんな海面のなかで、ちょっと海面がサワサワサワっとしている部分がある。カツオが浅いところを泳いでいて、それによって海面が動く現象（「尾びれの動きで波が消され、トロリと油を流したような海面」高知県中土佐町発行「土佐の鰹漁業史」より）。これはベテランでないと見られないけれど、そういう群れに当たると、**大漁になる**。トロミ＝大漁というイメージ。一番見つけにくいけど、一番大事です。

餌の多い海域では、あっちもこっちも真っ白になってカツオが餌をいっぱい食べていることがある。けれども、我々が持っている餌よりも海にある餌が小さいときなんかは、全く取り合ってくれない。船から餌を投げて、知らん顔。ジンベイザメやクジラなどにカツオが付く群れは「**サメ付き**」と呼ぶ。このときは泳ぐサメやクジラに船が一緒について行く。かじを変えたり、じっと船を進めたりします。

（人工物を海面に浮かべてある）「**パヤオ**」はちょっと問題なんですけど。九州沖とか、沖縄の方に多い。大きい物に魚が付く習性があるので、小さい魚がどんどん付いちゃう。こんな物が九州から沖縄に何百もある。全部が全部ではないだろうが、土佐湾などに魚が回って来なくなったのも、パヤオが増えているのに関係していると思う。「**瀬付き**」は島の周りの浅いところについた群れ。島周辺に高い水温が入って来ると、そこに魚が居座る。

宝くじみたいなものが「流れ物」。海には材木や、網の切れ端とか、いろいろなものが流れている。こういう物が、海流の中のいいルートを流れると、これにもすごい魚が付くんです。私も網の流れ物を見つけて、1カ月で1億1000万円上げたことがあります。魚がどんどん付いて、増えて、私たちはこういう物にプライを付ける。衛星を通して位置が確認できるもので、追い掛ける。これはみんなが当たる物ではない。30年

船頭をやっている、まったく当たったことのない人もいます。本当に宝くじのようなもの。

一つの群れで船一杯になるぐらい釣れる時というのは、海にすき間がないぐらいカツオが泳いでいます。もう打ち込んだ擬餌針が海面に着く前に3匹も、4匹も寄ってきて食いつくような感じです。カツオの群れに船を乗せて餌を投げますが、そのときに、**カツオの群れには「色」あるんですよ**。我々は、**よく食べる大漁になるカツオの群れは上から見ると、背中が赤く見える**んです。同じように泳いでいてもちょっと赤みがかっている。「うわ、カツオが赤い、赤い！」とみんなが大声を出して、「早う、行け！」という興奮状態になる。そうになると、ばんばん釣れます。反対に、大きい群れでカツオがすき間なく泳いでいても、全く餌を食わない時というのは、カツオ自体が真っ青なんです。「ああ、これ駄目目だ。カツオが青いやいか」となる。

■ 漁獲「船頭が下手なら、魚がしらける」

ナブラを見つけると、近づいて行って餌を投げる。餌を投げて魚が食べないことには釣れません。まったく取り合ってくれないこともある。ナブラがあって、それに船を乗つけて（寄せて）釣るが、船頭の乗せ方が悪いだけで餌を食べないことがある。一番、最適な乗せ方をしたときに10トン釣れるとしたら、ちょっと上手でない乗せ方をすると7トンしか釣れないとか。1回失敗して、2、3回めでやっと食わせると、2、3トンしか釣れない。やっぱり、**1発で乗せない、魚がしらける**。

釣るのは船の取り舵側（左舷側）。釣るときは船の右側から風を受けるようにする。だから、ナブラの動きと、風の向きとで、自分がどういうコースで船をナブラに乗せたらいいのかをずっと考えている。乗せて、（餌を）投げて、食わして、釣る…という流れです。

餌を投げて、魚が餌を食べたら、散水機で水面に水を噴射。これによって、餌のイワシがたくさんいるような錯覚を起こさせ、カツオを興奮状態にすることができる。釣るときも、どこに擬餌針を放り込んでもいいというわけではない。やはり散水当たっているラインの際。そこで、**擬餌針を「こぐ」という**。針を打ち込んだら、竿を握る手を小刻みに動かしながら引っ張る。**擬餌針をいかにイワシに見せるか。それが上手な人と、そうでない人ではぜんぜん違う**。まして、なかなか食べない時は、左右に引っ張るのを何度も往復させる。みんな並んで釣っているので、隣の人と同じ動きをしないといけない。で、例えば右から左に変わるときに、くりっと擬餌針を返すのだが、**ベテランの人がやると本当に魚のように見える**。そういうのには、**カツオはバクッと食い付きます**。それが上手にできないと、尻尾で蹴られるじゃないけれど、**ぜんぜん取り合ってもらえない**。

たくさん釣れる時は、船の側面の「胴の間」で釣る。舳先に比べると海水面との高低差がないので、より短い竿が使える。短い竿で釣れるということは回転が速くなる。本当に大きい、いいナブラの時には「胴の間へ

下がれ！」となるけれども、ちょっと食いが悪くなると、上（舳先の方）へ上がって釣ることになる。私も、魚が掛かって竿が曲がった写真を見ると、血がぐるぐるっと動くような、うれしい気持ちになります。

一本釣りは釣ったときに空中で針を外すシーンが有名。これは、食わずタイミングが重要です。食って的確なタイミングで力を入れて持ち上げると、うまく外れる。しかし、ほんのわずかに遅れるだけで、疑似餌を飲み込まれる。うまく掛かったか、飲み込まれたかは、釣っていて自分で見える。**針を外して空中を飛んだカツオが、船に着くまでに、次のやつを食わしておかないと仕事にならない。**ベテランほど、その作業が早い。もし飲み込まれたら、カツオを船に打ち付けて、びっくりして口を開いたときにやっと針を外すから時間が掛かる。どうしても口を開けないカツオもたまにいますので、そういうのはバンバンたたいたり、手で持って口を無理やり開けて出す。そんなことをしている間に隣の人は5匹も6匹も釣っている。船頭から「おまえ、なにとんや！」と怒鳴られるわけです。

私たちは年間を通して、カツオやトンボ（ビンナガマグロ）を釣ります。カツオが7割、トンボ（ビンナガマグロ）が3割弱、残りは他のマグロ類。その中でトンボは8キロから15キロという大きい魚。それを釣るときは、船の先は海面との高低差があって竿も長くなるので、重たいですね。長い竿で高いところに上げると力も要るし、時間も掛かる。そういうときは胴の間で釣ると割と楽に取り込める。魚種によって、場面によっての判断が求められる。また、大きい魚を釣る時には、2、3本の竿に1つの針が付いた仕掛けで、2、3人で「せーの」と力を合わせて釣る。それでも上がらない魚は、長い棒についた鉤で引っ掛けて上げる。大物を獲るには、それに応じた道具でないと獲れない。僕がやっているときには、1回100キロオーバーのマグロを1本獲ったことがある。本マグロではなかったが、よく糸が切れなかった、と思った。魚は何でもそうだが、頭を海面から上に向かすことが大事。そうすると力がなくなるので制御できる。半面、小さいカツオでもちょっとタイミングを逃して、下向かれると、筋肉モリモリの男が「んんっ！」と言いながら、竿が引き込まれてしまう。それだけ力が強いんです。

■釣る位置 3人で2、3トン釣る場合も

船の上で漁師が釣る場所ですが、舳先が野球で言う「クリーンナップ」です。左舷側の一番先は「舳乗り」といって一番釣るのが上手で、体力も、力もある人。エースですね。それから、「中舳乗り」「面かじ舳乗り」といって、この3人が一番大事なところで、花方です。それから、（取り舵側の）「2番口」「3番口」「4番口」…、と下がっていく。みんなに食うナブラだと（魚の）溜まりも早い。本当に舳先の3人しか食わせられない、他は餌釣りやってもぜんぜん駄目ということもある。**3人が小さいカブラを上手に引っ張って食わせて、2～3トンをほとんどこの3人で釣るなんてことも、よくあります。**それくらい、よく食う位置だし、体力も、筋力もないと務まらない。私も、中舳乗りに乗ったことがあるけれど、3、4カ月ぐらい経ったころ、若い子に「おっちゃん、背中すごいねえ」と言われたことがあります。鏡で見ると、すごい筋肉がついていて、ビックリしたことがありました。それに、舳先の3人は6、7割の力で釣って、もしも釣り針が魚から外れたり

したときに止めないといけない。カー杯釣っていると、後ろのものにけがをさせてしまう。とても、大変だけど、やってみると面白いです。

■道具 擬餌針を選ぶビンナガマグロ



竿は個人で30本ぐらいは持っている。長さ、強さなどが違う。硬い竿で小さい魚を釣るのはものごい大変なんです。やっぱり魚の重さに応じたしなりの竿を使わないと、なかなか釣りにくい。ですから本数が増えますよね。それをみんな持っています。特に、一般的なよく使う竿というのは、同じやつを2本、3本と持っている。折れて、別のタイプの竿を使わなきゃならないとなると、やっぱり不便になりますから。これらを、船の前方のいつも釣るところや、たくさん釣る側面にも置いています。

例えば、シイラってご存知ですか？「猫またぎ」なんて言います。これ安いんですよ。美味しいのは、美味しいんですけどね。このシイラは、平べったいので水の抵抗があるんです。ものすごく水の中であばれちゃってね。竿は1本1万円ぐらいするんだけど、300円のシイラを釣

るのにね、竿が折れちゃったなんてこともしょっちゅう。シイラはみんないやがりますね。

カブラ（擬餌針）は釣る魚の大きさ、種類、自分たちの持っている餌の大きさによって、変わります。大小の種類があり、みながポケットに忍ばせて、交換したりします。マグロ類とかは割といろいろな形があります。目が付いたり、色が付いたり、色んな形、種類がある。カツオの方は、重ささえ合っていれば、だいたい



食べます。そして、シーチキンになるトンボ（ビンナガマグロ）は一番カブラを選びます。ちょっとでも下手な作りなら、絶対食べない。ビンナガマグロのカブラほど、みんな必死になって作って、自分なりのカブラを持っている。毛の色や本数、皮、重りの重さなど、みんな違う。10人で釣っていて、他の9人は全く食わないけれども、いい道具を付けている人には放り込んだ瞬間に食う。みんな、ほうけてるのに、一人だけ「はあはあ」いいながらね。そんな事が本当にあるので、ビンナガマグロは道具が本当に大事。頭の上の空中で外す針には「返し」がありません。適切なタイミングの力の入れようで針を外して次の魚を釣るようになります。で、餌釣りの針も、端をペンチで少しつぶして、引っ掛かり過ぎないようにしておく。そうすると、釣った後に魚を外しやすくなります。餌のイワシの針への掛け方も、鼻に掛けたり、腹へ掛けたり。そのときの状況によって、変えたりします。

■餌釣り 水面すれすれを滑るイワシ

カブラで食わなくなった後は、餌釣りをやる。船縁の座席のところに等間隔で「餌鉢（えばち）」という穴がある。漁師はその間に座っている。ここに海水が流れていて、餌釣りになるとここに餌を入れてもらって、それを針に刺して食わす。餌の針への掛け方もいろいろあるが、その餌をただ落としても駄目。落とす場所、落とすタイミングがある。上手な人しかできない技がある。竿の高さを操作して、自分の真下から、イワシが海面すれすれを滑り、落としたいポイントに入れる。そうすると、カツオが餌の影を追う。落ちた瞬間にパクッと食う。これは、なかなか若手はできない。私も先輩に教えてもらいました。本当に他の人が食わせ



られないのに、それをやると食うことがあった。ちょっとしたことだが、みんなが何とかして魚に餌を食わせ、取り込まなくちゃいけないと考えている。

魚が掛かれば、竿を上上げる。魚は振り子の原理で寄ってくるが、そのままでは胸に

ガーンと当たる。痛いし、カッパは破かれる。そこで、カツオが寄ってきたタイミングで竿を前に傾ける。そうすると、ちょうど、脇のところでカツオが止まる。これを「竿を抜く」という。素人がやると、ガーンとカツオが当たって、1日終わると脇腹に青あざができています。

■ 保存・水揚げ 切って食べ、脂の乗りをチェック

船には、釣られたカツオが流れていくルートが付いています。そこを通過して、カツオは右と左の魚槽に入っていきます。片方にばかり入れると船が傾いてしまう。魚槽の中は「調合水」。水と海水を、6対4とか、5対5ぐらいの割合で混ぜてある。ただ、釣った魚を入れておくと、調合水が血で赤くなる。そのまま、漁港まで入れっぱなしにすると、赤い色が染みこんで見てくれが悪くなって、値段が下がってしまう。だから、釣って5、6時間後ぐらいには、きれいな調合水と交換する。それによって、魚に色が移らないような注意をしています。そうやって魚を入れる場所を決めたり、アカ（水）を変えたり、生きたイワシを移し替えたりするのが、冷凍長の判断になる。

脂の乗ったカツオと、そうでないカツオがある。海域によって違ったり、**脂の乗った魚と乗っていない魚が混在したりする漁場もある**。そういう時は、**港に入る前に状態を把握するために、コック長にカツオを切ってもらって食べ、脂の乗りをチェックする**。操業中はぬらした布を甲板に敷いて、そこに大皿を並べて食事です。漁師はカレーを箸で食べるって知ってました？ もうね、せっかちなんですよ。スプーンとかって、あっても普段使わないので奥にしまう。たかが1食のために、奥から出して、また洗ってしまうというのがややこしい。「箸で上等や」という感じで、ぜんぜんスプーンで食べる人、いません。さらさらのカレーでもね、みんな箸で上手に食べますよ。



船上で見る朝日や夕日は本当にきれいです。360度水平線です。その中で、心が癒やされます。死んだイワシなんかは、どんどん船の外に撒くので、沿岸の場合は鳥がいっぱい寄ってきます。港に入る時間は、朝だけではない。漁場との距離による。夜中にも入るし、朝の競りぎりぎりもあれば、お昼に入ることもある。その入った順番で水揚げになるので、**きょうは全部の船が何隻いて、何トンになるのか、**

ということを常に頭に思い浮かべながら、操業の打ち切り時間を決める。遅くなりすぎると、どんどん値段は下がってしまうから早く切り上げようとか。今日は全体の量が少ないから、遅くまで釣って帰ろうとか。後から値段が上がりそうなときは、ごとごと（ゆっくりと）帰ろうか、など。それらを全部、船頭が決めるんです。あ、そうそう、近海カツオ船というのはそのまま港の岸壁に着けるようなイメージがありますが、ぴったりは付けない。港は沖に比べて浅いから、舵が効きにくい。それにちょっと風が吹けば船体が流される。そんな

状況は一番危ないので、ある程度、寄せたらゴムの船が来て、ロープを港に渡してくれる。そのロープを引っ張って寄せていきます。

水揚げは、船の魚槽から、手渡しで岸壁のベルトコンベアへ。カツオなら片手で2本ずつ。小さいやつなら片手に4、5本。尻尾の付け根を指の間に引っ掛けて、上手に渡さないといけない。ビンナガマグロなど、大きい魚は1本ずつ上げていく。船内や、岸壁への高低差があるところには力持ちが立って、岸壁のコンベアの近くにはだいたい幹部が立ちます。関係者が来たりします。宮城・気仙沼や千葉・勝浦なんか水揚げすると、そこで競りが行われる。仲買人が買って、各地の市場へ出したり、最近は港から大手のスーパーに直接取引で出荷されることも多くなっています。

ここで一つ、漁師のおすすめ料理をご紹介します。「こぶり」といまして、生のカツオをまな板の上で細かくたたきます。タマネギとニンニクも一緒にたたく。そこに味噌をまぜて、あとは好みで、塩や味の素をちょっと入れたりしてもいい。それで、しょう油で食べてもいいし、漁師はマヨネーズしょう油で食べるのが大好きです。余ったら、団子にしてみそ汁、すまし汁にするとまたおいしいんですよ。



■ カツオ漁業の現状 「子や孫にカツオのバトンを」

一本釣り船は、どんどん減っている状況です。沿岸部のカツオの漁は減っている。それに反して、巻き網船の漁獲量はどんどん増えてきました。国際会議の場で、カツオ資源量は問題ないとされているが、こういうデータが（資源の減少を）よく示している。まして、われわれ漁師から見ると、ほんとうに減ってきている。

そういう中で、昨年から「高知カツオ県民会議」という組織が立ち上がりました。高知県の政財界のメンバーが、「カツオのことを本気で考えないかん」ということで立ち上がってくれ、活動している。畑違いだが、本当に真剣になってくれている。だから、われわれもできることを一所懸命にやっていきたい。これから、消費者の皆さん、県民の皆さんに、カツオ漁業について、理解していただきたい。私たちの子どもや孫に、おいしいカツオをずっと食べさせられるように、バトンタッチできるように、活動していくので、ご協力いただきたい。

