

伊豆食へる通信

2021年

7月号

食

一艘を走らす、洞の宝

沼津市静浦

しらす

しらすのことを聞いてみました

取材先…漁師 町田勲さん、綾部通雄さん

沼津市静浦
ぬまづししすうら



特集 しらす

豊かな静浦の海

海底火山が噴火を繰り返し、南の海からフィリピン海プレートに乗って、日本列島と衝突して誕生したとされる伊豆半島。今回の舞台である沼津市静浦地区は、駿河湾の一番奥に位置し、ちょうど伊豆半島の付け根の部分にあたる。伊豆半島の衝突の際に隆起した静浦山地があり、山々にはシイやカシといった広葉樹林が広がっている。沿岸は大きく入り組んだ内浦湾の中に、洞と呼ばれる小さな湾が点在し、陸地から目と鼻の先のところで深さが約60mと一気に深くなるという独特な地形を形成してい

る。広葉樹林の栄養分が小さな川から海に流れ込むため、静浦の海は良質なプランクトンや海藻が豊富で、多くの魚が集まる豊かな海となるのだ。洞ごとに小さな港が点在し、古くから漁を生業として栄えてきた。取材を行った多比もそのうちの一つにあたる。沼津市歴史民俗資料館には、静浦、内浦地区で使われていた国指定重要有形民俗文化財に指定された漁具や、かつて行われていた沿岸のマグロ建切網漁(追い込み漁)の展示がされており、この地域の生活が漁とは切っても切れない関係にあることがわかる。

静浦の海は、鰯の産卵地となっている。鰯の産卵の粒数は1匹の鰯から1万粒~10万粒と言われており、この地域が古くからしらす漁が盛んだったことも頷ける。そして一口に鰯と言っても、この地域で獲れる鰯

はカタクチイワシ、マイワシ(この地域ではヒライワシと言う)、ウルメイワシの3種類。中でも一番数が多いのがカタクチイワシで、年に4回も産卵期があることから、別名でシコイワシとも呼ばれている。また、静浦では、水深が60~70mと他の地域と比べても深いところで漁を行う。深くても水温が低いため、しらすは身が締まっている。しかも陸地との距離が近いので網を曳く距離も短い。このため、身の潰れや傷がなく、他の生物の混在することも少ない良質なしらすが獲れるのだ。

いざ、しらす漁へ

5月中旬。「明日は漁ができそうだよ。」と、漁師の綾部通雄さんから編集部へ連絡が入った。翌朝、5時半に多比港へ向かうと、

静浦漁港しらす組合の組合長を務める町田勲さん、黄色のハチマキがトレードマークの綾部さん、そしてスラっとしたイケメンの町田さんの息子である浩弥さんが、我々の到着を準備万端で迎えてくれた。多比港へ降り立つと、この地域でなぜ「洞」と呼んでいるのか、理由がわかるような地形をしている。山と海が非常に近く、入り組んだ小さな湾になっているので、波は表情に落ち着いている。

静浦のしらす漁は、「二艘曳き」と呼ばれる漁法で行われる。静岡県西部の方では大型の船を使用しているが、静浦では漁師が1、2名乗り込むくらいの小型船を使用しているのが特徴だ。洞の中でも小回りが利きくので、この地域の海を熟知した最適な船のサイズと言える。2艘は1本のロープで繋



がれており、ぴったりと並走する形で走り出す。魚群探知機と長年の知識を駆使して、蛇行しながら、どの方向から網を引っ張れば、効率よくしらすが獲れるのか、ベストなポジションを探っていく。ポイントが定まれば、2艘を繋いでいたロープを外し、網を投下しながら1艘が離れていく。網を張り終えれば、2艘は前に進みながら再び並走し、網を引っ張り、しらすを船に引き上げるのだ。

この「二艘引き」は、コンビを組む二人の息が合っていないと成り立たない漁法だ。ロープを繋いで並走し、蛇行している時も、それぞれがお互いの船を操縦している。どちらか1艘の操縦で2艘とも走行していると勘違いしてしまうほどの操舵技術で、2艘はぶつかることもなく進んでいく。町田さんと綾部さんはいとこ同士の関係。二人の父親達が兄弟舟として漁をしていたころから

数えると、世代を跨いで60年以上のコンビを組んでいる。実際、静浦地区では、兄弟、親子、いとこ同士などで組む事が多い。代々、一子相伝で受け継がれている知恵と目に見えない家族の絆が、二艘曳きを成り立たせている。漁具や機械が進化していくが、今後このやり方は変えず、伝統の漁法でしらすと向かい合っていくのだ。

釜揚げしらすを未来の礎に

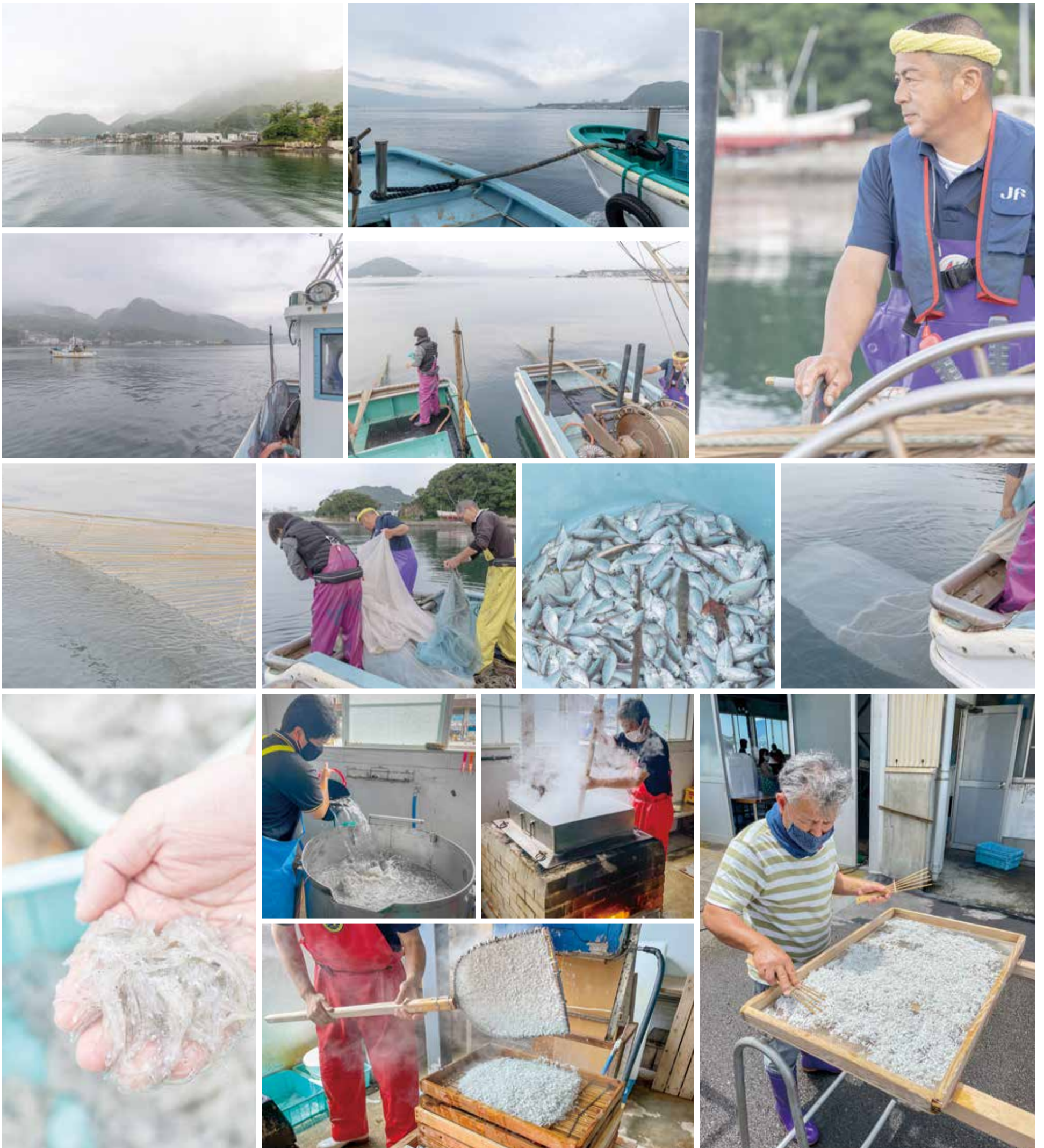
静浦地区では、かつて、しらす漁を行っていたのが30組あった。しかし、後継者不足のため、現在は7組まで減ってしまった町田さんは組合長として、7組が均一にしらすを獲れるように調整をしながら、漁の順番を調整している。やはり、しっかり稼ぐことができなければ、漁を続けることは難しいのだ。

綾部さんは、「当たり前前に獲れていた魚が獲れない。海が変わってきている。」と語る。残念ながら、しらすも減っているのが現状。本来なら、地元の水産加工所と発展していくのが望ましい。しかし、漁師が減っても自立できる方法を日々模索しなければ、いずれ成り立たなくなってしまう現状が迫っているのだ。若い世代の漁師に確かな道筋をつけようと、わかめの養殖など、新しいことにチャレンジして奮闘している。

静浦漁業組合では、釜揚げしらすを静浦の「顔」として、未来の礎にしていきたいと考えている。漁場と漁港が近いので、獲れたばかりのしらすを買い取り、漁港内の加工場で釜揚げにしてパック詰めするまで、最短で1時間以内で行うことができる。この圧倒的な鮮度の違いは、大きな武器と言える。高温で大量に茹で上げられる釜揚げしらす

は、まさに絶品。味付けは、塩としらすからでる出汁だけであるが、旨みがしらすに凝縮されている。静浦ではカタクチイワシが中心となるので、真っ白で美しい仕上がりとなる。ふわふわの中にもプリッとした食感を楽しめ、しらすそのものの品質の良さが伝わる逸品なのだ。

最後に、町田さんと綾部さんの息子さん達が後継者として、漁業の道へ歩みはじめた。彼らが3代目として、二艘曳きのコンビを組むかどうかは今のところわからない。将来、彼らの代になったとき、二人がしらす漁を続け、しらすと共に歩む彼らを、私たちは応援していきたいと思う。



伝統と絆で繋ぐ、しらす漁の未来

1	2	5	
3	4		
6	7	8	9
10	11	12	14
	13		

1. 洞と呼ばれる小さい湾になっている、多比の港。 2. 二艘を繋ぐロープ。阿吽の呼吸で並走し、漁場に向かう。 3. 網を投下し、二艘が離れて網を張る。
 4. 再び二艘が近づき、網を曳く。 5. 漁の行方を窺う、熱い眼差し。 6. しらすの網。最初は大きな網目。「くらげ抜き」と呼ばれ、クラゲや鯛の成魚が網に入るのを避けている。 7. 先に行くに従って徐々に網目が細かくなり、しらすを先端に追い込む。 8. 袋網の前の仕掛けに入ったヒイラギ(静浦ではジンタゴと呼ばれる)。 9. 袋網の先端はしらすを逃がさないほど、柔らかく細かくなっている。 10. 身の潰れがなく美しい静浦のしらす。 11. しらすを水洗いし、極力、不純物を取り除く。 12. 大きな釜を使い、高温で大量のしらすを一気に茹でるのが美味しさの秘訣。味付けは塩としらすの出汁。 13. 茹で上がったばかりの釜揚げしらす。 14. 「さで」と呼ばれる道具で、しらすを広げる。日光と風で水気をきれば、美味しい釜揚げしらすの出来上がり。

【しらす という名前はなぜついた？】

元々は鮎やウナギ、イワシ、ニシン、イカナゴなどの魚の稚魚の総称です。これらの稚魚は体に色素が少なく、白色～透明色をしています。では、そもそもこの「しらす」という言葉はどこから来たのでしょうか？

一説には時代劇でよく見かける白い砂利の敷かれた裁きの場所「お白州」からきていると言われています。稚魚を干してその場が一面真っ白になる様子が、白砂利をしいたお白州に似ていたことから名づけられたというのが有力です。現在では、色の薄い稚魚を総称して「しらす」と呼ぶようになりました。

【新鮮な釜揚げしらすを見分けるポイントは「し」】

釜揚げしらすを購入するとき、できるだけ新鮮で美味しいものを選びたいですね？

生ではないのにどうやって新鮮かどうかを見分けるのか、お教えしましょう♪

そのポイントは、しらすの形です。良く目を凝らして1匹ずつ見てください。「し」の形に曲がっているものが新鮮なんです!(「つ」でも「へ」でも良いのですが)

水揚げしてすぐに釜揚げされたしらすは、お腹側に丸まります。ですので、まっすぐにお行儀の良さそうなものより、くると丸まっているものを選ぶと間違いありません。

しらすの「し」と覚えると忘れないですね。

【しらす網の仕組み】

しらす漁に使用する網は大きく3段階の構成で成り立っています。まず、袖網という15cm角くらいの大きな網目の部分。最初に船に巻き上げていく部分で、「くらげ抜き」とも呼ばれ、くらげや親の鰯などの大きい魚が避けて網に入らないようにしながら、しらすを網の内側へ追い込む役割をしているのです。次に、小型の魚を選別する小さな網の部分。ポケットがあり、網に入った小型の魚は、そこに集まるような工夫がされています。最後に、網の先端部分にあたる、袋網と呼ばれる柔らかく非常に細かい目をした網。ここにしらすが集まり船に引き上げられるのです！

【しらすって漢字でどう書くの？】

普段、様々な場所で売られているしらすの表示は、漢字ではなくひらがなで「しらす」と書かれていることが殆どです。漢字ではどう書くのでしょうか？

実はしらすの漢字表記には2種類あるのです。一つは「白子」。タラやあんこう等の「しらこ」と同じ表記ですが、「しらす」という読み方もします。生のしらすは半透明ですが、釜揚げすると白くなることからこの漢字が使われるようになりました。

そしてもう一つは「(魚へんに氷)」。常用漢字ではない為、一般的なPCでは変換で出すことはできません。鮮度がすぐに落ちてしまう生しらすを、少しでも長く保たせるためにすぐに氷で冷やされることからこの漢字が使われるようになりました。(諸説あり)しかも、日本国内でも一部地域でしか使用されることはないため、一般的に目にすることはありません。浜松の舞阪港ではこの漢字を使った水揚げ伝票が使われているそうです。



しらすの冷製パスタ

材料

- ・細めのパスタ …… 150g
- ・EVオリーブオイル …… 大さじ5
- ・ミニトマト …… 10個
- ・塩 …… 小さじ1/2
- ・茗荷 …… 2個
- ・コショウ …… 少々
- ・しらす …… 50g

作り方

1. ミニトマトは半分にカットし、茗荷は薄切りにする。
2. 鍋にたっぷりの水を入れ、2%程度の塩を加えて沸騰させ、パスタを袋の表示時間どおりに茹でる。
3. ボウルにEVオリーブオイルと塩コショウを入れゴムベラでよく混ぜ合わせる。
4. そこにカットしたミニトマトと茗荷を加え、液体部分が白く乳化するまでさらに混ぜ合わせしらすも加えて和える。
5. 茹で上がったパスタを氷水にとって冷やし、水をさっと切ってから4のボウルに加える。
6. ソースとよくからめ、味を見て足りなければ塩を加えて整える。



メモ

パスタは冷水で締まるので、茹で時間は袋の表示通りでOKです。

しらすのごはんピザ

材料

- ・釜揚げしらす …… 50g
- ・オリーブオイル …… 大さじ1
- ・ごはん …… 200g
- ・塩 …… 少々
- ・卵 …… 1個
- ・コショウ …… 少々
- ・大葉 …… 2枚
- ・シュレッドチーズ …… 60g

作り方

1. 暖かい状態のご飯に卵を割り入れ、混ぜ合わせる。大葉は千切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、1の卵ごはんを流し入れて丸く平らに形を整えてから塩を軽く振る。
3. 裏面に焼き色がつくまで3分ほど焼いてからひっくり返す。(皿を使うと失敗しない)
4. 裏返したら、しらす・シュレッドチーズを全体に散らし、蓋をして2分ほど蒸らす。
5. チーズが溶けたら蓋を外し、最後に火を強めて底面がカリっとしたら皿にとり、刻んだ大葉を散らして完成。

メモ

フライパンのまま食卓に出してもOK♪



漁師さんいちおしの食べ方



あつあつごはんには釜揚げしらすをのせるだけ。
しらすの美味しさ、素材の良さを一番感じるここの食べ方です。

静浦漁協直売所

朝一番に市場に水揚げされた新鮮なしらすをその場で釜揚げした静浦のしらすを購入できる唯一のお店です。最新の技術で急速冷凍しているので、美味しさ鮮度はそのまま。

今回、釜揚げしらすを食べて、もう一度食べたいと思った方は、静浦漁協直売所さんへお越しください。

漁獲高によって商品が欠品している時期があったり、期間限定で「生しらす」も購入できたりします。お問い合わせいただくのが良いかと思えます。

しらすの他にも、漁港で手作りした沼津の名産「ひもの」も販売しています。アジ、サバ、タチウオなどありますので、沼津の味をご一緒にお楽しみください。贈答用にも大人気となっています。地方発送もしておりますので、是非ご利用ください。



静浦漁協直売所

所 〒410-0104

静岡県沼津市獅子浜 243-1

問 055-931-3010 ファク 055-932-0043

営 平日 8:30~16:30

編集後記

この度は、沼津市静浦の「しらす」特集号をご購読いただきましてまことにありがとうございました。獲れたばかりのしらすを、そのまま漁港で釜揚げした「しらす」を通信と一緒にお届けします。ふわふわだけど、プリッとした弾力がある絶品の釜揚げしらすを是非お楽しみください。

静浦のしらすを取材させていただくにあたっては、熱海鱒でお世話になった宇田水産の宇田社長から静浦漁協の大川組合長をご紹介いただいたことから始まりました。伊豆食べる通信は、このように生産者さんに取材先のご担当者様を紹介していただき、繋がっていくことが多く、皆様の温かさに大変感謝しております。人のご縁と美味しさの連鎖。この繋がりがこそが、私が伊豆食べる通信を続けている理由であり、原動力となっています。

実は、「しらす」は前から取材したい食材の一つでした。「朝獲れ生しらす」なんて言葉を見つけたら必ず食べたくなりますし、私がお寿司を食べるときは必ず頼むネタの一つです。私自身が大好きな食材なので、いつか静浦のしらすの美味しさを伝えたいと思っていました。

今回の取材で一番の不安事項は「しらす漁が本当に行われるのか？」ということでした。近年、不漁が続いていると聞いておりましたので、この不安が常に頭の片隅にありました。静浦のしらすは4月から漁解禁となるのですが、しらすがないので、漁師さんが漁に行きたくても行けない状況が続いていたのです。

5月中旬の取材当日。おそらく、本来であれば、その日も漁に出ないという判断をしてもおかしくない条件だったと思います。そのような状況下でも、しらす組合の町田勲さんと綾部通雄さんが、私たちのために漁に出てくださいることになりました。早朝より同じ船に乗せていただき、多比の洞で行う伝統の二艘曳きを見せていただきました。お二人の仕事を間近で見学させていただき、操舵技術の高さ、熟練された無駄のない動きは本当にかっこ良かったです。洞の中で獲れたしらすは少なかったですが、ピチピチと跳ねる透き通った体はキラキラと輝いていたのが印象的でした。

それから釜揚げの取材ができたのが、約1か月後。自然の恵みと向き合うことの難しさを痛感しつつ、大釜で茹で上げる現場を見させていただきました。モクモクとした蒸気と釜揚げの良い匂いが立ち込める中、事務職員の方も総出で水洗いからパック詰めまでの作業をスピード感を持って作業されていました。その一体感はお祭りのような感じがして、静浦ではしらすがある生活がしっかりと根付いているのだなと思いました。有難いことに、できたばかりの釜揚げしらすを、少しお裾分けいただきましたが、この美味しさたるや感動的でした。お茶碗に炊き立てごはんを入れて、取材すればよかったと悔やんだほどです。

釜揚げしらすは全国どこにいてもスーパーなどで購入可能かと思いますが、一度、静浦のしらすを食べていただき、美味しさや食感の違いを体感してほしいです。きっと、こんなにも違うものかと感じてもらえると思いますし、

しらすを更に好きになってくれると思います。気に入っていただいた方は、是非、7ページで紹介した静浦漁港直売所でお買い求めください。私はこの取材を通して、一段と静浦のしらすが好きになっているので、足繫く直売所に通っていると思いますよ。では、皆さん、直売所でお会いしましょう！！



次号の舞台は駿東郡清水町。富士山からの湧水が滾々と溢れ、日本三大清流に数えられる柿田川。その豊かな湧水で育った古代米の一種である「緑米」と、緑米を育てるわたなべ農園の渡辺祐一さんの特集いたします。

緑米はもち米品種で、日本全国で見ても生産量がごく微量なため「幻の米」と言われています。籾は濃紫、玄米は薄い緑色をしているのが特徴です。他の品種と交雑しやすかったり、収穫時期の見極めが困難だったり栽培が難しい中、農薬は植え付け時の最初の一回のみと、極低農薬栽培でこだわりを持って大切に育てています。薫り高く、甘みと粘り気が強く、そしてミネラルやクロロフィルなど栄養価の高い緑米。渡辺さんの緑米を是非ご賞味ください。



次号特集の食材「緑米」を撮影するフォトワークショップを開催します

日程:2021年8月開催予定
料金:2,980円
日程が決定次第HPで公表します
<https://dot-tree.com/izu-taberu>

次号特集

10月8日締め切り

2021年

10 月号

緑米

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします

(税・送料 ¥770 込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<https://dot-tree.com/izu-taberu>



伊豆食べる通信 Mail: izu@taberu.me Web: <https://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <https://www.facebook.com/izutaberu>

発行人:加藤龍 発行元:株式会社アーティスティックス(静岡県沼津市高島町15-5 めましんCOMPASS 1F) ☎ 055-928-6500 平日のみ9:00~17:00
写真:武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集・ライター:武智一雄、加藤龍、水谷慈、野田康代 Webサイト:株式会社アーティスティックス
協力:静浦漁業協同組合、漁師 町田勲さん、綾部通雄さん 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 **ISABUYA CREATIVE**