

伊豆食へる通信

2023年

10月号

食

戸田で煌めく
深海の宝石

沼津市戸田

深海魚

深海魚のことを聞いてみました

取材先…日之出丸・山竹商店の皆様

沼津市戸田
ぬまづしへだ

特集 深海魚

深海魚と共にある街「戸田」

首都圏から近く、新鮮な魚介類を求めて多くの観光客が訪れる沼津市。その沼津市の最南端であり、西伊豆エリアに位置するのが、沼津市戸田である。昨今の深海魚ブームもあり、「深海魚の聖地」として、名前を聞いたことがある人も多いのではないか。大正時代から始まったとされる深海魚漁は、世界最大のカニ「タカアシガニ」など多くの恵みをもたらし、戸田の人たちの暮らしを支えてきた。また、家内の魔除けのお守りとして、タカアシガニの甲羅に鬼の絵などを描いた面を玄

関先に飾るという独自の風習があるなど深海魚と密接な生活様式も色濃く残っている地域だ。

戸田漁港は、「天然の良港」とよく言われている。戸田漁港を形成する独特な地形を見れば、誰が見てもそう思えるだろう。特に、特徴的なのが、戸田漁港の西側にある御浜岬（みはまみさき）だ。砂嘴（さし）と呼ばれる地形で、駿河湾の海流によって運ばれた砂礫が鳥のくちばしのように延びて帯状に蓄積したことで出来ている。その砂嘴が戸田漁港の入り口をぐっと狭めているため、戸田漁港は外洋の影響を受けにくく、いつも穏やかなのだ。湾内の水深も深いことも漁船を停泊させるには好都合で、漁師町として発展してきた所以であろう。

深海魚漁の漁期は9月中旬から5月初旬。日本一深い湾「駿河湾」で季節や狙う魚種によって漁場を変えながら行っている。最深部で約2,500メートルに達するこの湾は、黒潮

や富士山の湧水として湾内に流れ込み、栄養素が豊かな海である。また急峻な地形のため、陸地から数キロ沖合に出れば、深海とよばれる水深200mより深い海に達し、起伏に富んだ海底地形を形成している。

このように他では類を見ないような奇跡的な条件が重なり、駿河湾内には日本近海にいる魚種の4割にあたる約1,000種類の生物が生息していると言われる生物多様性に富んだ豊かな海なのだ。

深海トロール漁（底引き網漁）

深海魚漁についてお話を伺ったのは、漁船「日之出丸」の漁師大村真史さんと、山竹商店で深海魚の販売担当をしている佐藤綾野さん。二人は日之出丸の船長の山田勝美さんの姪婿と姪にあたり、今年で88歳で現役漁師の山田さんを支えている。

私たちが戸田漁港に向かったのは深夜3

時前。小型ボートに乗って湾内沖に停泊している日之出丸に乗り込んだ。山田さんの操縦の元、街灯の明かりと星空以外何も見えない真っ暗の中出港し、漁場である松崎町沖に向った。走る約1時間半ほど、朝焼けの空が伊豆の山々を浮かび上がらせるころ漁場に到着した。

深海トロール漁とは、片側1600m、両側あわせて3000m以上の長さのロープの先に袋状の網をつけ、深い海の底を引くようにして漁獲する漁である。網の先端にオモリを着け網の底を沈めるようにし、網の入り口にはウキをつけて、網の口が開くような工夫がされている。深海まで網を運ぶロープにはワイヤーが入っており、1mにつき1kgの重量があるそうだ。つまり、網だけで3tもの重さがある。船尾に大きなウインチが2つ装備されていて、この重い網を動力を使って巻き上げている。



夜明けと共に網入れが始まった。1回の漁に要する時間は1時間半ほどかかる。網やオモリ、ウインチの稼働などセッティングすること30分。片側ずつ網入れを行い、深海300m～400mのポイントに網が落ちるまで約10分。網を引っ張ること40分。この時の船のスピードは普段歩く速度の半分以下の程度の1.1マイル（時速1.76km）。網をゆっくり引っ張る理由は、早すぎると海中で網が浮かび、遅すぎると網が海底に埋まってしまう、漁にならないからだ。そして「吸い込み」という網の途中に引っかかっている深海魚を網の袋側を送る作業で船の速度を上げて走ること5分。そして、最後にウインチを使ってロープを巻き上げるのに20分。水揚げされた深海魚は船上ですぐに、大まかに種類やサイズごとに手作業で仕分けされる。実に時間と手間がかかる漁である。

1日に4回の網入れを行っているが、この間、漁場を変えながら網入れを行っている。

大村さんにその理由を聞いたところ、「潮の流れや風向きを見て、それに流される船の動きを考慮し、海底地形に合わせながら、網が正常な方向に向くように最適な漁場を選んでいる」との事だった。言葉を選ばずに言うところ「一網打尽」で豪快な漁かと思っていた。しかし、それとは逆で、駿河湾の海底を熟知した上で、深海の網の状態を想像し、自然条件に対して臨機応変に対応していくことが求められる繊細な漁なのである。

「戸田の看板を守る想い」

早朝から出発し約半日、長い漁を終え15時過ぎに戸田漁港に戻ってきた。今回の漁では、メヒカリ、メギス、アカムツ、ムツ、ユメカサゴ、本エビ、アカザエビ、マトウダイ、アンコウ、そしてタカアシガニなど多くの種類の深海魚が獲れていた。帰港後は休むことなく、作業場へと移り仕分作業を行う。鮮度が

命の深海魚を美味しい状態でお客様へ届けるために、市場へ出荷するものは水漬けに、販売するものは、選別・急速冷凍していく。

魚種が多く、何が獲れるかわからないと言うのは深海魚の一つの魅力であるが、その一方で市場では価値のない魚、いわゆる未利用漁まで獲れてしまうのも現状だ。山竹商店では、「おかず」と言う未利用漁セットの商品を作り、廃棄をなくし多くの方に絶品の深海魚を知ってもらいたいと思い販売している。かつてはメヒカリも雑魚として扱われていたが、その美味しさが知れると市場価値も上がっていったそうだ。「まだ知られていない美味しい魚を見つけ流通させていくことに、深海魚の可能性を感じている」と大村さんは語る。

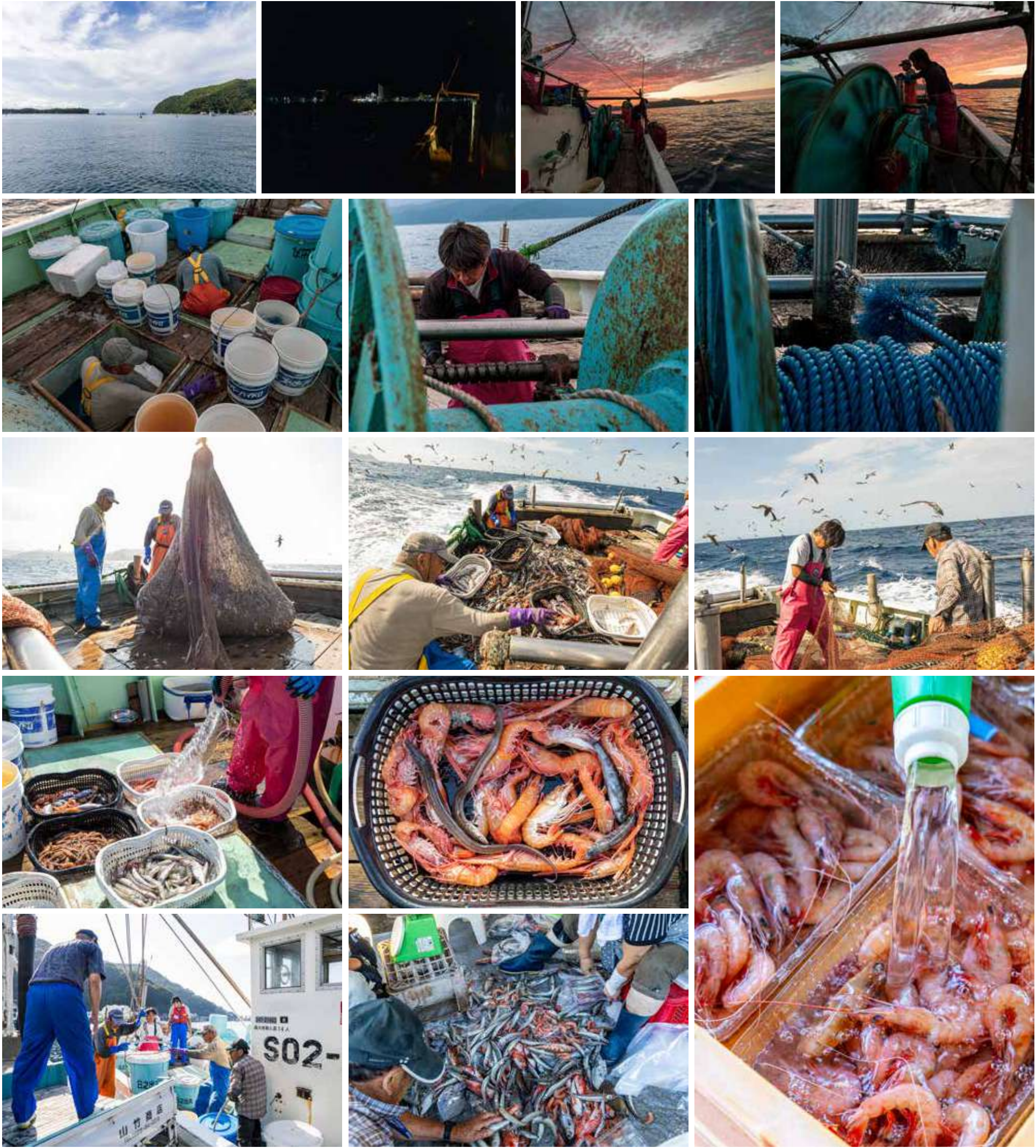
販売担当の佐藤綾野さんは、深海魚をより身近な食材であることを感じてもらうために、仕分け作業の合間に作業風景や魚の写真や動画を撮影し、自ら深海魚料理を作り、

SNSやWEBで深海魚の魅力や面白さを日々伝えている。

その理由は、「深海魚の町『戸田』の看板を守っていきたい」からだ。

戸田地区の人口は3000人程度と年々その数を減らしている。漁師も同じで、高齢化が進み、数年後にはその数も減ることは明白だ。深海魚漁は、資源保護のため5月中旬から9月中旬の4か月間は禁漁期間となる。深海魚を獲れない時期でも、未利用漁の活用や販売でしっかりと稼いでいける土台を作ることができれば、他の地域ではできない深海魚漁に携わりたい人が増えるのではと考えている。

戸田では、まだまだ若い世代の二人ではあるが、これから深海魚のように脂がのってくる年代だ。戸田を盛り上げていく、二人の熱き想いと挑戦をこれからも応援していきたいと思う。



駿河湾の奥深さを知り、深海魚と共に歩む 戸田の伝統と未来を紡ぐ深海漁師たちの挑戦

1	2	3	4
5	6	7	
8	9	10	
11	12	15	
13	14		

1. 天然の良港「戸田漁港」。左側から突き出しているのが、御浜岬。2. 朝3時、戸田漁港を出港。 3. 漁場である松崎町沖に到着。 4. 夜明けとともに、網入れを開始する。 5. 氷漬けで使用する氷を準備する。 6. ウインチの手入れをする大村さん。 7. ウインチで網を巻き上げていく。ロープは100m 毎色を変えてつながっている。 8. 深海魚の入った網を船上に上げる。 9. 手作業で種類別に大まかに選別する。10. 網の破れを補修する。11. 海水で泥を洗い流す。12. 水揚げされた深海魚たち。13. 漁船からトラックに移し、作業場に運ぶ。14. 出荷用に魚種やサイズごと選別を行う。15. 選別された深海エビ。

深海魚とは？

魚はその種類ごとに、生息する深さ（水深）が違います。
私たちがふだん接し、食べることが多いのは アジ・サバ・マグロなど、主に表層を泳ぐ魚たちですが、
それ以上の深い海にも、たくさんの魚や生き物が暮らしています。
水深200m以上の「深海」と呼ばれる層に生息する魚介類を 一般的に深海魚と呼んでいます。

深海魚はなぜ、水圧でつぶれないの？

人間であれば生きていられないほどの深海で、なぜ深海魚は水圧に耐えることができるのでしょうか？
それは、深海魚の体が脂肪や血液などで隙間なく満たされているためです。
体の中に空洞があると、水圧により外から押し潰す力が働きぺちゃんこになってしまいます。人間の体では特に肺の中は空洞であるため、潰れやすいです。
しかし、深海魚は隙間なく筋肉や脂肪で満たされているため胎内に気体がほとんどなく外からの圧がかかっても潰れません。
他の物で例えると、キャップを閉めたペットボトルと、キャップを閉めていないペットボトルを深い海に落とすとどうなるでしょうか？キャップを閉めたペットボトルは中に空気を含み空洞となっているため、水圧で潰れます。しかし、キャップを閉めていないペットボトルは中に水が入ってくるので、空洞がなくなり潰れないでいられるのです。

どうしてお顔が怖いの？

深海魚のお顔はちょっとグロテスクだったり怒ったような怖かったり、とても特徴的なものが多いですね。
例えば、ギョロっと飛び出た大きな目の深海魚。これは、ほとんど太陽の光が届かない深海でもなるべく多くの光を取り込んで視覚情報を得られるように、目が大きく進化したんだそう。暗い中でも、目を使って獲物を見つけることができるんですね。
逆に、目に頼ることを諦めた深海魚もいます。目がとても小さい代わり、獲物を感知するためのセンサーとなるような器官を持っているなど、別の部分が進化しています。チョウチンアンコウなどが分かりやすい例です。
それから、怖いお顔の理由のひとつ、びっしりと鋭い歯が生えています。これは食べものの少ない深海で、効率よく獲物を捕らえるためにこのような口に進化したのだそう。でも中には、恐ろしい顔に似合わず、おとなしい性格の深海魚もいたりします。

トロボッチの「トロ」ってなに？

沼津の深海魚の代表的な魚としてよく食べられているのが「トロボッチ」。身質もよく脂がのり、唐揚げにしても美味しい人気の魚です。
沼津でトロボッチと呼ばれる魚の正式な名前はアオメエソですが、青く光る大きな目を持つことから「メヒカリ」とも呼ばれ、この名の方がが親近感がある人が多いと思います、
なぜ、沼津ではトロボッチと呼ばれているのでしょうか？
マグロのトロのように脂が乗っているからとか、トロっとした味わいだからとか思いますが、実はトロール漁のトロからきています。「トロール漁で獲れた小さい魚」でトロボッチと呼ぶそうです。



深海魚のお味噌汁

材料

- ・深海魚(何が入っているかはお楽しみ!)

(今回使ったもの:どんこ・メギス・ユメカサゴ・ガジャエビ・本エビ)
- ・白菜

・青ネギ

作り方

1. 鍋に水を入れ、深海魚と白菜を入れて煮立てる。(大きいものは内臓を抜いてカットする)
2. ぐつぐつと煮立ち具材に火が通ったら浮いてきたアクを取り除き、弱火にして味噌を溶き入れる。
3. 器に盛り付け小口切りにした青ネギを乗せたら出来上がり!

ポイント

- ・漁師の奥様直伝の豪快お味噌汁!分量などは気にせずに、味見しながら楽しんでください♪



深海魚のから揚げ

材料

- ・深海魚(何が入っているかはお楽しみ!)

(今回使ったもの:メヒカリ・本エビ)
- ・小麦粉

・塩

・コショウ

・揚げ油

作り方

1. 片栗粉2:上新粉1:小麦粉1の割合で粉類を合わせておく。
2. 深海魚の水気をふき取り、軽く塩コショウをかけて下味をつける。
3. 1のから揚げ粉をまぶし、180℃に熱した揚げ油に入れてカラっとするまで揚げる。
4. キッチンペーパーや網を敷いたバットに取り、余分な油を切ったら塩コショウで味付けをする。
5. 器に盛り付けて出来上がり!お好みでレモンを添えてもGood!

ポイント

- ・市販のから揚げ粉に片栗粉をプラスしてもOK!失敗知らずのから揚げ粉になります♪
- ・粉をまぶす前に具材の水気をしっかりふき取ることで油跳ねや生臭さを軽減します。



深海魚のアクアパッツァ

材料

- ・深海魚(何が入っているかはお楽しみ!)

(今回使ったもの:マトウダイ)
- ・イタリアンパセリ

・レモン

・オリーブオイル

・水

・白ワイン
- ・あさり

・セミドライトマト

・冷凍野菜(今回はインゲン・ブロッコリー・カブ)

作り方

1. 大きめの深海魚のウロコを包丁の背でこそげ取り内臓を外したら、水洗いして水気をふき取り、魚の表面に包丁で軽く切り込みを入れておく。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて強火にかけ、油があたたまったら深海魚を入れ、両面に焼き目をつける。(片面3〜5分程度)
3. 白ワインをひと回しかけ、さっとアルコールを飛ばしたら水1/2カップほど(魚の大きさにより調節)を加えて沸騰させる。
4. イタリアンパセリとレモン以外の具材を全て加えてフライパンに蓋をし、10分ほど煮込む。
5. 深海魚に火が通り、アサリが口を開けていたらOK。
6. お皿のに盛り付け、粗みじん切りにしたイタリアンパセリを振りかける。
7. レモンをスライスにして乗せたら出来上がり!

ポイント

- ・アクアパッツァとはイタリア語で「狂った水」という意味。ぐつぐつと暴れる様に煮立ててしまってもOKです!
- ・最初に荷崩れ防止と香ばしさを加えるために、表面に焼き目をつけてください。



その他の深海魚料理は、佐藤綾野さんのブログをご覧ください!
<http://blog.livedoor.jp/ayanomart/>



魚重食堂

戸田峠からまっすぐ海に向かい県道17号線にぶつかったすぐ右手にある「魚重食堂」さん。
長年、深海魚料理を提供していた店舗を引き継ぎ、5年半前に店主となったのは地元戸田出身の柴崎みずほさん。

柴崎さんは学校を卒業後は寿司店等で働き、調理技術を磨いてこられました。

魚重食堂さんの魅力は「一期一会」。

新鮮で美味しいお魚をお客様に提供するため、冷凍したものは使わないそうです。

同じメニューでも調理される魚は日ごとに異なるため、店内やメニューに料理の写真がありません。
それ故に、お客様はお店に足を運んだ時に、何が食べられるのかという楽しみがあるのです。

私たちが取材に行ったときは、ゲホウ（トウジン）、スミクイウオ、メギス、デン、ユメカサゴ、本エビ、オカボッチ（トモメヒカリ）と多くの種類の深海魚に出会えました。
この種類の多さも楽しめることは魚重食堂さんの魅力の一つです。

「今日はどんな深海魚が食べられるかな？」

そんな楽しみを持って、魚重食堂さんに足を運んで深海魚を楽しんでください。



ゲホウ（トウジン）のお刺身

魚重食堂さんの一番人気。なかなかお目にかかれないので、ゲホウが入荷していれば必ず食べてください。
面白い見た目の魚だが、味は上品で美味しいです。



深海魚丼（今回は、スミクイウオ、メギス、デン、ユメカサゴ、本エビ）



オカボッチの塩焼き（トモメヒカリの塩焼き）



〒410-3402 静岡県沼津市戸田303-5

電話：0558-94-2381

Instagram：https://www.instagram.com/shinkaigyo_uoshige/



山竹商店

今回取材した日之出丸が撮ってきた深海魚を旅館や食堂に卸しています。たくさんの方に自ら水揚げした深海魚の魅力を伝えるべく、実店舗やECサイトで販売します。

家で深海魚を食べたいと思った方は、是非ECサイトをご利用ください。

深海魚の美味しい食べ方もブログやInstagramで発信しているので、是非ご覧ください。

〒410-3402 静岡県沼津市戸田523-2

電話：0558-94-2016

Instagram：<https://www.instagram.com/ayano0175/>



ポケットマルシェ

<https://poke-m.com/producers/149607>



編集後記

この度は「深海魚」特集号をご購読いただきまして、誠にありがとうございます。
今回は山竹商店さんの多種多様な深海魚や深海エビなど未利用漁のセット「おかず」を皆さんにお届けします。「何が届くかわからない」そんな楽しみを持って、普段食べることのない深海魚を楽しんでもらえたら嬉しいです。

皆さんより一足先に、私は深海魚を楽しませてもらいました。しかも船上で。いわゆる“漁師飯”って奴です。深海魚や深海エビが入った深海魚汁をいただいたのですが、魚は脂が乗ってましたし、エビは甘く、出汁が良く出て味に深みを感じました。同じように調理しても、なぜか船上で食べる方が美味しく感じるんです。大村さんたち、漁師のみなさん

が口を揃えて同じことを言っていたので、間違いな
いです。
そして、6ページの取材では、佐藤綾野さんに深海魚料理を作っていただきましたが、これまた絶品でした。仕事なので、お酒を飲めなかったのが悔やまれます。
こうやって「美味しい取材ができる」のは、編集部冥利につきますね。次回は、戸田のみなさんとゆっく
りお酒をのみなから、深海魚を食べたいですね。
食材として深海魚の魅力を伝える本誌ですが、私は正直に言う
と未知の生物に出会えるかという期待に胸を躍らせていました。水族館のガラス越しや図鑑など
でしか見る
ことのできない生き物を直接
見ることが
できる機
会はそうない
ですから。取材中
も、メンダコ、サナダミズヒキガニ、ホウライエソ(もの

すごく黒い個体)、タカアシガニが見られたのですが、やっぱり生で見るとテンションがあがります。
実は今回の取材中、我々以外にも、深海サメの生態を研究している東海大学海洋学部の学生2名が研究目的で漁船に同乗していました。その前日も別の大学の方々が、ゼミの研究で魚を見学していました。それは船長の山田勝美さんからの教
えで、学生や学者、教育関係者等の受け入れを積極的に行っているから
だそうです。

まだまだ謎が多い深海魚なので、大村さんたちの協力で何か新しい発見や画期的な研究成果が生まれると嬉しいですね。その時のニュースに、日之出丸や大村さんの名前が載ることも楽しみにしておきます。



今回の舞台は沼津市我入道。伊豆半島を北上し太平洋に注ぐ狩野川の河口に位置し、狩野川からの山の豊かな養分が注ぎ込み、優良な漁場として古くから漁業が盛んな地域です。かつては遠洋まで出向き棒受網を使用したサバの漁が中心でありましたが、現在は目の前の駿河湾で獲れる「太刀魚(タチウオ)漁」がこの地域の漁の中心となっています。我入道の太刀魚漁は「タチウオ一本釣り」と呼ばれる漁法です。集魚灯で太刀魚を集めて、大きな竿に針を8本から10本つけ、1本1本丁寧に釣りあげます。鱗がない魚なので、1本釣りをすることで、傷をつけることなく見た目も美しく調理しやすい状態を保つことができます。駿河湾は深海からの栄養素が上がってきており、タチウオが捕食する青魚も豊富。青魚を食べて育つ駿河湾のタチウオは脂が乗り、刺身、天ぷら、塩焼き、かば焼き、そして煮つけと食べ方も豊富で、沼津のブランド産品としても注目を浴びています。是非、一本釣りで獲れた我入道のタチウオをご賞味ください。



次号特集

1月8日締め切り

2024年

1月号 | 太刀魚

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://izutaberu.com/>



伊豆食べる通信

Mail: izu@taberu.me Web: <https://izutaberu.com/> 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:武智一雄、加藤龍、野田康代、水谷慈、星野海輝也 Webサイト:株式会社アーティスティックス
協力:山竹商店、日之出丸、魚重食堂の皆様 印刷:いさばや印刷工業株式会社 ISABUYA CREATIVE