伊豆食べる通信

2024年
1月号

一筋の光を追う、勝負師の一太刀

沼津市沼津港

太刀魚

太刀魚のことを聞いてみました

取材先：我入道漁協「第八光明丸」後藤光明さん

特集

太刀魚

美味しい海産物を求めて、年間165万人以上の観光客が訪れる静岡県東部を代表する観光地である沼津港。その中心にある沼津市場は、駿河湾で漁獲された鮮魚を豊洲など、全国に出荷する産地市場としての機能と、伊豆箱根を含む静岡東部の水産物拠点として、全国からの様々な魚がセリにかけられているため、早朝より多くの買い手が集まり賑わいを見せている。

沼津港のすぐ南に目を向けると、伊豆半島から北上してきた一級河川「狩野川」が駿河湾に流れ込んでいるのが見える。沼津港から見ると川向う、狩野川河口部左岸にあるのが、今回の舞台となる沼津市我入道である。我入道は、狩野川が伊豆半島の山々からの豊かな栄養分を運んでくるため、古くから優良な漁場だったころや、渡し舟など水運の拠点だったことなど海や川との関りが深い地域であった。現在の街並みも、どことなくノスタルジックで、いわゆる漁村の雰囲気を色濃く残している。

我入道付近は我入道の漁は、かつては青森沖や千葉県沖など遠洋まで出向き、棒受網を使用した鯖の漁が盛んであったが、より効率的な漁法の誕生と共に棒受網漁は衰退していったそうだ。棒受網漁の乗組員だった人達が、自分の船に乗り、目の前の駿河湾で太刀魚一本釣り漁へ推移していった。

今回、太刀魚の一本釣りについて話を伺ったのは、我入道漁協に所属する漁船「第八光明丸」の後藤光明さん。後藤さんは、我入道出身で代々漁師の家系であったため、学校を卒業してからごく自然な形で漁師の世界に飛び込んだ。まずは巻網船の船員として漁師生活をスタートさせ、その後養殖業の勤務を経て、しっかりと修業を積んでから、2011年に独り立ちをした。漁師歴は30年以上、太刀魚一本釣り漁師としても10年以上経ち、円熟期を迎えている凄腕の漁師だ。初めて後藤さんにお会いしたときに、その場にいた先輩漁師から、「太刀魚一本釣りで彼より上手な人はいない。彼の綺麗な手さばきを是非見てほしい」と言われたのをはっきりと覚えている。

太刀魚一本釣り

太刀魚は基本的に夜行性。明るい時間帯は水深の深いところに生息しており、夕方から夜にかけて湾内や港内の浅場に集まるイワシや小鯵など小魚の群れを狙って集まってくると言う習性がある。

この習性を駿河湾に当てはめてみると、まず、太刀魚の捕食する小魚等の獲物が豊富であること。次に、相模湾や東京湾など他の地域では出来ない集魚灯を点けての夜間操業が可能であること。最後に、駿河湾は言うまでもなく深い海を有していること。夜間に獲物を求めて昇ってくる太刀魚の習性にぴったりと適した環境があり、冬場はとくに脂の乗った美味しい太刀魚が水揚げされる。

太刀魚一本釣り漁は、餌などの準備をした後に、沼津港を出港し、夕日に向かって船を進めながら漁場に向かう。漁場は季節や潮の流れ、風向きなどによって日々場所は変わっていくが、出港してから30分ほどの場所で行うことが多い。漁船からは海岸がすぐ近くに見えるが、このポイントでも水深は60m～70mほどあり、駿河湾が急に深くなっていることがよくわかる。

漁場に着くと集魚灯を点け、錨を降ろし、太刀魚一本釣り漁のシンボル的な大きな竿を前後に2本張り出す。その竿にはそれぞれ、8～10本の針が付いており、一番深い針で約55m、一番上の針で約30mくらいになる

よう仕掛けられている。手で尺を測り深さを見極めながら、短冊状に切られた鯖の切り身を餌にして、海に投げ入れていく。釣果にもよるが、この作業を明け方まで繰り返すのだ。

太刀魚一本釣り漁の最大のメリットは、太刀魚の体に傷を付けず、鏡のような綺麗な状態で市場に出せることである。太刀魚は鱗のない魚で、鱗の代わりにグアニン質（魚鱗箔）の層で体表を保護してしている。このグアニン質が太刀魚の最大の特徴である銀色に光輝く成分であるが、指で触れただけですぐに落ちてしまうほど脆い。網などで水揚げされた太刀魚は網や他の魚に触れてしまうので、グアニン質が落ちているものが多い。太刀魚一本釣りで水揚げされたものは、新鮮なのはもちろんのこと、グアニン質を損なうことなく、身質にもストレス負荷をかけず、見た目的にも品質的にも商品価値が高い太刀魚を提供することができるのだ。

勝負師であることを突き詰める

先輩漁師が絶賛する後藤さんの漁で気付いたことが2点ある。

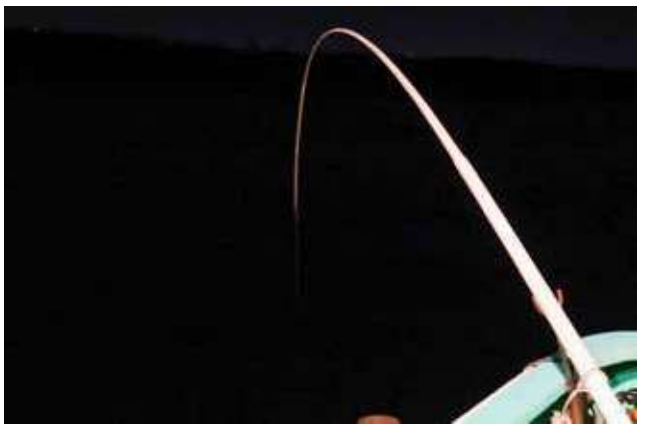
まず、「無駄のない洗練された動作と準備」である。太刀魚一本釣り漁は、基本的に8〜10本の針に餌を付け、海に投下し、巻き上げていくという作業を繰り返す。これを早く回転させれば、太刀魚を釣り上げる確率があがるのだ。船上の限られたスペースで最大の力を発揮できるよう、道具を置く場所など、効率よく配置し、徹底的に無駄を省いているように感じた。そして、驚くのはその手裁きさばきだ。60mもある長い釣り糸を手で手繰り寄せるのだが、糸は絡まることもなく、手繰り寄せた太刀魚から外した針は綺麗に順番通り並んでいる。そして、餌を付け、海に投下していく。いかにも簡単そうにやってのけるが、次の動作を考えた準備が上手くできているので、流れるようなしなやかな動きができるのである。

次に、「洞察力から導かれる適応力」だ。後藤さんは様々な作業をしながらも、常に周辺に気を配り、情報を収集し、些細な変化を見逃さず最大の釣果をもたらす行動をしている。例えば風向きに若干の変化があれば、錨につながっているロープの引っ掛ける位置を変更し、船の向きを微調整するといった行動だ。後藤さんが何か手を打った時、必ずと言っていいほど太刀魚が釣りあがる。「漁師の勘」と言えば簡単かもしれないが、それよりももっと緻密な感じだ。例えるなら、超一流のサッカー選手、それもゲームメーカーのような感覚に近いと思う。常に首を振り、上空からピッチを俯瞰して見ていて、味方も敵もボールの位置もすべて把握し、ゴールへの道筋が見えて、勝負の駆け引きも上手い、そのような感じにすごく似ている。

これだけを見ると、一般的な漁師のイメージである「豪快さ」とはかけ離れているように思うが、後藤さん自身も漁師の魅力は「自分の腕で勝負できるところ」と言っている。根っからの「勝負師」で、常に勝ち続けるために磨きをかけ、このスタイルを築き上げてきたであろう。

太刀魚漁のこれから

現在、我入道漁協で太刀魚漁師として活動している漁師は5人もいないそうだ。後継者不足、担い手不足で、組合員の数も年々減っているのが現状である。「このままいけば、我入道の太刀魚漁師はいずれいなくなるだろう。沼津全体で捉えて一本釣り漁を継承して良ければいい」と後藤さんは語る。巻き網や養殖など沼津の様々な場所で漁師をしていた後藤さんは顔が広い。静浦や内浦など他のエリアから、後藤さんに太刀魚漁のいろはを学びにくる若手の漁師は少なくない。一本釣り漁の伝統、そして後藤さんの技術の伝承が受け継がれ、太刀筋が良い漁師が続くことを願っている。



海と対話し、技術を極める。
我入道漁師の誇り、ここにあり。

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

1. 日本最大級の水門、沼津港大型展望水門「びゅうお」をくぐり抜けて出港　2. 夕日が沈む駿河湾を進み、漁場へ向かう　3. 船の前方と後方に、太刀魚一本釣り用の大きな竿が2本　4. 錨を卸し漁の準備を行う。意外と陸に近いところが漁場となる　5. 陸が目と鼻の先に見えるが、水深はすでに60mを超える　6. 餌は鯖の切り身　7. 1本の竿に、8～10本の針がついている　8. 手で尺を測り、釣り糸を垂らしていく　9. 駿河湾は集魚灯を使った夜間操業が可能　10. 他の漁船とコミュニケーションをとり、釣果情報などを共有し協力して漁を行う　11. 大きくしなる竿　12. 釣りあげた太刀魚。まさに磨き上げられた太刀のようにキラキラと美しい　13. 冷やし過ぎない適温で、体に傷をつけないように保存　14. 沼津市場に並ぶ、駿河湾の太刀魚

太刀魚の大きさは「指」で表す。

一般的に魚の大きさを表現する場合、頭から尾鰭までの長さや重量で表現する場合が多いですが、太刀魚の場合は（釣り愛好家の中では）「指4本の太刀魚」と言ったように、太刀魚の体高に指を重ねて、本数で大きさを表現します。
太刀魚は尾鰭が退化していて、身がほとんどないほど細くなるのですが、食べられる部分が少なかったり、共食いによる尻尾の欠損があったりするので、長さで表現するとその大きさがわかりにくいからだと考えられています。
「指2本」だと小さい、「指4本」だと良いサイズと思われるそうです。是非、太刀魚を姿で見る機会があれば、指で測ってみてください。

ドラゴン？シェンロン？

太刀魚の大きさを指で測るとお伝えしたところですが、やはり体長の長さも大きさを語る上ではわかりやすい数字です。
平均的には全長80～90cmだそうですが、中には100cmをはるかに凌ぐ大きさになるのもいます。
地域差はあるようですが太刀魚釣り界隈では、120cm（指5本～）オーバーで「ドラゴン」、140～150cm（指7本～）オーバーで「神龍（シェンロン）」と呼ばれて親しまれています。ちなみに、200cmを超える太刀魚も、情報としては上がっています。一度見てみたいですね。

駿河湾では、通常の太刀魚より大きい「テンジクタチ」という南方系で黄色みかかった別種類の太刀魚が釣れる時があるそうです。

名前の由来

読んで字の如く太刀を連想させる見た目から太刀魚とよばれています。
また一説によると、流れが緩やかなポイントでは、獲物を待つ際に背びれをはためかせて立ち泳ぎしながら待ち伏せるので「立ち泳ぎする魚」で「立魚」という漢字が使われることもあります。

太刀魚の栄養

太刀魚には人が生成できない不飽和脂肪酸を多く含みます。
子供から大人まで必要な栄養がたくさん含まれているのでたくさん食べましょう。
イコサペンタエン酸（EPA）は血小板のかたまる物質を作り出さないようにし、血液をサラサラにする。血中の悪玉コレステロールや中性脂肪を減らす。善玉コレステロールを増やす。動脈硬化、脳梗塞、高血圧の予防。
ドコサヘキサエン酸（DHA）はDHAは脳の発達、老化予防に重要。また血液をサラサラにし、動脈硬化などの成人病を予防する。
ビタミンDも豊かで、カルシウムの吸収を促進し、骨粗鬆症を防ぐ。
ナイアシンは血行をよくし、肌を健康に保つ。アルコールが分解されてできるアセトアルデヒドを分解して二日酔いの予防にも。

川柳にもなっている？

近年、大河で取り上げられ伊豆でも話題になった鎌倉幕府を討ち取ったとされる武将・新田義貞が戦の必勝を祈願して神奈川県の稲村ヶ崎に太刀を投げ込みました。
太刀魚はその投げ込まれた太刀の生まれ変わりという故事があり「太刀の魚　新田この方　出来るなり　稲村が崎で取れるは　太刀の魚」という川柳にもなっています。

太刀魚は繊細なんです。

太刀魚は意外にも水族館で見ることが少ないです。
実はその理由は太刀魚の飼育の難しさにあります。
太刀魚は鱗を持たないため体表がかなり弱く衰弱しやすい。そのため他の魚に突かれてしまうのがNGなので他の魚との同居もNGになります。
餌付けにもかなり時間がかかる他、まだ太刀魚の生体について判明されていないことが多いので太刀魚の長期の飼育展示が難しいとされています。

太刀魚干物の生春巻き

材料

太刀魚の干物·····1枚
レタス·····2枚
きゅうり·····1/2本
人参·····1/3 本
大根·····5cm厚
スライスチーズ·····3枚
ライスペーパー·····3枚

※スイートチリソース····小さじ3
※マヨネーズ·····小さじ3

作り方

1.太刀魚の干物をグリル又はフライパンで焼き火を通し、一口大にカットしておく。
2.きゅうり・人参・大根は千切りにし、レタスは適当な大きさにちぎっておく。
3.ライスペーパーを1枚ずつ広げ、濡らしたペーパータオルで全面を拭いて湿らせる。
4.湿らせたライスペーパーの上にカットした太刀魚の干物・きゅうり・人参・大根・1/3にカットしたスライスチーズ・レタスの順に乗せ、具材をひと巻きしたら両端をたたみ、さらにくるくると巻く。
5.※の材料を混ぜ合わせてソースを作る。
6.生春巻きをカットしてお皿に盛り付け、5のソースを添えたら出来上がり。

メモ

ライスペーパーを直接水につけずに湿らせながら拭くことで、ペーパーが破れにくくなります。
中に入れるお野菜はお好みで、好きなものを千切りにしていれてください。

太刀魚干物の炊き込みご飯

材料

太刀魚の干物·····1枚
干し椎茸(乾燥状態)····15g
人参·····1/4本

醤油·····小さじ2
みりん·····小さじ2
酒·····小さじ2
水·····450ml

作り方

1.人参を千切りに、干し椎茸はキッチンバサミでスライスしておく。お米は研いで20分ほど漬けておく。
2.研いだお米を炊飯器に入れ、水・醤油・みりん・酒を加えてさっと混ぜる。
3.椎茸のスライス・人参の千切りを加え、その上に太刀魚の干物を乗せる。このとき、炊飯釜からはみ出ない様に適当な大きさにカットする。
4.蓋をして炊飯スイッチを入れる。※フライパンや鍋で炊くときは、蓋をして強めの中火にかけ、沸騰してきたら弱火にして20～30分炊いた後10分間蒸らす。
5.蒸らしが終わったら蓋を開け、しゃもじで干物を崩しながら全体を混ぜる。骨が気になる場合は、ここで取り除く。
6.お茶碗に盛り付けて出来上がり!

メモ

干物で簡単に美味しい炊き込みご飯ができちゃいます。
焼かずにそのまま入れるので、洗い物も少なく!炊飯器がなくてもお鍋やフライパンで代用可。

我入道漁協直営

市場めし食堂

沼津港入り口よりすぐ西側にあるのが、我入道漁協直売所。

我入道で水揚げした太刀魚をはじめとした水産加工品の直売所と週末に開店している食堂「市場めし食堂」があります。
今回この通信で送った「太刀魚の醤油干し」もこの直売所で捌いて天日干ししたものになります。

「市場めし食堂」は、まさに太刀魚づくしの食堂。太刀魚を知り尽くした我入道漁協だから提供できる豊富なメニュー。お刺身、フライ、蒲焼きなど、丼や定食など我入道の太刀魚を思う存分楽しめる食堂です。

住所：〒410-0845　静岡県沼津市千本港町128-1
電話：055-963-2833
HP：https://www.ngg.or.jp/
営業日：◇市場めし食堂
土曜日・日曜日・祭日
11時～15時（ラストオーダー14時30分）
◇直売所
月、火、木、金：10時～16時
土、日：9時～16時
定休日：水曜日

太刀魚の二色丼

生と漬け2種類のお刺身で太刀魚が味わえます。
味と食感の違いも楽しんでください。
ここに来たら是非食べてほしい逸品です。

太刀魚の一本フライ

まさに太刀魚を食べている感じの一品は、食堂人気ナンバーワン。
丼や定食に追加する人も多いそうですよ!!

肉厚太刀魚の蒲焼き定食（だし汁付き）

甘辛いタレが食欲を刺激します。ひつまぶしのように、途中でお茶漬けで召し上がれ。

編集後記

この度は伊豆食べる通信「太刀魚」特集号をご購読いただきましてありがとうございました。一本一本、傷がつかないように丁寧に釣り上げられた太刀魚。我入道漁協直売所で天日干しされた、名物「太刀魚の醤油干し」を2枚お送りいたします。1枚は醤油干しそのものの味を、もう1枚はアレンジしてお楽しみいただければ幸いです。

駿河湾の一番奥をぐるっと取り囲むように位置している沼津市には、我入道、静浦、内浦、戸田と4つの漁協があります。伊豆食べる通信では、今回の我入道の太刀魚一本釣り、静浦の二艘曳きのしらす漁、内浦の海洋養殖（活アジ、真鯛）、戸田の深海底引き網漁（深海魚）と、全てのエリアを取材させていただき、素晴らしい5つの食材と漁師の皆様に出会えました。
漁師の皆さまには、無理言って漁船に載せていただき、取材に多大なご協力をいただきました。特等席で働く男の姿を見せていただいたことは、編集部冥利に尽きると言えます。本当にありがとうございました。

多種多様な生き物が住まう海であることはもちろんのこと、沼津市という一つの街にもかかわらず、エリア毎で様々な漁業の特色が生まれ、海と共に文化が育まれていることを知る事ができました。駿河湾の豊かさは本当にかけがえのないものだと思いました。

その一方で、海の環境の変化に大きな波が訪れていることを実感してきました。駿河湾だけでなく伊豆半島周辺、いや、日本各地で起こっています。北海道で鮭が獲れなくなり、ブリが獲れるようになったと言うニュースを聞いた人も多いのではないでしょうか。
伊豆半島でも、グルクンなどの南方系の魚が水揚げされ、養殖のアジも苦戦し、「いつも通り」が難しい状況になっています。

実は、次号は南伊豆町の「ひじき」を特集しようと思っていたのですが、「ひじきが消えちゃったよ」とショッキングな言葉を聞きました。もしかしたらこれから生えるかもしれないですが、幼体（芽のようなもの）が未だに確認されていないようです。南伊豆町だけでなく下田や西伊豆でも同じようなことを聞いています。ひじきだけでなく、カジメやワカメと言った海藻も姿を消しており、いわゆる「磯焼け」と呼ばれる、海藻がなくなる現象が各地の海で起こっているのです。私も海に行くと海藻が生えているかどうか観察しているのですが、本当に少ないと感じています。
その原因は、はっきりとはわかりません。海水温の上昇、山からの養分不足、黒潮大蛇行、人間による沿岸部の開発など様々な要因が絡み合っていると思います。海藻（海草）が茂る場所「藻場」は「海のゆりかご」と呼ばれ、多くの生き物を育む場所となっています。それが減ってしまうと、海に生き物がいなくなる危機が目の前に迫っている状況だと感じています。

多くの漁師さんや漁業関係者と出会い、私も他人事ではない危機を感じています。自分で出来ることはごく小さい事だと思いますが、多くの人に海の現状を知ってもらうように伝えていこうと思っています。

次号の舞台は熱海市上多賀。海と山に囲まれ、縄文時代から集落があったとされる豊かな土地です。多賀神社には、「鹿島踊り」や「御鳳輦（ごほうれん）の浜降り」と言った海との関りがある神事が伝統として受け継がれています。この地域にある戸又（とまた）港では、小規模な定置網や伊勢海老籠漁などが行われていますが、漁獲量が落ちる冬場に安定した水揚げを得るために、波が穏やかな湾内の特徴を利用して、伊豆半島では珍しくわかめの養殖が30年前ほどより行われています。
12月ごろから種を付けた糸をロープに括り付け、湾内に設置します。それから、日々わかめの成長具合を確認し、間引きをし、わかめが光合成しやすい環境を作る作業を行います。手間と時間をたくさん掛けて美味しいわかめを育てています。
近年、海の環境が大きく変わり、自然界でも海藻が減っています。養殖わかめも簡単ではない状況になっていますが、美味しいわかめを育てる為に奮闘している漁師石井さんを特集いたします。

次号特集　4月8日締め切り

2024年
4月号 わかめ

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　ぬましん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:我入道漁協所属後藤光明さん、我入道漁協直営　市場めし食堂　印刷:いさぶや印刷工業株式会社 ISABUYA CREATIVE