

シラス漁は 明るいうぜよ!!

「ジャコ作りで 地場産業を担う」



吉川町で最盛期には網元が20統もあったというシラス漁業者も今では半分以上となり、高齢化や後継者難など厳しい現実の中にある。そんななか、新しい漁業経営を実現し、チリメンジャコの生産にいそしむ野村操さんを取材させてもらった。担当/広報編集委員 井上桂子

夜明け前に漁に出た漁船からシラスを運ぶ運搬船が、吉川漁港に帰ってきてはまた沖へと出ていく。漁港には山盛りのシラスが入ったコンテナが並び、セリが始まる。このころ豊漁が続いていると



ここで活気がある。加工業者はシラスを手ですくい大きさを種類を見定め、次々と入札。すぐに軽トラでそれぞれ加工場へと運んで行く。

チリメンジャコになるまで

漁港の近くにある野村さんの加工場は、完全にオートメーション化されている。鮮度が命であるシラスを水槽に移す。階段状になった容器ですくい上げ、水洗いした



後、コンベアで次の茹で釜に運ぶ。U字型になった6列の茹で釜からはもうもうと湯気が立ち上り、

100度の熱湯のなか、シラスは半分ほどで茹であがり「釜揚げ」となる。



扇風機で粗熱を取りながら、シラスはコンベアで乾燥機に運ばれてゆく。5段になった乾燥機の中を折り返しながら、上から下へ15分ほど通ると、もうチリメンジャコの仕上げ。最後の選別機を経て、5キロずつ詰められたコンテナがたちまち山積みになる。わずか20分たらずの工程だ。

漁業の未来を模索して

野村さんは、伝統の地場産業であるチリメンジャコの生産・加工を絶やしたくないという思いから、将来性のある漁業のあり方を考え続けていたという。

退職を機に親戚の屋号を受け継ぎ、その想いを実現すべく準備を始めた。そんな父親の姿を見て、長男の健太郎さんも跡を継ぐ決心。和歌山県の水産会社で加工技術の研修を積んだ。



衰退しているシラス漁業の活性化を目指し、バッチ網漁業への参入と最新の加工設備を導入し、水産会社を立ち上げて6年。

現在では、入札は二人一緒に、加工工程の管理は健太郎さんが任せ、操さんは涉外や全体的な運営面などを主として行っている。家族や漁師さんを含め、12人ほどが社員としてここで働いている。

おいしいジャコをこれからも

野村さんのこだわりは、ジャコの新鮮なおいしさを消費者に味わってもらいたいということだ。鮮度が落ちると、頭が切れたり胴が割れたりして味が落ちる。鮮度を落とさないために短時間で加工し、手抜きはしない。

これからはチリメンジャコの最もおいしい季節で、この時期ならではの香気やふくよかさが、ミネラルと共に口の中に広がる。生産者の思いの詰まったジャコを白いご飯にたっぷり載せて、今夜のごちそうにはいかがだろう。もちろん酒の肴にも。

香南の春を 探しに出かけよう

今年も春がやってきました。市内あちこちで桜をはじめ、桃、梅、菜の花、チューリップなど春の訪れを目で楽しめる花がたくさん咲きほころびます。

本誌5ページに「こうなん花見地図」として、花を楽しめるスポットを紹介しています。「こんな場所があったんだ、行ってみよう」と思っていたら嬉しく思います。

皆さんも、きれいな花や珍しい花が咲く場所、花の名所などを知っていれば、市役所総務課秘書広報係までぜひご連絡ください。

香南市広報編集委員会
■お花見と一緒に、お弁当や飲み物などを楽しんだら、ごみはお持ち帰りください。

広報紙
スマホで 広報を見よう
i 広報紙アプリのダウンロードはこちらから

《広報へのメール》
kouhou@city.kochi-konan.lg.jp
《香南市のホームページ》
http://www.city.kochi-konan.lg.jp