

# かみす

Pick up  
▶確定申告  
▶マイナポイント第2弾

特集

まちの魅力再発見

# サバ・ザ・ストーリー

日本一を支える 波崎のまき網漁船団

日本一のサバの漁獲量を誇る茨城県。その主力は波崎のまき網船団です。波崎漁港での水揚げの様子は圧巻。大きな網で、船からトラックへサバを積み込みます。近くにいると、上からサバが降ってきてます。国内で流通しているサバは主に3種類。波崎で水揚げされるサバはどれか、まき網船団とは何か。波崎のサバを紹介します。

AR 広報かみすが  
動き出す



[COCOAR]



アプリをダウンロードし  
表紙にスマートフォンを  
かざしてください。  
詳細は18ページ

特集

# サバ・ザ・ストリー

## 日本一を支える 波崎のまき網漁船団

「青魚の王様」とも呼ばれるサバ。皆さんはどれくらいサバのことを知っていますか？ 茨城県は漁獲量が日本一であること、昔よりおいしくなったこと、世界へ輸出されていることなど。今回は、身近すぎて実はよく知らないサバの世界に迫ります。



**マサバ** 学名 *Scomber japonicus*  
波崎漁港で主に水揚げされる。秋から冬が旬。身は赤く、柔らかで旨みがある。腹側に黒い斑点がないのが特徴



**ゴマサバ** 学名 *Scomber australasicus*  
マサバよりやや南方に分布。夏に多く漁獲される。腹側に多くの斑点があるのが特徴

### 全国に誇るサバのまち

皆さんは、最近いつサバを食べましたか。味噌煮、しめさば、竜田揚げ、干物など定番のおかず？ それともサバサンドやサバカレー？ 近年は、「うまい、安い、体にいい」と三拍子そろったサバ缶がブームとなっています。

さて、国内でよく食べられているのは、マサバ、ゴマサバ、大西洋サバの3種類。マサバの旬は脂がのった秋から冬、暖かい海を好むゴマサバの旬は夏、大西洋サバはノルウェーから冷凍で輸入されます。波崎漁港で水揚げされるのは、ほとんどがマサバ。特に常磐沖で冬に獲れる丸々と太ったマサバは、地元漁師が勧める「プライドフィッシュ」にも選ばれています。

実は茨城県のサバ漁獲量は堂々の日本一！ その主力が波崎のまき網船団です。そんな全国に誇るサバのまちに暮らしていても、意外と知られていないことが多いもの。そこで、



サバについて調べてみました。

### 進化したまき網漁業

まず、はさき漁業協同組合で、常務理事の元吉信行さん、参事の坂尾忍さん、総務部長の宮本聡さんいろいろな教えてもらいました。そもそも波崎でサバ漁が盛んになった理由は、まき網漁業の歴史と関係があるようです。

「波崎の沖合には黒潮と親潮がぶつかる豊かな漁場が広がり、江戸時代から地曳き網など組織的なイワシ漁が行なわれてきました。そして明治27年、稲村喜太郎が波崎で初めて



魚群を目指し北部太平洋海域を移動



巨大な網を円状に投網し魚を巻き取る「まき網漁業」

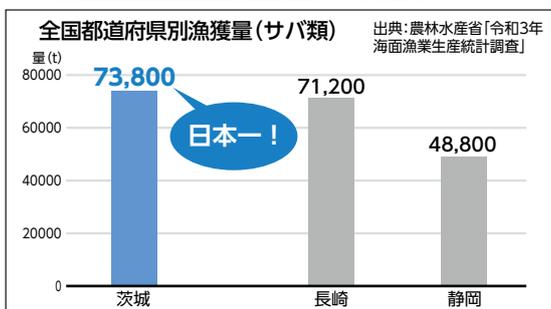


波崎のまき網漁船団が漁をする  
北部太平洋海域



### 大西洋サバ 学名 *Scomber scombrus*

ノルウェーなどから輸入される。脂質量が高い。  
背中の規則正しく明瞭な「く」の字形の模様が特徴



あぐらあみ  
揚繰網漁法

を導入した

とされてい

ます。その

後、大正時

代に船の動

力化が進み、

昭和20年代

には魚群探

知機や化繊

漁網などが

導入され、

現在のまき

網業へと進

化してきま

した」

最新のまき

網漁業は、

スケールの

大きさに圧

倒されます。

一つの船団

は、網を積

んだ網船、

魚群を探

す漁

探船、獲

った魚を

運ぶ運搬

船、作業

船のレック

ボートな



(左から)はさき漁協の坂尾さん、元吉さん、宮本さん

太平洋海域の青森から千葉にかけての沿岸。そんなに広い海で、どうやってサバを追いかけるのでしょうか？

「サバは回遊魚なので、春に産卵し、暖かくなると北上して北海道沖や三陸沖でたっぷりエサを食べ、秋になると脂を蓄えて南下し、冬に常磐沖へやってきます。この回遊に合わせて場所の見当をつけ、さらに詳しくは魚群探知機などのハイテク設備で探します。魚群を見つけるだけでなく、スキヤニングソナーで泳ぐ方向や魚のサイズまで正確に捉えることができます。最新の情報機器類によって海況や気象などの正確な情報が得られるため、昔よりも安全に漁ができるようになりました」



船内操舵室のハイテク機器

広い海を回遊するサバを  
ハイテク設備で追いかける

まき網船団が漁をするのは、北部

まき網船団は、息の合った連携プレーで夜に漁を行います。夜はサバが海底から浮いてきて獲りやすいのだそう。しかし海の資源を守るため集魚灯は禁止され、年間の漁獲量にも制限があります。

①・②網船が円状につながった、長さ1200メートル以上の網を少しずつ狭める。網の巻き上げが終わりに近づく、運搬船が網の端に寄る ③運搬船の網で漁獲物を積み込む ④運搬船からトラックに積み替える



### 所属船団の漁獲量が日本一

魚の漁獲量には、二つの集計方法があります。一つはこの漁港に水揚げしたか(属地陸揚量)、もう一つはこの船団が水揚げしたか(属人漁獲量)です。波崎が日本一なのは「属人漁獲量」の方です。ちよっと複雑ですが、これには理由があります。

例えば、波崎のまき網船団が青森沖で操業した場合、サバを満載して波崎漁港まで戻ると鮮度が落ち、船の燃料代もかかってしまいます。そのため、遠隔地で漁をしたときは現地近くの漁港に水揚げすることになります。八戸漁港でも石巻漁港でもどこでも、ちゃんと「はさき漁協所属の船団がサバを何トン水揚げしたか」カウントされるのです。

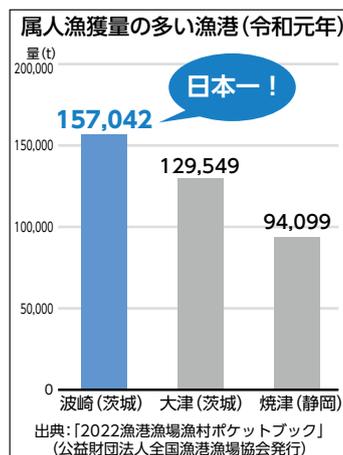
令和元年、はさき漁協の属人漁獲量は約15万7千トンです。また、波崎漁港で水揚げされたうちサバの占める割合は、平成29年度は73%でしたが、翌年以降は47%、38%、56%、24%と年ごとに大きく変動しています。これは、海流や海水温の変動によるとされる「魚種交替」の影響とみられています。

### 昔よりサバがうまい！

今のサバは昔より断然おいしくなっています。その理由は、鮮度保持の技術が向上したからです。

「運搬船の魚槽には多いときで約100トンもの水を積んで、サバを獲った直後に冷海水で一気に冷やします。その魚槽も昔と違って小さく仕切られているので、冷却にムラがありません。船のスピードもだいぶ速くなったため、鮮度を保って漁港に届くようになりました。港からの運送も、昔はトラックの荷台に直接サバを積んで加工場のプールにドサッと下ろしていましたが、今では容器に小分けしてリフトで丁寧に搬入しています」

特に冬場は脂ののった旬のサバが近くの常磐沖で獲れ、波崎漁港に水揚げされるので鮮度抜群。おいしい





条件がいくつものそろっています！

## 世界へのサバ供給基地

水産加工については、波崎水産加工業協同組合で、参事の竹中英明さんに話を聞きました。

「現在の組合員は25事業所、そこは約600人が働いています。サバやイワシを中心に年間13万〜15万トンの加工品を生産しており、これは



竹中さん

県内生産量の約7割を占めます。サバの加工品で一番多いのは冷凍品で約5万トン、その半分がアフリカや東南アジアなど世界約40カ国に輸出されています。また、国内各地にも

干物などの原料として出荷されています。旅行先でおいしいサバの干物が出たら、もしかしたら波崎のサバかもしれませんよ」

このように、波崎は日本全国のみならず世界各国への冷凍サバ供給基地となっています。ちなみに水産加工組合は4000トン収蔵の冷凍庫（マイナス35度）を所有しており、その電力相当分は風力発電ですべてまかなっているそうです。

## 味自慢の缶詰や干物

波崎は古くから水産加工が盛んで、干物、みりん干し、煮魚、しめさば、多彩なサバ缶シリーズなど、自慢の味がたくさんあります。

「干物の加工会社社が5社ありますが、今は衛生管理基準により、天日

干しは一部に限られ、乾燥機を使っているべく天日干しに近い仕上がりになるよう工夫しています。

また、波崎には水産加工会社だけでなく、全国でも知られるブランドになっっています。水揚げされたその日のうちに、生のサバを缶詰にすることもあります」

商品の味付けや加工法は、各社で昔ながらの製法を守ったり、新しいアイデアで新商品を開発したりしています。最近では、例えば電子レンジでチンするだけで食べられるような、簡便な商品も注目されているそうです。

## 波崎のサバがもっと好きになる

「漁業者の皆さんに鮮度よく届けてもらったサバを、これからも大事に丁寧に加工していきます」と話す竹中さん。新鮮な魚のおいしさを子どもたちに知ってほしいと、一昨年は学校給食事業で県内の小中学校にサバのみりん干しと西京漬けを提供し、好評だったといいます。

はさき漁協も願いは同じ。おいしい魚を食べて、漁業に関心を持ってもらいたいと、子どもたちを対象と

した水産教室の開催、体験乗船の実施、「海の子絵画展」の開催など、さまざまな取り組みをしています。

最後に、今回会った皆さんに「一番好きなサバの食べ方」を聞いてみると、「酢が控えめのしめさば」「いや自分は酢を効かせた方が好きだな」「3枚におろして強めに塩を振り、炭火で外側はカリッと、中はジュューシーに焼き上げて、大根おろしに柚子を添えて食べる！」「塩漬けて天日干しがいいね。冬は西風が吹くから干すのに最高だよ」と、話が尽きません。

皆さんにとっての一番はどんな食べ方でしょう？ 周りの人と話してみると、おいしい情報がたくさん見つけられそうです。



⑤ 県内の水産加工品生産高の70%を占める神栖市  
⑥ 地域の子どもたちを対象とした漁業体験 ⑦ しめさばの酢の効かせ方をめぐって話が尽きない



※サバまき網漁業は夜間操業のため、同じ漁法のイワシまき網漁業の写真を使用  
写真提供：神栖市波崎漁業後継者育成対策協議会