

特集

サバ・ザ・ストーリー

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



大西洋サバ 学名 *Scomber scombrus*

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



(左から)はさき漁協の坂尾さん、元吉さん、宮本さん



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についていろいろ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

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られるのでしょうか？」

「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。魚群を見つけただけでなく、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

まき網船団が漁するのは、北部広い海を回遊するサバをハイテク設備で追いかける

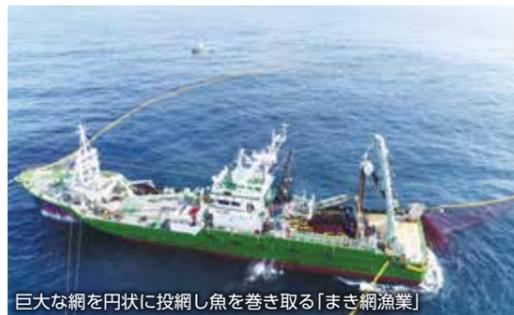
まき網船団が漁するのは、北部



波崎のまき網漁船団が漁をする 北部太平洋海域



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」

