



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

条件がいくつもそろっています！
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、そこで約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ないよ」
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。
「干物の加工会社は5社ありますが、今は衛生管理基準により、天日

「漁業者の皆さんに鮮度よく届けよう」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

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がたくさんありますが、缶詰会社は1社だけです。全国でも知られるブランドになっている。生のサバを缶詰にするのもあります」
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よう」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

※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

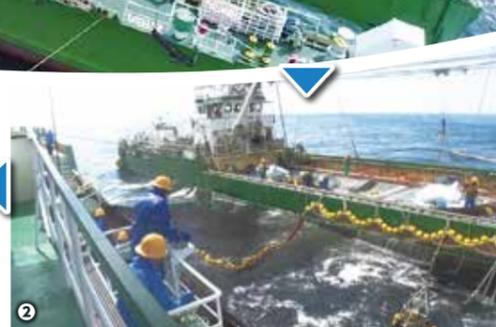
①・②網船が円状につながった、長さ1200メートル以上の網を少しずつ狭める。網の巻き上げが終わりに近づくと、運搬船が網の端に寄る ③運搬船の網で漁獲物を積み込む ④運搬船からトラックに積み替える



網船

運搬船

①



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トンもの氷を積んで、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

