

漁じまい 今年度の川総括

第6号

令和元年
11月28日

地域おこし協力隊
丸石あいみ

TEL: 0880-52-1148
西土佐江川崎2410-3

10月いっぱいまで西部の川漁は終了を迎えた。12月に落ち鮎が解禁するが、中村でにぎわい、西土佐は静かな時期に入る。

ツガニが売れる

10月、鮎が終わって、残るはツガニ。嬉しいことに、ツガニを求める客足は止まることなく続いた。ちよつとした看板の効果だろうか、一般の方々が訪れ、外国人や県外の方も目立った。

ツガニの獲れる時というのは、もれなく全員が大量に獲れる。そんな時は、鮎市場のツガニ水槽は一瞬でいっぱいになり、制限をかけた時もあった。

鮎市場も一尾ずつ真空冷凍しながら、「塩ゆで」や「ガネスープ」を作りながらツガニを売った。

昨年は大量死したが、今年は順調で良い調整ができたようだ。

鰻の総括 異例の令和

4、5月の入荷量は過去最高値(平成8年からの24年間)を記録した。確かに、走りの入荷は好調で、今年は豊漁かと期待した。

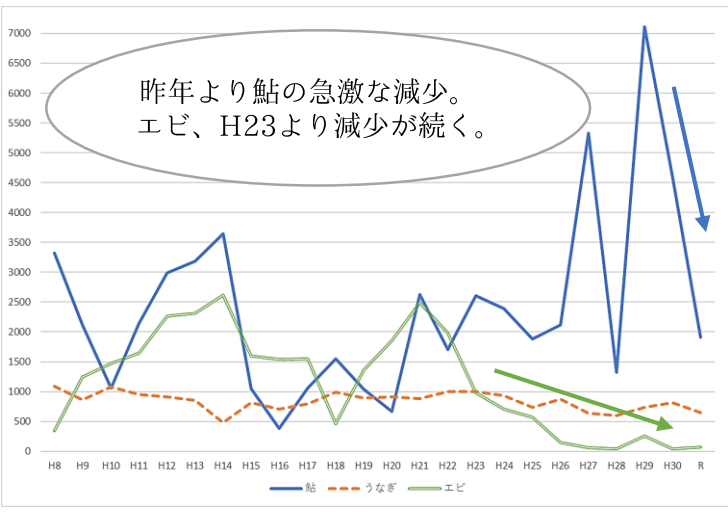
しかし、6月から、入荷量が減少!例年は入荷量が6月から伸び始め、7月に最高値となるが今年は異例。

丑の日に向けて注文は増加していき、予約待ちの対応に追われる。8月になると漁師たちは、鰻が獲れないと肩を落としていたのが印象的だった。

今年度全入荷量 (kg、スッポンのみ個数)

	鮎	鰻	エビ	ナマズ	スッポン	ツガニ
4月		83.1		193.6	33.0	
5月		172.6	14.9	307.6	53.0	
6月	39.5	129.3	44.5	211.7	43.0	
7月	62.5	171.8	5.4	68.4	37.0	
8月	285.6	68.6	8.8	47.2	42.0	357.1
9月	974.8	23.2		7.7	31.0	843.3
10月	548.6				2.0	678.7
計	1,911.0	648.6	73.6	836.2	241.0	1,879.1

鮎・鰻・エビ過去数量変動 (kg)



川エビ総括 過去最低継続

川エビの入荷量は近年著しく減少している。今年は、昨年より体感としては多く、結果は昨年の1.6倍増加した。

しかし、現在はピーク時の30分の一である。鮎市場が始まって以来、最低の入荷量で、「エビ市場」の影は全くない。

ナマズ総括 一番の豊漁

ナマズは駆除対象魚のため狙い獲っているわけではない。それにも関わらず、今年ほどの豊漁は平成8年以来で、例年の4倍近い量が入荷している。

それだけ鰻がかからないということである。鰻漁をする度に、ナマズだったようだ。鮎釣りでもかけた人がいるらしい。

鮎市場の夏は、ナマズを捌き、ナマズフライを売った毎日だった。あと一步で「ナマズ市場」。

スッポン総括

平成28年からスッポンの受取が始まり、4年目になった。今年は7月の高知新聞ですっぽんが大きく取り上げられて注文が殺到。一時予約待ちの電話対応で忙しくなった。反響の大きいスッポンに今後も期待したい。

川漁終了!
お疲れさまでした。



漁師のみんな、ありがとー!
長生きして、元気でいてね。
ずっと漁してね。
これからは飲み会の季節、
ほどほどにね。私もね。

市場長 みっちゃんより



【鮎市場前のツガニ看板】



【静かな四万十川(橘の川原)】

おばちま たちの ひとこと



まるちゃん、10月20日の四万十川ウルトラマラソン 60キロの部。無事完走！おばちま達にひとこともらいました。



私ん時、走りながら、食べすぎて太ったけんね 笑

走り終えた直後のまるちゃんとみっちゃん

我らがまるちゃん！
えらかったね！
足ツンツンしちゃ
おっか♡

次の日、足が動かないまるちゃんとちーちゃん&あゆみちゃん



よ～走ったね～

マラソン後初出勤のまるちゃんとわかさん

来年、俺も走るかにゃ！

マラソン後初出勤のまるちゃんと駅長



おばちま達の秘密 漁師達の川談ぎ



～漁じまいで呑む。の談～

漁が終わると地域ごとの火振り組で「漁じまい」をする。漁師たちの打ち上げだ。

今回はある地域の「漁じまい」の様子。

十一月某日、夜10人ほどが、M氏の倉庫2階に集まった。

つくねイモのツガニだしとろろ、なめこおろし、刺身、おでん、鮎等揃い、準備万端。最長老のSおんちゃんが腰をあげる。

S「え、今年も川漁お疲れさまでした。今年はあるまり獲れなかったけど、こういう年もあるというところで、来年の豊漁を願って。乾杯！」

さて、始まったがビールが減る、減る、減る。日本酒を沸かして、焼酎を飲みまして

K「来年は誰が代表になるかね」

S「お前やったらええわい」

K「いかなえ、MかSかやってもらえんろうか？」

M「なんぞ、でんできん」

K「そう言わんとし」

T「俺はね、料理は目玉焼きしかできん」

A「目玉焼きできたら上等！」

A「固く焼くのが好きだわ」

M「半熟が一番よ」

K「ほくじやなしに。若い時は

来年も頑張ろう！！



「うううなんじやったかいね。」

ズドドドド！！

誰かが階段から落ちた。

K「すごい音じゃったね、なんぼ言うたち、痛いじゃる。」

S「明日の朝、がいに痛いぞ！」

一人寝始め、二人ろれつが回らず。お開きとなりました。大事なことは決まらず、また明日があるわい。

と、夜は更けていきました。

ウマイ、あれ。 Vol.5 「落ち鮎の塩煮焼」

12月から解禁する落ち鮎。中流域の西土佐には馴染みのない落ち鮎。中村の漁師たちは昔から落ち鮎漁を楽しみにしていた。見かけは、ガリガリで見ていて非常に胸が痛くなる。塩焼きで食べると皮も骨も固く食べづらいのである。

そう、落ち鮎は塩煮にして食べる。落ち鮎は脂が落ちていするため、実は非常に食べやすいのだ。これなら何匹も食べられる。塩煮にした鮎を炭火で焼くとこれまた、塩の塩梅が良く一味違った塩焼きを味わえる。

