



漁師列伝

No.9

美味しいメギスを届ける取り組み

水産研究・教育機構 日本海区水産研究所資源管理部主任研究員 藤原邦浩

私は、改良網の試験操業の日、船上でニギスを背ごし(内臓をとって洗い2mmくらいの厚さで背骨ごと輪切りにする)で食べさせてもらいました。澄んだ



操業日誌を記入する塚田克郎船頭

甘みがふわっと口に広がり、思わず目を大きく見開いてしまいました。今回は、上越の男前の漁師! 塚田克郎さんの取り組みを紹介します。

メギスは透き通り美しい反面、身が柔らかくて傷みやすく、大漁になった日は一連の水揚げ作業をする間に魚体がクタクタになってしまいます。海水温がまだ高い秋口は鮮度落ちがととても早く、値のつきにくい小さいものは無駄にしてしまいます。メギスは鮮度管理がととても重要な魚です。

DSチームの取り組み

上越漁協筒石支所の小型底びき網漁船「団九郎昇栄丸(通称DS)」の船頭塚田克郎氏は、メギスを獲らずに戻る日がないと言っても過言ではなくメギス漁を生業とし、長年にわたりメギスの鮮度管理に取り組んできました。その鮮度の良いメギスを適正に評価してくれたのが、笹川周氏(当時、上越水産株式会社、現在、株式会社シンレイ)でした。良きビジネスパートナー

ニギスでなくてメギス!?

新潟県はニギス水揚げ量が全国屈指(平成27年全国2位)で、中でも県南部の上越沿岸は有数の好漁場となっています。上越地区では大人も子供もこの魚が大好きで、ニギスのことを「メギス」と書いて「めげす」と呼び(以下、メギスと記載します。), 親しんでいます。

ついで名 **めぎす**
和名&学名 **ニギス***Glossanodxamifasciatus*

めぎすは、めげすと読む



住所 水深180~250mの近底層 ☆春と秋に産卵
塩焼フライ(給食で人気!)干物船では背ごし刺し!

上越漁協筒石支所の直売まつりのおさかなチラシ(印刷:筒石青年部)(抜粋)



メギス漁の風景。タモですくっているところ。

と出会ったことで、メギスの商品開発が進み、地元業界・行政・マスコミも合わさった「地域おこし」にもつながりました(ニュースレターNo.011参照)。

塚田氏のメギスの鮮度管理の取り

組みは、0℃の冷海水が出港後すぐに使用できる高性能の冷却設備を導入したこと、魚体を傷める石などの混入を減らすための網改良、魚体をつぶさないよう水面で網を開いてタモですくって冷海水にすぐに入れるなど、一手間かけて、網に入ったメギスを最大限水揚げできるようにするものでした。さらに、食べやすく美味しいにもかかわらず小さいメギスには値が付きにくいことを何とかしようと思い、船から陸へ「本日、大漁」と早めに連絡したり、凍結用の低コストの箱を考案するなどし、笹川氏と共同で給食食材や加工品として活路を見出しました。これら取り組みと探索・曳網技術の日々の研究が、網数の2割削減や操業時間の短縮の効果をあげ、いわば「うまく獲る」取り組みにもなりました。メギスでは網目拡大で小さいものを逃がして資源を守ろうとすると、それより少し大きいものが網目にびっしり刺さって非効率な状態に陥ります。ならば、網目拡大はせずに小さいメギスも利益がでるようにしながら漁獲して、網数を2割減らしたことは、資源保護の観点からも現状の最善策と言えます。



自動選別機によるメギスのよりわけ

これら取り組みは好循環を生み、規格管理と人手不足対策にと自動選別機も導入され、DSチームは水揚げ風景も様変わりしました。



水産庁 もうかる漁業創設支援事業 上越地域プロジェクトの一環で、今春、船出した鵜昇丸。(本プロジェクトの改革プランでは担い手育成が謳われており、塚田氏のもとで13年間修行した七原氏がこの船の船頭として頑張っています。)

塚田スピリットの拡がり

塚田氏には、獲る・運ぶ・作る・食べるみんながニコニコになってほしい、お客さんも納得できる美味しいメギスを届けたいとの思いがあります。取り組みでは、漁師として、魚を“うまく獲って”届けてくれる人たちに託す、そんな気持ちが貫かれています。販路が少なかったメギスも、今では遠方の人にも味わってもらえるようになりました。上越地区全体も好循環しているようで、メギスの刺し身を出すお店が現れ、鮮魚店で小さいメギスを開いているのも見かけます。

15歳で船に乗った塚田氏は、漁業士の活動、お魚語りべ、研究機関への協力などで、漁師はじめ様々な分野の人たちと出会い、沢山学んだと言われます。今春、これまで紡いできたメギス漁の「次世代への継承」が、上越漁協所属のみなさんと行政の力を借り、もうかる漁業の一環として始まりました。今後益々、上越の漁業は進化していきます。