

皆さん、はじめまして。「キハラ乾燥で、感動。」山口県で食品乾燥機を製造販売しております(株)木原製作所・木原康博といたします。乾燥食品に関わるものとして3大かんぶつの鰹節・椎茸・昆布の生産現場は絶対に勉強しておきたい、ということで今回のツアーに参加させて頂きました。

私は7月5日の早朝にオプションのツアーとして急遽予定に組み込まれた定置網漁をレポートいたします。



きっかけは前日地元漁師さんとの懇親会で話が弾み、昆布漁を見る前に定置網漁を見てはどうかという流れでした。行くのだったら午前3時半集合ということで、3時半は正直きついなあと思ったのですが同じならたくさん経験できたほうが良いし、かんぶつ传承人星名先生の「投資なくして回収なし、回収なくして投資なし」という言葉も思い出し睡眠時間の投資を決意しました。



July 5th AM:4:00

午前3時起床で3時半ホテルのロビー集合。宿泊先から10分少々で漁港へ到着。まだ4時前でしたがあたりは電燈なしでも歩けるくらいの明るさで、港の横では既に昆布の吊り込み作業も始まっていました。港の朝は早いです。

REPORT



1 洗浄

まずは昆布についている砂などを洗浄機で落としていきます。



2 運搬

洗浄後は台車に乗せて乾燥場まで運んでいきます。



3 吊り込み

運んできた昆布はクリップでとめられて、そのあと引きずらない高さまで上げられて乾燥工程へ移ります。この時間私たちが見られたのはこのつり込みの作業まで。



4 出港

そして午前4時過ぎ、漁船に乗せてもらい定置網の張ってある場所を目指して出港です。出港と共に日が昇り始め、少し涼しかった北海道の海が太陽の色に染まります。



5 漁場

10分くらい船に揺られ漁場につくと大漁を予感した海鳥たちがすでにおこぼれを狙って待ち伏せていました。ここに何かがあると経験で知っているのでしょう。



6 網の引き上げ①

到着すると早速作業に入ります。2艘の船で網を手繰り寄せていき、だんだん魚たちを追い込んでいきます。



7 網の引き上げ②

だんだん網が小さくなっていきます。



8 網の引き上げ③

もっと小さくなります。



9 網の引き上げ④

ここまで狭くなると中の魚たちも見えてきます。



10 網の引き上げ⑤

最後は2艘並列の形で魚を船にあげていきます。この日は今が旬のイカを中心にたくさんの魚があがっていました。中にはフグや巨大エイなんかも混じっていてこの漁場の豊かさを感じました。



11 網の引き上げ⑥

網に混じっていた巨大エイ。人間よりも大きいです。エイってたしか刺すんですよね。



12 網の引き上げ⑦

網をあげる時は魚たちも最後の抵抗でイカなんかがビュービューすみをふくので船の上がすみだらけに。収穫後の船の上はこんな感じです。まさに魚船状態です。



13 帰港

魚と一緒にあげた水をざっときれいにした後、ふたたび10分少々かけて港に帰りました。途中おこぼれを狙った海鳥の執拗な追跡がすごかったです。上がった水を排出するときに一緒に出ていく小魚を目指して来ていたのでしょうが数がすごくて少し怖いくらいでした。



15 仕分け作業②

仕分けをする人たちの手際がすごくいいのが印象的でした。



17 仕分け作業④

仕分けはサクサクとすごい速さで進み、箱もどんどん積み重なっていきます。



14 仕分け作業①

陸に上がるとすぐに仕分け作業が始まり魚たちは新鮮なうちに出荷されていきます。



16 仕分け作業③

陸に上がっても鳥たちの追跡は続きます。なかにはこういうアグレッシブな輩も。結構神経が図太いです。



18 おみやげ

帰り際にはとれたてのイカと幻の魚、「時知らず」もおみやげにいただきました。たいへんありがとうございました。

このオプションツアーのあとに最終の昆布漁場見学に移るわけですが参加させてもらって北海道の早朝の海、定置網漁のこと、海の豊かさなどたくさんのことを肌で感じることができました。貴重な経験をさせていただいた地元の漁師さんとマエストロメンバーのご縁に感謝です。乾燥つながりで感動しました。

このレポートを読んでいただきました皆様、是非かんぶつマエストロの資格を取っていただき一緒にかんぶつツアーへ出かけましょう。かんぶつの世界は奥が深いです。皆様にお会いできるのを楽しみにしています。以上、「キハラの乾燥で感動。」(株)木原製作所・木原康博でした。

(乾燥食品、食品乾燥に興味をお持ちの皆様どうぞこちらへ。 www.kiharaworks.com)



引き続き7月4日 AM8:30 から実施されました昆布漁の様子を「キハラの乾燥で、感動。」(株) 木原製作所・木原利昌がレポートします。

昆布漁に向かうに当たり、まずは救命胴衣の着用です。

REPORT



1 出航

天気心配されましたが、かんぶつマエストロ一行の日頃の行いのお陰か、波・風の状態ともに良好。いざ出航です。



4 引き上げ①

収穫は短い縄にウインチを引っかけてモーターで船上に引き上げます。昆布ってとても大きくて重いので、機械の力を借りないと収穫も大変です。通常は10月頃に昆布の種ができ、11月上旬に種付け、7月～8月下旬にかけて収穫します。



2 乗船

波は穏やかでしたが、慣れない乗船とあって私は船の縁にしがみついていた。

3 昆布養殖現場

乗船後ほどなく青い海にたくさんの水玉模様が。昆布の養殖現場に到着です。こちらではのれん式という養殖方法を行っており、真昆布とガゴメ昆布を育てられています。120m～150mの2本の長い縄の間に等間隔で6mの短い縄を通し、6mの縄それぞれに44本の昆布が養殖されていました（長さや養殖数は人によって若干異なるそうです）。写真の丸いウキは長い縄を、ペットボトルは短い縄を海面に浮かせるためのものです。自然の昆布は海底の岩に生えていますが（イメージ的には下から上に生えている）、養殖の場合、海面からぶら下がって生えている感じです。尚、昆布は体全体で養分を吸収して成長していく仕組みで、根っこから養分を取っているわけではありません。根っこはあくまでも海中で流されないように体を岩や縄に固定させる役割なのだそうです。



5 引き上げ②

見事な真昆布。人生初、生の昆布を切り取っていただきましたが、トロットした触感と見事なUMAMIは感動モノでした。日本を代表するかんぶつは実は生でもとても美味しいということが分かりました。



6 波乗りジョニー

かんぶつ協会の吉沢さん（右はカリスマ昆布漁師の佐藤さん）。養殖のエリアには本当にたくさんのウキが浮かんでいて、当然漁師さんたちそれぞれの養殖場があります。素人目には迷路のようになっているのですが、船でスイスイと自分の養殖場に向かい、またそこから帰っていく手際の良さは見事でした。



7 訪問

下船後、尾札部昆布生産加工企業組合の大川組合長のご自宅を訪問。
昆布の乾燥装置や加工設備を見学しました。



8 ご馳走①

見学後は大川組合長宅で今朝獲れたばかりの「時しらす」をご馳走に。奥様の手作りです。



9 ご馳走②

こちらはイカ刺し。この一皿、殆ど全部一人でいただきました。タウリン1,000mg どころではないタウリン量。こんないい思いもう一生できないかも、と思いつつ海の幸を堪能しました。レポートを書きながら思い出してもヨダレがでます。



10 記念撮影

最後にみんなで記念撮影。
大川組合長ご夫妻、カリスマ昆布漁師の皆様、道南伝統食品協同組合の原田参事、成田部長、本当にお世話になりました。昆布、毎日食べます！



11 カリスマ①

カリスマ昆布漁師の佐藤さんともここで別れです。
大きな手・明るい笑顔・プロ魂。一生忘れません。



12 カリスマ②

私がお世話になったカリスマ昆布漁師の成田さん。
生昆布、美味しかったです。

みなさんのお蔭でまた1つ日本の伝統を知ることができました。心から感謝申し上げます。

以上、7月4日の昆布漁レポートを終わります。