

記録的不漁「冬の味」激震



佐渡の寒ブリ

並べられた。佐渡の寒ブリ漁は、日本海の冬の風物詩となってきたが、漁師の顔色はいまひとつさえない。

州沖から北海道沖まで移動する。冷水を嫌うため、冬場には逆に日本海を南下する。

その途中に浮かぶ佐渡島の両津湾は、あたかも両手を広げたように待ち構える位置にある。荒れた海から湾に逃げ込んだ群れは次々と定置網にかかる。

雪景色の1月の朝、佐渡市の佐渡魚市場には、水揚げされたばかりの寒ブリが次々と

両津湾は、あたかも両手を広げたように待ち構える位置にある。荒れた海から湾に逃げ込んだ群れは次々と定置網にかかる。

年間のブリ水揚げでみると佐渡は約1900トで県内全体の8割を占める(2019年)。富山県の氷見と並ぶ寒ブリ産地の地位を占めてきた。

関係の文献によると、その歴史は明治40年代にさかのぼる。島外の資本家が両津湾の定置網に着目して富山の漁師を投入した。その後、漁法を習得した島民が事業に乗り出し、現在、3事業者が湾内6カ所に定置網を仕掛けています。

新型コロナウイルスのため2年連続で中止となったが、鷺崎漁港に水揚げした寒ブリを港で即売する「寒ぶり大漁祭り」は例年12月に開催され、島内外から数千人が訪れる観光イベントになってきた。

自然の恵みなので漁獲量には波がある。とはいえ、この

水揚げされた寒ブリ＝1月、佐渡市の佐渡魚市場

温暖化 コロナ禍とWパンチ

冬は様子が一変した。県佐渡地域振興局農林水産振興部水産庁舎によると、寒ブリ漁のピークとなる昨年12月までの3カ月間の漁獲量は29トにとどまり、過去11年間で最高だった11年の4%、前年20年と比べても18%しかない深刻な不漁となった。

その原因について県水産海洋研究所(新潟市)の河村智志所長は、①北海道沖の海水温が例年より高かったため、寒ブリの群れが日本海を南下する時期が遅れた②佐渡島北西沖の海水温も例年より高かったため、寒ブリの群れが両津湾には向かわず通り過ぎてしまった――の2点を指摘する。伝統の寒ブリ漁も地球温暖化の影響からは逃れられないのだろうか。

両津湾で3カ所の定置網を仕掛ける内海府漁業生産組合(佐渡市)の多田好正組合長(54)は「30年近く寒ブリ漁にたずさわっているが、こんな不漁は記憶にない。1月に入って数は増えたが、10トを超えない大ブリが少ない。温暖化とコロナ禍による飲食店需要減というダブルパンチです」と語る。

両津湾に近い商店街にあるすし店「いしはら寿し」。店

ブリは東シナ海で孵化したあと春から夏にかけて日本海を北上し、秋から冬にかけて南下する。脂を蓄えた冬場のブリが「寒ブリ」と呼ばれ、刺し身やしゃぶしゃぶ、照り焼きなどで食され、需要が高い。佐渡市はブリを市の魚に指定している。

主の石原寿治さん(53)は版画制作でも知られ、魚を題材にした作品などで個展を開いている。

「夏場のブリは刺し身にすると赤い。寒ブリは脂がのっている刺し身になると鮮やかなピンク色になり、味もまったく違います」と語る。

島内のスーパーでは寒ブリが並び、ヤマト運輸によると、寒ブリ1本をそのまま贈る宅急便が相次いだ。需要は変わらない中、供給減から昨年末は価格が高騰したという。

寒ブリの味を引き立てる日本酒「Brease」が売り出されている。地元の尾畑酒造が「ブリに合う酒を用意して佐渡産をもっと知ってもらおう」と00年秋に発売した。県醸造試験場と協力して、ブリと相性が良く「うまみの余韻を増す」純米酒に仕上げた。



純米酒「ブリース」

寒ブリの水揚げ高にかかわらず、食文化をめぐる風景は変わらない。(古西洋)