



大竹近海で獲れる魚

メバル、カレイ、アジ、オコゼ、カサゴ、コチ、アナゴ、ハモ、グチ、タコ、サヨリ、チヌ、小イワシなど。



瀬戸内の豊かな漁場で発達した水産業

瀬戸内海を眼下にのぞむ大竹市。山の豊富な栄養分が小瀬川から海に流れ込み、たくさんの魚を育ててきました。その豊かな漁場が、大竹の水産業を盛んにしてきた1つの要因



大竹と魚のおいしい関係

となっています。

現在行われている漁業は、刺し網や、底びき網、タコ壺、あなご筒、イワシ船びき網、まきえ釣りなどの海面漁業のほか、カキやハマチ、タイなどの海面養殖漁業などがあります。

中世末期から盛んになった水産業

大竹で水産業が盛んになったのは、貨幣経済がすすんだ室町時代。釣りが行われていました。江戸時代には、紀州漁法の底びき網漁が伝わり、漁獲量は以前と比べものにならないほど上がりました。水産業が急激に発達したのもこの頃です。中でも、阿多田、玖波、小方地域ではイワシ網漁が盛んに行われ、加工されたイリコは大阪などに出荷されていました。また、養殖漁業では、カキや海苔養殖が古くから行われていました。特にカキ養殖は室町時代から始まったとされ、当時は海中に岩石や小石を投げ入れて育てる「石蒔き式養殖法」や、カキを干潟の砂の上に直接置いて成長させる「地蒔き式養殖法」

緩やかな潮流、阿多田島・可部島・宮島などの島々、朝日に照らされて輝くカキ筏。瀬戸内の海が見せる風光明媚な表情が大竹にある。大小さまざまな魚が泳ぐ海を舞台に、海面漁業、海面養殖漁業が昔から盛んに行われてきた。普段は、何気ない海に見える風景。その中には、県内に誇れる魚（水産業）の魅力がたくさんある。



今も息づく水産業

時代とともに、変化してきた大竹の水産業。最盛期に比べ漁業従事者は減ってきましたが、現在でも瀬戸内の海の恵みを活かし、海面漁業や海面養殖漁業など、さまざまな漁業が行われています。中でも、ハマチやタイ養殖漁業は、県内でも1番の収穫量を誇り、大竹と魚のおいしい関係は今も続いています。

などが行われ、戦後には、現在の筏での養殖法へと変わっていききました。

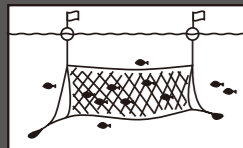
釣りも有名

大竹は水産業だけでなく、釣りも有名。特に阿多田島では、多くの太公望が訪れ、豊かな海の恵みを前に魚との駆け引きを楽しんでいます。また、毎年夏には、阿多田島で釣り大会も行われ、市内外からの多くの人でにぎわっています。



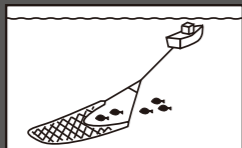
釣り大会の様子。

大竹で行われる主な漁業



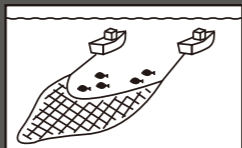
刺し網漁

浮きと浮きの間に網を張り、そこを通る魚をからめて獲る漁。



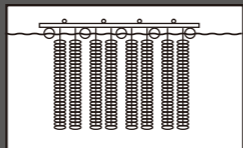
底引き網漁

袋状になった網を船で引っ張りながら、底を泳ぐ魚を獲る漁。



イワシ船びき網漁

2艘の船で網を張り船でひきながら、イワシを獲る漁。



カキ養殖

筏の下に約、700本の連をつるしてカキを育て、1年半から2年程度で収穫する。



魚類(ハマチ・タイ)養殖

網で囲われたいけすで、魚を育てる。1つのいけすでハマチだと約4,000匹、タイだと18,000匹が泳ぐ。



海の中の見えない魅力
 大竹のおいしい
おさかな事情



阿多田産 鰯

広島県漁獲量 第2位

6月から翌年の2月まで獲れるイワシ。その中でも、秋に獲って加工する秋イリコはとても美味です。お中元用やお歳暮用にも人気があり、全国から注文がきます。

阿多田イリコの特徴は、何と言っても鮮度がいいこと。獲れたてのイワシを、ピチピチのまますぐボイルして乾燥させるため、鮮度が良いままイリコになります。添加物も入ってなく、阿多田のイリコが一番だと思います。

ぜひ、阿多田イリコを使って味噌汁を作ってもらえれば、おいしさの違いが分かると思いますよ。

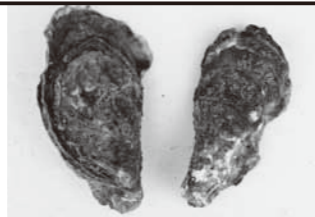
大井水産のほか、大竹駅前「もぶり市」などにも置いてありますので、ぜひ食べてみてください。



大井水産
大井 千代美さん



(上) 獲れたてのイワシをすぐにボイル
(下) 阿多田のイリコは新鮮さが命。袋に詰めると異物を丁寧に選別して



玖波・阿多田産 牡蠣

広島県養殖 収獲量(むき身) 第5位



中曾水産
中曾 一也さん

豊富な栄養分と
きれいな海域で育った
カキの味は
濃厚で最高です。

冬が旬の広島県を代表するカキ。大竹のカキは、川から流れ出た豊富な栄養分により、早く成長します。人工浄化施設の不要なきれいな大竹の海域で育つのも特徴です。カキは通常、収穫まで約1年半～3年。筏の下で、瀬戸内の流れに身をまかせながら成長していきます。

早朝に収穫したカキを、その日のうちに処理するため、新鮮でプリプリしていると評判も上々です。おいしいカキは、若いカキ。殻が薄く壊れやすいので扱いが大変ですが味は格別です。料理としては、カキフライやカキのバター焼きもおいしいですね。大竹のきれいな海域で育った、おいしいカキを多くの人に食べてもらいたいです。

熟練のカキ打ちが
手際よくカキをむ
いていく。



阿多田産 真鯛

広島県養殖 収獲量 第1位

タイ養殖を始めたのは、フグやヒラメ、サバ、アジなど、さまざまな魚の養殖を試した結果、一番養殖しやすいということからです。ただ、冬場は海中と海面に温度差があり、気を使うことがたくさんあります。

エサは、3～5日に1回程度。人間に例えれば大丈夫か心配になると思いますが、魚はエサをやりすぎると病気にかかってしまいます。

縦横12メートル、深さ12メートルのいけすで泳ぐタイは、約18,000匹。出荷は広島市場が主で、1回に400匹から多いときには1,000匹以上卸すこともあります。

この時期のタイは、身がしまっていてとてもおいしいと思います。刺身にしてもおいしいですが、鯛めしも良いのではないのでしょうか。

冬場の
身がしまったタイは、
最高においしいですよ。

中森水産
中森 誠さん



獲れたてのタイを船から素早く
陸揚げ。数多くのタイを陸揚げ
するため、体力勝負だ。

おさかな事情



阿多田産 ハマチ

広島県養殖収獲量 第1位

ハマチ養殖が始まったのは昭和40年頃。漁獲量が年々減少していく中で、どうやったら安定的に漁獲を維持できるか考えた末に始まりました。ハマチ養殖は縦横12メートル、深さ12メートルのいけすで行うことが多く、1つのいけすに、3,000匹から4,000匹が泳いでいます。春から秋にかけて、主に東京や大阪方面に出荷していますが、広島市場にも出荷しています。大竹ではおたけ水産GOGO市で買うことができます。

最盛期には、10以上の養殖業者がいましたが今は4業者となりました。全国的に、競争力を高めるためにブランド化が進む中、阿多田産のハマチを他とどのように差別化するか、現在いろいろと挑戦しているところ

ブランド化への挑戦

魚単価の下落や、エサ代などの費用の増加。ハマチ養殖をはじめ、水産業の経営に逆風が吹く近年。何とか打開を図ろうと、昨年から阿多田島漁業協同組合が高知大学の協力を得て、魚のブランド化に挑戦している。注目したのは、広島県の特産品レモン。エサにレモンを混ぜてハマチを育て、魚の身の差別化を図る研究を行っている。ハマチのエサにレモンを混ぜることで、身の香りが良くなり、色落ちせず長持ちするという。ブランド化になれば、一つの魅力となる阿多田産のハマチ。まだ研究段階だが、阿多田島漁業協同組合の挑戦は続く。

養殖ハマチは、季節で脂の乗り方が違う天然のハマチに比べ、通年で脂が乗っていて、いつでもおいしく食べられるのが特徴です。特に冬の時期はおいしく刺身で食べるのが一番。その他には身を薄く切ってしゃぶしゃぶにして食べるのもおすすめです。

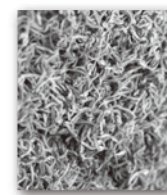
通年で脂の乗った自慢のハマチです。
刺身でもしゃぶしゃぶでもおいしいですよ。

阿多田島漁業協同組合
代表理事組合長
川原 秀正さん



資料：広島県農林水産統計年報

大竹自慢の海の幸



豊かな瀬戸内海で、水産業が行われている大竹市。その漁獲量、収獲量は、県内有数のものがあります。大竹自慢の海の幸について、阿多田島漁協の川原秀正さん、中森水産の中森誠さん、中曾水産の中曾一也さん、大井水産の大井千代美さんに話を伺いました。



オイスター焼きそば

豚肉、キャベツ、ニンジンなどと一緒に麺をいため、塩こしょうをする。最後に「手づくり大竹オイスター焼そばソース」をからめたら、カキの風味の効いたおいしい焼きそばの出来上がり。

家でおいしく



ハマチのホワイトソースかけ

ハマチの切り身に塩こしょうをして、片栗粉を付けて焼いておく。焼いたハマチにホワイトソースをかけたら完成。季節の野菜を添えれば見た目もおしゃれ。



やっぱり、おいしい 大竹のおさかな



**大竹の新鮮な魚が並ぶ
月に1度の水産市**
「市民の多くの皆さんに、新鮮でおいしい魚を食べてほしい。その思いが水産市の立ち上げのきっかけです」。立ち上げの経緯を話すのは、おたけ水産GOGO市実行委員の森田進也さん。これまで大竹で水揚げされた水産物を直接お客に売る場が



なかつたことから、昨年4月に第1回目を晴海臨海公園で開催した。1番の魅力は魚の新鮮さ。「獲れたての動いている魚を見て、買い物を楽しんでほしい」と話す森田さん。水産市は、2回目以降を旧小方小学校の児童クラブ跡地で開催しているが、8月以降は休止となっている。現在、新しい市場を整備中で、3月以降の整備がされ次第、再開する予定だ。「再開のときは、またお知らせしますので楽しみにしていてください」と森田さん。おたけ水産GOGO市には、今回紹介したタイやハマチも並ぶという。今から楽しみだ。



給食でおいしい
1月7日、阿多田産のちりめんに入ったふりかけと、イリコで出汁をとったさつま汁が学校給食で出されました。
この日は、小方学園では1年2組の子どもたちがランチルームで給食。給食当番が配膳すると、部屋の中にはおいしそうな香りが漂い、子どもたちの笑顔が広がります。みんな「いただきます」をすると、早速さつま汁やちりめんを口の中に運んで



おいしい料理★★★

- 焼きカキ**
口に入れると濃厚なカキの味が広がる。レモンをかけても絶品。
- タイの刺身**
脂が適度に乘った刺身は最高。
- ハマチの照り焼き**
ハマチの照り焼きは、かめばかむほど味が口の中に広がる。

今回料理を作ってもらったのは料理店「宇恵喜」。阿多田産のハマチとタイ、玖波産のカキを使ってさまざまな料理を披露してくれました。料理長の久保田英之さんは「養殖魚は1年を通じて同じ質なのがいいですね」と大竹の魚の良さを話してくれました。



いました。食べ終えたト部祐太くんは「大竹の魚はおいしいです。もっと食べたいです」と笑顔。そのほかの子どもたちも、おいしそうに食べ、お皿はあっという間に空っぽになりました。おいしい大竹産のお魚は、学校給食でも人気のようです。



大竹の魚はおいしいね

編集後記
今回は、皆さんにまちな魅力が少しでも知ってもらおうと、県内1位の収穫量を誇るハマチやタイなど、水産業の特集をしました。取材をすると、全国的に漁業が苦しい状況下にある中でも、一生懸命に知恵をだしながら漁業と向き合う人たちの姿がありました。また、大竹で獲れた魚をおいしそうに食べていた小方学園の子どもたちの笑顔が印象的でした。
まちな魅力は、まちなへの愛になり、人やまちが輝いていきます。これからもたくさんの方から愛されるまちとなるよう、さまざまな魅力を伝えていければと思っています。

加工品もおいしい

右から「広島かきみそラー油」、「手づくり大竹オイスター焼そばソース」、「かき佃煮」。

大竹産のものを使って特産品をつくっている「大竹特産ゆめ倶楽部」。そこで開発されたのが、大竹産カキを使った「広島かきみそラー油」と「手づくり大竹オイスター焼そばソース」、「椎茸かき佃煮」。カキのおいしさのつまった加工品は、さまざまな料理に大活躍です。