

和歌山

地域面3ページ

和歌山支局

〒640-8154 和歌山市六番丁5
和歌山第一生命ビル4階
TEL073(431)1411
FAX073(433)0650
wakayama@mainichi.co.jp

【通信機関】

橋本	0736(32)0063	新宮	0735(28)1751
海南	073(482)0675	御坊	0738(22)2511
湯浅	0737(62)2870	田辺	0739(26)1026
【広告問い合わせ】		073(423)9291	
【購読問い合わせ】		0120-468012	

黒潮に乗り漁場開拓

(千葉県富津市)

絵と文・熱田親喜

題字・熱田秦華

熊野古道

みちのく

32

時代をさかのぼる 初頭にかけて城下町の
と、戦国末期から江戸 拡大で農水産物の需要

が増し、紀州の漁業は、
食用魚と魚肥の生産増
で発展した。当時日本
一の漁業技術を持った
紀州人はクジラ、タイ、
カツオ、イワシの漁場
を求めて東海、西海に

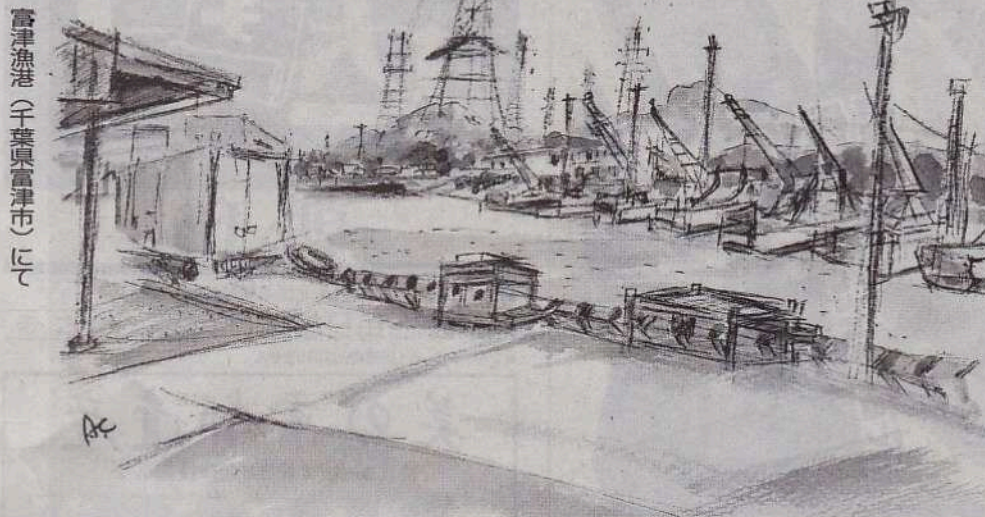
向かった。特に上総、
安房(現在の千葉県南
部)はイワシが豊富に
捕れた。私の幼少期に
も地引網で朝揚げした
ばかりのイワシやアジ
を売りに来ていたもの
だ。

取得した「魚部の保存
調理方法」の特許証が
張られていた。魚の
鮮度・品質に対する
社長のこだわりを感
じ、後日送っていた
だき、賞味することに
した。

正明さんの経営の基
本は①品質第一、数を
追うな。多利、多売は
その眼を鈍らす②人間
は10本の指の範囲で仕
事をすべし③日ごろか
ら無理をしない自然体
を保つ心がけが必要④
の3点。消費者が食
う。

黒潮に乗って漁場を
開拓し、房州をはじめ
日本列島の海岸に漁港
を作り、漁業技術
を持ち込んで、漁業を
水産業に発展させた紀
州人の功績は、公共心
のたまものと言えよ
う。

房州に生きる紀州人魂



富津漁港(千葉県富津市)にて

浅・栖原漁協と千葉・
富津漁協は長く交流が
続いた。房州における
紀州漁民の昔と今を聞
きたくて、富津市大堀
で魚の卸売りをされて
いる山金水産の社長・
平野正明さん(77)を訪
ねた。

店頭には「山金の御
馳走便」「鯛の上総蒸
し」の張り紙。天井
近くは2005年に

漁場で桂網にかかった
タイがはね回ってし
ぶきを上げているのを
見て、タイを東京の市
場に出す代々の家業
を継がねばと思うよう
になった。この桂網は
江戸初期に栖原角兵衛
が房州にもたらした、
40人7隻の船団で操業
する大規模な漁法であ
る。人間は生あるもの
の命を頂いて生かされ

お正月早々、注文し
た「鯛の上総蒸し」が
届いた。腹部内に詰ま
った酒粕が肉の甘味に
香りを添え、捕れたて
のままのピンク色の鯛
が藁で防虫梱包されて
いた。自然の恵みを利
用して完成度を上げて
いる心意気に新たな紀
州魂を見た。
鯛を話す御馳走便の
初荷かな 秦華