

メバチマグロ

銚子漁港に水揚げされるマグロの特徴はすべて「生」ということ。

比較的漁場が近いことから漁船内で冷凍されない、新鮮な生マグロが揚げられます。

中でも代表的なのが、ちよつとずんぐり、丸っこい体型をしたメバチマグロ。

お味は本マグロと比べてちよつとあっさりめ。鮮やかで美しい赤身が特徴です。

典型的な赤身。

鮮やかな赤い身で酸味があり、脂にほどよい甘みを感じられます。トロはとれますが、大トロはとれません。

はえなわ漁船で獲ります。

70~160kmの長い幹繩に2000本程度の枝繩をつけた仕掛けを海に入れ、マグロやカジキがかかるのを待ちます。

市場では大きさを呼び分ける。

メバチマグロが水揚げされる第1卸売市場では、40kg以上を「バチ」、20~40kgを「ダルマ」、20kg以下を「コダルマ」、10kg以下を「メボ」と呼び分けます。

ここで水揚げ
第1卸売市場

利根川

獲ってる人に聞いてみた

銚子は新鮮なマグロを食べられる恵まれた環境

宮崎県の船ですが、8月~2月の1年の大半は銚子沖で、そのほかの時期は伊豆大島から西の近海でマグロを獲っています。正月も休みなし。ほとんど銚子に水揚げします。マグロのいろいろな部位を食べられるのは漁師の特権。頭は煮つけ、腹は刺身や照り焼き、背は一夜干しにして食べます。なかなか獲れずに苦戦することもあります。その分仕掛けにかかったときは「やった!」と喜びもひとしおです。銚子は冷凍でない生のマグロを水揚げしてすぐに食べられる恵まれた環境。たくさん食べてほしいですね。



漁安丸 船頭
大橋勇次さん (47・宮崎県)