

銚子の魅力を
発信するちょよ!



のーい♡銚子

第50回

マカジキのおいしさ知って 内匠 健文さんの巻

銚子漁港で日本一多く水揚げされる「マカ」を知ってるちょよ?

「マカジキの身は鮮やかなオレンジ色が特徴です。脂は上品で臭みがない。うちでは刺身やみそ漬けにして食べます。切り身は、マグロに比べ時間が経っても色変わりしにくいので宴会料理にも重宝されます」

内匠健文さん(59)は主にマカジキやサンマを獲る漁船「第八不動丸」の船主。

H29・30年のマカジキ水揚げ量は銚子漁港が日本一。昨年2月には不動丸1隻でマカジキ140本を水揚げする大豊漁の日もあった。

一方で、マカジキの知名度の低さと販路の少なさが目下の悩み。旧築地市場で試食販売をしたり、飲食店や魚屋に切り身を配ってアン

ケートをとったり、銚子漁協直営の食堂でマカジキ丼を販売したりと奔走するもまだ手ごたえは少ない。「しっぽは筋っぽいので口スが出る。サーモンと間違えやすい身の色も飲食店で取扱いにくい理由では」と分析する。

一方で、外川漁港でのイベントではサクがよく売れた。「魚に詳しい」外川の人たちに認められたことは内匠さんの自信を深めた。

不動丸は1月から5月、伝統的漁法「大目流し網」でマカジキを獲る。5寸5分の網目の大きい網を使うことがその名の由来。サバを追うマカジキを狙って、潮目に沿って長さ12kmの網を張る。内匠さんは船から漁

獲量の報告を受けると市場に連絡、入港した船からクレーンで降ろした魚をフォークリフトで市場へ運び、入札に備える。

先代が兄弟で船主と船頭を務めたことから「兄弟船」と呼ばれた不動丸の後継ぎに、と娘婿に白羽の矢が立ったのは20年ほど前。喫茶店のマスターからの転身だったが、生まれも育ちも一中学区で港は子どもころから見慣れていたし、同業者や市場には顔見知りも多く、戸惑いはなかった。

最も印象深いのは9年前の出来事。東日本大震災直後、水揚げが激減した気仙沼漁港の人たちが困っていること知り「今より若かったから妙に男気出しちゃって」船を出した。漂流物で網はぼろぼろになったが、希望の水揚げはとも喜ばれた。

仕事をする上でなによりの喜びはもちろん「大漁のとき」。「銚子の人にこそおいしい地魚があることを知ってほしい。マカジキもぜひ食べてみてください」

みそ漬けおいしそうだちょよ。市内のお店で取扱いが増えて、マカをもっと気軽に味わえたらうれしいちょよ



▲「1月～3月のマカジキは特に脂がのっておいしいよ」と内匠健文さん



▲昨年2月7日、第八不動丸が水揚げしたマカジキ140本が銚子漁港第1魚市場に並んだ

不動丸漁業

川口町2-6528-20 ☎(22) 1193

わんぱく登場

ななこ
渡辺 奈那子ちゃん
R元年7月生まれ

そなた
渡辺 蒼大ちゃん
H25年4月生まれ

ようた
渡辺 瑠大ちゃん
H27年5月生まれ

きいな
中川 嬉衣南ちゃん
H25年5月生まれ

りいや
中川 凌衣瑩ちゃん
H26年10月生まれ

さら
石川 咲良ちゃん
H28年7月生まれ

住所、氏名、連絡先、お子さんの名前(ふりがな)、生年月日を記入し、写真を郵送またはメールで送付ください。窓口でも受け付けます。
☎ 秘書広報課 ☎(24) 8823 (郵送)〒288-8601若宮町1-1 (メール)koho@city.choshi.lg.jp



広報ちようし
令和2年1月号第1216号 令和2年1月1日発行
発行/銚子市 編集/秘書広報課

〒288-8601 銚子市若宮町1-1
☎0479 (24) 8181 (代表)
HP: <http://www.city.choshi.chiba.jp/>

広報ちようしは、読みやす〜わかりやすいデザインのものを使用しています。



人のうごき 令和元年12月1日現在 人口 60,394人(-66人) うち外国人住民人口 2,252人
男 29,273人(-35人) 女 31,121人(-31人) 世帯 27,226世帯(+10世帯) ※カッコは前月比
令和元年11月中の人口動態 出生 10人 死亡 77人 転入など 142人 転出など 141人