

# ぞつこん佐渡寒ブリ

がんばろう ● ニッポン!

この日の朝に、両津湾の定置網から水揚げされたばかりの寒ブリ。もちろん天然もの。  
体重14キロの最高級品。ぶりぶりの身がまったく口のなかでとろけ、まろやかな甘みが広がる。  
椿の花びらのような盛りつけがブリの鮮度と佐渡の板前のプライドを饒舌に物語っていた。  
(佐渡市新穂 長三郎)

Take Free  
ご自由にお持ちください

## 町を育てた六斎市

[新潟市北区 葛塚市] 文 / 榎本国男



旧豊栄市(現新潟市北区)の市は、いまも「葛塚市(くづつかいち)」と呼ばれ地域の人に親しまれている。現北区役所前の道路を挟んで市が立つ葛塚市は昭和23年ごろまでは本町通りで開かれていたが、今日は常盤町に移っている。市場入り口にある門構えの大看板には「よりなせや葛塚市・創業250年!! 最大250店舗!! ここに意気日本一!!」と記され、市場の誇りが垣間見える。

市の開設は古く、1761年(宝暦11)といわれている。市場開設の嘆願を代官所に届けてから5年、ようやく願いが叶い、水原代官所を通じて幕府の許可が下り「葛塚市」が開設されることになった。逸話によれば、代官所から認可をもらってから帰り道のこと、あまりのうれしさに使者たちは棧橋(さんばいし)※注を頭に載せて神樂を舞いながら葛塚に帰ってきたという話が伝えられている。市場が開かれたことを記念して始まった石動(いするぎ)神社と稻荷神社の祭りは、現在まで「葛塚まつり」として受けつがれているが、許可が下りた日を忘れないために毎年9月8日に祭りが行われている。稻荷神社境内にある開市神社には市場開設に尽力した庄屋・佐藤七郎左衛門一族が祀られている。

葛塚は旧豊栄市のほぼ中央に位置し、越後平野最大級の潟湖・福島潟から新井郷川の排水口に発展した舟運の町。1730年(享保15)松ヶ崎の砂丘を切り開き、その翌年に信濃川と河口で合流していた阿賀野川が、大洪水で路をかえ、松ヶ崎から直接日本海に流れている。

葛塚市／新潟市北区常盤町(通称:市場通り)／毎月1・5・10・15・20・25日の間に開催／時間 午前9時～午後3時／問い合わせ先 新潟市北区役所産業振興課  
※注: 棚橋……米俵の両端にあてる、わらで編んだ円いふたのこと。「さんだわら」「さんばいし」ともいう。



れるようになり葛塚の村落が形成され、地域の繁栄のために六斎市開設が望まれたのである。市の開催により、新潟町と越後平野北部を結ぶ重要な舟運の町として栄えるようになった。また20世紀初頭の大正期、木織物「葛塚縞」の産地としても知れ、低湿地帯の農作業用着物として多くの需要に応えてきた。

そんな町の歴史を記憶する葛塚定期市は毎月6回、常盤町の通称豊栄市場通りに開かれる。もっとも盛況だったときには、日に5,000人もの買い物客で溢れ、市の通りは各店のテントが道路にせり出し、ちょうどテントのトンネルができる下に250もの店が並んでいたこともあるという。その面影は今日でもわずかばかり見られる。市場通り300メートルの道路に120店が不揃いに並び売り子が声を張りあげ、海のもの川のもの、里や山のものなど、さまざまな商品を売っていた。なかに生地をメーター売りする露店もあり、葛塚縞の産地だったことを彷彿とさせる。人懐っこい農家のおばさんたちも多く、それぞれに馴染みの客と話しこみ、いい雰囲気である。毎年8月13日には、お盆の花市。12月29日・30日・31日には年末歳の市。1月2日は正月市初売りが開かれて今日も往時の賑わいを見せるという。

### 編集後記

3年ぶりの漁業現場の取材は、海の王者と男たちの激闘シーンを目撃する幸運から始まった。危険と隣り合わせの船上で、冷靜に周囲を見回し、作業を遂行する男たちはほんとうにカッコ良かった。漁が終わると、物腰の柔らかい男に戻り、遠慮がちな取材にすいぶんと手助けしてもらった。漁獲という行為は、天然の恵みを漫然と待つのではなく、獲る技術革新がいつの時代も続いていることを実験として知る。さらに市場性が高くなるほど、出荷調整という複雑な経済要素が一次産業にも及んでいることも知る。こうした漁業関係者の努力があって、おいしい魚を食べることができるのだ。佐渡産天然寒ブリは、それを食べるためだけに海を渡る価値がある。今号の取材に全面的にご協力いただいた和木の丸内定置網組合のみなさま、ありがとうございました。そして、これからもぜひ頑張ってください。(波川)

### 発行所

ふうど 編集室 まごころ印刷の  
株式会社タカヨシ

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800  
■東京支社 / 〒110-0005 東京都中央区上野1丁目13-3 MYビル2F TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884  
■仙台営業所 / 〒981-0952 宮城県仙台市青葉区中山5丁目7-32 TEL (022) 303-1225 FAX (022) 303-6830  
■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市名東区一社4丁目83 ランドマーク社501号 TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081  
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp> ■商品サイト / <http://www.tk-print.jp>

### 「ふうど」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、駅前オフィスNII GATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小瀬家住宅、県立自然科學館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、朱鷺メッセ、新潟NPO協会、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県政記念館、新潟県庁展示室、新潟県立図書館、新潟国際情報大学 新潟中央キャンパス、新潟市市民活動支援センター、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、新潟ユニゾンラザ、ピアBandai、ホテルイタリア軒、りゅーとびあ新潟市民芸術文化会館  
<東区>桑名病院、バティスルーカフェオーリアン、<西区>新潟ふるさとさと、新潟大学附属図書館、<南区>新潟市農業活性化推進センター、<北区>新潟せんべい王国、ピューフ島潟  
<江南区>新潟市立亀田図書館、<西蒲区>カーブチ、ドーナス・ショオ、秋葉区>カフェギャラリーやまぼうし、内山自動車、新潟鉄道資料館  
【新潟市】加治山地区公民館、柴雲寺地区公民館、新発田市生涯学習センター、新発田市立図書館、農浦地区公民館  
【長岡市】長岡市立中央図書館、【燕市】分水ビジターサービスセンター  
【出雲崎町】越後出雲崎天領の里【湯沢町】雪国觀光舍 越後湯沢温泉  
【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル佐渡  
【東京都】<渋谷区>表参道・新潟駅ネスバス、<中央区>プリッジにいがた

針金・糊・加熱が不要な  
製本方法を採用し、  
リサイクルや怪我的危険へ  
配慮しています。



この印刷物は環境にやさしい  
米ぬか油を使用したライスインキで  
印刷しています。



ありがたいな

出港10分前。漁獲した魚を保管する箱や海水を凍らせた大量の氷の積み込みが終り、船上で暖をとるための薪が燃えさかる。



漁師の朝は早い。より新鮮な寒ブリを市場に届けるために、夜明け前に出漁し、8時半のセリに間にあわせる。

合図だそうだ。約七千五百キロ。「ああ、かもめがいっぱい飛んでたから大丈夫でしょう」と応じる藤井さん。寡黙な二人のあ・うんの会話から、いっさきに緊張感が高まる。それからまた、南下していく漁船に乗込み、沖に出る。十分ほどで漁場に到着。黄色の浮きが網の在処を示し、沖にいる小型漁船が網おこしの準備の真っ最中。その上空に夥しい数のカモメが舞つてゐる。あの真下にブリがいるのだ。さつきまで談笑していた男たちは無言で、それぞれの持ち場に散る。太いロープがウインチで引き上げられ、船端に陣取った男たちも網をたぐり始める。竹製の手鉤で魚を追いこむ人もいる。四艘の間の距離が、少しずつ狭まり網を囲む四角い陣形が出来つつある。男たちはひたすら網をたぐりよせる。たぐってたぐって船端に網の縫ができない頃、四方のロープが固定されブリを追いこむ態勢が整う。それまでの人の動きに注がれた。なかには機敏に動き、遅れをとつている網あげやロープ巻きを補助する人もいた。カモメの声がいちだんと甲高くなるなか網おこしが続き、ついに澄んだ海面に白と濃紺の魚影が見えた。目を凝らすとブリが、あちこちで悠々と泳いでいた。



仲間の船がエンジン音を響かせ次々に沖に向かう。和木の定置網漁は5艘の船と34人の乗組員で行われる。



漁場まで約10分。途中、年配の漁師から前日に行われた漁は「ねち」が高くて危険なことから網おこしを中止した話などを教えてもらう。佐渡では波のうねりを「ねち」という。

和木の現場責任者になつて四年めの藤井さんは「まだまだ、ひょっこりちや」と笑うが出漁時間が近づいたのか気配が固くなってきた。そこに組合長の石塚林二郎さんが顔を出し、強い視線で人差し指と中指をたてた。漁の目標は二千貫だ!という

### カモメとブリと男たち

さらに沖の金庫網という囲い網に進むように設計されています。狭い場所を好む魚の習性を利用した、天然の運動場のようなものですね。漁でいちばん気をつかうのは『網おこし』という網あげ作業です。魚が入りやすいということは、出やすいということですから、入網したブリを逃がさないように、タイミングを見て『おこす』のが大変で、五艘の船と三十四人の乗組員がチームで行います。海上の自然は刻々と変化しますから毎回総手も多く活気ある漁港だといいます。しかし冬の日本海は人智を超えていた。十二月初旬、台風並みの季節風による高波で佐渡汽船が全便欠航。島と本土の交通が一日半途絶。その翌日、うねりを残す佐渡海峡を渡る。

十二月五日、朝五時半、和木に向かう。竹林で覆われた山が迫る海岸の道を進む。波の音も人の気配もない静寂の先に、温かい灯りが見え、それが番屋だった。堅牢な建物の脇に車が並び、すでに海の男たち一日が始まっていた。中に入ると身支度を終えた大勢の組合員の熱気が満ちていた。ヘルメットと救命具を渡され漁撈長の藤井民哉さんから、漁の説明を受け、「浜から約一・二キロほどの沖に、南下してくるブリの魚道を遮るように定置網があります。網はブリが入りやすい構造になつていて、入ってきたブリを奥の網に誘導し、

### 想い 宝物を守る責任

### 大漁か落胆か



漁場まで約10分。途中、年配の漁師から前日に行われた漁は「ねち」が高くて危険なことから網おこしを中止した話などを教えてもらう。佐渡では波のうねりを「ねち」という。

# 命といのちの激闘

つくる 海の男たちの智慧と技

## ブリが発する大エネルギー

狭まってきた網の中で巨大な寒ブリが跳躍し、ブリとブリがぶつかり、エネルギーの坩埚るっぽと化している。その激しい引力で網が海中に引っ張られそうになるのを男たちがこらえ、渾身の力でさらに網をおこしていく。そこに「まわれー!」と鋭い怒声がかかる。どこかで網が抜けそうになり、態勢を立て直すよう年配の漁師が指示を飛ばす。逃げようとするブリと逃げさせまいとする漁師。命といのちの格闘がしばらく続き、網のロープが固定され、ようやく捕獲の段階に入った。クレーンにつながれた大きなタモが海中に投入され大量のブリが引きあげられ、冷水を満たした船艤の中に移された。より鮮



網のあげ具合にあわせロープを巻いていく。



雪がちらつくなか、ただ黙々とひたすら網をあげ続ける。



魚のクライマックス。狭い網のなかで必死にもがく数百匹の大ブリが海の男たちのチームワークで次々に捕獲されていく。この時の興奮はいまでも忘れられない。

度を保つために、その場で血抜きされる赤く染まる。一方で捕獲作業も続く。異変を察したブリはいつそう暴れまわり、その運動熱が海水を温め水蒸気になり、飛沫とともにあたりに霞をかける。船端の男たちは一様に安堵の表情を浮かべ、繰り返される捕獲作業を見守っている。そして大方のブリが船艤に入れられると、おこした網は海中に静かに戻された。すべての網が海中に消え、ブリと男たちの激闘は終わった。船艤を魚でいっぱいにした二艘の漁船は、セリの開始時間に間にあわせるために両津港へ急ぎ、残った船は浮きに絡まつた所々の網を手かぎで海中に戻し和木漁港をめざした。しばらくして沖を見ると、あいかわらず漁場の上空でだけカモメの大群が覆っていた。

佐渡は昔からブリの大産地として知られている。ただ知名度に劣り品質的に二番手と見られるがちだった。だが地理的に他県より早く寒ブリが獲れることから、この優位性を活かしブランド化して販売の拡大をはかるうと八年前に佐渡寒ブリ販売促進協議会が設立された。会の事務局を務める佐渡漁業協同組合の内田鉄治さんは「体重十キロ以上の寒ブリで基準の脂質を含み、船上で血抜きしたものを『佐渡一番寒ブリ』として販売し、トップブランドと遜色ないことを

水揚げされたばかりの大ブリが体重ごとに並べられセリの時待つ。



自らフォークリフトを操作したり、ブリの水洗いをしたりと、広い場内を精力的に駆けまわる丸内定置網組合組合長の石塚林二郎さん。



内田鉄治さん

大ブリが数百尾。十人ほどの漁師が

順に並べても、岸壁では水揚げが続ければ、ブリに満たされた巨大な箱が次々に持ちこまれた。

セリ場では大型ブリの廻りに仲買人が集まり、丹念に品定めをしてい

る。「おなじ体重でも身体がずんぐりして太っている方が脂がのって美味しい」とそのなかの一人が教えてくれる。二百本ほどのブリは僅かな時間でセリ落とされ、またたく間に仲買人によって水詰めされ島内の各地に運ばれていた。急に森閑となつた市場の一画では、まだ漁師たちが計量と仕分けに追われ、ブリが入っている白いスチロール箱の山がだんだん高くなっていく。すべて県外出荷用だそうだ。

「本場の寒ブリを一度食べてみ

か、一般に出回る機会が少ない。

「本場の寒ブリを一度食べてみ

てください。ほんとうに美味しい

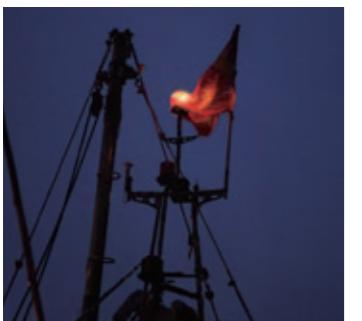
アピールしています。ブリを入れるスチロール箱も朱鷺色の特注品を使用し

市場で印象づける工夫もしています。でもこの冬は予想外の豊漁統きで用

意した箱の在庫がなくなり、急遽、白いもので代用しています。寒ブリの主な出荷先は築地や金沢の市場。県内では高価なせい

か、一般に出回る機会が少ないので代用しています」。寒ブリの主

な出荷先は築地や金沢の市場。県内では高価なせい



インフォメーション

新潟県水産海洋研究所

新潟市西区五十嵐3の町13098-8  
TEL 025-261-2043

佐渡漁業協同組合

佐渡市両津夷98-90  
TEL 0259-27-3264

丸内定置網組合

佐渡市両津夷98-51  
TEL 0259-27-5155

撮影協力

長三郎

佐渡市新穂81-4  
TEL 0259-22-2125

読者の声 ~前号を読んで~

新潟が人口日本一だった?

新潟がかつて人口日本一だったことは知りませんでした。郷土に誇りを持ち、先人に負けない新潟にしなくては強く思いました。  
(新潟市・40代男性)

アグレッシヴな農業観に驚き

農業がこんなにアグレッシヴで、情熱的な事業であったことが新鮮な驚きです。単なる歴史に留まらず、その時代を生きた人々の生き様や心情まで伝えてくれる「ふうど」。次号も楽しみに待ちます。  
(新潟市・50代女性)

全国のグルメを喰らせる佐渡天然寒ブリの実力を体感してみる。まず手始めに佐渡のご当地グルメとして知られる「佐渡天然ブリカツ丼」。二センチの厚手の切り身を衣に包んでカリッと揚げ、それを特製あごだし醤油ダレにくぐらせてている。口に含んだ瞬間、ジューシーな脂が滴り、甘いタレが愉快なインパクト。ブリのか、肉なのか味覚の記憶が判然としないまま、箸はどんどん進む。あつさりしているのに芳醇な味わいで、初めて体験する衝撃的な味だった。佐渡天然ブリカツ丼は衣、米、タレのほか副菜も地元の素材を使い、キャラクターのブリカツ君の旗を大漁旗のように刺すなど細かい決まりがある。通年で観光客に天然ブリを味わってもらおうと島内の飲食業・農協・漁協・市がスクランムを組んで四年前に考案した新メニューである。当初、刺身で食べるものを揚げるのは

越境するブリカツ丼

もつたないという意見もあったが、いまでは佐渡を代表する人気グルメになっている。

ブリカツ丼のほか味噌汁、向付、フルーツなど佐渡特産が集結したお膳を前に、あらためて世界農業遺産になつた風土の豊饒さを実感する。佐渡天然ブリカツ丼を提供しているお店のひとつ、長三郎の店長・鶴間光男さんは、十四キロもの大ブリを難なく捌き、その巨大な頭や半身を見せてくれた。そして生きている鮑、下関の閑鯖より身厚な鯖、ピンク色の真ダラの白子などを取り出し、冬の佐渡を誇らしげにアピールする。店長のおすすめは次回にまわし最後に本命の刺身と握りを食べる。もちろん今まで口にしたことのない究極の美味だった。

佐渡は旨さの密度が違う。ことに寒ブリは絶品。その旨さは海の豊饒な生命力と海の男たちのエネルギーを想起させ、生きるパワーを贈ってくれた。



水揚げされたばかりの寒ブリが次々に競り落とされる(佐渡魚市場)

# 佐渡の冬は うめえちや すげえく

伝える

風土と人の結晶

## 佐渡寒ブリが美味しい訳

県内では寒ブリの真価を知る人は少ないが、築地や金沢の市場評価は高い。佐渡産が、どうして美味しいのか。新潟県水産海洋研究所の池田怜さんに聞いてみた。「それはブリの生活史に関係しています。ブリは回遊性の魚で、九州近海でふ化した稚魚が北上し各地に来遊します。それから二歳まで各地で小規模な回遊を続け、三歳になったばかりの春から夏に日本海北部海域にいたブリはさらに北海道周辺の海域に北上します。海の資源が豊富な北の海で栄養を蓄え、冬になると産卵のために南下してきます。佐渡の沿岸は、南下する魚群の通り道の近くに位置しているため、定置網などにから「寒ブリ」といい、とくに一月いっぱいまで獲れる体重七キロ以上の大ブリは脂肪分が多く含まれ、美味しいことから高級品として珍重されています」。では富山湾で獲れるブリと何か違うのか。「ブリそのものはおなじで、日本海の魚です。ただ富山以西にはブリの食文化

が根強く、その伝統を背景に市場が成立しているので、ブリに対する思い入れが違い天然物のブリを非常に大切にしています」。  
佐渡の寒ブリを誇つていいのだ。

## ブリの気持ちを探る

池田さんはブリやサワラなどの漁況報を、漁期前に予測する技術を研究している。今期に予測した、この冬の佐渡寒ブリの漁況はいまのところ、ほぼ的中しているそうだ。予測精度がより高くなれば定置網などの漁業資源を合理的に利用できるようになり漁業経営者の役に立てると言っている。「寒ブリは年によつて漁獲量の変動が大きく、また県内の漁獲量の多くを占める主要な魚種であることから、昔から漁況予測情報の提供はしてきましたが、より精度を高めることが重要な課題でした。それで前任者から受け継いだ手法を参考に、日本海側各県の月ごとの年齢別漁獲量を集計、解析した結果、新潟以北における北上期(夏季)の漁獲量と南下期の寒ブリ漁獲量が比例することがわかりました。また漁獲量の変動は、その年の海水温度の分布状況と関係することもわかりました。寒ブリは水温十四度以下を遊泳すると考えられ、沿岸より沖側の海水が暖かいとブリが沖合を入れにくくなります。一方、沿岸に冷たい水域が近づくと網に入る確率が高くなると推測されます。この冬は冷水が広く沿岸に接岸していることから、漁獲量が増えると予測されました」。

上を遊泳すると考えられ、沿岸より沖側の海水が暖かいとブリが沖合に入りにくくなります。一方、沿岸に冷たい水域が近づくと網に入る確率が高くなると推測されます。この冬は冷水が広く沿岸に接岸していることから、漁獲量が増えると予測ましたが、十一月の漁獲量は前年の四・二倍になりました」。研究成果が実り嬉しいと池田さんはほんとうに凄いと思う。十キロのブリを運ぶだけでも大変なのに、雪が降るなかでも海上で漁をしているのですから」。



昨年、サワラの漁況予測手法の研究で全国水産試験場会長賞を射止めた池田怜さん。埼玉県出身で北海道大学に進み、初めて魚の美味しさに気づき、もっと魚を広めたいと意欲的だ。



三歳以上の大ブリが回遊する経路図。夏に北海道周辺へ北上し、冬に南下。11月下旬から12月上旬に最初の群れが南下を開始。遊泳時の水温は14~18°Cで、池田さんは膨大な漁獲量の集計資料や海水温の分布データをもとに、海況から読み取れる佐渡への入網の多寡を予測している。  
(新潟県水産海洋研究所の資料をもとに作成)



14キロの寒ブリの半身と見事な包丁さばきを見せた鶴間光男さん。



佐渡の旨さが集結した佐渡天然ブリカツ丼