

しつくる ひとびと

海のまちで生まれ育ち、
海とともに歩む素潜り漁師
かんかつし
管克郎さんの
1日に密着しました。



アワビ類



素潜り漁で獲る 高品質なアワビ

全国でも有数の好漁場である上浦地区では、高品質なアワビが育ちます。「獲れるのはメガイアワビと希少なクロアワビ。地方名があり、私たちはメガイアワビをひらがい、クロアワビをほんぐ(く)ちと呼ぶことが多いね」そう教えてくれたのはベテラン漁師の管さん。左官業か

ら転身して今年で39年目。上浦支店潜水組合最高齢である71歳になった今も、酸素ボンベを用いず、体一つで海底へ潜る素潜り漁を続けています。

海とともに生きる

管さんは素潜り漁以外にも藻場の保全のための母藻の設置・有害生物の駆除、アワビの種苗放流など様々

な活動に取り組んでいます。それらについては「大変とかそんな風に考えたことはないかな」とさらり。佐伯で生まれ育ち、海のそばで70年以上生きてきた管さんにとっては、漁も海を守る活動も「当たり前」の日常なのです。最後に「体が動く限りはやるよ。仕事できることに感謝」とつぶやいた管さん。凧いだ海のように穏やかな笑顔が印象的でした。

管さんのアワビは関西・関東へ



素潜り漁で獲れた海産物は全量を漁協で共同販売。仲買人を通じて、主に関西・関東方面に出荷されます。市内で味わえるのは貴重なので見つけたらぜひ!



▲こちらから動画がご覧いただけます。

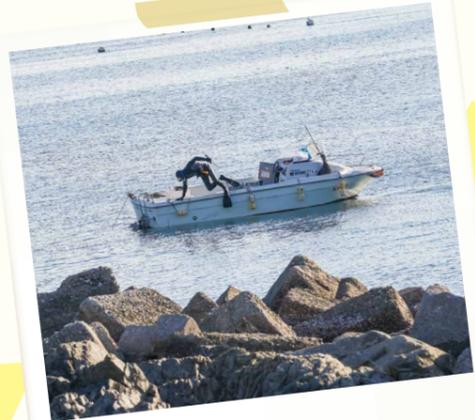
アワビ素潜り漁の1日



- 起床、朝ご飯 **5:00**
- ウェットスーツ、フィン(足ヒレ)など必要な物を準備し、出発 **7:15**
- 船に乗って漁場へ。どこで潜るかはその日次第。これまでの経験を踏まえ“ベテランの勘”で決めます。 **7:50**
- 素潜り漁開始。休憩を挟みつつ体一つで2時間ほど海底に潜ります。夏はアワビのほか、ウニなども獲ります。 **8:00**
- 獲れたアワビを上浦荷捌き所へ持っていき、その場で計量 **10:00**
- 帰宅して入浴、お昼ご飯 **10:30**

※資源保護のため、禁漁期間(11/1~12/10)や、禁漁区を設けています。

▶水深6~10mの海底で操業。71歳とは思えない強靱な肉体と優れた泳力を持っています。



「今日も大漁!!」

プロの目 check!

アワビの性別



メガイアワビを雌貝、クロアワビを雄貝と呼ぶこともありますが、この2つは別種のアワビです。アワビの雌雄は産卵期の生殖腺の色(緑は雌、白は雄)で判断します。

ご存知ですか?アワビは種類によって味や食感が違います!

生・蒸す・焼く・煮るなど、どんな料理法でもおいしく味わえるアワビ。実は種類によって見た目はもちろん、「味」「食感」「オススメの調理法」が違います。ぜひ食べ比べてください。

メガイアワビ 地方名:ひらがい

平らで足裏はクリーム色

上浦地区では水深8~10m付近に生息。アワビ類の中では比較的安価で購入できます。クロアワビよりも身がやわらかく、煮アワビや酒蒸し、バター焼きなど火を通す調理法に適しています。



クロアワビ 地方名:ほんぐ(く)ち

やや厚く足裏は黒

上浦地区では水深6m付近に生息。漁獲量が少なく高価。「貝類の王様」と呼ばれることもあります。旨みが強く、コリコリした食感が楽しめるのでまずはお刺身で!もちろん火を通してでも◎。

