

市魚(海) アジ 佐伯地域の海で、1年を通じて獲れる代表格の魚であり、県内漁獲量の約77%を占める。また調理方法も多く、新鮮なアジを使った「あじ寿司」などは佐伯名物である。

市魚(川) アユ 清流の川に住み、躍動感あるアユのイメージが、自然豊かな佐伯市に相応しい。またアユのちょん掛け²⁾は、佐伯地方に残る独特な捕え方である。

3 佐伯市の概観

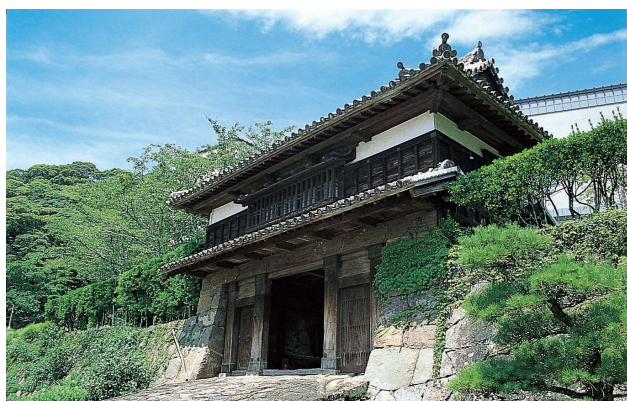
(1) 街

かつて2万石の城下町として栄えた佐伯市の中心部は、江戸時代の面影が今なお残り、武家屋敷の通りには往時の風情が漂っている。

佐伯城跡^{さいきじょうあと}を背景に、大手門跡から旧佐伯藩主毛利家菩提寺^{ようけんじ}の養賢寺に至る700mの道のりは、「歴史と文学のみち」と称し、沿道には佐伯城三の丸櫓門^{きゅうしんてい}、茶室汲心亭^{くしんてい}、城下町佐伯国木田独歩館^{くきだどっぽ}などが並ぶ。白壁と石畳が続く通りは、昭和61年「日本の道百選」に選ばれ、春には満開の桜並木が人々の目を楽しませる。

また、かつて船着き場であり、商人の町として栄えた船頭町も、昔と変わらぬ建物や老舗^{しにせ}の商店が連なり情緒を感じる。

写1-4 佐伯城三の丸櫓門



佐伯城跡のある城山は、桜の名所としても知られる。春にはソメイヨシノや「市の花」であるヤマザクラが、城山を桜色に染める。そして、どこからか聞こえる「市の鳥」メジロの鳴き声が、市民の心を和ませる。

(2) 自然の恵み

浦 日豊海岸国定公園内には、大小様々な島々や半島、湾があり、変化に富んだリアス海岸が形成される。瀬戸内海からの海流と、南から流れ込む黒潮がぶつかり合う豊後水道は、四季を通じて様々な魚が水揚げされる、全国有数の好漁場である。

写1-5 空の公園から望む沖黒島（右側の島）



『大分県佐伯市市勢要覧2016』より

写1-6 佐伯市のアジ（海の市魚）



吉良憲廣 撮影

また、優れた養殖技術を生かしたマグロ、ブリ、ヒラメのほか、干物や加工品などの生産は、

2) 先端に針の付いた竿^{さお}を水中に入れて、アユを引っ掛けて釣り上げる漁法。

海の恵みとともに、人々の生活を豊かにしてきた。「かぼすブリ」「かぼすヒラメ」は大分を代表するブランドに定着している。

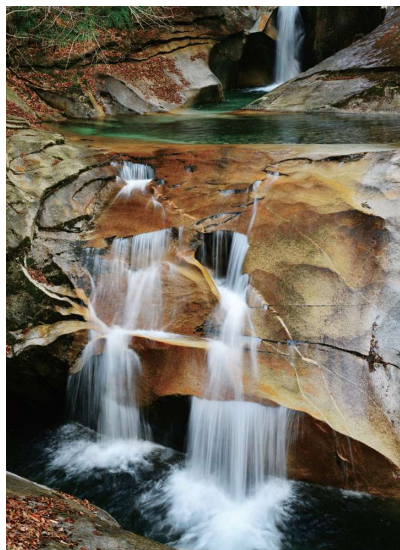
里 山間部には、九州山地の主峰や鋭鋒（鋭くそびえ立つ峰）が連なり、照葉樹の原生林が広がる。

祖母傾国定公園に抱かれる景勝地の一つが藤河内溪谷である。花崗岩の一枚岩に長年かけて刻まれた無数の罅穴群³⁾があり、透明度の高い川が流れ、溪谷美に圧倒される。

広大な森林を持つ佐伯では、昔から林業も栄えてきた。藩政時代から木材の育成が進められ、多くの木材を生かして木造船や薪炭の製造も行われた。特に照葉樹のカシは「市の木」にも指定されており、緑の葉が生い茂り、市内全域に自生する。

標高の高い山間部は、昼夜の寒暖差が大きく、古くからお茶、しいたけなどが生産されている。近年はぶどうや花きの栽培も盛んになり、大都市圏へも出荷されている。

写1-7 宇目・藤河内溪谷



川 佐伯市は九州有数の清流番匠川をはじめ、多くの河川に恵まれた土地柄であり、古くから交通輸送の手段としても利用されてきた。春にはシロ

ウオ漁のヤナが立ち、夏から秋にかけてはアユ漁が解禁となる。また、上水道、農業用水、工業用水としても利用され、市民の生活に欠かすことのできない水源として、深く結びついてきた。

5月から6月にかけては、数十万匹のホタルが舞い、多くの人々が幻想的な光景を目当てに訪れている。

写1-8 番匠川でとれたアユ（川の市魚）



吉良憲廣 撮影

（3）食の魅力

佐伯市の宝である豊潤な山・海・川の自然は、市民に命の源である多彩な食をもたらしめている。

市は、食に感謝し、食の魅力あふれるまちづくりを推進し、健康と笑顔と活力に満ちた「食のまち佐伯」を実現するため、平成21年、「佐伯市食のまちづくり条例」を制定した。

この条例は、健全な食生活を送ることのできる人づくりとともに、伝統的な食文化の継承や環境

写1-9 日本一の佐伯寿司



3) 河底や河岸の岩石面上にできる円形の穴。