

広報

おおず

2020

12

No.191



「おおず買物等割引チケット」利用開始

NEXT きらめき★

徳山 ^{なごみ} 和 さん (八幡浜高等学校陸上部 2 年)

女子全国高等学校駅伝競走大会 (2019・2020) 出場
愛媛県高校駅伝・女子 (2019・2020) 八幡浜高等学校 優勝 区間新記録



西京極陸上競技場に入り、
星稜高校 (石川県) の選手を捉えた
(2019 全国大会)

平成 15 年 8 月、大洲市五郎生まれ。喜多小学校、大洲北中学校出身。昨年 11 月の県高校駅伝大会 (西条市開催) でアンカーとして区間新記録で 13 連覇。その後、12 月の全国高等学校駅伝大会 (京都市開催) に出場し 28 位の好成績を収めました。身長 148 センチメートルの小さな体で、1 年生アンカーの重責を担い全国の大舞台で 5 人をこぼろ抜きして力強さを発揮しました。

今年は、「練習でできたことは必ず本番で発揮できる」を胸に秘めて、愛媛県大会 (11 月 1 日 (日) 開催) で 14 連覇を達成しました。そして、全国大会 (12 月 20 日 (日) 開催) 入賞を目指す笑顔で答えました。

12月の納税など 納期限は12月25日(金)です。

税 別	12月	1月	2月	3月
市 県 民 税		4 期		
固 定 資 産 税	3 期		4 期	
軽 自 動 車 税				
国 民 健 康 保 険 税	6 期	7 期	8 期	9 期

市税などの納付は、便利で安心な「口座振替」を。
納期限内であればコンビニでも納付することができます。

現在の大洲

	人の動き (先月比)	交通事故 (昨年同期)
人 口	42,102 人 (- 46)	件 数 32 件 (53 件)
男	20,160 人 (- 19)	死 者 1 人 (0 人)
女	21,942 人 (- 27)	負 傷 者 39 人 (59 人)
世帯数	19,835 世帯 (- 21)	

(2020 年 10 月末現在)

CONTENTS 目次

2 ページ	NEXT きらめき・今月の表紙
3 ページ～	(特集) ～大洲市の魚をブランド化へ～
8 ページ～	お知らせ～大洲市の税金・料金がスマホで納付できます～
10 ページ～	おおずニュース
12 ページ～	シリーズ
13 ページ～	おしらせピックアップ
22 ページ～	情報ひろば
24 ページ～	集まれ O 級若モン・図書館
26 ページ～	保健センター・各種相談ガイド
28 ページ	がんばるひと (肱川ゲートボール愛好会)

今月の表紙



「おおず買物等割引チケット」が、市内の取り扱い店舗で 11 月 13 日 (金) から令和 3 年 2 月 15 日 (月) まで利用できます。

市内登録店に訪れた女性は、「新型コロナなんかには負けないで、市内でたくさんの買い物をしたい」と笑顔で答えてくれました。

(特集) 大洲市の魚をブランド化へ

～トラフグ・サツキマス～

11月になり旬を迎えた、長浜の天然トラフグは、身がしっかりしていて多くの人に愛されています。さらに、今年養殖に成功したサツキマス（さつき美人）はご当地サーモンとしてブランド化に向けて取り組んでいます。そこで今回は、地元漁場で、水揚げされる天然トラフグ、サツキマスについて紹介します。



冬の味覚、魚の王様「トラフグ」

トラフグはフグ目フグ科トラフグ属の海産魚です。全長は80センチメートルで体重は10キログラム以上にもなり、寿命は10年程度です。トラフグの特徴として、血液や内臓にテトロドトキシンという毒が蓄積されています。しかし、この毒は体内で作られるわけではなく、小型の巻貝やヒトデなどを食べることで、その毒を持つようになります。その他の特徴として、胃がない、うろこがない、腹骨がないなどが挙げられます。そのためフグはへんてこなところが多い魚とされています。

延縄漁や釣り、定置網などで漁獲されるほか養殖もされていて、刺身や鍋料理などフグは高級食材として貴重な魚です。フグ延縄漁が行われている肱川河口はミネラルが豊富なうえ、さまざまな魚が集まるため、雑食性のフグにとってはこの上ない生息域になっています。

大洲市におけるフグ類の漁獲量の推移

単位：トン

平成	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度
大洲市	1.5	3.8	4.5	3.3	4.0	3.0	3.2

愛媛県におけるフグ類及びトラフグ漁獲量の推移

単位：トン

平成	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年
フグ類	341	304	298	286	280	260	208	196	185	163
瀬戸内海	335	294	290	279	273	252	201	189	175	155
宇和海	7	10	8	7	7	8	7	7	10	8
トラフグ	20	29	25	22	21	12	14	14	12	13

フグ類：農林水産省 漁業・養殖業水産統計より作成
トラフグ：愛媛県水産研究センター栽培資源研究所の推計値より作成

トラフグの漁獲量は減少傾向にあり、平成31年度の大洲市での漁獲量は3・2トンとなっています。愛媛県におけるフグ類およびトラフグの漁獲量も減少しています。

トラフグ漁の今

トラフグに情熱を注ぐ



トラフグについて語る濱田さん

天然活魚の専門店濱屋

代表 濱田 毅^{たけし}さん

問 長浜で獲れるトラフグの特徴は。

ミネラルを豊富に含んだ水が、川から流れているため、よりおいしいトラフグを獲ることが出来ます。また、身がしっかりしていて、厚みがあるのが特徴です。

問 天然と養殖ではどのような違いがありますか。

養殖トラフグはさばいてから日持ちしないため扱いが難しく、それに比べ天然トラフグは、さばいてから自分好みの硬さになるまで熟成させることができるので、うま味が増してよりおいしく食べることができます。

問 おすすめの料理、食べ方は。

刺身、唐揚げ、ぞうすいなどのコース料理で食べるとよりおいしくいただけます。また、トラフグの白子は毒がなく安全に食べることができ、ポン酢をかけて食べるのもよし、トースターで焼いてもよし、天ぷらや唐揚げにしてもおいしく食べることができ、おすすめです。

問 全国からの注文は。

大洲市ふるさと納税の返礼品にも入っているためテレビなどで紹介されることもあり、その時は多くの注文がありました。注文が殺到すると忙しくなりますが多くの人に長浜のトラフグを食べてもらうために頑張っています。

問 今後の展望は。

トラフグをさばく技術を継承していきたいと考えています。現在、フグをさばくにはふぐ取扱者免許が必要になります。多くの人にトラフグを味わってもらうためにも継承していきたいです。



濱屋のいけすで泳いでいた天然トラフグ

トラフグを 使った料理

大洲ええモンセレクトションに認定されている「トラフグのうすづくり」をはじめ、「ふぐもちや」や「ヒレ酒」「みぞれ鍋」などさまざまな料理があります。



フグの皮に刺身を入れたふぐもちや



トラフグのうすづくり



みぞれ鍋



フグヒレ酒

天然トラフグの延縄漁の難しさを語る

延縄漁とは、1本の幹縄みきなわに多数の枝縄えだなわをつけ、枝縄の先端に釣り針をつけたものを使い、魚を獲る漁法のことです。6、7キロメートルもある幹縄の針一つ一つにサンマの切り身をつけていきます。網漁と違い、多くのトラフグを獲ることはできませんが、トラフグに傷が入りにくいのが特徴です。1回の漁で4、5匹獲ることができれば良い日。1匹も獲れない日もある



100本の針を縛るのに2時間かかると話す
長浜町漁協の高崎好信さん

から大変です。その一方で、長浜で獲れたフグは格別。身がしっかりとっているため歯ごたえがあり、とてもおいしいと思っています。

現在、トラフグの延縄漁師は6人だけで、後継者がいないうえ、新型コロナウイルスの影響で消費が減らないか心配しています。これから可能な限り漁師を続けていき、多くの人に天然トラフグを食べてもらいたいです。



延縄漁に使う仕掛けを作る高崎さん

幻の魚、大洲産「さつき美人」



さつき美人は、大洲産サツキマスのオリジナルブランドです。サツキマスはサケ目サケ科、降海型の魚です。川魚であるアマゴが海に下り、成長したものがサツキマスです。生息域は神奈川県以西の本州太平洋岸、四国、九州の瀬戸内海側河川の一部です。漢字では「五月鱒」と書き、春に川を遡上することが由来といわれています。アマゴよりも大きく成長し、体長は40センチメートル前後です。全身は銀色ですが、少しだけ背部に赤い小さい点があります。アマゴと比べると、大きさや模様が大幅に異なることが多く、一見すると別の魚に見えます。川で釣れることが珍しいため、幻の魚と呼ばれています。

サツキマスの旬は春とされていて、うろこは細かく取りやすく、小骨はありますが軟らかくなっています。身は朱色で軟らかくおいしいことから、市場では高値で取り引きされています。アマゴはあっさりしていて癖がないうま味の特徴ですが、サツキマスはアマゴより大きく、脂ものっているのもまた違ったおいしさやさまざまな調理法を楽しめます。

サツキマスに育つまで



あまごの里のいけすで飼養されているアマゴ

河辺町のあまごの里で育てられているアマゴは、約15センチメートルの稚魚になると長浜町漁協のいけすに移されます。そこで(株)古屋野水産代表取締役古屋野太一さんの指導により、井戸でくみあげた海水を利用し、約半年かけて40センチメートル、重さ800グラムまで成長させます。

今回は出荷時期が7月となりましたが、次回は11月に長浜町漁協のいけすに稚魚を移し、来年4月をめどに出荷していく予定です。



出荷される直前のサツキマス



長浜町漁協のいけすで泳いでいるサツキマス

サツキマスを使った料理

サツキマスを使った料理法には、煮物やムニエル、焼き物、刺身、揚げ物、汁物などがあります。



サツキマスの刺身



サツキマスの味噌汁

サツキマスの身はトロのような味わいです。小骨も少なく、臭みもほとんどないため刺身でも食べやすくなっています。

サツキマスは神経質な魚

「来年は数を増やして挑戦したい」と古屋野さんは意気込みます。

古屋野さんは、全国でサーモンのブランド化が進んでいる状況を踏まえ、サツキマスを養殖してはどうかと考えました。そこで、大洲市内で養殖を完結させるため、あまごの里で卵から育てられているアマゴを使うことを決めました。それに伴い、地下水水をくみ上げた水槽を陸上に所有する長浜町漁協に協力を求め、2019年12月から試験養殖を始めました。



長浜町漁協のいけす

「サツキマスは水温が20度以上になつてしまうと、なかなかエサを食べなくなるうえ、神経質なのでエサを変えると食べなくなります。フンを取り除く際も、ストレスを与えないように慎重に行う必要があります。とても苦労しました。しかし、養殖に成功したときは大きな喜びがありました。」

サツキマスは今年7月に全て出荷されましたが、出荷数は約70匹と少なかったため来年は1000匹に増やしたいです。『さつき美人』を大洲市で充実させ、ブランド品となるように努力したいです。そして、県外からの観光客を呼び込めるようになれば嬉しいです」と今後の抱負を語りました。

サツキマスについて熱く語る古屋野太一さん

