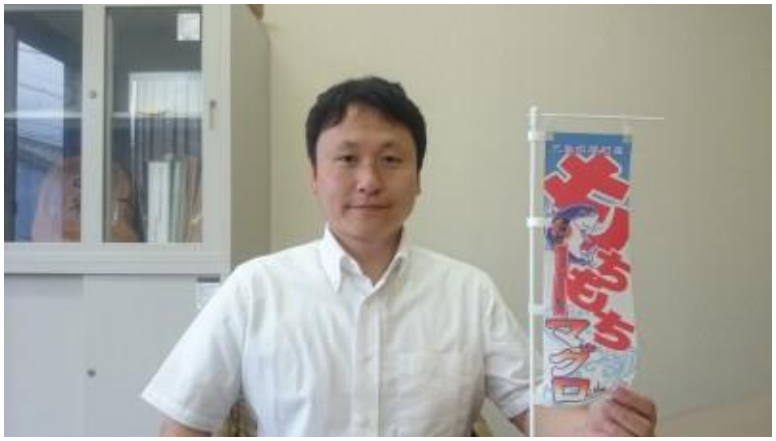
尾鷲のマグロ

6月11日放送

第6回目の放送は「尾鷲のマグロ」のお話。

5月、およそ一年の操業を経て
遠洋はえ縄マグロ漁船　第一長久丸　が尾鷲港に入港しました。

今、尾鷲まぐろ流通促進プロジェクト協議会は、尾鷲をマグロの町として
盛り上げようと頑張っています。
市内の会社が保有する最新鋭の遠洋マグロ船や近海はえ縄マグロ船は、
おいしいマグロを尾鷲港に水揚げし、食卓へとお届けします。
どうまい尾鷲のマグロ。たまりませんね～。
まずは、尾鷲商工会議所でこのまぐろ流通促進プロジェクトを担当している
中村彰宏さんにお話を伺いました。



このプロジェクトは、尾鷲産マグロの消費拡大を目指して立ち上げられました。
地元のイベントにも参加して、たくさんの人にマグロのおいしさを広めています。
尾鷲のマグロのことを知りたいなら、中村さんのもとへ！

プロジェクトの関係者としては、遠洋マグロのはえ縄漁船の船主さん、近海マグロのはえ縄漁船の船主さん、市内の加工業者、流通業者、飲食関係も加わっています。そのほかに市役所や観光物産協会、事務局として商工会議所も携わるなど、まさに町全体で尾鷲産マグロの流通拡大に取り組んでいます。
遠洋マグロはえ縄漁船の第一長久丸の入港イベントでは、長久丸で水揚げした「もちもちマグロ」の試食や長久丸の船内見学など盛り上がるんだとか！
「もちもちマグロ」は、長久丸が釣りあげた新鮮な天然マグロを「－３０度」に冷えたアルコールに漬けこんで瞬時に冷凍する「アルコールスラリーシステム」という方法で保存しています。一般的な冷凍マグロに比べて旨味であるドリップが少なく、旨味を閉じ込めているため、もちもちでおいしいんです！

県外の方にも、「尾鷲に行くとおいしいマグロが食べれるぞ」という場所にしていきたいですと中村さん。今後は尾鷲マグロのブランドマークも作りたいんだそう。
シールを貼って、このマグロは尾鷲産！とアピールできるようになるといいですね。

続いては第一長久丸の甲板長　大門則俊さん。
尾鷲出身の大門さんは遠洋漁業の乗組員になって 40 年。
正月やお盆も関係なく、一年のほとんどが海の上での生活です。
久しぶりの尾鷲は、嬉しさと優しさに包まれています。

遠洋とはいいますが、どこで揚がったマグロなのかという質問をすると
なんと、ハワイ沖からずーっと行って、ペルーの近くまで行くそうです！
そんなに遠いところまで行くんですね～。

マグロが釣れるのはだいたい夜。
３０本、４０本と揚がるときもあり、大漁の日は疲れも吹っ飛んでしまうそうです。
そして「どのマグロも最高においしいですよ」と大門さん。
最後には「体力が続く限り船に乗って行きたい」と力強いメッセージもいただきました。

尾鷲のどうまいマグロ、みなさんもぜひ食べてみてください！