

沖合底引き網漁

10月8日放送

第23回目の放送は「沖合底引き網漁」についてご紹介します。
尾鷲では9月から沖合底引き網漁が始まって、漁港には「底もん」と呼ばれる深海で獲れる魚が揚がります。



いろんな魚がありますね。

ちなみに、尾鷲はこの地域では唯一、沖合底引き網漁で獲れる魚が港に水揚げされるんですよ。

三重県内では尾鷲でしか見られないような魚もたくさんあるそうです。

お話は尾鷲海産物商業協同組合の理事長、北村豪さん。

底引き網漁で揚がる魚はどれも脂がのっていて、とってもおいしいそうです。

人気の沖ギス（正式な名前はニギスといいます）は、ひものでもいいしミンチにしてつみれ汁にするのもいい。

この地域だけで味わえる自慢の味です。



冬になるとイカも揚がってくるそうで「これもまたおいしいよ」と北村さん。

他にもジンケンエビやハシキンメなど、まだまだおすすめはあるそうです。

ショウワダイ（他の地域ではシロムツと呼ばれています）のひものは尾鷲の名物なんですよ。

また、日本海の方では高級魚として扱われているササガレイも、尾鷲ではリーズナブルな価格でお求めいただけるそうです。

底引き網漁で獲れた魚は、市内の料理屋さんで食べることができます。

魚種がとっても多いので「今、どんな魚がある？」とか「底引きで揚がった魚を食べたいな」など、お店の人に聞いてみて下さい。

尾鷲に行けば、新しい魚の味に出会えますよ。

尾鷲でお待ちしています！