

# ブリ

2月18日放送

第42回目の放送は『鰯（ブリ）』についてのお話です。

尾鷲の海岸線は、深く入り組んでいて水深もあるリアス式海岸で、尾鷲では昔から漁業が盛んです。

そんな尾鷲の中でも、九鬼・早田・梶賀という浦々の町では、大敷網という大型の定置網漁で、この時期になるとたくさんのブリを獲るんです。

尾鷲市の南部にある『早田町』。

人口はおよそ150人、漁業が中心の町です。

この町では、漁業の体験と、漁師になるための知識が学べる『早田漁師塾』を開講しています。

早田で大型定置網を操業する『早田大敷』では、この漁師塾を卒業し、都会からきた若い人たちがたくさん働いています。

今回は、この早田大敷の漁労長 中井恭佑さんにお話を伺いました。



若き漁労長は28歳。

毎日みんなを取りまとめ、頑張っています。

中井さんは三重県にやってきて7年目。出身は大阪府です。

学生の頃から漁師になると決めていたそうで、尾鷲にきてその夢が叶いました。

肉体労働ばかりだと思っていた漁師の仕事が、実際は頭を使うことがとても多くて、力だけではなかなか上手くいかないと中井さん。

自然相手の仕事なので、天気などにも影響されます。

中井さんは、これだけ漁師も若返ってきたので、今後はもっと他所から若い人を受け入れて行って、みんなの漁師としてのレベルもどんどん上げていきたいとおっしゃられています。

漁師としてはもちろん、漁の未来をも見据えて、しっかりと取り組まれているんですね！

早田大敷では漁師さんの高齢化が進む中、若い人たちが知恵と力を出し合って漁をしています。

ちなみに、早田大敷のメンバーはとっても仲が良いというのも自慢だということです。

さて、この季節の魚といえば、なんといってもブリ。

一番おいしいのは寒い時期に獲れる『寒ブリ』ですが、彼岸明けの『彼岸ブリ』など、三重県では3月から4月にかけてたくさん獲れるそうです。

大漁を期待して、中井さんたちも心待ちにしています。

ブリを買うときのポイントとしては、お腹の部分でだけでなく、背中にまで脂がのっているものを選ぶといいそうです。

やっぱり脂が多く、のっている方がおいしいんですね。

一本なりのブリを買うときは「腹が短くて太い」ものを選ぶといいですって。

全長が短くて太いものは「間違いなくおいしい！」とおっしゃられていました。

中井さんがおすすめする食べ方は『熟成ブリ』。

普通の刺身やブリしゃぶはもちろんおいしいんですが、清潔な状態で一週間ほど冷蔵庫に寝かせたブリの、色が変わってきた表面の部分だけをトリミングして、刺身にして食べると絶品なんだそうです。

ちなみに、早田町の郷土食には『べっこう寿司』というものがあります。

お醤油に漬けたブリを使ったお寿司なんですが、お祝いのおときには欠かせない料理として、長年受け継がれてきた味です。

また、「天然のブリのおいしさを伝えたい！」ということで始まった『早田ブリ祭り』というお祭りもあります。

こうしたことから、早田町が昔からブリの町として栄えてきたことが分かりますね。

みなさんもぜひ、早田町へお越しくださいね！

早田大敷 Facebook：<https://ja-jp.facebook.com/haidaohshiki/>

早田漁師塾 HP：<http://www.owase.com/haida-ryoshi-juku/>