



## 取材をさせていただける方を募集しています！

「あいなん逸品図鑑」コーナーでは、取材をさせていただける方を募集しています。農水産物や加工品、工芸品など、こだわりの産品を作られている方からの連絡をお待ちしています。

取材した内容は、以下の媒体で発信します。

- ・本紙(広報あいなん)と、町公式Facebook「ぎゅぎゅっと!愛南」に記事を掲載
- ・愛媛CATVの「びやびや愛南タイム」で放送
- ・愛媛CATVのYouTubeアカウントに動画公開

問：総務課 電話：72-1211

## 町内のキハダマグロ漁について

愛南漁協深浦本所には一本釣りや引き網漁で漁獲されたキハダマグロが水揚げされ、朝市や午後市で競りにかけられています。地元では10キログラム以上の重さのものをシビ、それに満たないものはビンタと呼ばれています。漁業者によるとよく釣れる時期は4月から11月ごろで、特に5月が盛漁期だそうです。

キハダマグロの一本釣り漁はメジカを生き餌にして行うので、漁師は出漁前に自身でメジカを釣って確保し、漁船に保管しています。

## あいなん逸品図鑑 その③



### 「キハダマグロ」

一本釣り漁師

吉田 しんいち 真一さん(船越)



愛媛CATV  
動画



▲一本釣り漁を終えて帰港し、キハダマグロの水揚げ作業を行う吉田真一さん。



▲吉田さんが釣り上げたキハダマグロ。愛南漁協深浦本所に水揚げされています。



▲自身が釣り上げた40kgに迫るキハダマグロを持ち上げる吉田さん。

今や町内でも少なくなったキハダマグロ一本釣り漁師の吉田真一さん。もともとイサキの一本釣り漁や遊漁船業を主業にしていたが、武者泊出身でキハダマグロ漁師の姿を身近に見て育ったことから、「自分もキハダマグロ漁がしたい」という思いに駆られ、10年ほど前に漁を開始しました。

キハダマグロやカツオなどの回遊魚は漂流物に集まる習性があり、一本釣り漁はその習性を利用して行うため、漁場にはブイと呼ばれる人工的な浮き漁礁が設置されています。通年で漁をしている吉田さんは、「特に時期が決まっているわけではないが、春先と秋ごろがよく釣れる」と話します。

取材した今回の漁では、水揚げ前々日の午後11時に船越を出港し、50マイルほど南に向かって漁を行い、20~40キログラムほどのキハダマグロを14本釣り上げて水揚げ前日の午後7時に帰港しました。水揚げ日には夜明け前から船の清掃作業を行うなど、次の漁に向けての準備も入念に行います。

自身もキハダマグロが好きだと言う吉田さんは、「刺し身や焼き切れ、頭やアラは煮付けにするとおいしい」と薦めます。

やりたくて始めたキハダマグロ漁にはやりがいを感じており、「値段に関係なく釣るのが楽しい」と話しますが、漁に用いる生き餌のメジカを確保することが大変であるとも言い、漁の苦労をのぞかせます。

「ブイに魚が付いている時期にしか漁ができないので、できる限りたくさん漁に出てたくさん釣りたい」と意気込む吉田さんは、早速次の漁に向けてメジカの確保に向かいました。