

漁師編



朝食作り

7:40

鹿渡島定置

片付けがひと段落すると、朝食作り。水揚げされた魚を中心に、若手漁師が作ります。最近、他の定置網の漁師は、弁当で済ませるところが多い中、鹿渡島定置では「同じ釜の飯を食べる」関係作りにこだわり、今でも続けています。



県外からの注文対応

7:20

鹿渡島定置

片付けのほか、東京都や神奈川県からの個別注文に対応する漁師も。魚を捕るばかりではなく、こういった細かな仕事も行っています。



清掃作業

7:00

鹿渡島漁港

出荷後の港では、漁師が、選別した箱の後片付けや船の清掃に取り掛かっています。まだまだ続く作業に、休まず働き続けています。



みんなで朝食

8:20

鹿渡島定置

働き始めて6時間が経過。ようやく一息できる朝食の時間。みんなで朝食を食べます。食べながら、今日水揚げした魚の売り上げが発表されます。



インターネットで直営販売

9:40

鹿渡島定置

朝食が終わると、それぞれの作業を始めます。その一つが、インターネットを使った直営販売です。関東や関西を中心に、多い時には1日15件くらいの注文があるそうです。



網を修理

10:30

鹿渡島定置

屋外で網を修理する漁師たち。「地道な作業ですが、なくてはならない仕事です。漁の次に大切な仕事です」と話し、寒い中でも針先に集中して作業をします。



海に潜って網を修理

12:20

鹿渡島漁港

沖にある簡単な網の修理は、業者に修理依頼するのではなく、漁師が潜水スーツを着て、小型ボートで沖に行き、自ら潜って修理します。



魚の加工作業

11:30

魚工房 旬 (鹿渡島定置直営店)

水揚げされた魚を即、加工する場所もあります。魚を市場へ出すだけでなく、手を加え、魚に付加価値を付けて販売しています。



網の目印「ヤシャ」

11:00 鹿渡島定置

これは「ヤシャ」と呼ばれ、沖に設置してある網の目印。大型船は網があることが分かりにくいので、大型船のレーダーに反応させ、網を避けてもらうためのものです。



開店早々お客さんが買い求めに

10:40 市内スーパー

早朝、水揚げされた新鮮な「いきいき七尾魚」。たくさんの人たちの手によって、店頭へと並べられました。お客さんも、開店してから続々と訪れ、朝どれの魚を買い求めていました。



スーパーの裏側では

10:00

市内スーパー

スーパーに運ばれた魚は、消費者が買いやすい状態で、提供されます。刺身は、冊と切り身に。また、大きな魚は料理しやすい大きさに切られ、店頭に出されます。



食卓にあがるまで

8:45

市内スーパー

ここからは、スーパーで密着取材です。市場で競り落としたタラやイワシ、サバなどは調理場へ運ばれます。

いきいき七尾魚編



競りの開始

7:40

七尾市公設地方卸売市場

市場に運ばれた魚がトラックから下ろされると、その場ですぐに競りが始まりました！競り人と、魚屋や卸売りの人の間で、活気のいい声が飛び交います！



3軒の仲卸屋さん

8:30

七尾市公設地方卸売市場

七尾市公設地方卸売市場の一角には、3つの仲卸会社が軒を連ねます。旅館や民宿、量販店、飲食店などへ、競りで落とした魚を売り出します！

鹿渡島定置網 密着取材

「いきいき七尾魚」が食卓に届くまで



鹿渡島漁港出港

3:00

鹿渡島漁港

午前2時半、漁師が続々と出勤し、出港準備が始まります。準備が終われば、いよいよ出港です！まっ暗な海上を漁場へ向けて進みます。



網揚げその2

4:30

鹿渡島沖

二つ目の漁場に到着！一つ目と同様、網揚げが始まりました。網揚げは、船員全員で行う作業です。声や手で指示を送りながら、息を合わせた作業が続きます！



水揚げその1

3:45

鹿渡島沖

網揚げが終わった後は、いよいよ魚の水揚げの開始です。少しずつ網を手繰り寄せていくと、海面には銀色の魚影が！巨大なタモで魚をすくい船のデッキへ上げます。



網揚げその1

3:20

鹿渡島沖

出港から約15分。漁場に到着し、魚を水揚げする前段階の作業、網揚げが始まりました！設置してある定置網を手繰り寄せ、船の反対側へ流します。



水揚げその2

4:50

鹿渡島沖

二つ目の漁場の水揚げです。海から引き揚げる巨大なタモは、クレーンを使って操縦します。タモの中には、タラやイワシなどたくさんの種類の魚が、混じって入っています。



かごの中には！

5:15

鹿渡島沖

大きな魚や珍しい魚はかごへ、それ以外は船底のイケスに移します。かごの中には、大きなタラが！隣には、ハウボウもいました。



選別作業開始

6:10

鹿渡島漁港

漁を終え帰港。ここからは、スピード勝負！すぐに、選別作業が行われます！魚の種類や大きさごとに、別々の箱に分けて分類していきます。

漁師編へ！

いきいき七尾魚編へ！

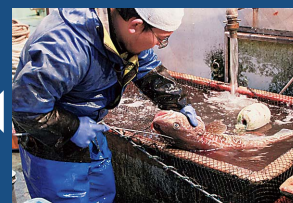


市場へ出荷

6:50

鹿渡島漁港

選別作業が終わり、種類や大きさごとに分けられた箱がトラックへ積み込まれ、出荷準備が完了。七尾市公設地方卸売市場へ出発です！



鮮度を保つ神経締め

6:30

鹿渡島漁港

選別作業と同時進行で行われているのが「神経締め」。魚の神経を壊すことで、鮮度を長く保つ技法です。より新鮮な魚を提供するための、漁師の努力がありました！