

備後・福山

おさかな BOOK



～瀬戸内の「食文化」・
福山に伝わる郷土の味～

備後・福山

おさかな BOOK

～瀬戸内の「食文化」・
福山に伝わる郷土の味～



【漁師さんからのひょうたん】
 ウナギやアナゴと同じ仲間です。平均1斤前後、大きいものは2斤を越えます。大きな口に鋭い歯をもち、魚の他、エビやカニなど甲殻類も食べます。

はも
 とれる時期 夏・秋



【漁師さんからのひょうたん】
 福山ではネブト、尾道ではイシカベリ、呉ではメンパチと、県内でも地域によって呼び名が変わります。

ねぶと
 とれる時期 夏



【漁師さんからのひょうたん】
 タイは、赤い色をしていることや「めでたいに通じることから、お祝いの席に欠かせない魚です。

鯛
 とれる時期 春・初夏・秋




【漁師さんからのひょうたん】
 広島県の特産品で、全国一の生産量です。冬が旬ですが、今は夏でも食べられる牡蠣もあります。育つ海域によって特徴があります。

牡蠣
 とれる時期 冬



【漁師さんからのひょうたん】
 内海町、田島の特産品で、県内一の生産量です。特にとれたての「生海苔」が手に入るの、内海町だけ！

海苔
 とれる時期 冬



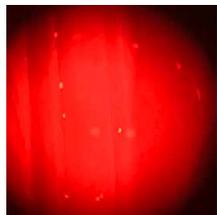
【漁師さんからのひょうたん】
 広島では「ハゲ」と言えは、ウマヅラハギのこと。おちよぼ口にひれをパタパタさせて泳ぐ姿がカワイイ！

かわはぎ・うまづらはぎ
 とれる時期 春・秋・冬




うつみちよう
内海町でとれる魚、育てている魚
 さかなそだ
 うつみちよう
 内海町の海にはどんな魚介類・海藻があるのかな？
 しらべてみよう！





③ 水車すいしゃの下の水槽すいそうに牡蠣殻かきがらを設置せつちし、胞子ほうしが放出はうしゅつされやすい条件じょうけんを水車すいしゃを回まわすことで整ととのえます。この時期じき海水温かいすいおんはまだ25℃以上ありますが、水車すいしゃを回まわして蒸発じょうぱつする気化熱きかねつを利用して水温すいおんを23℃以下まで下げます。

④ タネは肉眼にくがんで見えませんが、顕微鏡けんびきょうで確認かくにんしながらの作業さぎょうになります。

⑤ しっかりとタネがついているのが確認かくにん出来たら、網あみを取り込んで養生層ようじょうで寝かした後あと、いったん冷凍れいとうします。



10月上旬

胞子ほうし付け

① これが海苔のりのタネです。正確せいさくには、牡蠣殻系かきがらけい状態じょうたいといっています。黒く見えているのがそうです。

② 水温すいおん、日照時間にっしよじかん、水流すいりゅう、光の強さつよさなどの条件じょうけんを整ととのえ、水車すいしゃを回まわして胞子ほうしを付つけます。



おいしい海苔のりができるまで

マルコ水産すいさんでは、海苔のりの胞子ほうしから養殖ようしよくをスタート。どんな過程かていを経ておいしい海苔のりが収穫しゆくされるのかな？



10月下旬
～
11月中旬

育苗いんぷよう



⑤ 海水温かいすいおんが23℃以下いになったら育苗いんぷようを開始かいしします。20枚まいずつ束たばねた網あみを養殖域ようしよくに設置せつちし、約20日間にちかん毎日まいにち洗浄せんじょうして干ほします。

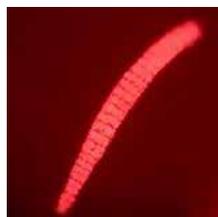
網あみには、海苔のり以外の「雑草ざっそう」が付きます。放はっておくと雑草ざっそうの方が早く網あみを占領せんりやうし、海苔のりが死しんでしまいます。それを防ぐために、乾燥かんそうに強いという海苔のりの性質せいしつを利用して、毎日まいにち洗浄せんじょうして干ほすことで、「雑草ざっそう」が増えるのを防まぎながら海苔のりの苗なえを育てるのが「育苗いんぷよう」です。目めに見えなかったタネが、0.5〜1㎝位くらいになるまで、およそ17〜20日間にちかんくらいかけて育そだてます。

育苗いんぷようの成否せいひで、出来上できあがる海苔のりの良よし悪あしの大方おほかが決きまります。失敗しっぱいするとシーズン終了しゆりょうまでずっと尾おを引きまします。ここは妥協たきやうできません。





⑧ 始めは真っ白で何も見えなかった網が、20日間で黒々とした海苔がはっきり見えるようになります。育苗が済んだ網は再び冷凍庫へ。



⑦ 海苔が一生で一番弱い日
これは、育苗6日目の芽の顕微鏡画像です。この日、細胞が縦方向に分裂する「縦割れ」を初めて起こします。この日は、海苔が一生で一番弱い日。細心の注意が必要な判断が難しい日です。



育苗 つづき

⑥ 育苗期間中は、毎朝6時に出港し、人の力で網を引き上げ、高圧の海水ポンプで洗浄し、干した後、再び海に戻します。

海苔は乾燥に強いとはいえ、干しすぎると傷んで、弱い芽は死んでしまいます。気温、湿度、天候によって、干出加減をコントロールする必要があります。これはもう、経験しかありません。マルコ水産では、干出中は網から片時も離れず、手肌の感覚で海に戻す時間を判断します。
干出終了後には毎日網を切り取って持ち帰り、顕微鏡で芽の状態を確認し、翌日の干出をどうするかを判断をしています。



⑩ もぐり船という専用の船で網の下をくぐって、船の上部にある回転式のカタターで刈り取ります。

ドローンから撮影

もぐり船内部から撮影

12月中旬
～
3月上旬頃

収穫

タネから育ててきた苦労が報われる瞬間です。



11月下旬
～
12月上旬

本張り(単張り)



⑨ 海水温が18℃を切ったら、20枚1組で育苗し、冷凍していた網を、1枚ずつにはらして養殖域に張り込みます。

ひたすら網をくくり付ける作業を、9～10日くらい続けて行います。地味な単純作業ですが、かなりの重労働です。

3月 2月 1月 12月 11月 10月 9月 8月 7月 6月 5月 4月 3月末

定置網を張る

定置網の補修

定置網撤去

定置網漁漁期

定置網を張る



定置網漁

網・セットの撤去

収穫・製造

本張りのセット

育苗

育苗準備(人工干出セット)

種付け・種網の冷凍

種付けの準備

漁具の手入れ

海苔網の補修

海苔網の洗浄



海苔養殖

出荷開始

杭打ち漁場で干出しながら育成

サイズ選別とカゴの展開

稚貝の仕入れ

出荷



牡蠣養殖



漁師さんの1年
漁師さんは1年でどんなお仕事をしているのかな？



栄養塩は、大地から河川によって運ばれてきます。栄養豊富な大地にするためには、山に樹々が必要です。そのため、広島県では漁師さん、牡蠣の養殖業者さんたちは山で植樹活動も行っています。

環境の悪化

- ① クラゲの大量発生
- ② チヌ(黒鯛)による海苔、牡蠣への食害
- ③ アイゴの大量発生
- ④ 海の貧栄養化

していること、海底の底質が悪化していること、などが考えられます。



海の環境改善への取り組み

おいしいお魚をとるために、
どんなことをしているのかな？

田島の沖合は、潮の流れが緩やかで、脂が乗り切った状態の魚たちが、産卵に訪れる良い漁場でした。しかし、近年は、鯛など一部の魚を除き、漁獲量は減っています。海の環境が悪くなっているからです。

その原因はクラゲやアイゴの大量発生、チヌによる海苔や牡蠣への食害で、産卵に適した藻場がほとんど姿を消していること、芦田川の河口堰や下水の過剰浄化の影響で、栄養塩が不足



田島はタイ
横島はヒラメ。
向き合ってキス
しているみたいに見えるよ。



いりこは、カタクチイワシを煮て干したものです。乾燥していても、解剖してみると、どんな魚も人間と同じ、生き物だということが実感できます。解剖するときは、つまようじを用意します。いりこを少し湿らせてから始めましょう。



瀬戸内海のいりこは、頭やはらわたは取らないで、丸ごと漬けます。でも、そのまま食べてみて、苦いなど思ったら、取り除いてください。お茶用のボトルなどに入れて、冷蔵庫に入れておくだけで使えます。これを「水出し」と言います。もっとしっかりした出汁にしたいときは、出汁用の昆布と一緒に鍋に入れて、煮出します。広島県産レモンのスライスを加えたり、野菜の皮など入れたりするのもおすすめです。みそ汁のほか、洋食のスープの出汁にも使えます。



いりこの出汁

いりこや地元じもとの魚さかなを煮出してみよう。出汁だしを使うと、塩分えんぶんも控えめにできるんだよ。



みず水につけるだけで出汁になるよ



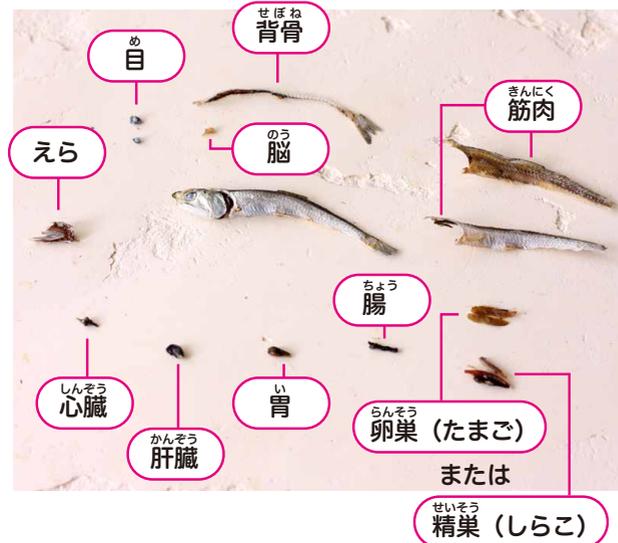
こんぶ昆布やレモンのスライスと一緒に煮出してみよう



やさい野菜の皮かわやパセリの茎くきも捨てないで出汁だしにしよう！

身の部分は筋肉です。心臓、肝臓、胃など、内臓があります。解剖してみると、オスカメスかも分かかります。精巣せいそうがあるとオス、卵巣らんそうがあるとメスです。

- ① 頭と胴体を分ける
- ② 頭を縦半分たてはんぶんに割って、脳や目を取り出す。
- ③ 胴体を開く。

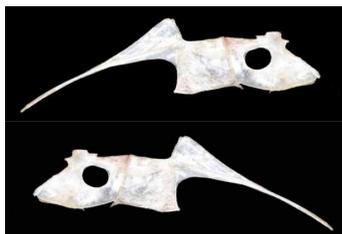


いりこを解剖してみよう！
いりこを解剖してお魚の仕組みを知ろう！



たい たい 鯛の鯛を み 見つけよう!

ひき たい
1匹の鯛に
2つあるよ



ここに
あります!



4

骨の下にはしを入れて、頭から
しっぽまで一気に骨を外します。

うらがえ 裏返さない!

5

残った下の身も上の部分、下の
部分に分けて食べます

はずした骨はお皿の上のほうにおく

6

食べ終わったら小骨をすみにま
とめておきましょう。

じょうず た 上手に食べられましたか?

1

左手で頭を支え、真ん中の背骨
にそっておはしで割れ目をいれ
ましょう。

さかな あたま ひだり はら てまえ
魚は「頭が左、腹が手前」
におく

2

表面の上の部分からはずして食
へます。

3

下の部分も食べましょう。

はら ほう とく ほね おお
腹の方は特に骨が多いの
で要注意!



お魚の食べ方

おはしを上手に使って
おいしいお魚をきれいに食べよう!





からあ
ねぶとの唐揚げ・
なんばんづ
南蛮漬け

ねぶとは、あたま頭にある「じせき耳石」というか
たい部分ふぶんが、他の魚ほかさかなよりも大きいので、
あたま頭は取ってちょうりから調理からあします。唐揚げ
にして、はんぶん半分は南蛮漬けなんばんづにしてた食べ
てみよう。



のりじる
海苔汁

冬は、うつみちよう内海町のとれたて生海苔なまのりでつく作ってみよう。すこ少しの
しお塩としょう油ゆあじつで味付けして、海苔のりの香かおりを楽たのしみます。
ふたにく豚肉など肉にくやお餅もちを入いれると、ボリュームアップ。



ふくやま
福山うずみ

江戸時代えどじだいの倨約政治けんやくせいじ下で、ぜいたく
が禁まんし止されたことから、ご飯はんの下したに
具くを埋うずめて食べたべたことはじが始はじまりと
言いわれています。収穫しゅうかくの秋あきにたっぶ
りの具くを埋うずめてみて。



たい
鯛めし

お祝いわいの席せきでは、まる丸ごと塩焼しおやき、炊たき込こみごはん、そうめ
んと一いっしょ緒たいに鯛たいそうめんにしにすることもあなります。鯛めしは、
あま余あったらおにぎりにしてもおいしいよ。



ふくやま
福山の郷土料理
きょうりゅうりょうり
ふくやま
福山、備後地域びんごちいきで昔むかしから家か庭ていで食たべている料りょうり理りを
調しらべてみよう。





はぶて焼き

「はぶてる」は、広島県の方言。煮魚をさらに、焼いて食べる料理のことですが、身が崩れてむずかしいので、焼くときにお嫁さんがはぶてた、というのが名前の由来です。



コイワシの刺身

広島県で一番、漁獲量の多い魚、カタクチイワシです。他県では乾燥させて「いりこ」にするのが一般的で、刺身で食べるのは、広島県だけ。天ぷらもおいしいです。



江波巻き

広島市中区江波は、昔は島で、海苔を養殖していました。舟をこぎながら、片手で食べられるようにと、両端を閉じて、丸かじりします。「元祖おにぎらず」です。



牡蠣の土手鍋

広島県の代表的な郷土料理。土鍋のふちに、みそを塗っておき、鍋がグツグツし始めたから、少しずつみそを溶かしていきます。みそは、備後府中のみそを使ってみよう。



ワニの刺身

ワニはサメのこと。三次や庄原のように海から離れた地域では、島根の方から運ばれてくるワニがごちそうでした。県北の家庭では、今でもお正月には欠かせない料理です。



おっぷり雑煮

庄原市高野町の雑煮です。島根県の十六島町でとれる岩海苔を干して作られる「十六島海苔」を入れます。今でも、とても高価な海苔です。



ひろしま
広島県の郷土料理
ひろしまには他にも魚介を使う郷土料理があるよ。
どんな時に食べられているのかな？

