

させばの水産加工品

東浜の干物

丸富水産 榊 和也さん

東浜の干物ファンを増やしたい

市街地から車で約20分、佐世保湾に面した場所にある東浜では、古くから海沿いに水産加工場が立ち並び、アゴ（トビロオヤアジ）、サバなど、佐世保近海などで捕れた新鮮な魚を使った干物が作られています。昭和37年創業「丸富水産」の榊和也さんに話を聞きました。

おいしい干物を食べたい

「長崎ではいろんな魚が捕れるので、豊富な魚種を生かした商品の多さが東浜の干物の魅力です。九州ならではの甘い味付けも特徴で、各社が工夫を凝らして干物加工を行っています」と榊さん。味付けはもちろん、大きい魚は食べやすいように切り身にするなど、

経験豊富な職人の皆さんによって魚種に合わせた加工が行われています。

冷蔵庫などが無い時代に保存目的で作られていた塩気の多い干物とは違い、現在の干物は魚をよりおいしく食べるために作られています。干すことで成分が凝縮され、水分量やうま味も増すため、生魚をそのまま焼くより美味しくなります。「干したときの仕上がりは使う魚の鮮度や味、脂の乗りなどで大きく変わります。作るからにはおいしい干物を食べてほしいので、仕入れには特に気を使いますね。丸富水産では佐世保市場を中心に、松浦や長崎などにも出荷していて、おいしい魚を厳選して買付けたいです。」

市内、全国にファンを増やしたい

東浜にある7軒の水産加工会社で結成する、東浜水産加工場グループでは、イベントでの出展やPRなども行います。イベントでは今まで干物を食べたことがない人や若い世代にも食べてほしいとの思いで、「干物の食べ方教室」などを開いたり、その場で焼いて試食してもらったりする取り組みにも力を入れています。

近年では佐世保市のふるさと納税の返礼品としても人気が高い東浜の干物。平成28年度は返礼品の上位の多くを東浜の干物が占めました。丸富水産の「高級白身魚干物 百花繚乱」も市全体で2番目に多い4千件を超える注



東浜加工場グループの3代目後継者の皆さん。左から梯 竜平さん（かけはし水産）、榊 勝彦さん（丸富水産）、津田 元太郎さん（津田水産）、榊 和也さん（丸富水産）、富岡 康裕さん（富岡水産）

文があり、ふるさと納税をきっかけに直接注文を受けるケースも増えているそうです。そのおしさは少しずつ広まっていますが、「全国的にはまだ全然知られていません」と榊さん。これからはグループでPRをして、市内、そして全国に東浜の干物ファンを増やしていきたいです。」と語気を強めました。

東浜では、榊さんと同世代の30代の若手後継者も活躍していて、若手同士で切磋琢磨しながら、お互いにアドバイスし合うなど、助け合えるような良い関係が築けているとのこと。将来の東浜を担う若者たちの活躍が期待されます。

取材日 3月23日



（写真右）今回話を伺った丸富水産の専務取締役・榊和也さん（上）丸富水産で働く従業員の皆さん。勤務して数十年のベテランの方が多く、東浜の干物生産を支える大きな存在です（下）長崎で捕れた「アゴ」を一尾ずつ手捌きする従業員の皆さん。みりん味付けした「焼あごスティック」や「焼あごチップス」は丸富水産の人気商品です



豊かな漁場に恵まれ、市町村別漁獲量が全国4位、九州1位と全国有数の水産都市である佐世保。その豊かな資源を生かした水産加工業も盛んで、干物や練り物、イリコなどの生産が市内各所で行われています。今回の特集では水産加工品にスポットを当て、生産者の声などを紹介します。

昔ながらの味を大切に

相浦桟橋からフェリーで約20分の離島「高島」。約60世帯、170人が住む漁師まち高島の特産品が「高島ちくわ」です。現在、高島でちくわの製造・販売を行っているのはわずか1軒だけ。昔ながらの味を守り続ける「木村ちくわ」の木村巧さんに話を聞きました。

体力勝負のちくわ作り

木村ちくわでは、特産品の高島ちくわをはじめ、天ぷらやすばかまほこなどを作り、万津町の佐世保朝市や市内の直売所、スパなどでも販売しています。父・栄さん、長男の巧さん、弟の修二さんを中心に家族総出で一本ずつ丁寧に手作りされたその味は、ふるさと佐世保の味として親しまれています。

「毎朝4時から配達準備をして、ちくわ作りは7時ごろから始めます。すり身を昔ながらの石臼で練って成型し、一度蒸してから焼き色を付けます。焼く作業が特に大変で、夏場の工場はサウナのように暑くなります。注文が増えるお正月などは夜中の1、2時まで作業をしないと間に合わないこともあって、体力勝負の仕事です」と木村

さんは話します。

魚の味を楽しめる高島ちくわ

ちくわ作りのこだわりは、地元魚の漁師さんから仕入れた新鮮な生の魚を使っているところ」と木村さん。材料には九十九島近海で捕れた「エン」がふんだんに使われており、魚のうま味をしっかりと感じる事ができるのが特徴です。また、味だけでなく、弾力ある食感と香ばしい皮も高島ちくわならではの、お歳暮やお中元で必ず注文されるリピーターの方や、近年ではふるさと納税の返礼品としても注文があるそう。そのおいしさは全国へと広がっています。

「地元高島の皆さんをはじめ、応援してくれる人がたくさんいます。そういう方たちのイメージを壊さないよう、昔ながらの味を大切にしていきたい」と笑顔を見せ、「今後はインターネットによる販売や家庭でのアレンジが可能な『すり身』の販売にも力を入れたいです」と意気込みを話してくれました。

取材日 3月28日

九十九島いりこ

中島 勝彦さん

イリコ作りは魚の品質と鮮度が大切

日本本土最西端の漁師まち「小佐々」。九十九島の北部海域で捕れたカタクチイリコを使ったイリコの生産が盛んで、この地域で作られたイリコは「九十九島いりこ」として全国に出荷されています。現在、神崎地区を中心に約35の加工場で年間2480トン（平成29年度のイリコが生産されており、その生産量は全国1位を誇ります。

カタクチイリコの品質と鮮度が勝負

「イリコ作りは品質の良いカタクチイリコを捕れるかどうか勝負です」と話すのは、漁から加工まで全てを行う中島勝彦さん。父の代から続く2代目で、弟の道明さんとご家族を中心に14人でイリコを生産しています。

一般的には脂が乗った魚がおいしいと言われますが、脂肪分は酸化しやすく、だしにすると臭みが出ることから、イリコ作りには脂の落ちた、身の締まった魚が適しています。中島さんは長年の経験に基づきエサとなるプランクトンが少ない海域を狙って群れを見つけ、宵と夜明け前の数回網を振ります。「鮮度を保ったまま加工するのも大切

で、捕れた魚は事前に積み込んでいた氷水で冷やしながら工場に運び、すぐに加工に入ります。釜でゆでた後、乾燥機にかけて選別し、約1日で製品になります」

捕れたての魚をスピーディに加工できるのは小佐々地域ならではの、新鮮な味と香りが自慢の九十九島いりこが誕生します。

やりがいも多い、イリコの仕事

カタクチイリコの盛漁期となる5月ごろからは漁と加工に追われ、睡眠時間から時間になるほど忙しい日々が1月中旬まで続きます。「きつい中でもイリコがたくさん捕れるとすごくうれしい。やりがいがある仕事ですよ」と笑顔を見せる中島さん。

平成28年度、29年度には今後を見据え、工場をリニューアルしました。「せっかくたくさん捕れても加工が追いつかないこともありましたが、新しい設備では効率的に加工できるので、たくさんイリコを出荷できそうです。このシーズンを今から楽しみます」

取材日 3月16日、4月10日





「佐世保港国際クルーズ拠点
整備事業着工式」を開催

3月3日、本市は国やカーニバル社と共同で整備を進めている「佐世保港国際クルーズ拠点整備事業」の着工式を針尾地区公民館体育室で開催しました。着工式には約100人が出席し、朝長市長やコスタクルーズ・アジアのザネッティ社長など関係者がくわ入れをして工事の安全を祈りました。今後とも地元関係者の皆さまなどの協力をいただきながら、2020年4月の供用開始を目指し、国土交通省やカーニバル社と一体となって事業を進めていきます。

県内初の首長としての「イクボス宣言」

3月14日、朝長市長は県内自治体の首長として初めて「イクボス宣言」を行いました。イクボスとは、従業員の育児や介護などワーク・ライフ・バランス（仕事と生活の調和）に理解のある経営者や上司のことです。市役所で行った宣言式で市長は、仕事と子育てが両立できる職場環境を構築し、子どもと子育てを社会全体で支えていくまちづくりに取り組んでいくことを表明しました。宣言式には、立会人として、イクボスの普及啓発を行う「ファザーリング・ジャパン九州」の小津智一副代表理事（写真右）も出席していただきました。



地域おこし協力隊 3人に辞令を交付

4月2日、本市は本年度から地域おこし協力隊員となる3人への辞令交付式を市役所で行いました。隊員となったのは京都府出身の初田育子さん、東京都出身の谷口佳織さん、平戸市出身の安永優希さんで、朝長市長からそれぞれに辞令が交付されました。初田さんは黒島担当、安永さんは宇久担当として農水産業や観光業の振興、島のPRなどに取り組みます。谷口さんは移住コーディネーターとしてさせぼ移住サポートプラザで移住に関する相談や情報発信などを行います。本年度は合計7人の隊員が地域おこしの活動を行います。皆さんの応援をよろしくお願いいたします。



（左から）安永さん、谷口さん、初田さん



地元の水産加工品を
ご家庭で食べてみませんか



東浜の干物



東浜では海沿いに干物加工場が7軒並び、工場一般向けに販売もしています。市内に直売所や干物などが食べられる飲食店もあります。

- 小田水産 東浜町 1050-1、☎ 31-1595
- 丸富水産 東浜町 1050-3、☎ 31-5827
直売所⇒早岐1丁目13-11（西肥シルバーポウル敷地内）☎ 39-3550
- 柴崎水産 東浜町 1050-8、☎ 31-7632
直売所⇒上京町 6-19（四ヶ町アーケード内）☎ 22-5783
- 津田水産 東浜町 1050-10、☎ 31-3723
直売所⇒大和町 112（イオン白岳前）、☎ 32-8110
- 富岡水産 東浜町 706、☎ 31-1852
- かけはし水産 東浜町 1050-13、☎ 32-2439
飲食店⇒道の駅させぼくす 99内・フードコート ☎ 42-6077
- 富澤水産 東浜町 1050-15、☎ 31-2205

道の駅、させぼ四季彩館

「道の駅させぼくす 99」、「させぼ四季彩館」では、今回の特集で紹介した東浜の水産加工品、高島ちくわ、九十九島いりこのほか、本市のさまざまな物産を販売しています。

- 道の駅させぼくす 99（愛宕町 11）☎ 42-6077
- させぼ四季彩館（三川内本町 289-1）☎ 30-7744



高島ちくわ



高島ちくわは市内のスーパーや直売所などで広く取り扱われているほか、万津町の佐世保朝市では、高島からフェリーで運ばれたできたてのちくわが販売されています（販売は早朝5時半～7時ごろ）。

- 木村ちくわ（高島町 662）☎ 48-2998

九十九島いりこ



九十九島漁業直売所では、そのまま食べられる小さな「ちりめん」からだし用の煮干イリコまで大小さまざまなイリコを販売しています。他にもイリコを使った加工品や地元の新鮮な魚なども販売されています。

- 九十九島漁業直売所（小佐々町楠泊 1837）9時～18時 ※日曜、祝日は休み。☎ 69-3145