

マテ貝

全国的にも珍しいマテ貝突き漁

針尾瀬戸の春の味覚「マテ貝」。潮干狩りで採るのが一般的ですが、針尾瀬戸では独特の漁が行われています。たくさんのかぎ針が付いた仕掛けで、砂に潜っているマテ貝を突く漁法です。今回は漁師の原田英雄さんにお話し、漁の様子を特別に見せていただきました。

沖のポイントに到着した後、船を少しずつ移動しながら、海底の砂を突く要領で仕掛けを上下させること20分。引き上げると、かぎ針にいくつもマテ貝が付いています。多いときは1日に10回ほどこれを繰り返すそうで、貝を傷めずに採るためには、長年の経験が必要です。

針尾漁業協同組合の濱崎寿人さんは、「もともとは瀬戸内海の漁法で、50年くらい前に伝わりました。今やっているのは全国でもここだけでは」と話します。

マテ貝の付加価値向上を目指す

現在、針尾のマテ貝漁家は5軒で、漁獲量は年間およそ30トン。「量ではおそろく日本一でしょう」と濱崎さん。その

1 いかだに保留された原田さんの船。マテ貝の漁船漁業は全国的にも珍しい。2 かぎ針の付いた仕掛けを海底に沈める様子。重さは100キロ近くある。3 仕掛けをロープで動かし、海底の砂地に潜むマテ貝を突いていく。経験がものを言う作業。4 針尾瀬戸で採れるのは「アカマテガイ」という浅瀬に生息する種類のもの。5 水揚げされたマテ貝は洗った後、10本程度にまとめられて市場に出荷される。



仕掛けで海底を突く作業をおよそ20分繰り返した後、引き上げる。写真はかぎ針にかかったマテ貝を取り外す様子



マテ貝漁の仕掛けを準備する様子。漁具は鉄工所の特注品で、先端は何度も海底の砂を突くうちに丸くすり減っていく

ほとんどは市内で消費されています。マテ貝のまとまった漁場は、本市の近海では針尾しかありません。このため、地元では、将来マテ貝が枯渇してしまうのでは、との危機感がありました。漁獲量を抑えながら収入を確保するためには、マテ貝の付加価値を高める必要があります。

こうした事情から、針尾漁協ではマテ貝の水産物ブランド化を計画。ことし、本市の「農水産物産地化・ブランド化事業計画」の認定を受け、取り組みを始めた。

広がるマテ貝の可能性

マテ貝は濃厚なうまみとアサリのような味わいが特徴です。焼いたり、ゆでたりと和洋中さまざまな料理に合い、スペインなど海外でも食べられています。また、加工も容易で、食材としての可能性は広がります。

今後、針尾漁協では、マテ貝の調理方法を広め、特産品としてPRを行っていく予定です。また、冷凍品や缶詰などの加工品を開発する計画で、価格の安定化と市外への販路拡大を狙います。

マテ貝の旬は1月から5月です。皆さんもぜひ味わってみてください。

事業者・針尾漁業協同組合

取材日・2月23日



オリーブ

佐世保でも広まるオリーブ栽培

健康食として人気が高まるオリーブ。国内の産地では香川県しょうかいけんの小豆島しょうまじまが有名ですが、佐世保でも柚木地区、黒島地区を中心にオリーブが栽培されていることを皆さんはご存じですか？

平成23年度からは地元企業や生産者などで構成する「佐世保市オリーブ振興協議会」が中心となって、産地化を目指しています。今回は、黒島でオリーブ栽培を始めた、同協議会代表の桃田雪夫さんに話を伺いました。

荒地をオリーブ畑に

黒島のオリーブ栽培は、耕作放棄地を少しでも解消したい、との思いがきっかけでした。荒地を開墾するところから始め、これまでに約700本の苗を植えました。未経験者だけで始めたオリーブ栽培ですが、害虫や強風に弱く、失敗の連続だったと言います。これまで害虫対策や肥料やりなど試行錯誤を重ねてきました。

「将来はカトリックの島のオリーブ、として黒島の産地に育ってくれば、と頑張って取り組んでいます」。

佐世保産オリーブを将来の特産品へ

同協議会では「佐世保市農水産物産地化・ブランド化事業」を活用して、苗木購入費の半額補助を行い、オリーブ農家の拡大を目指していきます。このほかにオリーブ栽培について専門家を招いて研修を行ったり、大学と共同研究を実施したりする振興策を予定しています。

こと市内では、約100キロの実が収穫され、オリーブオイルや塩漬けなどが試作・テスト販売されました。平成29年度からの一般販売を目指しています。今後は、九十九島かきのオイル漬けなど、本市の特産品と組み合わせた加工品の開発も予定されています。

オリーブの苗から安定して実が収穫できるまでには6～7年かかります。関係者の努力が実を結ぶまで、もう少しです。事業者・佐世保市オリーブ振興協議会

取材日・2月20日

地元の特産品をおいしく食べましょう

マテ貝とオリーブオイルを使ったレシピ



マテ貝のオリーブオイル炒め

材料・4人分

マテ貝	20本
エリンギ	100g
春キャベツ	200g
ニンニク(みじん切り)	1片
オリーブオイル	大さじ2
塩	小さじ1/4
こしょう	少々

作り方

- 1 沸騰させたお湯に塩(分量外)を入れ、マテ貝をゆでる。
 - 2 身と殻が離れたらお湯から出し、ゆでたお湯で身を洗う。
 - 3 エリンギは長さを半分にし、手で割いておく。
 - 4 春キャベツはざく切りにしておく。
 - 5 フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて③と④を炒め、しんなりしてきたら②を加えて、塩とこしょうで味を整える。
- 1人分の栄養価 熱量99kcal、タンパク質5.7g、脂質6.6g、塩分1.1g
- ※ゆでたパスタを加えてもおいしく食べられます。

※マテ貝の旬は1～5月で、市内スーパー、鮮魚店などで販売しています。



彩り野菜とマテ貝のマリネ

材料・4人分

マテ貝	20本	ドレッシング	
トマト	1/2個	オリーブオイル	大さじ3
黄パプリカ	1/4個	レモン汁	大さじ2
新玉ねぎ	1/2個	塩	小さじ1/4
サニーレタス	3枚	こしょう	少々
パセリ(みじん切り)	少々		

作り方

- 1 沸騰させたお湯に塩(分量外)を入れ、マテ貝をゆでる。
 - 2 身と殻が離れたらお湯から出し、ゆでたお湯で身を洗う。
 - 3 トマトと黄パプリカは半分に切ってスライスし、新玉ねぎは薄くスライスして水にさらし、キッチンペーパーで水気を切っておく。
 - 4 ドレッシングの材料を合わせ、②③とあえる。
 - 5 サニーレタスをひと口大にちぎって④と皿に盛り、パセリを散らす。
- 1人分の栄養価 熱量123kcal、タンパク質4.7g、脂質9.4g、塩分1.1g

問 マテ貝⇒水産課、オリーブ⇒農業畜産課 ☎24-1111



1 佐世保産オリーブのオイルと塩漬けの試作品。塩漬けは市内企業が加工を担当。オイルは収穫から24時間以内に絞られ、みずみずしい香りとクセのない味が特徴。試作品販売は品切れ次第終了となっていますので、ご了承ください。2 桃田さん(右から2人目)と、黒島でオリーブを栽培する皆さん。黒島修道院の畑には約45本のオリーブが育つ3 オリーブの苗木。木には9～11月に実が付く

