



なんぼん
 こんげつ 今月は 南蛮えび を紹介します！

まっかすかた いんしやうてき なんぼん いろ かたち あかとうがらし なんぼん に なんぼん
 真っ赤な姿が印象的な南蛮えび。色や形が「赤唐辛子（南蛮）」に似ていることから、南蛮えび
 と呼ばれているそうです。産まれたての頃は、オス・メス区別がつかず、3年ほどオスで生きたあと、
 とちゆう へんか い もの こんかい さ どぎぎようきようとうくみあいあかどまりししやう くの
 途中でメスに変化する生き物なのだそうです。今回は、佐渡漁業協同組合赤泊支所長の葛野さん
 はなし うかが
 にお話を伺いました。


なんぼん なんねんまえ と
南蛮エビは何年前から獲れていたか

ほっかいどう おこな りやう さんこう ねんくらいまえ はじ き はじ とうじ
 北海道で行っていた漁を参考にして、60年位前から始めたと聞いています。始めた当時は4〜
 せき げんざい りやう せき おこな あかどまりいがい りやうつ ひめつ なんぼん りやう
 5隻だったそうですが、現在の漁は3隻で行っています。赤泊以外では、両津と姫津で南蛮えび漁
 おこな なぎ そうぎやう あんてい と き と
 を行っています。風がよく、操業が安定している時が獲れやすいです。

ちなみに、佐渡沖にはけっこう南蛮えびがいるそうです。


りやう ほうほう しやう とうく
漁の方法、使用する道具

なわほうしき しやう そうぎやう
 はえ縄方式で、かごを使用して操業する「えびかご操業」です。においの
 つよ さかな ちい き なか い ぎよせん にん
 強い魚を小さく切ってエサにして、かごの中に入れてあります。漁船には6人ほ
 じやうせん ひと ひと せんべつ ひと ひと かつ ひと
 ど乗船して、かごをあげる人、えびを選別する人、かごを片づける人な
 やくわりぶんたん なが きぎやう おこな せんべつ ぎよせん すいそう い
 ど、役割分担して流れ作業で行っています。選別したえびは漁船の水槽に入れ
 ているので、生きがよいまま漁港へ戻ってきます。



この中にエサを入れる



せんべつ なんぼん
選別した南蛮えび


ねんかん しやうかくりやう おも しゅつかせき
年間のながれ、収穫量、主な出荷先

1月か2月どちらかは自主禁漁、3〜8月操業、9月禁漁、10〜12月操業と
 いうながれです。禁漁の間は、かご作りや船のペンキ塗りなど次の漁に出る準備を
 してしています。冬は出られないことが多いので、このような仕事をしています。収穫量
 は年間で100トンまでとルールがあり、獲れていてもある程度でやめています。
 れいわ ねんどう しやうかくりやう おも にいがたししやう しゅつか
 令和4年度の収穫量は81トンでした。主に新潟市場へ出荷しています。


しやうかく うえ くらう かん とき
収穫する上で苦労していること、やりがいを感じる時

<苦労していること> 時化や強風で操業しづらい時。燃料代が高いこと。
 エサ代が高くなったこと。夏場は水温が高く傷みやすい
 こと。
 <やりがいを感じる時> 大漁であって高価格であった時。ここ数年は価格が
 よくなっています。7・8月は赤泊ししか漁をしてい
 ないので、特に高値になり、12月は需要があるので上
 がります。



くのす たけし
葛野 健さん

～葛野さんからみなさんにメッセージ～
 佐渡は漁業が盛んで、南蛮えび漁もその一つです。このおたよりを通して
 南蛮えび漁のことを知ってもらえたらうれしいです。また、南蛮えびは、さしみや
 から揚げ、汁物にするとおいしいです。ぜひみなさんもスーパーなどで見かけたら、
 ご賞味ください。



HPこちら