




なんぼん
 今月は 南蛮えび を紹介します！

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、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にお話を伺いました。


南蛮エビは何年前から獲れていたか

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言っています。始めた当時は4〜5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。





漁の方法、使用する道具

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人ほど乗船していて、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



選別した南蛮えび


年間のながれ、収穫量、主な出荷先

1月から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。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。


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。



くすの 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。

