

今 月5日。東京・築地市場の初売り

で、函館市戸井産のクロマグロに3249万円という超高値が付いた。同じ津軽海峡を漁場にする渡島管内松前町の漁師小野寺正義(46)は「うらやましい」と思った。

小野寺は松前さくらマグロ延縄船団38隻の船団長。「おれたちは今まで通りのやり方でマグロを捕り、出荷するだけだ」

松前生まれの小野寺はマグロ漁20年以上。2008年7月、重さ157kgのマグロを築地に出荷したが、1kg千円しか付かなかった。ショックだった。「築地は本当におつかねえ。夢も見られるが、下の値が付くこともある」と苦笑する。

小野寺が目指すのは松前産マグロのブランド化。漁獲後、船上で素早く血を抜き、内臓を処理して水水に入れて冷やす。全隻が肉質の良い魚

北海道ひと紀行 ⑤クロマグロ

「父さん捕ったぞ」誇る最高級の味

◀小野寺正義



小野 貴弘▶

を出荷し、築地や札幌など各市場の信用を得る戦いが付く。各船の縄が絡まないように、38隻は海峽

はえ縄は長さ約10メートルの幹繩に計200本の針を付く。水揚げに向かう松前港には、妻康子(46)や3人の子供たちの笑顔



に横一列に並び仕掛けを同時に流す。「だからチームワークが重要なこと」と小野寺は語る。

条件は同じでも仕掛けの工夫など腕の差が漁を左右する。昨年8月末、小野寺は1日で30kg前後の29本を釣り上げた。まとまった漁があった日、

船上から家族に必ず電話する。「父さん、捕ったぞ」と。水揚げに向かう松前港には、妻康子(46)や3人の子供たちの笑顔

が待っている。マグロの中でも最高級のクロマグロは、本州以南の暖かな海域で生まれ、黒潮や対馬海流に乗って北へ。夏から冬にかけて、イカなどを追って津軽海峡にたどり着く。特に冬場は脂が



大西みちる

養殖もののようにくどくない。値段もいいが味も違う」と語る。

小野はマグロ卸のほかに、要望があれば、道南の祭りやパーティの催事、結婚式などで解体ショーを行う。鮮魚を扱って20年、マグロ解体ショーは10年前からだ。

桜

小野の出刃包丁がマグロの背に沿って入っていき、頭部を取って背骨を

松前マグロ三色丼。PRの先頭に立つ松前町三色井推進協議会の会長大西みちる(60)は「同じ産地

外す。背と腹側などのブロックに分けていく。30分ほどはマグロなら解体はわずか1〜2分。その後、赤身や中トロ、大トロなどに分ける。

「解体は難しくないが、慣れるまでに時間がかかる。スピードには自信がある。スピードには自信がある。スピードには自信がある。

以前、大西は「マグロを料理するなんてもったいない」と考えていた。いまも一番は刺し身と思う。しかし、魚が揚がらない季節でも、三色丼なら観光客に楽しんでもらえる。マグロの新しい食べ方を考えることが最近楽しく、次は串かつに挑戦するつもりだ。(敬称略)