

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運船団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

「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。信用が価格の安定をもたらす。

はえ縄は長さ約10m、の幹繩に計200本の針が付き、各船の縄が絡まないように、38隻は海峽



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、

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。特に冬場は脂がのる。

函館市民の台所・中島廉売のマグロ専門店「マルコ オーエム物産」営業部長小野貴弘(40)は「海峽産のマグロの脂は

外す。背と腹側などのブロックに分けていく。30kgほどの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」。マグロを扱うプロの自負がのそく。

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)



大西みちる