



隠岐の島は、加賀料理に欠かせない食材「梅貝」の一大産地です。
平成28年10月19日(水)午前6時過ぎ
「マルス」の第八寿海丸に続いて「マル山」の第二十五福祐丸が漁業協同組合JFしまね西郷支所に接岸されました。
漁獲された梅貝は一旦、境港に送られ、金沢に到着するのは21日(金)になります。



マル山の会社は有限会社福祐丸
社長は代表取締役 山川 哲 氏
福祐丸の漁場は隠岐の島町の北方海域、他の三船は西方海域と決められているそうです。
山川社長独自の方針により、「大」の梅貝は貝の下にシートが引かれます。



水槽の海水はすべて、殺菌海水を使用。
梅貝を荷卸しした後、船内の水槽にも殺菌海水を入れて漁獲された梅貝を活かしこんでいます。



殺菌冷海水供給装置「ウオクール」
船の水槽、漁協の水槽にはすべてここで作られた殺菌海水が使用され、梅貝を活かし込み、泥を吐かせて梅貝の鮮度保持に役立っています。



手作業で一個一個、丁寧に並べるのはマル山の「大サイズ」の梅貝のみです。



「中サイズ」以下の梅貝は、ザルから箱へ。
「マル山」の発泡箱では氷もびっしりと詰められて梅貝もきれいに整列されていました。



「マル山」の山川社長自ら、梅貝の大きさを選別し、計量をしておられました。
 漁業協同組合JFしまね西郷支所から一日に出荷される梅貝の量は6kg入りで約1,000箱、すべてが金沢へ出されます。漁は週三日で、二日は石川中央魚市、一日はウロコ水産へ出荷。
 四隻の船が250箱づつの上限で資源保護を行っています。11月6日のズワイガニ漁解禁以降、梅貝は「マル山」一隻のみ。他の三船は、松葉ガニ漁に向かいます。



かに漁用のかご。エサは、島根県産の冷凍サバ。ちなみに、隠岐の島の梅貝もかご漁でエサは島根県産の冷凍サバ。漁獲量を増やすためにニシンのエサも検討されたそうですが、近江町市場三洋商店の北社長が「ニシンを餌にすると、量はたくさん獲れるが梅貝の肝が臭くなって商品価値が落ちてしまう！」と指摘しました。この発言を受けて、隠岐の島の漁師達も方針を変更されたようです。



平成28年10月20日(木) 船で渡って境港に到着。水揚量126,217トンで全国三位、取扱金額205億7千万円で全国八位の実績を誇ります。
 2020年東京五輪開催までの供用開始を目標に、高度衛生管理型の漁港・市場整備を進め、このたび、基本設計が策定されました。



べにずわいがにの漁獲量は8,400トン。まいわし、さば、あじ、ぶりに次いで第五位ですが、取扱金額は25.3億円で第二位。
 この日も30kg入りのかごが約1,000個並んでいました。



中型のべにずわいがに。
 漁場では中国、韓国、北朝鮮の漁船と鉢合わせすることも多く、かに漁用のかごが、かに毎盗み取られてしまうこともあるそうです。
 漁獲量は、年々減少傾向です。



べにずわいがにのセリの様子です。
 大型は30kgかごで24,000円～小型は10,500円程度。単価は年々高騰し、一年前と比べて約三割高くなっているそうです。