

すぐ沖で江戸前漁師が魚を獲っている。国際港横浜には漁港があつて、

横浜港には漁船も出入りする。そのひとつが本牧漁港だ。ある日、落合延光さんの太光丸に乗せてもらった。午前5時出航。袋状の漁網を海底で引きすり、獲物を仕留めるのだ。30分後、落合さんは漁網をたぐり寄せて底のヒモをほどく。ドサッと魚が甲板に広がった。銀鱗を輝かせる大きなスズキを、落合さんは次々に海水入りの水槽に放り込んだ。「これは活きたまま出荷してセリにかけられます」。横浜中央卸売市場と漁場がすぐ近くの醍醐味だ。ほかにもカレイにコハダ、イシモチ、アオリイカ……。ペイブリッジを見晴らす横浜の海にいろんな魚介がいるものだ。

東京湾、つまり江戸前の海には河川が何本も流れこむので餌のプランクトンや小さな生物が豊富だ。「だから魚に脂が乗って味もいいんです」と、落合さんは胸を張る。

昼頃、太光丸は港に戻ると、魚をてきぱきと氷詰めして出荷準備。本牧漁協の魚介は全量が横浜中央卸売市場で取引される。翌朝セリにかけられ、仲卸店に並んだ魚介は鮮魚店や料理店が仕入れて、昼頃にはお客の元へ。

横浜は豊かな漁場が目の前の、実に恵まれた土地なのだ実感した。

取材・文／眞鍋じゅんこ（ノンフィクションライター・お魚かたりべ）
撮影／鶴田康則（写真家）



本牧漁港の旬

- 春—カレイ
- 夏—スズキ・アナゴ
- 秋—アナゴ・タチウオ
- 冬—タチウオ・ヒラメ

本牧漁港

山下公園から車で約10分、本牧埠頭D埠頭の一角で港内に横浜漁業協同組合本牧支所がある。東京湾埋立て事業で昭和30年代に漁業権を放棄したが後に再開。現在の漁港は平成9年完成。漁業の主力は小型底引き網漁船15隻。刺網漁や巻き網漁、釣り船などもある。漁場は横浜市に面した海で、主に本牧から県境の多摩川河口あたり。タチウオが多く、春にはトリ貝も獲れる。最盛期は1987（昭和62）年頃だが、漁業者の減少で2012（平成24）年度は約87トン。毎年8月には400年以上続く本牧神社の「お馬流し神事」が行われる。茅で作ったお馬様に厄災を託してこの漁港から祭例船に載せ、沖合に流すのだ。



横浜市漁業協同組合本牧支所長
落合延光さん



横浜市漁業協同組合
本牧支所
神奈川県横浜市中区錦町17-1
045-622-0283



<企画・発行> 横浜魚市場卸協同組合
連絡先 TEL045-459-3400

横浜丸魚(株) 横浜魚類(株)