

謎の生物アナゴを追って30余年
創意工夫の漁師が捕らえる絶品の味！

水辺の行楽地「横浜八景島シーパラダイス」に「海の公園」。その狭間に小柴漁港はある。

午前3時40分、齋田芳之さんの第六金亀丸が出航。時折アナゴ水産研究者とも活動を共にするベテラン漁師だ。この生き物、まだ謎も多い。南の海で生まれて黒潮伝いに北上し、日本各地の入り江に棲みつくといい。東京湾もそのひとつで、栄養豊富だから脂の乗った柔らかな身に育つ。だが国内で卵を持つアナゴは不思議と見られない。繁殖は南の海限定らしい。

漁具は塩ビパイプに漏斗状のフタ。餌目当てに入ったアナゴが逃げられない仕組みだが、齋田さんは水抜き穴を大きめに作る。「穴から逃げた小アナゴは来年獲ります」。巨大アナゴも入口を破って逃げてしまうが「無事に産卵しに帰れよ、と餌をやる心境です」と笑う。資源保護に敏感、漁具も工夫に満ちている。

さてあなご漁だ。ロープで繋いだあなご筒は前日に海底に沈めておく。その数600本。船上に引き上げては相棒の窪田泰介さんがフタを外す。獲物はニョロリと台に飛び出すと甲板下の水槽に流れ落ちる独自の仕組みだ。体温の高い人間に極力触れず、アナゴは生きたまま横浜魚市場に出荷。寿司や天ぷらに欠かせない良質なアナゴとして取引されるのだ。

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）



小柴漁港の旬

- 春—ワカメ・アカモク・マコガレイ
- 夏—シャコ・タチウオ・スズキ・アナゴ
- 秋—サバ・スミイカ・シャコ・タチウオ
- 冬—タコ・ワカメ・アカモク

小柴漁港

江戸時代からの漁村で柴、または小柴と呼ばれる。昭和40年代に港湾埠頭建設事業等で横浜市7漁協は漁業権を放棄したが、後に柴・金沢・本牧が横浜市漁協を再開。平成元年完成の漁港内には柴支所がある。組合員約100名。小型底引き網漁、小型まき網漁、刺網漁、タコツボ漁、一本釣り漁、冬は海藻養殖も。中でもアナゴ漁は、神奈川県あなご漁業者協議会会長の齋田芳之さんを中心に盛んで品質も定評がある。底引き網漁師が獲って加工するシャコも有名だが、資源保護のためここ数年は少量出荷。「市民に開かれた漁港」を目指して日曜午後の「直売所」やアナゴ天井を出す「小柴どんぶりや」（金土日祝）も開催。



第六金亀丸船主
齋田芳之さん



横浜市漁業協同組合柴支所
横浜市金沢区柴町397
☎045-701-8182



<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)