

底引き漁を中心
に横浜で一番
元気の漁師町

百種類もの魚介が水揚げされる

八景島を見晴らす小柴漁港は、横浜市内で最も漁が盛んだ。午後の荷捌き場は大忙し。早朝出航した漁船が次々に戻って来るからだ。

午後2時30分、柴支所長・宍倉昇さんの昇神丸が着岸。栈橋で軽トラックを横付けして待つ奥さんと、漁に同行した息子さんが手際良く獲物入りクーラーボックスを荷台に積み込んだ。家族ぐるみの作業だ。宍倉さんは船底の水槽で泳ぐ魚を桶に移しながら、「今日は猿島あたりまで行きました」と教えてくれた。

彼らの漁法は「底引き網漁」。漁船の後ろに吊った袋状の網を海底で引きずるのだ。特に小柴では「タチ網」という入口をタテヨコに大きく開いた網を用いる。すると海底だけでなく、様々な深さで泳ぐ魚が網に入り込む。

荷捌き所の仕分け台に広げた昇神丸の獲物はマダイにマコガレイ、マゴチ、フグ、アナゴ、スミイカにクルマエビもある。中でもタチウオは小柴の主力、キラキラ輝いている。

続々と並ぶ種類の多さに目を見張っていると、「この漁港では100種類ぐらい水揚げされますよ」と宍倉さん。東京湾の底力に驚き！

横浜の料理人たちをうならせる小柴産の鮮魚たちは、こうして明朝のセリ目指して大急ぎで横浜魚市場に出荷されるのだった。

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）



小柴漁港の旬

- 春—マダイ・クロダイ・ジンドウイカ・マコガレイ
- 夏—クルマエビ・タチウオ・スズキ・アナゴ
- 秋—サバ・スミイカ・エボダイ・タチウオ
- 冬—スミイカ・タコ・カマス・ヒラメ

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の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設立。平成元年完成の漁港内には柴支所がある。組合員約100名。アナゴ漁、刺網漁、タコツボ漁、一本釣り漁、冬は海藻養殖も。中でも小柴で最も盛んな底引き網漁船は現在50隻余が所属、日々東京湾を駆け巡っている。底引き網漁師が獲って加工するシャモも有名だが、資源保護のためここ数年は少量出荷。今はタチウオが名を馳せている。「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。



横浜市漁業協同組合柴支所長
宍倉昇さん



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>横浜魚市場卸同組合 横浜丸魚(株) 横浜魚類(株)
連絡先 TEL045-459-3400