

# 最高級品「松輪サバ」を生み出す 腕書き1本釣り漁師と繊細な出荷作業が

「松輪は精銳の釣り師集団」と聞いたことがある。実際20隻もの漁船が、日々大海原を駆け巡る。彼らの得意技は主にサバ漁だ。

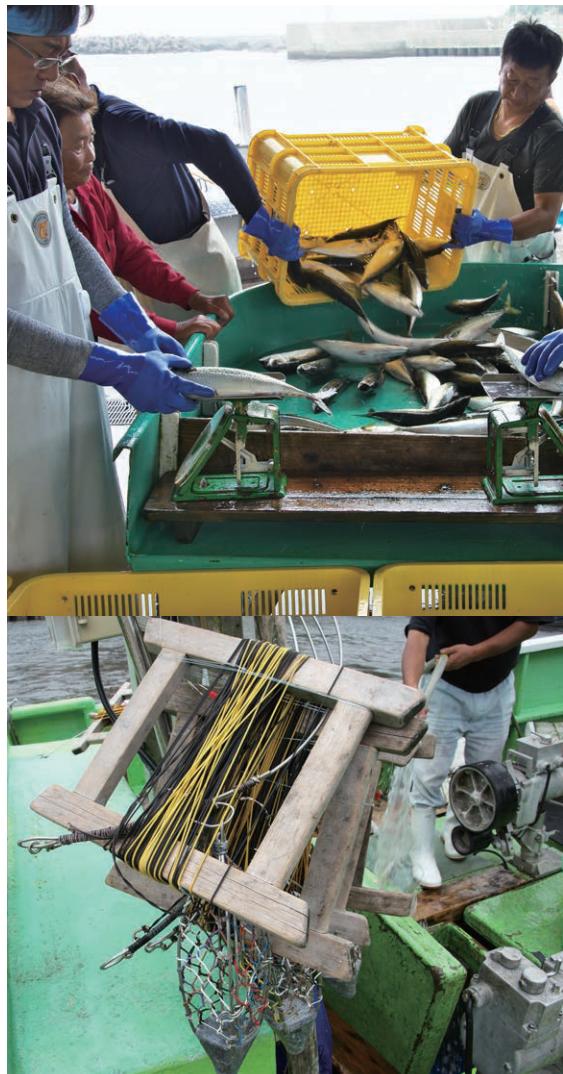
5月頃、相模湾の江の島沖に始まり、三浦半島に沿ってサバを追う。松輪サバ釣り組合役員の草間操さんは「夏近くにサバは東京湾に入ります。運動量が少なく餌がたっぷりだから身が柔らかい。脂が乗ってうまいですよ」。

松輪では鮮度と品質の良いサバを出荷する技が群を抜いている。漁師は船上でミンチにしたイワシを撒き餌にサバを一尾づつ丁寧に釣る。手で触らずヤハズというカギ形金具で針を外して氷入り水槽に放し、すぐフタをする。

漁協職員の勝俣さんは、「極力触れずにサバの表面のぬめりを落とさないことが、新鮮さを保つコツ。ブランド化して4~5年、漁も出荷も手抜きはできません」と笑う。氷の効き目が悪いだけでサバの色は変わってしまう。

漁師たちが水揚げするサバを、職員は手早く仕分けして氷海水と共にビニール入り発泡スチロール箱で密閉する。漁協がまとめて横浜魚市場など各地の市場に直接出荷することで、松輪ブランドの品質を守るので。松輪のサバはピンっとかっこよくて味も濃い。漁港の皆の心意気を一身に担うかのようだ。

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）



## 松輪漁港の旬

- 春—メスケ・サワラ
- 夏—サバ・イセエビ・サザエ
- 秋—サバ・イセエビ
- 冬—キンメダイ・イカ

## 松輪漁港

三浦半島先端部にある漁港。海流が早く定置網が張れない地形で、古くから漁師は1本釣り漁業や刺網漁業に励んできた。太平洋も目の前なので、伊豆諸島へと数日がかりでキンメダイ釣り専業の漁師もいる。最高級品として評価の高い「松輪サバ」のブランド化を計ったサバ漁は主に5~12月で、冬場はイカやキンメダイを狙う漁師も。ほかに刺網漁師5~6軒。周辺は岩礁が多く、サザエやイセエビなどが良く獲れるため、漁協は活魚専門の大水槽を備えた建物も有している。若手を中心に潜水漁師も5~6人いる。20~30代の後継者も多く、ひときわ漁業の盛んな漁港だ。



みうら漁業協同組合  
松輪販売所主任  
松本洋一さん



## 松輪漁港

みうら漁業協同組合松輪販売所

046-886-1434

三浦市南下浦町松輪 506



<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)