

赤い胴長の海で「追駆」の魚を獲る

横浜魚市場で仕入れる料理人に人気の「平塚の朝どれ魚」、別名「追駆」の秘密を探った。

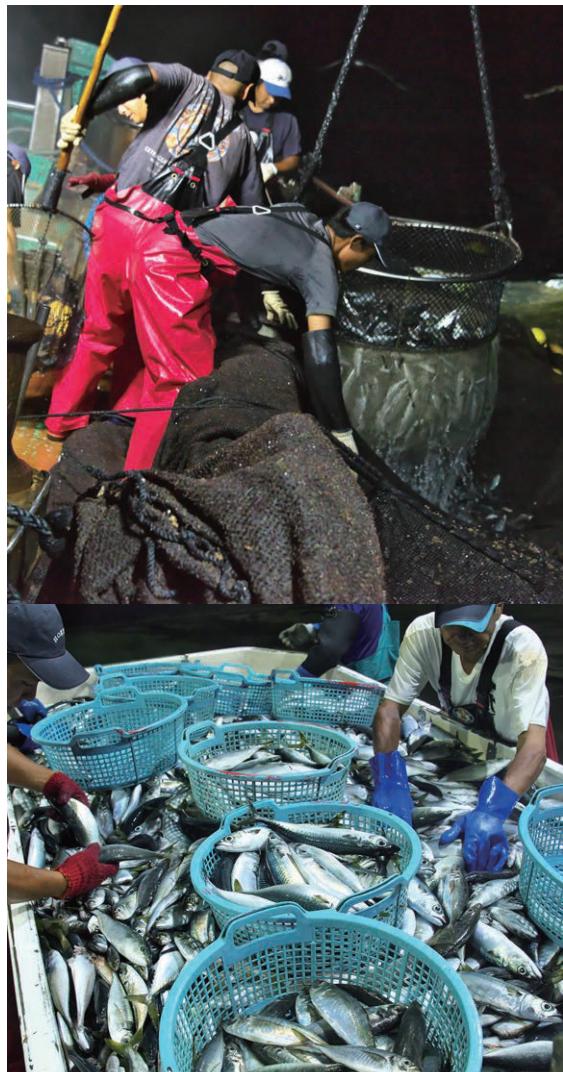
午前1時、定置網漁船の川長三晃丸が出港。通常、漁師が獲った魚は翌日のセリ向けに各地の市場に運ばれる。ところが平塚は夜中に獲って朝6時に横浜魚市場でセリ、1日早い。

乗組員は8人。船が漁場に着き、海をライトで照らすとグッと緊張が走る。漁師たちは30分がかりでじりじりと漁網をたぐり、船際に引き寄せる。中で泳ぐ魚たちを大きなタモでくい獲っては甲板下の水槽に。漁師たちの俊敏さに目を見張る。船長の磯崎晴一さんは「水槽には5°Cの冷海水と氷を入れています。魚は瞬時に動かなくなって傷がつきません」。

漁港に戻ると獲物は荷捌き場へ。アジにサバ、大きなタイにヒラメ。魚種やサイズ別に手早く仕分して、氷と冷海水と共に発泡スチロール箱に詰めて準備完了! 「魚には極力触らないのがコツです。人間の体温で傷んでしまうので」と、発送を担当する平塚魚市場取締役の土方敬三さん。魚に関わる全員の迅速さと心配りが「平塚の朝どれ魚」のおいしさを支えている。

朝5時半、横浜魚市場にトラック到着、セリ開始。やがて市場の仲卸店にさっさと平塚の海で泳いでいた魚が並び、料理人が訪れる。

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)



平塚漁港の旬

春—アジ、サバ、カマス

夏—アジ、サバ

秋—イナダ、アジ

冬—ヒラメ、クロダイ、スズキ

平塚漁港

相模湾の中心に注ぐ相模川の河口部にある漁港。シラス船曳網漁師3軒、刺網漁師等のほか、定置網漁師が2軒ある。定置網は水深30~40m、東西300m、南北400mの巨大な仕掛けで海中に固定した漁網に迷い込んだ魚を毎朝船で獲りに行く漁法だ。この特色は「朝どれ」。地元漁師や市場関係者はこれを「追駆(おっかけ)」という。戦後は「ぼてふり」と呼ばれる地元の人が天秤棒で担ぎ、昭和30年代には自転車やリヤカーで魚を近隣に売り歩いた。その際、人より早く追い駆けるように仕入れて商売に出たので「追駆」の名が。15年前から横浜中央卸売市場での朝6時のセリのために、早朝だった水揚げを真夜中に早めた。



川長三晃丸船長
磯崎晴一さん



平塚魚市場

〒254-0803 平塚市千石河岸 28-11
0463-22-204



<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