

# 鮮度と品質が勝負のカツオ 神奈川近海で一本釣り漁師が獲る

マグロで有名な三崎にはカツオも水揚げされる。ある朝の5時頃、長井水産の嘉山定晃さんは海水入りタンクを岸壁に並べ漁船を待つ。6時にカツオ漁船が入港、水揚げ開始。船倉から甲板、岸壁へと10名の乗組員がバケツリレー式にカツオを数尾ずつ運ぶ。最後に嘉山さんがサイズ別にタンクに選り分ける。これを数千本分、ていねいで地道な作業だ。

カツオ漁船の漁労長によれば「3月に九州、5~8月は東海や伊豆諸島、秋は東北か九州でカツオを追っては最寄りの漁港に水揚げします」。19トンの小型船の身上は「鮮度」だ。昨日の漁場は青ヶ島の南、午後から全速力で三崎を目指し、到着は今。そして餌の生きたカタクチイワシを仕入れてすぐ漁場へ。この生活を数ヶ月間、郷里に戻らず繰り返す。

大海原で魚群を見つけたら餌と水を撒いて、乗組員たちが一斉に釣り開始。イワシの群れと勘違いしたカツオが次々に釣られ、船倉の0.3°Cの冷海水で冷やされる。1本釣り漁法で鮮度が保たれ質のよいカツオはこの後、急いで長井水産に持ち帰り箱詰めして出荷される。

水揚げ後、嘉山さんは漁船に三浦半島産カボチャを差し入れた。新鮮な野菜はご馳走だ。命がけで獲った魚を港で受け取る両者の真剣勝負の末、小さなふれあいが微笑ましかった。

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）



## 長井水産の旬

- 春—カツオ・イナダ
- 夏—アジ・キメジ
- 秋—カツオ・キンメダイ
- 冬—サバ・タチウオ

## 長井水産

神奈川県とカツオの歴史は深い。鎌倉時代に吉田兼好が徒然草に「鎌倉の堅魚」と表し、江戸時代の浮世絵には江の島を背景にカツオ漁が描かれた。現在も横浜魚市場の近場では神奈川県は静岡、千葉に次ぐ水揚げ量を誇る。三崎漁港では長井水産が一手にカツオ取引を担い、春~夏の漁期には数十隻のカツオ漁船が訪れる。カツオは低緯度の太平洋で生まれ、餌を求めて日本列島沿いに北上。神奈川県沖から伊豆諸島、房総半島沖は4~8月頃通過する。長井水産は昭和40年創業で地元漁業者に飼料・氷を供給し、後に鮮魚出荷業に進出。生シラスから生マグロまで定置網漁などで獲れた相模の海の各種魚介を扱い、横浜中央卸売市場などに出荷する。加工・冷凍・直販なども取り組む。



長井水産株式会社鮮魚部取締役  
嘉山定晃さん



# 長井水産

横浜市中央  
卸売市場

長井水産株式会社

〒238-0316 横須賀市長井5-24-7

046-858-1001



<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

松輪漁港