

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

黒潮が育てた、活き獲れ「伊勢えび」

串間市漁業協同組合



今年はサイズの大きいものがよく水揚げされています。

ずっしりとした重みと赤黒く光る伊勢えび。黒潮の恵みをたっぷり受けた海の幸です。

「獲れる場所を見つけることが一番のポイントですね」と話してくれたのは漁師の河野浩祐さん。父親と2人1組で船を出し、『磯建網』と呼ばれる漁具を使って磯や岩場に網を仕掛けます。夜行性の特徴を利用し、夕方に網を仕掛け、翌朝早くに網を引き上げます。海がしけ、波があると活発に動き回るため、獲れるタイミングを見計らいます。

「繁殖保護のために小さいものは逃がすようにしています」と河野さん。昔に比べると漁獲量が減少傾向にありますが、禁漁期間を設けたり、順番で漁場を回したりすることで資源回復への対策が取られています。

串間市漁業協同組合が主催で毎年9月の第三日曜日に『イセエビ祭り』が開催されています。「今年も大盛況で、約500kgの伊勢えびが2時間もしないうちになくなりました」と職員の川崎学さん。活きのいい伊勢えびが安く購入できるということで、根強い人気があるイベントです。

9月1日に解禁された伊勢えび漁。川崎さんおすすめは『伊勢えびの味噌汁』だそう。秋の味覚を感じてみませんか。