

# 新 里海かわら版

長浜・御畳瀬・浦戸の地域おこしだより

VOL.

7

2022年8月発行

御畳瀬

脂がのった深海魚、沖ウルメ



長浜

空中で育つスイカたち



浦戸

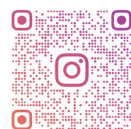
海の甘い宝石、どろめ



特集

## 美味しい！の裏側

Instagram も発信中！  
@kochisatoumikawaraban





# 御豊瀬の

# 沖ウルメ



## 漁

師町の風情が残る御豊瀬で「干魚のやまさき」を営む山崎さんにお話を伺いました。

「干魚のやまさき」では、所有する船でとった魚を、干物に加工して販売しています。取材日はあいにく禁漁期間（5〜9月）でしたが、漁期間中にとれた冷凍保存の魚を干物に加工する工程を見せていただきました。

沖ウルメの加工は、塩水で解凍し、破れてしまった魚を除いて、大小サイズを選別しながらエビラ（網）に並べていきます。この時、沖ウルメが曲がらないようまっすぐ綺麗に並べるのがポイント。職人技が際立ちます。

並べ終わったら、店舗前にエビラを移動させ、天日干しにします。この



干魚のやまさき  
やまさき ひろまさ  
山崎 裕正 さん

時、猫や鳥に干物が狙われることも。動物も美味しいものは分かるんですね。日暮れ前に作業場へ移し、夏期は冷風で夜通し乾かして完成です。

## 船

での漁から加工工程が天候に左右されるため、常に空の状態をチェックしているという山崎さん。道端で魚を干している光景は、御豊瀬の町並みに漁村らしさを添えています。しかし現在、御豊瀬漁港の漁船は減少の一途を辿り、同じく干物店も減少。「干魚のやまさ



水深 200m の砂泥底に棲む沖ウルメ。淡白ながら旨味あり！



漁港には、御豊瀬唯一の沖合底引き網漁をする「司丸」が。

き」が、地区で最後の一軒となりました。

そんな中で山崎さんにやりがいを感じると：「おまんくの干物じゃないといかん！」と言ってくれ、お客さんの言葉だからこそ、中には、県外から何時間もかけて御豊瀬に干物を買いに来るとお客さんも。だからがんばると、力強く答えてくれました。

## 時

代の流れを受け入れつつも、歴史を継承し、研鑽を繰り返す職人の姿。取材を通じ勇気を与えてもらえました。

## 高

知では、生しらす（カタクチイワシなどの稚魚）を「どろめ」と呼びます。新鮮な状態で食べられるのは、海沿い地域の特権！今回は浦戸の漁師、坂本さんご夫婦の船に乗せていただきました。



責任重大な船長の仕事。長年の経験と集中力が重要です。



坂本さん曰く「とれてから4時間以内に食べてほしい！」そう。

朝6時頃に、妻・径世さんの運転で浦戸漁港を出航。漁場に近づくと上下左右に船が揺れ、「これは確実に酔うな」と思いましたが、漁師さんに言わせると、「ベタ風（海面に波がないこと）。魚群探知機を見ながら慎重にポイントを決め、網を落として待つこと2時間。いよいよ網を揚げます。

## 最

終揚げは、船長の夫・正樹さんが行うことが暗黙のルール。理由は、この段階で何ト

ンものどろめが集中するため、万が一、取り逃がしてしまった場合に、船員に責任が降りかかるのを防ぐためだそう。網の入り口をしつかり押さえていないと、魚の総重量に負けてしまうんだとか。漁は命がけの真剣勝負だと実感するお話です。

とれたてのどろめは、つやつやしていて宝石のよう！とれて15秒で食べさせていただく：「あまいっ！」。甘く柔らかく、つるつとした喉越し。魚を食べると甘いと感じたのは初めての取材陣、感動。

## 命

とったどろめを漁港で水揚げし、船着場まで帰る途中、網を海に浸けて洗います。水を吸った網は重く、重労働。網に残ったどろめを食べるに、小魚が集っていました。これで本日の漁は終了です。

がけの海で働きのながらも、素人の取材陣にも優しく、細やかに気遣ってくださった坂本さんご夫婦。「今度は、一緒にカツオ釣りに行こうや！」と温かい誘いも。美味しい！の裏側には、それを生む素敵な人たちがいました。

# 浦戸の

# どろめ



どろめ漁師

さかもと みちよ  
坂本 径世 さん

令和  
4年度

地域おこし学校

# こうちみませ楽舎

# 受講生募集



こうちみませ楽舎

令和2年度から始まった、地域

おこし学校「こうちみませ楽舎」。

閉校となった旧高知市立御豊瀬

小学校を主な拠点とし、長浜・御

豊瀬・浦戸地域全体をフィールド

に、地域課題解決や賑わいづくりに

取り組む、みんなの学校です。

3年目を迎える今年度は、通常

教室を2つのテーマで開催。それ

ぞれ楽しみながら学ぶ中で、自分

の住む地域を知り、見つめ直すきつ

かけにもなります。

お気軽にお申込みください！

## 開催期間

令和4年 **10/1~12/10**

隔週土曜日・全6回/午前・午後各1教室

第1回 10/1	第2回 10/15	第3回 10/29
第4回 11/12	第5回 11/26	第6回 12/10

※第1・2・6回は両教室とも9~12時予定。

▶場所 旧御豊瀬小学校（高知市長浜 209 番地）ほか

日程・場所

## 教室1 自分のまちが好きになる アニメーターと行く、御豊瀬でロケハン！

9~12時 定員12名

アニメ美術設定家として活躍する講師と共に、地域をロケハン。あなたの「風景」を見る目がきつと変わります。

講師：緒川 マミオさん  
兵庫県出身、高知市御豊瀬在住。「舟を編む」など多くのアニメーション作品の美術設定を担当。平成30年に御豊瀬へ移住し、アニメの仕事の傍ら、古民家を活用したコミュニティカフェも運営。



内容

## 教室2 災害に備える！キャンプで使える！ 防災アウトドア入門

13~16時（第1・2・6回は9~12時）定員15名

アウトドアで使える知識と技術は、災害時にも役立つ。楽しみながら、もしもの時に生き延びる力を育みます！

講師：菊間 彰さん  
愛媛県今治市在住。「一般社団法人をかしや」代表理事。環境教育とインタプリテーションが専門。ロープワークやナイフワーク、火おこし等アウトドア全般も得意。企業研修、ガイド養成研修等多数実施。



▶受講料 無料

## ▶申込方法

以下のどちらかの方法でお申込みください。

①申込用紙（ふれあいセンター等に配置）記入の上、郵送・FAX・メール・持参のいずれかで提出。

②ホームページ上の申込フォームから。

※原則全回参加が可能な方。先着順。

## ▶申込先

高知市地域活性推進課

高知市本町5丁目1番45号4階

☎ kc-011700@city.kochi.lg.jp

☎ 088-823-8813 FAX088-823-9382 HPはこちら▲



## ▶申込期間 **8/4 木 ~ 8/31 水**

- 新型コロナウイルス感染症の影響により、日程・内容が変更になる可能性があります。
- 会場までの交通費は自己負担となります（専用駐車場あり）。●開催にあたり、本市で傷害保険に加入します。●記録・広報用として、授業風景等を動画や写真で撮影させていただきます。

## 広報ボランティアのつづき／今回のテーマは「私と『高知の食べ物』」

- 高知へ引越してきた時、田舎寿司のネタが野菜でびっくり！（小椋）●兵庫にいた時に苦手だった生魚。鯉のタタキのおいしさで食べられるようになりました！（秦泉寺）
- 飲んだ後のメは、迷うほど充実。実はメ処の高知ナイト（横山）●浦戸湾のどろめを初めて食べた時、感動！ポン酢でも、ぬたでも、お汁に入れても…一年中楽しめそうです（くらげ）●魚が苦手な私が鯉のタタキに大絶賛！高知が教えてくれた魚のおいしさ（屋納）●新鮮な魚も干物も美味しい。夏バテでも食欲湧くこと、まちがいなし！（大恵）

## さとうみ編集室

取材で出会った方々は、優しさの中に誇りを持って仕事をしていました。今回の取材を通して、なぜ自分が高知を好きになったのか、少し分かった気がします。ご協力頂いた全ての方々に心より感謝いたします。ありがとうございました。（地域おこし協力隊・伊藤）

### 〔広報ボランティア新メンバー紹介〕

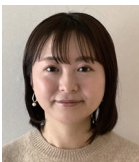
■ペンネーム・くらげです。生まれも育ちも高知、とにかく高知が大好きです！長浜・御豊瀬・浦戸地域は海が近くて癒やしスポットがたくさん。魅力を発信して、地域に人が訪れるきっかけになればと思っています。よろしくお願ひします。

■大恵千翔さんです。関西在住ですが、高知の景色や食べ物などほかの地域にはない特色に惹かれました。活動を通してこの地域の魅力をたくさん発見し、地元の方が気づかなかった特徴も改めて伝えられるように頑張ります。



大恵 千翔さん

■水上ちえさんです。現在は、愛知県に住んでいます。広報の活動に興味があり、かわら版を見て参加しました。県外在住の視点を生かして、長浜・御豊瀬・浦戸地域の魅力や素晴らしいところを発信し、多くの方に訪れていただけたらと思っています。



水上 ちえさん