

「人」と「食」の発見記

# 秋の上五島

## しまの恵みにふれる旅

### アゴ漁で賑わうまちを訪ねて

長崎港から高速船で約90分。五島灘を渡ると、新上五島町鯛ノ浦港に着く。蒼さを増した秋の海を眺めながら車を北に走らせ、小串漁港に向かった。今がちょうど「アゴトビウオ」漁の最盛期とあって港は活気づいていた。

有川湾一帯は県内有数のアゴの産地。毎年この時期になると、群を成したアゴが日本海から南下してくる。有川湾内にも多くのアゴが入り込み、海上は多くの漁船で賑わう。アゴ漁は、2隻の漁船が網の両端を引きながら操業する「船びき網」という漁法で行われ、大きいものは鮮魚として出荷し、小トビと呼ばれる小さい魚は焼きアゴに加工する。港では、水揚げされたばかりのアゴがトロ箱いっぱい盛られ、その銀鱗が陽射しを浴びてキラキラと輝いていた。

港の近くで焼きアゴを製造している「(有)

### 焼きアゴ

【焼きアゴ】  
（有）はたした  
新上五島町小串郷556-1  
TEL.0959-43-8995



串に刺したアゴを炭火でじっくり焼いていく

※1 ブランドながさき総合プロデュース事業  
長崎県の優れた農水産物の販路拡大に向け、大手広告代理店(株)電通のノウハウを活用し、生産から、PR、販売までの一貫したプロデュースを行うことで、全国に通用する商品のブランド化を進める取り組み。これまでに10品目を選定し、首都圏の百貨店・スーパーなどで販売している。



(有)はたしたの店主 畑下直さん

「天日干しは紫外線による殺菌効果がありますし、室内で乾燥させるよりも光沢が出るんですよ。」と畑下さん。勧められて、焼きたてのアゴを食べてみた。身は柔らかくほくほくしている。このままでも美味しいが、乾燥させるとさらに旨味が増すという。

焼きアゴづくりは12月まで続く。県が進める「ブランドながさき総合プロデュース事業」の戦略商品にも選定されている「長崎あご」は、県内はもとより全国へと出荷されていく。



ひと串に約20匹のアゴを刺していく



小串漁港に水揚げされるトロ箱いっぱいのアゴ

### 全国から注文が殺到 抜群の人気を誇る「水いかの一夜干し」

小串漁港から南に向かい、丸尾郷にある新魚目町漁業協同組合魚目支所を訪れた。ここでは魚介類の開き物を製造・販売しており、この日は「水いかの一夜干し」の加工が行われていた。

正式な名称はアオリイカ。泳いでいる時に秒単位に色を変え、水のように透けて見えることから、水イカと呼ばれている。身は肉厚で柔らかく、甘みがあるのが特徴である。一夜干しは、海水で洗いながら水イカを開き、真水で洗って冷風で乾燥させたあと、パック詰めにして急速凍結する。製造工程は至ってシンプルだが、数ある製品の中から特撰平成「長崎俵物」に認定されている逸品。他の一夜干しとどこが違うのだろうか。「独自の処理方法に秘密があるんですが、これだけはお話しできませんね。」と笑顔で答えてくれたのは組合の田辺伸介部長である。平成13年の認定以来、全国から注文が殺到し、生産が追いつかないほどの人気だという。「新鮮なままパックしてありますから、解凍して刺身で食べると旨いですよ。」と田辺さん。今年もその美味しさは全国の食卓へと届けられていく。



新魚目町漁業協同組合の田辺伸介部長



特撰平成「長崎俵物」に選ばれた「水いかの一夜干し」

※2 特撰平成「長崎俵物」  
長崎らしさを生かした優れた水産加工品で、厳格な品質基準を満たし、俵物認定委員会で認定された平成「長崎俵物」の中から、平成13年、長崎ゆかりの著名人により、首都圏の方の好みに合うものとして選抜された逸品。

### 水いかの一夜干し

【水いかの一夜干し】  
新魚目町漁業協同組合  
新上五島町小串郷422-6  
TEL.0959-55-3131

朝、水揚げされたばかりの新鮮な水イカを手早く開いていく