

平成28年8月1日 発行

特定非営利活動法人 海の自然史研究所



南三陸町志津川旭ヶ浦1
南三陸町地方卸売市場(試験室)
TEL:0226-28-9590

Mail:
Umiken_minami@yahoo.co.jp

編集:阿部華子・高橋弘美



What's 海研?
どんな仕事をしているの?

- ☆放射能測定 (市場に水揚げされた魚)
- ☆志津川湾の水質調査
- ☆海藻おしぼ講座
- ☆子どもワークショップ
- ☆魚介のレシピ開発
- ☆どっどっちゅん通信発行
- ☆他団体への協力 など

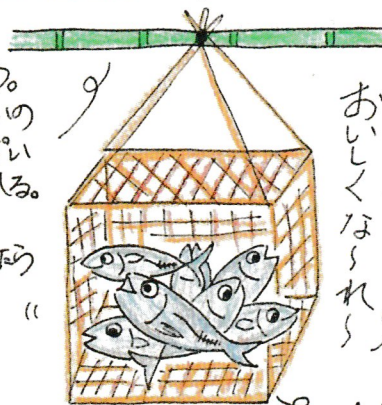
雑魚食堂日記

本日の雑魚食堂は
小アジの煮干しつくり~
& アジだしうどん!!



〈煮干しの作り方〉

- ① 頭と内臓を取り、きれいに洗う。
- ② ボウルにアジと、それがひたるくらいの水を入れる。そこに小さじ1杯くらい塩と、100ccの酒を入れる。
- ③ 半日ほどおくと泡がでてる。水面の半分が泡でいっぱいになったらその水をすて、5~6回洗う。



おいしくなれ

- ④ 大きな鍋に水を張り塩を入れる。(1Lに対し大さじ3くらい)
- ⑤ 沸騰したらアジを入れ3分くらい煮る。煮すぎるとくずれるので注意する。
- ⑥ 煮えたら身がくずれないようにザルにあげる。天気のいい日に1日~2日かけてカラカラに干して完成!!

できた煮干しでうどんを作りました。アジの風味がでてましたよ。

アジだしうどん!!



地元のかまぼこ

地元のとろろ布

地元のねぎ

DHAとEPAが豊富だよ。みんなで食べよう。



1. 脳の活性化
2. 長体力を高める

1. コレステロールを下げる効果
2. 血液をサラサラにする



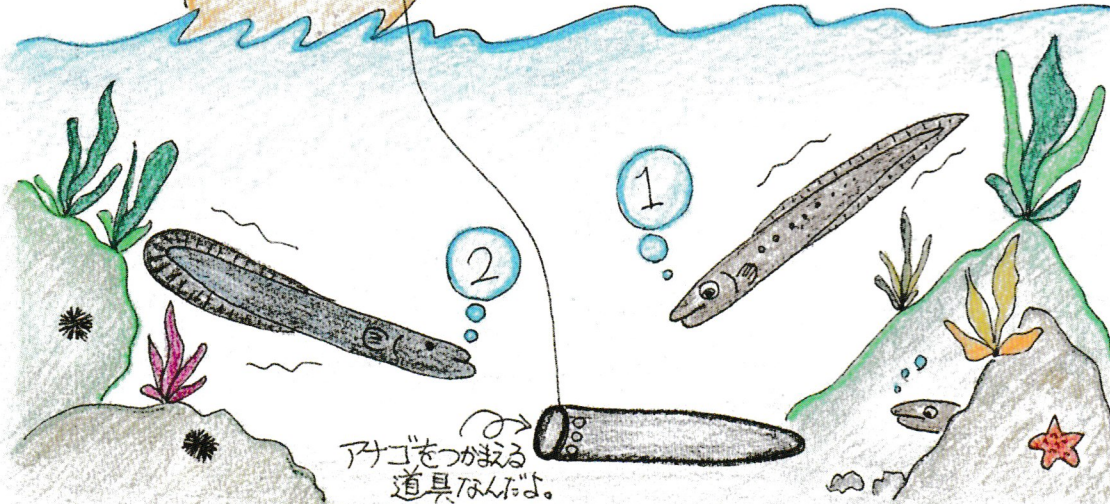
おさかなクイズ

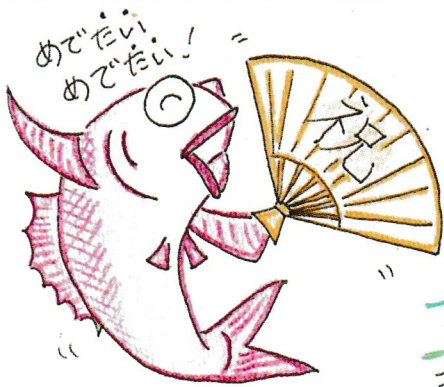
《もんだい》

アナゴをとっている漁師さんがいました。そこへ、ウナギさんとアナゴさんが、やってきました。さて、どちらが「ウナギ」でどちらが「アナゴ」かわかるかな? ちがいを見つけてみよう。

※こたえは、クイズはかせのページをみてね。

さっぱりとれいなさ





南三陸地方卸売市場 "おらほの町の台所完成"



これからも
スタッフ一同
よろしくお願ひし封

志津川湾を見守るように、ドンとかまえた新魚市場。
みんなが待ち望んだこの場所に、再び賑わいが戻ってきた。

漁を終えた船が次々と入港し、旬の魚が顔を並べる。
水揚げは、漁自衛とスタッフの見事な連携プレイでおこなわれる
スピーディーな作業。だから、魚が新鮮!!

そして、町の魚屋から私たちの食卓へと届けられる。
まさに、市場は「おらほの町の台所」なのである。

これからも、安心安全なお魚をお届けできるよう
私たちは、頑張ります。



市場内を
ご紹介しま〜す!



<大会議室>



新市場は廊下が
とっても長〜い。



こちらが事務室。
ご利用の方は、こちらまで。
お待ちしております。



ここでセリが
おこなわれます!



みんなが
管理してます。

こちらには活魚が
たくさん入ってます!!



海からは、デッカイ
タイのプレゼント。

いっぱい食べて
頑張ります!

まずは
腹ごしらえ。



ここは
入札室です。



時月方旅行へ



阿部重夫さん
この道、
60年だぞです

マドロスの歴史をたずねて

日本は明治維新以降、太平洋戦争に負けるまで一貫して軍国主義でした。大きな声で歌う事も男女が手をつなぐ事もかなわなかった戦時中。敗戦し、民主主義の世の中となり、好きな事をしても誰にも文句を言われないうれしさを表現するのが踊りだったそうです。テレビやラジオ等の見聞のなかった50年程前「あの娘が泣いてる波止場」港町十三番地を親達に教わりながら踊っている時だけは幸せを感じていられたそうです。かつて、遠用漁業が盛んであった時代。中学を出るとすぐ船乗りでした。出港する彼を見送る波止場。大漁を祈願して揚げられたたくさんの旗が、たなびきながら船が離れ、テープが切れ、港から遠くへ行ってしまっただんなあせつない想いでいっぱい。会いたいのに会えないもどかしさ。今のように携帯で、いつでも話せるわけではない。そして、威勢よく港を出ていく漁船を見送る際に踊られたのが、このマドロスだったそうです。また、漁神様として、尾崎神社が祀られており、春秋2回の祭典で披露したり、各部落の祭りで青年団が、こぞって踊るのが、大正から昭和にかけての世代の間では、伝統の行事だったとお伺いしました。それぞれのストーリー、それぞれの想いを胸に踊り続けることで喜びを感じてきたという泊浜の皆さん。生きていて良かったと思える瞬間、あなたには、ありますか？

あなたの「生き甲斐」とは何ですか？
寝食を忘れるほど、夢中になれる何かはありますか？
今回は泊浜地区におじゃまして、
「マドロス」にゆかりのある方々にお話を伺いました。

泊崎・清観荘のおかみさんである阿部敦子さん。踊りは清観荘で拝見できそうです！

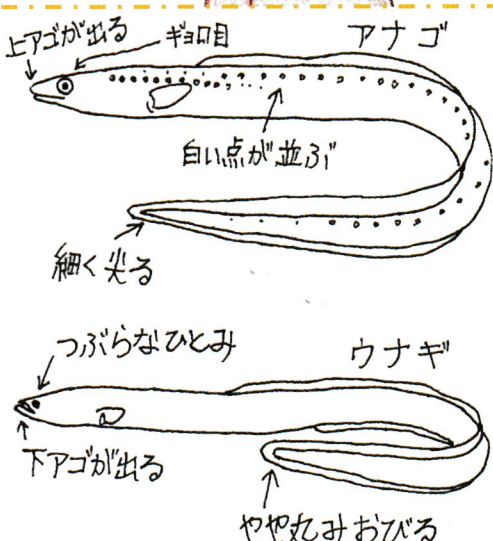


タクタタクタ 拓三博士のおさかな Love Lab

こたえは
① アナゴ
② ウナギでした。



アナゴとウナギはよく似ています。どちらもウナギ目というグループに属する魚なので、それもそのはず。目でもいくつか違う特徴があります。例えば尾の形。アナゴの尾の先は細く尖りますが、ウナギの場合はやや丸みがあります。顔の形を横から見ると、アナゴは上アゴが突き出ていますが、ウナギは逆に下アゴが出ています。また、アナゴの目が白くはっきりして、ウナギの目は黒くはっきりしていません。体の横に白い点が一列に並ぶのもアナゴの特徴です。一方、生活の仕方はずいぶん違います。どちらも遠く南の海で産卵しますが、アナゴは一生を海で過ごすのに対し、ウナギは小さいうち川を遡り、川で成長して大きくなります。そして、産卵のために再び海へ下ります。ウナギは脂が豊富で特にビタミンAを多く含むため、滋養強壮の魚とされています。一方、アナゴは脂が少なく、サッパリした味と食感を楽しめます。どちらにもそれぞれの美味しさがあるので、今度ぜひ見比べながら食べ比べてみてはいかがでしょうか。



今月の海ボーイ

① 小野作商店

小野寺 渉 さん



今月の海ボーイは葦の浜地区で養殖業を営む
① 小野作商店の4代目、小野寺 渉 さんです。
シーズン真、盛りのホヤの水揚げで忙しい最中に
これまでのいきさつをお伺いしました。

葦の浜漁港が庭のようなこの場所で育ったという
渉さん。幼い頃から、長男であるがゆえに家業を
継ぐべきか、周りからのプレッシャーと自分自身の
プレッシャーに悩み続けてきたそうです。答えを出す
ことが出来ないまま高校を卒業し、仙台卸売市場
にて、仲卸として働きました。

そんなある時、いつも家業を手伝う身内が倒れて
しまい、人手不足のため実家に戻ることにになりました。
この流れで、海の仕事をやらざるを得ない、いや
やらなければ...という迷い続ける最中での
2011年3月11日、東日本大震災。
自宅、工場、船4艇が全て流され、海の仕事
すぐに再開するのは難しい状況となりました。

そんな中でも、漁業再開に向けての土台作りに動き
始めている両親の姿がありました。さて、自分は
どうやって3人の子どもを養っていくか、迷っている時間は
なく、知人の紹介で、女川へ出稼ぎへ行く決意を
固めました。まだまだ津波の爪痕が深い中で
がれきを撤去する日々。断水が途切れ、汚れた手を
洗うとすら出来ない状況でも、3人の子どもを抱え、
水を汲みに行き、その水で炊いたごはんを毎朝、奥様
が握ってくれたおにぎりを頬張ることで、元気を張りきれたと
いう渉さん。夫婦が互いを思い合い、「家族を守る!!」
と、ただそれだけで、こなす日々でした。仕事を終え帰宅すると
そこには、身体を拭けるようにと、毎日欠かさず、水を用
意してくれている奥様の麻子さんがいて、からこそ
今があります。復旧して、あたり前に、水が出るように
なった現在ですが、あの頃は、これだけで一日が終わって
いたように思います。目を背けたくなるような光景に
幾度も幾度も絶えてくれたのは、支えてくれた麻子さん
の存在と、子どもたちの姿があったからこそ!ですね。

女川に通う生活が昨年まで約4年間続き、わかめ
シーズン開始から、小野作商店は、本格始動しました。
新舟を造船し、新たに凍結加工の6次産業化も
始動しました。

これからは何も考えずに前に進むしかない。生きて
いければ、その悩み事もあり、仕事も出来る」と渉さん。
将来、子どもたちは家業を継いでほしいですか?との
質問に、「自然に海、という環境を
作ってあげることが一番の理想。自分の好きな道に
進んだとしても、実家としての受け皿を残してくれたらなあ」と
告ぐ渉さんは、この地に深く根を下ろし始めた
大きな木の如く、やさしく家族を包み込む4代目でした。



小野作商店のおすすめ商品

水揚げしたばかりの新鮮なものを凍結
加工しています。ご注文、おまちしています!!

- ゆでほや
 - 塩(ほや)
 - 冷凍(ほや)
- 500g~
- 塩ゆ= (1,200円)
 - (2,000円)
 - (3,000円)
 - (5,000円)
 - 貝の粕漬 (1,000円)
 - (2,000円)
 - (3,000円)

☆ 事前に電話で、ご希望の商品をお伝えして頂くと
助かります。ご注文、問い合わせ TEL. 36-2032 まで。

