

# 地産地消ニュース

第007号 3  
平成17年12月28日

発信元  
高知県農林水産部地産地消課  
〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目7-52  
電話 088-821-4807  
ファックス 088-873-5162  
メールアドレス 162501@ken.pref.kochi.lg.jp  
おいしい風土こうちホームページ  
アドレス<http://www.chisan-chisho.com/>

## おいしい風土こうちサポーター通信Vol1-3

生産サポーターからは、中土佐町の「<sup>かみのかえ</sup>上ノ加江漁協」をご紹介します。



### サポーターから一言

中土佐町久礼から南に車で10分のここ上ノ加江は、昔から延縄(はえなわ)漁の盛んなところで「赤物の上ノ加江」と言われてきました。

その技術・技法は現在も伝えられており、当漁協の市場には量は少なくなりましたが、今では全国的にも貴重な種類の魚となったノドグロ(地元での呼称は、赤モツ)や白甘鯛(地元では白ピタ)など赤物の水揚げがあります。

今、よく揚がっているのは「ノドグロ」と「タチ魚」です。

特に、タチ魚は1キロ前後

の物が揚がっています。真夜中の0時頃に沖に行き、立て縄で1尾、1尾、大事に釣り上げています。そして午前10時には港に帰ってきて、午後2時から競りにかけられています。網ではないので、魚体は擦れず、ピカピカなのが自慢です。しかも、その日のとれたて(地元では「ピリ」と言います。)ですから、鮮度抜群、味も抜群です。

また、これからの時期、肝が肥大してきて旬を迎えた、刺身がたまらない「かわはぎ」(地元の呼称は、ちゅうちゅうはげ)も揚がり始めていますし、1月からは、いよいよ「ホタ」漁が始まります。クエに似た「ホタ」の鍋は最高です。

当漁協の市場では、その日の取れたてを午後1時45分からの競りにかけています(1月1日~3日のみ休み。大晦日もやります!)。是非、一度、お越しください。事前にお電話をいただければ、魚商人さんなどのご紹介もさせていただきます。ノドグロなどは県外での知名度・人気が高く、上ノ加江産の物が北陸や関西方面に出荷されています。深海の魚ですので、1年を通じて上品な脂がほどよくのっています。こんなおいしい魚を、是非、高知の皆さんや高知にお越しになったお客さんに召し上がっていただきたいと思っています。

それから、今、上ノ加江沖で育てる細目昆布(「上ノ加江こんぶ美人」)の2006年オーナーを募集しています。1月14日(土)の植え付け(種付け)体験に始まり4月中旬の収穫体験まで、成長した昆布(1口:3株)はオーナーさんのもの。一緒に塩蔵加工までしますから、昆布は冷蔵庫で1年間保存できます。また、取れたての生の昆布は焼酎のお湯割りにするとなんとも言えず美味。生では流通していませんのでオーナー様ならではの楽しみ方です。そのうえ、2回の体験には土佐の料理传承人にも選ばれた漁協女性部が腕をふるう漁師料理の昼ご飯付き。1月6日(金)までにお申し込みください。先着30名様です(昨日から受付を始めたばかりです。)

組合員80人の小さな漁協ですが、体験漁業やこんぶ美人(細目昆布)の養殖を通じた食育など、できることを一生懸命やっています。安全・安心を最優先に、「ピリ」の魚を一人でも多くのお客様にお届けできたらと願っています。



秋に揚がるオイラは  
ピリの鯉、刺身で食  
たらたまげるで!

お問い合わせ・お申込は

上ノ加江漁業協同組合：大高(おたか)

TEL: 0889-54-0111

FAX: 0889-54-0112

窓口営業時間：平日8:30~17:00

\*事前にお電話いただけましたら、当日の魚の状況もお答えさせていただきます。

