

このまち
津市で
輝く

津ぶっこ生産者を追いかける
～Vol.3 あさり～

昔ながらの手掘り漁にこだわり。
津市のあさはり日本一！



香良洲漁業協同組合

小野 良智さん(左)

吉田 和弘さん(右)

この時期、香良洲海岸のあさが薄く割れやすいのは、身がたっぷり詰まっている証拠。まぐわと呼ばれる鉄の漁具を使って、手作業であさを掘り出す「手掘り漁」は、貝にストレスが掛からないため砂が少なく甘みがあって柔らかい貝が採れるという。香良洲で昔ながらの手掘り漁を続ける2人の漁師、小野さんと吉田さんはまぐわを器用に操りながら、貝と一緒に大量の石を瞬時に選別していく。まさに職人技だ。

「時代と潮の流れが変わって、魚と貝が住みにくい海になってきた。それでも、おいしいあさが採れるとうれしいから、手掘り漁を続けている。雲出川の恩恵を受けて育った津市のあさはり、日本一やと思うとる。」

吉田さんの日焼けした顔に白い歯がこぼれた。



津ぶっこことは…津市の農林水産業をもっと元気にするため、ブランド品目として推進している13品目の産品 ▶次回は「ずいき」



津市シティプロモーション情報

Facebook ページに いいね! して、津市の 楽しい! お得! 情報を毎日ゲット♪

facebook

津市シティプロモーション情報

広報つ!

毎月1日・16日発行

- 編集・発行
津市政務部財務部広報課
〒514-8611
西丸之内23-1
☎059-229-3111
FAX 059-229-3339
- 印刷
寿印刷工業株式会社