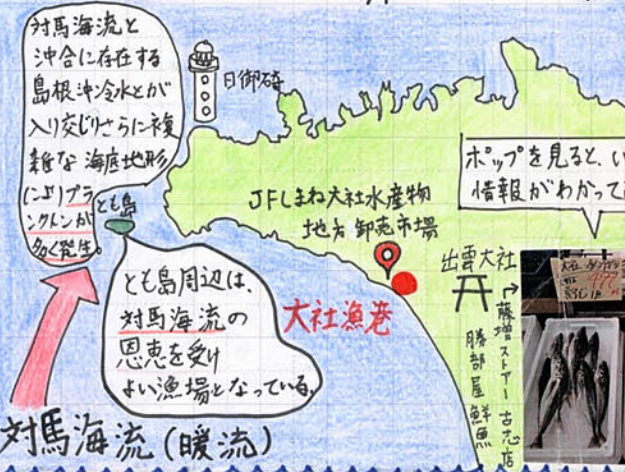


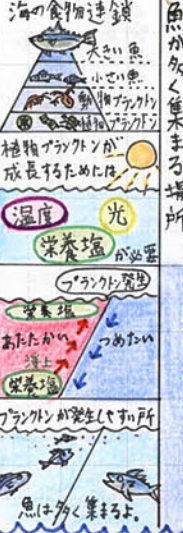
# 出雲の海と魚

出雲市立神小 6年 門野 拓海

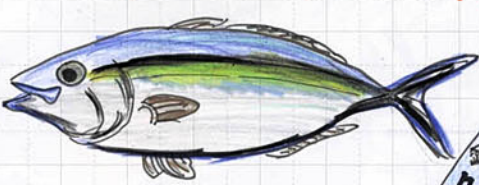
## なぜ、大社漁港沿岸は好漁場?



ぼくは、魚を釣ったり、見たりすることが好きです。近所のスーパーの中にある魚屋さんには、いつも魚種が豊富でほとんどの島根県産です。その中でも多いのが大社産です。そこで大社漁港へ行き、出雲の魚について調べてみました。この新聞では、分かったことを面白いと思っただけを紹介します。



## 知ってた? 大社御縁鮓



「大社御縁鮓」は、11月～2月の寒い時期に、本船で丁ねいに行き、旨味と旨味の高さを追求したブリです。

## 旨さの秘訣!!

- ① 大型の寒ブリに限定  
11月～2月の間に釣れた3kg以上の寒ブリに限定。脂の乗りが良い。
- ② 釣った後の活け処理  
釣り上げた直後に船上で尾ずり丁ねいに「神経」を行う。
- ③ 旨味の高さ、保存期間の長期化  
「神経」により旨味成分の生成が促進され、旨味のピークが高まる。とともに、食べられる期間が長くなる。

## 出雲のお魚



漁業協同組合JFしまね大社支所 橋坂さんに聞きました!

Q 大社漁港沿岸のよいところは?

A 地形にともなう潮の流れによって年間を通していろいろな魚がとれます。Q サメがとれたらどうしますか?

A 競りで売れます。Q 出雲の魚といえは?

A プリ、大社御縁鮓としらだて化して、品質を保証しています。

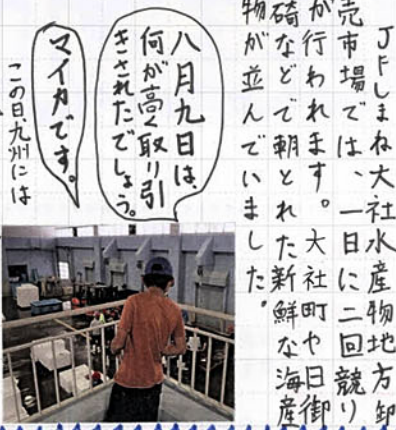
## 見学させてもらいました! とれたてが並ぶ競り

この日九州には台風が上陸し魚が少なかつたこと、お盆前だったこと、全国的に高い値段がつきました。

JFしまね大社水産物地方卸売市場では、一日に二回競りが行われます。大社町や日御物など朝とれた新鮮な海産物が並んでいました。

八月九日は、何が高値取引引きされたでしょう。マイカです。

この日九州には台風が上陸し魚が少なかつたこと、お盆前だったこと、全国的に高い値段がつきました。



豆知識 10月を神様集いし出雲の国では「神在月」と呼ぶ。時期を同じとして、大社の海には たぶつりと脂がのった大きな寒鮓がやってくる。その堂々たる白銀の姿と、神々に導かれるように現れることから神宿りし鮓と神鮓と呼ばれる。



雲の海を応援して、新鮮な魚が食べられる環境に感謝し、出雲の海を自慢に思っています。豊かな海産物を育て、その出雲の海を自慢に思っています。雲の海を応援して、新鮮な魚が食べられる環境に感謝し、出雲の海を自慢に思っています。

ぼくは、ビーチのウォークマップ活動に参加したり、海や魚などに関心をもち続けたいです。

どうする? JFしまねでは、ウニのくじよをしたリ海そうのタネを植えたりして藻場の保全をしているそうです。

出雲の海でも起っていた! 「磯焼け」って聞いたことありませんか? 海の沿岸に生えるコンブやシジミなどの海藻類が枯れることです。海水温の上昇や海水汚染、ウニなどの食害が原因とされています。海藻場の原因とそれがないと魚の住む場所がなくなります。

出雲の海産物販売とは?

出雲市役所農林水産部水産振興課の取り組みです。現在個人隊員は約80人、店舗隊員は14店舗が参加しているそうです。

漁業者 漁業の活性化

飲食店(店舗隊員) 市内で水揚げされる魚介類を積極的に利用しPRする。

消費者(個人隊員) 出雲の海の魅力を発信。出雲の魚介類を積極的に食べる。

