

トピック 真鶴の海 真鶴冬の風物詩、ハバノリ漁獲上々



磯で波に揺られるハバノリ(左)、ハバノリ干しの風景は真鶴の冬の風物詩(右上)、ハバノリをのせたお雑煮。(右下)

ハバノリは、「はば」「はんば」と呼ばれ親しまれ、古くから冬の真鶴の食卓には欠かせない食材です。「この一年、幅をきかせて過ごせるように」との願いを込めて、お正月の縁起物としてハバノリをのせて食べるお雑煮は、真鶴のふるさとの味ともいえる一品です。

ハバノリは日本各地の磯で普通に見られる海藻ですが、あまり流通していません。真鶴をはじめ三浦半島や千葉県、島根県などの一部沿岸地域に特徴的な食文化と言えます。

ハバノリは波あたりの強い磯を好み、冬の寒さが厳しくなると、幅1~2cm、長さ10cm前後に成長します。真鶴では12月頃から潮の引いた岩の上に見られるようになります。漁師の収穫作業はお正月に向けて繁忙期となり、磯で摘み取る姿や、日当たりの良い軒先で四角く形作って干してある風景を町内のあちらこちらで見かけるようになります(漁業権の対象物で一般人は採取できません)。

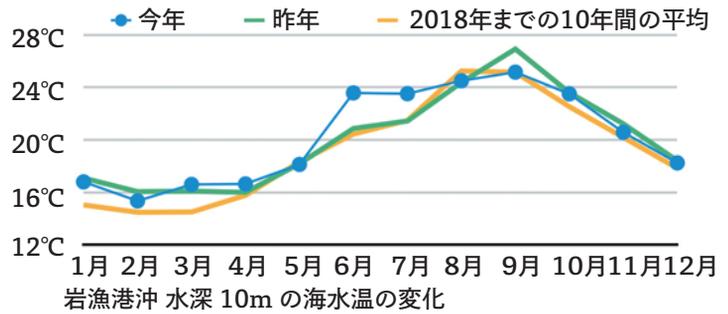
今シーズンは強風で冷え込む日が多く、ハバノリの漁獲量も上々とのことですが、海水温が高かった一昨年の冬は不作でハバノリ干しの風景を見かけることも減りました。海の町真鶴では、身近な食文化や風景も海との関わりが深く、海の変化に大きく影響を受けます。

真鶴の海況 海中も冬景色、見られる生物も交代

岩漁港沖水深10mの12月の海水温は18.2℃でした。海の中も例年並みの冬の寒い寒さとなり、夏は活発だった南方系のミツボシクロスズメダイも寒さで元気がないようでした。卵や幼魚のうちに南の海から黒潮に乗ってきた季節来遊魚たちも、もうしばらくすると姿を消し、冬の生物たちが見られるようになります。<情報提供：横浜国大臨海環境センター>



ミツボシクロスズメダイ



まなづるの漁獲情報 漁獲量回復傾向、魚種も秋から冬へ



カイワリ (体長約20cm)

真鶴町漁協の定置網では、夏から不漁が続いていましたが、11月終わり頃からやっと漁獲量が回復し、例年並みに戻ってきました。ヤガラやワラサ等の冬の魚の水揚げが増えてきましたが、普通は秋に獲れるカマスや春に獲れるサワラも混ざっています。

今回ご紹介するカイワリも、真鶴では夏から秋に獲れる魚ですが、今年は12月に入っても水揚げされていました。カイワリは、シマアジに並ぶと評されるほど味の良い魚です。幼魚にある黒っぽい縞模様は、成長すると消え、背側が青色、腹側は銀色に輝きます。最大で40cmほどになりますが、そのサイズの高級魚として取引されます。やや知名度が低くスーパーなどでも見かけることは少ないですが、知る人ぞ知る美味しい魚です。刺身も煮魚も絶品のカイワリを、漁協職員さんのおすすめで塩焼きにさせていただきました。<情報提供：真鶴町漁協>

町立遠藤貝類博物館 1月中旬~2月のイベント

- 1月19日(水) 海まちラボ 海トーク 講師:渡部裕美さん (JAMSTEC) 町民センター3階 講堂【要申込・無料】
- 1月29日(土) 真鶴自然子どもクラブ「お林をたんけんしよう!」 町立遠藤貝類博物館/お林他【要申込・保険料】
- 2月6日(日) 海まちラボ 海さんぽ「真鶴半島ジオストーリーツアー」 町立遠藤貝類博物館/お林他【要申込・有料】

町立遠藤貝類博物館は2・3月は全日休館となります。見学には事前予約が必要です。(電話 0465-68-2111)

まなづる 海の月報は、町立遠藤貝類博物館 HP からダウンロードができます。印刷、掲示・配布歓迎です。