

本日のメニュー

室戸半島東岸の大敷網産 4月採れ回遊性春ブリ
プレートのひずみによる断層壁にぶつかり
深層から湧き上がる栄養塩類をもとに繁茂した
植物性プランクトンに集まる小魚たちとともに
葉ニンニクの酢味噌仕立て・ワサビ添え醸し
発酵大豆しぼりの2種のソースで



大敷網(定置網)のしくみ

網の全長：約500m 幅：約90m 深さ：約75m

*椎名大敷の場合

室戸半島東岸、陸地から2~3km沖には、水深1000mまで落ち込む急崖がある。その急崖に深海の深層流がぶつかり、栄養豊富な湧昇流となることで、良質な植物プランクトンが発生。多くの小魚が集まり、その小魚を求めて大型魚も集まる。崖のフチに定置網を仕掛けることで、様々な種類の魚を獲ることができる。ブリはその中でもエース級の存在。

二段箱

最後の網。船員はこの網をたぐって絞り、魚をたも網ですくう。二段箱の先端の丸くふくらんでいる部分に魚を集めて引き揚げる。



垣網 回遊してきた魚がこの網にぶつかり、定置網に入っていく。魚は障害物に出会うと沖へ逃げる習性があるため、陸側に垣網を設け、沖側の運動場へ誘う。

垣網

昇り

底にいる魚も獲り逃さないよう上向きに狭くなる網のこと。

一段箱

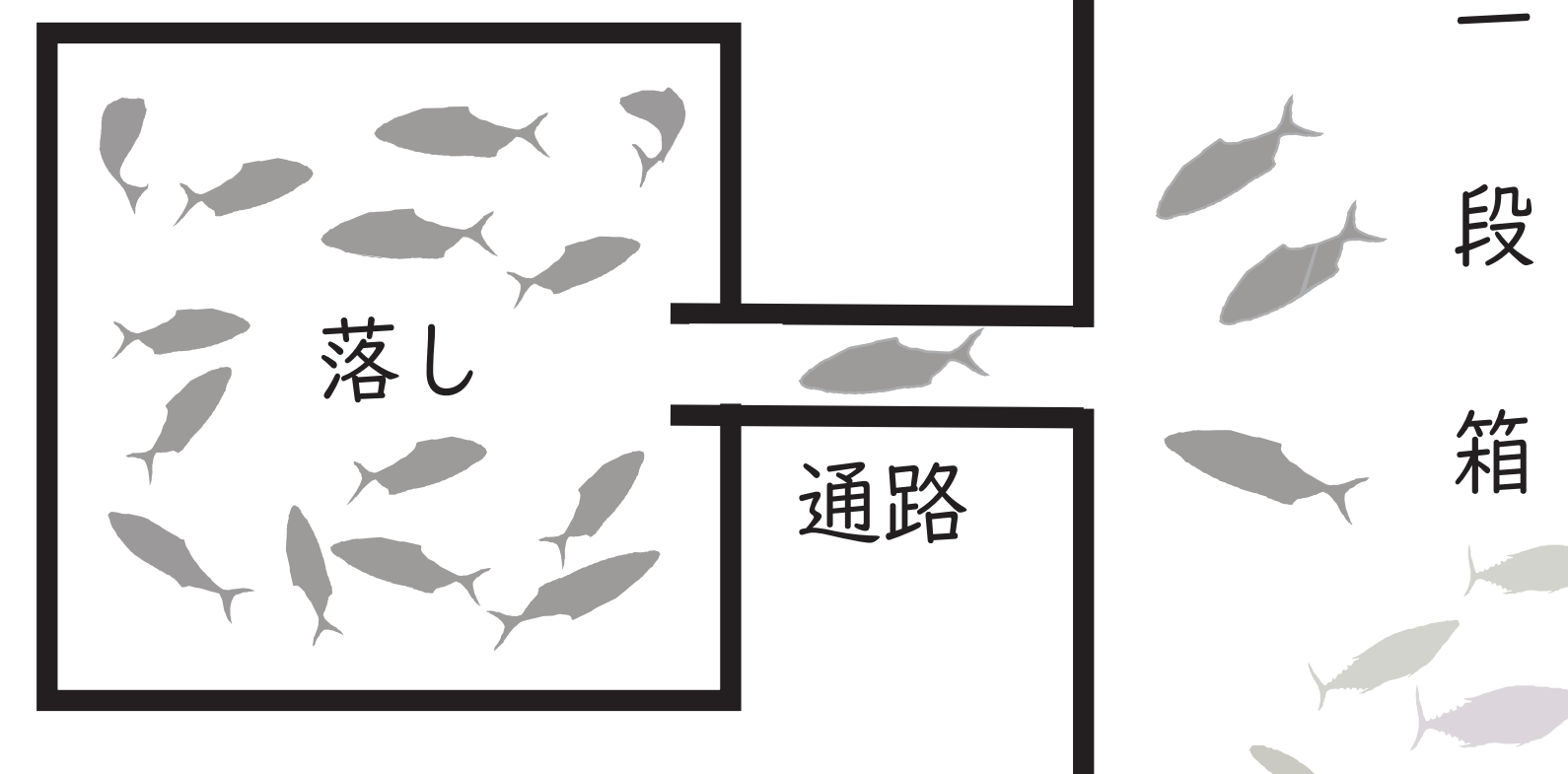
昇りから二段箱への通り道。二段箱への出口を狭くして魚の出戻りを防ぐ。

運動場

垣網にぶつかった魚が最初に入り回遊する場所。

落とし

ブリの時期になると、落としと呼ばれるブリ専用の網を仕掛ける。ブリの習性を生かし二段箱から通路をつくり、約9m×9m×9mの立方体にブリを導く。好漁期にはこの立方体がぎゅうぎゅうになるほどブリが入ってくる。



これまで室戸ではブリは2月頃から獲れ始め、3月以降は「彼岸ブリ」と呼ばれる、やせた美味しくないブリが上がる時期とされてきた。しかし、地球温暖化の影響か、近年、室戸の主漁期は3月以降となり、4月でも北から回遊する脂の乗った「春ブリ」の好漁が続いている。ということで、現在の室戸では4月採れのブリも大変美味しい。

ブリ以外では、サワラ、アジ、サバ、メジカ、スルメイカ、シイラなども大敷網で揚がる。これもまた美味しい。



室戸半島の東西断面

地震が起こるたびに室戸半島は押し上げられる(断層性のものは1000~2000年に一度)

