

●豊かな海の幸で活気

国道10号を走って日向市から門川町に入ると、「さかなのまち門川町」という標識が目に入る。町の北寄りにある鳴子橋の欄干には、魚を抱いた少年の像が立っている。町の中には「海産物」の看板を出した店が並び、干し魚のにおいが漂う。

本県は長い海岸線を持ち、黒潮の豊かな恵みを受けている。北から北浦町、島浦（延岡市）、門川町、日南市、南郷町、串間市と漁業が盛んな町が連なる。二〇〇〇（平成十二）年度の統計（宮崎県海面漁業の動き）ではウルメイワシ、キハダ、ビンナガ、カツオ、カタクチイワシ、マカジキなどの漁獲高で、本県は全国のベスト5の中に入る。近海カツオ一本釣りの漁獲高は全国一位である。

この中で門川町は本県沿岸漁業の拠点。町の沖合は、四国の足摺岬で分岐した黒潮分岐流と、豊後水道から南下する沿岸水帯が接触するところ

でイワシ、アジ、サバなどの回遊魚類が多く、絶好の漁場となっている。無人島で、近年はレジャーランドともなっている乙島が浮かぶ門川湾内は、好適な海面養殖場となっていて、マダイの養殖が盛ん。

恵まれた条件を背景に、水産加工業も町を支えている。加工業者は三十社に上り、ほとんどが一次加工。チリメン、イワシ、アジ、サバなどを原料とした塩干しや煮干しが中心で、鮮度がよいから品質も良い。製品の80%は県内消費だが、チリメンは90%が関東、関西の大都市に出ているという。

また練り製品加工も盛ん。五社がてんぷら、ちくわ、かまぼこなどを生産している。以前は地元どれの雑魚を原料にしていたが、現在はスケトウダラのすり身を多く使っている。

門川産の水産加工品は、国道10号沿いにある

海産物店で手に入る。観光客、ドライバーたちに人気で、どこも活気に満ちている。地どれのアジ、サバを使ったすしも人気メニューとなっている。

黒潮は、門川に豊富な海の幸をもたらし、活気を生み出してきた。しかし、近年は高齢化や後継者不足、二百リ水域の漁業規制、輸入水産物の増大による価格の低迷など、厳しい状況も押し寄せている。その中で今、町は「世界一のさかなの町」を目指して加工技術の向上、経営の近代化などに取り組んでいる。それはいつまでも干し魚のにおいにする町でいたい、という願いの表れでもある。

甲斐 勝



地どれ魚の天日干し。「さかなの町・門川」を支える