

離島発



黒潮の恵みと、トカラの漁。

魚は海流が蛇行するところに集まるという。トカラ沖はちょうど黒潮が蛇行する場所にあたり、黒潮という自然の恩恵を受けトカラの水産業が営まれている。

トカラの漁業の特徴としてまず挙げられるのは、カツオやオキサワラ、ホタ、タルメ、キハダマグロ、トビウオなど魚種が豊富なことだ。加えて魚が過ごしやすい温度帯のため、よく肥えて脂乗りのよい魚が獲れるといふ。

それらの魚が獲れるのは、「最後の秘境」とも呼ばれる手つかずの自然が残る地域。きれいな海域で成長した魚であること、島の漁師たちの自慢のひとつとなっている。

島には十島村漁業協同組合があり、漁師たちの水揚げを島内・島外に向けて出荷している。



おいしい魚を 食べてもらうために。

実際の漁師はどんなことを考えているのだろう。店先やメニュー、食卓に並ぶ魚を見ているだけではわからない、実際のトカラの漁について聞いてみた。

「漁は魚との知恵比べ。魚の行動パターンや生育状態を把握することから始まる。だから一年365日、日々勉強。もちろん努力も必要。そうやって毎日魚のことを考え試行錯誤していると、魚への感謝の気持ちが生まれ、自然と一緒に

匹一匹を大切に扱いたいと思うようになった」と語るのは中之島を拠点にマグロ漁を営む古橋さん。

「自分の獲った魚がおいしいと言ってもらえることが何よりも喜び。自慢のトカラの魚を食べてもらいたい。私たち漁師は水揚げして鮮度の良い状態で届ける。山口水産は急速凍結加工して鮮度の良い商品を届ける。両者の魚に対する想いがリンクしている。トカラの水産業の未来が楽しみだ」と紺碧に輝く海を見ながら語った。



十島村さかな新聞

平成27年8月1日 発行：株式会社山口水産
編集：十島村さかな新聞編集部
住所：鹿児島市松原町12-22
電話：099-222-7201



最後の秘境、刻を忘れさせる島。

鹿児島の離島

トカラ列島は鹿児島県に位置する離島群で、屋久島と奄美大島の間に位置している。北の口之島から南の横当島まで7つの有人島・5つの無人島で構成され、直線距離で約160kmもある地域だ。行政区としては「十島村」となっており、役場は各島からの利便性から、鹿児島市に置かれている。十島村への移動手段はフェリーを使う。週2回、深夜23時に鹿児島を出航し、翌朝5時頃に口之島、宝島には13時過ぎに到着する。

自然に囲まれた島暮らし

のんびりとした旅の先には、手つかずの自然が残るトカラ列島が待っている。ゆったりとしたスローライフそのものの時間が流れるそれぞれの島。「最後の秘境」「ここは刻を忘れさせる島」などのキャッチフレーズが使われることも多い。Uターン・Iターンする人たちも、この島暮らしに惹かれてやってくる。



トカラ列島、 十島村。

自然・文化・歴史

時間や日によって色が紺碧から青などに変化する海、サンゴ礁、ガジュマルの木、温泉、トカラウマなど海・山の自然。そして色濃く残る独自の文化、ボゼ祭りなどの祭事、郷土芸能や平家の落人伝説などの歴史。トカラ列島は、ここにしかない魅力にあふれている。

トカラの魚、食べ方いろいろ。

豊富な魚種と、その料理。



クセがないタルメは、ローズマリーの香りとともにムニエルに。

身が厚いキハダマグロ、タルメ、カツオなどの海鮮丼。鹿児島県で2015年秋に開催される国民文化祭に合わせて、観光客を鹿児島の食でおもてなししようとする「鹿児島匠の食・離島の魚フェア」で提供。



旨み十分のトカラの魚は、さっと霜降りにしてからお吸い物やお味噌汁に。

島で獲って、島で急速凍結、島から販売する。



平成23年10月、十島村は十島村漁協・株式会社山口水産の三者間で、魚介類の買い上げに係る協定を締結した。平成25年1月には株式会社山口水産が中之島水産加工施設の指定管理者となり、トカラで水揚げされた魚を仕入れ、ここで加工したのち出荷している。

この加工場には急速凍結機が導入されており、漁師が釣った新鮮な魚を、その日のうちに三枚おろしにして急速凍結している。この漁師・製造・流通が一体になった取り組みにより、鮮度の良い状態でトカラの魚が全国の飲食店に届けられるようになった。



トカラの
さかな。
凍結|急速



(キハダマグロ)
刺身で食べるとおいしく、ヅケ・海鮮丼などに用いられることが多い。



(ムツ)
冬が旬の大型の深海魚。脂が乗った白身で、焼き物や煮付け、鍋料理に合う。



(キンメダイ)
上品な白身で脂乗りがよく、刺身や煮物、干物にして食べられる高級魚のひとつ。



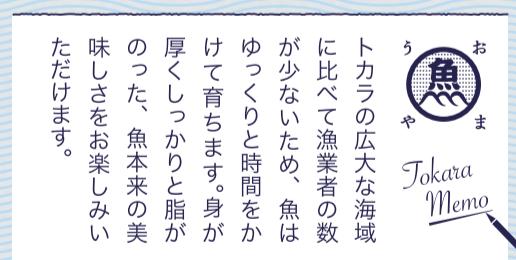
(カツオ)
おろした後、軽く炙って食べる香ばしい「たたき」が人気。



(オナガダイ)
瀬付きの高級魚。上品でくせのない身質で、刺身にはファンが多い。



(メダイ)
タンパクでくせがないことから、刺身やあら炊きなど料理は様々。タルメとも呼ばれる。



トカラの広大な海域に比べて漁業者の数が少ないため、魚はゆっくりと時間をかけて育ちます。身が厚くしっかりと脂がのった、魚本来の美味しさをお楽しみいただけます。

お魚
や
ま
Jokara
Memo



(オキサワラ)
大型の魚で身質は白身。味噌漬けや粕漬など、漬け用としての利用が多い。



(アオダイ)
別名ホタと呼ばれる高級魚。刺身・一夜干し・煮もの・塩焼きと食べ方いろいろ。

トカラの魚図鑑

手つかずの自然、清らかな海の中、悠々と泳ぐトカラのさかな。

移住に関するご相談・お問い合わせはこちらまで

[十島村地域振興課定住対策室]
〒892-0822 鹿児島県鹿児島市泉町14番15号
TEL: 099-222-2101 FAX: 099-223-6720
Email: tokaratiiki@tokara.jp



島で暮らす、島で働く。

十島村は、漁業・農業・畜産業等の第一次産業が盛んな島。近年、多くの方が都市圏などから移住しています。離島での暮らしや移住に興味のある方には、各種移住支援制度等もございますので、お気軽にお問い合わせください。



トカラ列島で獲れた魚を、島で急速凍結、島の鮮度そのままにお届けする魚は、この「トカラのさかな」ロゴとマークが目印。「島の鮮度」をお約束します。

トカラの
さかな。