



狙った魚は逃さない
凄腕フィッシャーマン

有限会社土屋水産 清栄丸
林 蒼人さん(37歳)

有限会社土屋水産は昭和30年に創業し、銚子などの沖合で魚を網で囲い込む2そうまき漁法によりマイワシなどを漁獲する大中型まき網漁業の網元です。大震災による津波の被害を乗り越え、脂の乗った旬の魚を市場に供給する、魚食文化と豊かな海の資源を守る会社です。

—どんな仕事をしていますか

船に乗って沖に出て、魚群探知機やソナーを駆使して魚を獲る仕事をしています。風向きや風力、潮流などを見て、魚のいる所を予想して網を張ります。大漁だったときには、とてもうれしくやりがいを感じます。岩礁などに漁網が引っかかって破れてしまったときは、船上で網の修理をしなければ漁ができないため、漁網の巻き取りや取り扱

有限会社土屋水産
清栄丸

所在地/旭市椎名内3199
電話番号/62-0711

いには気を付けています。海が荒れて出港できないときは、漁網の修繕などの仕事もしています。

—漁師になろうと思ったきっかけは

漁師をしていた父親の働く姿に憧れて、同じ道を選びました。自然を相手にするので、時間は不規則なところもありますが、魚群に当たれば短時間で終わり、実はガッチリ稼げる仕事なので、家族や趣味などの時間を大切にしたい人には、とても向いている仕事だと思います。

—今後の抱負は

漁師不足や魚食離れなど、漁業を取り巻く環境は社会問題になっています。漁業の活性化のために、たくさんの魚を獲って、新鮮でおいしい海産物を食べてもらい、漁師を目指す若い人たちが増えるよう、海の資源と漁場を守っていききたいです。一緒に海へ出て朝焼けの大海原を見ませんか。



新鮮な魚に、はじける笑顔



大漁の魚を陸揚げ



イワシに含まれるカルシウムには、骨の成長障害や骨折を予防する効果があります。酢にはカルシウムを吸収しやすくする働きがあり、イワシと酢は相性が良い食材です。スープには良質な脂が溶け出しているので、一緒に食べましょう。

vol.160 酢テキなイワシのアクアパッツァ

1人分の栄養価 エネルギー148 kcal 食塩相当量0.9g



材料(4人分)

- イワシ……………4尾
- 塩……………小さじ1/2
- セロリ……………1/2本
- 玉ネギ……………1個
- ニンニク……………1かけ
- パプリカ……………1/2個
- ミニトマト……………8個
- オリーブ油……………小さじ2
- 白ワイン(または酒) 大さじ2
- 酢……………大さじ2

作り方

- ①イワシの頭を切り、内臓を取り除いたら腹の中をきれいに洗う。塩をふり、冷蔵庫で15分程おく。
- ②セロリは茎の筋を取り、葉をみじん切りにする。セロリの茎、玉ネギ、ニンニクを薄切り、パプリカを乱切りにし、ミニトマトはへたを取る。
- ③フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れ、弱火で炒める。香りがしたら中火にし、イワシを入れる。
- ④イワシの両面をさっと焼いたら②のセロリの葉以外と白ワイン、酢、水1/2カップを加え、ふたをしてイワシに火が通るまで7~10分程、蒸し煮にする。
- ⑤お好みでセロリの葉を散らして完成。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災 【4月】 令和5年の累計 建物火災 3件(10件) その他の火災 0件(5件)	交通事故 【4月】 令和5年の累計 事故件数 133件(570件) 死亡者数 0人(1人)	人のうごき 【4月の移動】 転入 244人 出生 37人 転出 207人 死亡 61人	【5月1日現在】 人口 63,080人 (+13人)	前月比 (+13人)
			男 31,214人 (+10人) 女 31,866人 (+3人)	世帯数 27,116世帯 (+83世帯)