



白糠町のPRのことばかり考えるわたし
白糠漬けの日常より。

地域おこし協力隊

キタダ ジュンコ
北田 純子



Profile

1973年11月23日生まれ。
千葉県千葉市出身
2019年4月から白糠町の観光をPRする地域おこし協力隊として着任。
趣味は映画鑑賞、読書、アウトドア。

■北田純子ブログ

「シラスカAtoZ」
<https://shiranuka.wixsite.com/atoz>



トキシラズの定置網漁を
取材させていただきました

去る7月3日、白糠さけ定第3号（代表・新保太平さん）のトキシラズ定置網漁に同行し、船長の木村太朗さんが6月から新たに始めた『船上放血 神経抜き』の様子を取材させていただきました。木村船長、新保代表、誠にありがとうございました。

『船上放血 神経抜き』とは、魚を新鮮な状態で保持するための一連の技術・工程を指します。魚は死ぬと「絶命↓死後硬直↓死後硬直解除↓腐敗」という段階を踏みますが、『船上放血 神経抜き』を施すことで、魚体の死後硬直の始まりを遅らせることができ

る、つまり、新鮮な状態をより長く保持できるそうなのです。この技を施すのは、魚体も大きく状態も良い上質なトキだけ。木村船長が『船上放血 神経抜き』を始めてから水揚げされたトキのうち、わずか5%にも満たない厳選されたトキだけが『船上放血 神経抜き』の名を冠することができるのです。

木村船長にこのチャレンジを始めた動機を伺うと「獲れた魚に付加価値をつけて、浜値の向上に貢献したいという思いもあります。また、魚のストーリーを良くしてあげたいという思いもありました。獲った魚をおいしく食べさせてあげられるのも、そうでないのも漁師次第。獲られた魚の1割でも良

くしてあげたい、白糠の魚を食べた人が感動するように」と語ってくださいました。

私が『船上放血 神経抜き』のトキを知った時、まず思ったのが「食べてみたい！」でした。全国のおいしいものの好きな人々も、きっと同じ気持ちになることでしょう。木村船長は今後、トキだけではなく、さまざまな魚でチャレンジしていくそうです。『船上放血 神経抜き』の名を冠する白糠の魚が全国の人々を魅了する日も、そう遠くはないと感じています。

※詳細は町紹介ブログ「シラスカAtoZ」の7月3日の記事「白糠の美味生む手仕事「トキシラズ 船上放血 神経抜き」」をぜひご覧ください。



白糠さけ定第3号公式
Instagram QRコード。
木村船長が自ら記事を作成しています。



左/木村船長。右/技術指導者の根室松田商店、松田代表。



『船上放血 神経抜き』を施した魚はこの証明書が目印です。