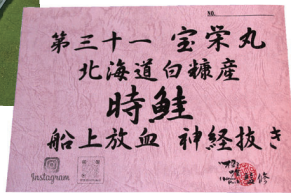


右／今年度、神経抜きした秋サケが、新たに「ふるさと納税」のお礼の品として加わりました。中央・左／神経抜きした秋サケには、船名などが書かれた札を入れ、通常のプラスチックではなく発砲スチロールの魚箱に入れて出荷し、差別化を図っています。



漁師に魅力を

「船上放血 神経抜き（以下、神経抜き）」とは、魚の鮮度を高い状態で維持するための技法です。この技法によって、魚の死後硬直の開始を遅らせ、鮮度を保つことができます。「神経抜き」という技法の習得には、木村さんのもう一つの思いがありました。

「漁師という職業に魅力を感じてもらいたいです。年々漁師の数も減っています。高齢化も一つの原因かもしれませんが、漁師になる方がなかなかいないのは、単純に漁師に魅力がないからだと思います。子どもたちに『将来の夢は？』と聞いても『漁師』って答える子はほとんどいないと思うんです。でも漁師にも魅力はあると思うんです。たとえば、自分が獲った魚が高級料理となってテレビで取り上げられたら、カッコいいじゃないですか。そして『その魚は白糠産です』という紹介をされたら、町民の皆さんも誇らしい気持ちになると思うんです。そういう魅力づくりをしたいんです。自分が20歳のときに、冬の漁がない間は愛知県へ出稼ぎに行っていたのですが、どの飲食店へ行っても鍛高譚がありました。『どこから来たの？』って聞かれたら『鍛高譚の町です』と答えるだけで誰にでも通じたし、とても誇らしい気持ちになりました。自分が獲った



「船上放血 神経抜き」は、魚の鮮度を高い状態で維持するための技法です。まずエラにはさみを入れて血抜きを行い、脳の位置に「T字スパイク」という器具を差し込んで脳を破壊。その後、背骨に沿って脊髄にワイヤーを入れて、神経を抜きます。このことにより魚の死後硬直の開始を遅らせ、高い鮮度を長く維持することができます。

魚も鍛高譚のようになったらいいなと思っています」

魚のストーリーを良くしてあげたい

今年、木村さんが「神経抜き」をした魚は、東京のフレンチレストランなどで使われました。

「一流のシェフから高評価を得たことは素直にうれしいですし、魚にとっても良いことだと思います。有名なレストランで使われる魚というのは、同じ種類の魚の中でいえば、いわゆるエリ

ートですよ。神経抜きをすることで、その魚は別扱いになるんです。同じ日に獲った同じ種類の魚でも、スーパーに並んだり、居酒屋やすし店へ行ったり、高級レストランで出されたりと、魚にもそれぞれのストーリーがありますよね。自分が手を加えることで、魚のストーリーが少しでも良くなるのであれば、よりおいしく食べてもらえるように魚のストーリーを良くしてあげたい」

今年の9月から木村漁業部では直送を行っています。一番遠いと