

きには、胃の中に消化しきれない魚が残っています。その胃の中にある魚から先に腐敗して、臭みが発生してくるのです。そこで考えたのが胃袋洗浄です。これも松田さんが考えて、今年の7月にできました。Re:verser（リバーサー）という器具を使って胃袋の魚を取り除きます。今年、白糠だけで試験運用したのですが、すでに注目を集めています。リバーサーは1台30万円くらいするので、漁協青年部でも何器か購入して、取り組むよう検討しています。『北海道の魚は新鮮でおいしい』と言うだけでは、もう通用しない時代になってきましたから、今は差別化というか、競争力を持たなければならぬと思っています」

先端を魚の口に差し込みます



写真／リバーサーはステンレス製で、漁船に載せた海水ポンプにつないで使います。先端を魚の口に差し込み、海水を流し込んで胃袋の内容物を一気にはき出させます。魚体を傷つけずに胃袋に残っている魚を取り除くことができます。

海水ポンプにつないで海水を流し込みます。

みんなのために できることを

今年の9月、白糠漁協白糠サケ定置部会（新保太平部会長）は、ひと月限定で秋サケの「活締め」を行いました。対象となる魚は、魚体が銀色で秋サケの中でも脂の乗りがいい「銀毛」と呼ばれる3・5kg以上5kg未満の雄。各漁船1日10本をノルマとして実施しました。

「全船一斉にやったのは、今年が初めてだったと思います。「活締め」することで時間もかかるし、手間もかかります。それに何百本と獲れた中から10本を選ぶんですから、大変な作業になります。ですので「活締め」に反対する意見もありました。それでも『まずはやってみよう』ということで全船でやりました。結果的には、通常よりも1〜2割程度は高くなりましたので、やって良かったと思っています。胃袋洗浄もそうですが、できることは協力してやっていくことが大切だと思います。漁業が活性化すれば、少なからず地域経済も良くなります。私は船頭なので、船頭をやっている限りは、自分の生活だけじゃなく、乗組員やその家族のことも考えなければなりません。みんなが幸せになるために、先を見据えながら、いろいろなことを考えてやっています」



(有) 木村漁業部の皆さん