

カツオ一本釣の活きの良さ

栄松

さかえまつ

外浦漁港東岸にある栄松漁協。水揚げ金額の九割を占めるのが、カツオ一本釣とマグロ延縄漁です。

同漁協のカツオ漁は二月から始まり、四月頃までは南西諸島近辺で漁をして母港に帰り、箱詰めして、新鮮でイキの良いカツオを宮崎中央市場や県内外へ出荷します。その後は、黒潮に乗って北上するカツオを追って房総、三陸沖で漁をして千葉県勝浦、宮城県気仙沼等に水揚げします。秋には南下する「戻りカツオ」を追ひ、十一月に一年の漁を終えます。

マグロ漁の、近海での漁のピークは二月から四月。長さが六十〜七十kmにもなる延縄を朝入れて、夕方前から引き上げます。操業は周年行い、一航海は十日から二十日前後で、釣り上げた魚は船内で保存し、市場をみながら南郷・日南市漁協・那智勝浦・沖縄等で水揚げします。

SAKAEMATSU

漁師飯「かつおめし」

漁師達が忙しい合間に食べる、宮崎の郷土料理のひとつ。県南の甘いしょう油に漬け込んで、炊いたご飯と一緒に食べたり、お茶をかけてお茶漬けにしたりする。半ズリの白ごまのり、わさびを添えてさらに風味豊か！



栄松漁協

data



- 設立 昭和24年9月
- 主な漁獲内容 カツオ、マグロ、シビ
- 主な漁獲方法 カツオ一本釣り、マグロ延縄、曳縄
- 年間漁獲量 1,507t(平成22年度)
- 年間水揚げ高 4億5,313万円
- お問い合わせ 〒889-3204 日南市南郷町中村乙4129番地
TEL.0987-64-0206 FAX.0987-64-3249

