

土佐清水と清水サバ

清水サバは土佐清水で漁獲され、生きたまま買い手に出荷されるゴマサバのブランド名です。漁獲した魚を生きたまま維持する慣習は 1990 年代に始まりました。土佐清水沖ではよくサメ釣りが行われていますが、その時にエサとして使う生きたサバがとても美味しいことに地元の漁師たちが気づき、単独で売れるかもしれないと考えたのです。清水サバは現在人気が高く、土佐清水から毎年出荷される 40,000 匹のサバのほとんどが、最終的に東京の飲食店のテーブルに並びます。

[キャプション]

延縄漁法はゴマサバを一匹ずつ捕まえるために用いられます。

1. 魚は生きたまま捕らえられ、船の上の温度調整されたタンクの中に入れられます。
2. 魚は人の手に触れないようにします。手で触ると品質に影響が出る場合があるからです。
3. 土佐清水市場に着くと、魚は船からより大きな生簀へと素早く移されます。
4. 魚は 1 日か 2 日生簀の中に入れたまま泳がせ、ストレスを和らげてから消費者に向け出荷されます。

なぜ足摺岬沖は漁業に最適なのか

足摺岬と土佐清水地域の漁業は、海流と海中地形の思いがけない相互作用からメリットを得ています。南から海岸に沿って流れる黒潮が足摺岬沖の海底のくぼみにぶつかると、それらの小さなくぼみに集まった栄養分が渦を巻いて上昇し、大量の魚を引きつけるのです。