

## 漁業

屋久島の漁業は黒潮の栄養豊富な海域のおかげで、捕獲される魚の種類と量どちらにおいても栄えています。南東部にある安房と北海岸にある一湊は、この島の二つの主要な漁港です。

### トビウオ

安房は約 540 世帯（2020 年現在）の集落で、港の東側の海域で獲れるトビウオの日本有数の水揚げ港のひとつです。昔はトビウオの群れが夜に産卵のために接岸し、船と船の間に張られた網で捕獲されたものでした。今日では、おそらく気候の変化、コンクリートの港、松林の減少、稚魚が成育するための藻場の不足などといった理由から、岸に近づくトビウオはほとんどおらず、漁師の人々は外洋に赴かなければなりません。

トビウオは海面近くを泳ぎ、魚群探知機には表示されません。漁師は、船が近づいた時に飛び出す魚の数を観察して群れの大きさを予測し、群れの動きや風向き、潮の流れなどを基に網を仕掛けます。それから船を動かし、驚いたトビウオを包囲して二隻の船の間の網に引きずり込みます。トビウオは年間を通して捕獲できますが、春から夏が旬の時期で、これは産卵期間と海水温が上昇してこの魚が餌を求めて沿岸に近づく時期に一致しています。冬場は海域が荒れ、漁獲量が少なくなることもあります。トビウオはしばしば塩焼きにしたり、煮たりして食べられます。屋久島名物のひとつは、一夜干しにしたトビウオをミンチにして揚げたつけ揚げという魚肉団子です。

### サバ

一湊は約 330 世帯の集落（2020 年現在）で、主要なサバの漁場となっています。ゴマサバは日本のさらに北の方で見られるマサバよりも脂が少ない魚で、沖合で糸と竿で捕獲されています。漁師たちは定員わずか四、五人の船に乗って夜に出港し、翌日早くに朝からの釣果と共に帰港します。漁獲の大半は加工一まず脂肪分を落とすために茹でられ、その後数日にわたって燻製および乾燥一されます。この乾燥したサバは自然のカビによって発酵し、独特の風味を与えられます。鯖筋と呼ばれるこの乾物は、そばの出汁やお好み焼きソースなどの調味料を作るために使用されています。

「首折れ鯖」は現在では屋久島でしか食べられない珍味となっています。地元の漁師たちは、魚の首を水から引き上げられると同時に折って血抜きをしますが、これは冷蔵庫も氷もなかった十九世紀後半に魚を保存するために確立された手法です。サバは通常寄生虫の心配から生で食われることはあまりありませんが、首折れ鯖は鮮度が高く、安全に食すことができ、またとても美味です。

### サバ燻製工場

一湊港の近くに、昔ながらの煮て燻製するという方法を用いて鯖筋を作るサバ燻製工場が

いくつかあります。その一つには 200 年以上の歴史があります。すべて個人経営ですが、一般公開されており、サバの捌き方、加工、また包装の実演を行っています。複数の工場を訪れてさまざまな商品を試すことが可能です。