



カツオの一本づりってどうやるの

網を準備しては間に合わないから

カツオの一本づりというのを、写真やテレビで見たことがありますか。カツオつり船の周りに寄ってきたカツオを、1本のさおで1ぴきずつりあげる漁法です。

カツオは、20～22度の水温が好きで、春から秋にかけて、黒潮（暖流）にのって、南の方からやってきます。その時期をねらって、カツオつりが行われるのです。

カツオつり船は、カツオに出会うと、船のいけすに入れておいたイワシを海にまいて、カツオをおびきよせ、そこにつり糸をたらし、1本ずつりあげるのです。そのとき、船から水をまき、海面を白く波立たせ、イワシがいっぱいいるように見せかけます。

ふつう、魚をとるときには、網を用意し、魚を網の中に追いこんでとります。この網を用意し、船から下ろして、魚がやってきそうな場所につけるのには、30分や1時間はかかってしまいます。

カツオは泳ぐスピードがとても速く、もたもたしていると、あっという間ににげられてしまうのです。それで、このような方法がとられてきたのです。しかし、今では、網でとる漁法も工夫されています。

かつおぶしにされるカツオ

カツオは、さしみやかつおぶしにして食べます。初夏にとれる、その年初初めてのカツオを初カツオといいますが、江戸時代から季節を表す食べ物として、喜ばれてきました。

カツオの肉を蒸して、干し、かびをつけて、かつおぶしを作ります。このかつおぶしは、昔から、けずって料理にふりかけたり、だしをとったりしてきました。

（監修・青木 国夫）

