



今が旬です！

関鯛



関あじ・関さば

サキと、関の冠がつく魚には「関もの」を証明するタグシールをつけて、ブランド価値を守っています。
佐賀関では「新魚」と呼ぶ釣ったばかりの魚を、船から海上の網いけすで1日休ませた後、1匹ずつ手作業で活け締めや神経抜きをすると同時に冷却します。漁師が丁寧に釣り上げた魚だからこそ、丁寧に処理を施し、消費者のもとへと届けているのです。12月から翌年1月と比較的旬の短い「関



関いさき



関ぶり



クロメ



関あじ・関さばの重さは、いけすの水面から見た大きさで決まります。これを「面買い」といい、魚が暴れて体が擦れたり身が割れることを防止するために生まれた技。血抜きと冷却の「活け締め」もまた、ブランドを守る熟練の技です。

ぶり」は、刺身やりゅうきゅうはもちろん、煮て、焼いて、しゃぶしゃぶでと、1匹でさまざまな味わい方を楽しめる魚。3月から5月が旬の「関鯛」は刺身や鯛めし、塩焼きなどで上品なうまみを堪能することができます。これからの季節に旬を迎えるのは「関いさき」。地元ではイサキを「ハンサコ」と呼び、皮付きのまま炙りで味わうのがいち押しのお楽しみ方です。
漁協の売店などでは、クロメなどの時期ものから一本釣りの「関もの」まで、比較的安価で購入できるので、ぜひ出掛けてみては。
水産物に関して

☎ 林業水産課 0537・5783
☎ 県漁業協同組合佐賀関支店 0575・0513

※「関もの」についてのお話は、県漁業協同組合佐賀関支店 高瀬大輔さんに聞きました。

元禄から受け継がれる誇りと絆の伝統行事



海にまつわる歴史に彩られた佐賀関地区には、地元の人々が昔から「宝」として大切に守り受け継いできた唄と踊りがあります。それが、元禄時代から歌い継がれてきた「関の鯛つり唄」と、唄に振りを付けた「関の鯛つりおどり」です。

今でこそ、関あじ・関さばが全国的に有名な佐賀関ですが、元禄の頃の主力といえは鯛でした。
船頭 ブリかな 鯛かな
鯛じゃい
鯛じゃい
地方と呼ばれる演者が三味線、尺八、太鼓を奏でる合間に、一本釣りで釣り上がった

たのは「ブリかな？ 鯛かな？」と聞かれて「鯛だ」と威勢のよいお囃子で返す一本釣りの漁師の労働歌。1966年の大分国体開会式で「関の鯛つりおどり」が披露されたのを機に、全国に広く知られるようになりました。

1981年に第一回「関の鯛つりおどり大会」が約1200人の踊り子と6000人の観衆により盛大に開催されて以降、毎年9月上旬、初秋の佐賀関の風物詩として、賑やかに行われています。

「速吸瀬戸」と呼ばれる佐賀関沖の豊予海峡は、一本釣りの好漁場。地域団体商標を取得した関あじ・関さばを筆頭に、鯛、ブリ、イ



「関の鯛つりおどり大会」の関連行事「大漁おし初め競技」。かつて、漁師たちが年頭行事として行っていた、昔ながらの漁船ごぎ競争を、1991年に競技大会として復活させました。