

高知県室戸岬

室戸の魚は、 まっこと旨いきに いっぺん食べてみちゃって！

室戸の魚はなぜ旨い？

1 漁場が近い！

水産資源が非常に豊富な為、港から比較的近いところで魚が行われるのです。港に水揚げされたばかりなのは当然ですが、船に水揚げされてから港まで遠ければ、その間に魚の鮮度が落ちていきます。

水産資源が乏しくなってきた今、漁場から港まで1日かかるような港はざらにあります。その場合だと、港に水揚げされるのにすでに1日経っているんですね。

室戸の場合は違います！港から漁場まではすぐそこ！
船に水揚げされてから港までに鮮度が大きく落ちる事がないんです！

2 黒潮

高知といえば黒潮！
その黒潮が室戸沖を流れています。その為、南方から黒潮に乗って回遊魚がやってきます。栄養豊富な黒潮で育った魚は当然旨い！

3 深層水

海洋深層水って良く聞きますよね。
その海洋深層水は、室戸沖で上って来んです。栄養豊富な海洋深層水が、室戸沖では黒潮に混じっているんです。海洋深層水の中で育った魚は当然旨い！

室戸沖23マイルの辺りに大正礁(たいしょうじ)という浅瀬があります。室戸沖の潮の流れは東から西に。この流れが大正礁に当たって海流が湧き上がってきます。さらに岬の西側にも流れ込みつつ、深いところの水は浅瀬に当たってどんどん湧いてきます。『わい潮』と呼ばれる湧き上がる潮！

これは湧昇流と呼ばれ、魚類生産の約半分を生み出すと言われていています。この湧き出る水こそが深層水。室戸沖は水深千メートルを連ねる線が陸地に迫り、深層水が陸地にぶつかって湧き上がりプランクトンが湧き上がります。それを追ってマグロなど色々な魚が岸近くまでやってきます。

この湧昇流の湧き上がる最高の漁場で室戸では古くから魚が行っています。定置網漁の他、キンメダイ釣りの漁船やカツオ漁船なども出港していきます。ミネラルなどの栄養分を豊富に含んだ海洋深層水。また汚染のない清浄な水としても知られている深層水。こんな絶好の漁場で育った魚だからこそ、鮮度はもちろん上質の魚が育つのです。



室戸の漁と魚

かつては、カツオやマグロの遠洋漁業やクジラ漁の基地として栄えた室戸ですが、現在は日戻り漁の漁業の町です。室戸岬沿岸には、大型の定置網が数多く敷設されています。また、立縄漁や手釣りによるキンメダイ漁も盛んに行われ多種多様な種類の魚が水揚げされます。室戸は珍しい魚の水揚げも多く普段見掛けない魚も揚がってきます。

