

清水の魚は、
こじゃんと旨いき、
食べてみと一せや！

白塗

漁業が中心の町土佐清水

「清水サバ」や「宗田節」で有名な土佐清水漁港。
大阪の海遊館の人気者、「ジンベイザメ」の研究所のある以布利漁港。
ホエールウォッチングが出来る窪津漁港。

足摺岬の南方には、黒潮が流れ海の恵みをふんだんに運んでくれます。
足摺岬は、四国最南端で南国と言われる高知県でも非常に暖かい地域として
知られます。また、以布利漁港近くの「大岐海岸」は、アカウミガメの産卵
地としても知られ、多くの観光客が集まる自然いっぱいの場所です。

その恵まれた環境に加え、魚の町として官民を上げて漁業に取り組む姿勢が
良い魚を良い状態で流通させる原動力となります。
「清水サバ」のブランド化や第3セクターの会社で作られる、マルソウダを使
った「姫カツオ」などに代表される商品をも生み出しています。

土佐清水市は、おさかなの町として町をアピールしている町でもあり、市を
あげて活動をするほど漁業が盛んなところです。



ブランドサバ「清水サバ」

清水サバは、土佐清水で水揚げされた「ゴマサバ」の事です。
しかし、ただ土佐清水で水揚げされただけでは「清水サバ」として流通しません。
立て縄漁と呼ばれる漁法により、1本1本大事に釣られ、魚に触れないように針を
はずします。

船内の温度管理された水槽で泳がせながら土佐清水港に水揚げされます。
港に着くと、船内の水槽から漁港に隣接する土佐清水さば専用の生け簀にすばやく
移しかえます。専用の活魚槽の中で丸一日以上サバを泳がせる事で、捕獲時のスト
レスの解消と同時に排泄物を取り除きます。この作業により品質を高めます。

注文が入ると1匹ずつくいあげ、一瞬でめて血抜きを行います。める作業によっ
て品質が変化するので、十分に血抜きを行います。
こうした徹底した作業が「土佐の清水さば」の味と鮮度を保ち、ブランドとして認
められるようになった要因です。

また、1本で600g以上の重さのものだけが、「土佐の清水さば」という名前で出荷
できます。それ以下のサイズでは、「清水サバ」の名前を使うことができません。



土佐清水の漁と魚

土佐清水漁港は高知県有数の水揚げを誇る港町です。
マグロ類やカツオ類、ソウダ節の原料となるマルソウダ等の魚が水揚げされます。
その他、清水サバ以外にも様々な種類の魚の水揚げがあります。
一本釣り、引き縄、立縄、定置網など多種多様な漁が行われています。

水揚げされる魚種

カツオ、ヒラソウダ、スマ、ハガツオ、キハダマグロ、メバチマグロ、ゴマサバ
アカヤガラ、ヒメダイ、クロムツ、ハマダイ、シマアジ、アカハタ、オオモンハタ
メダイ、ヘダイ、イトヒキアジ、オアカムロ、イサキ、オキナヒメジ、ハチビキなど