

## 海の幸を求める金沢人が待ちわびる解禁日

毎年9月、近江町市場や市内のスーパーでは「底引き解禁」の文字が掲げられ活気を帯びる。新聞などでも報じられるほど話題になるのは、それだけ人々が解禁日を心待ちにしているからで、北陸ならではのことといえる。7~8月は底引き網漁の禁漁期で、料理店の主人たちや初物目当ての食通、台所を預かる主婦まで、金沢人は解禁日を待ちわびる。寄せ鍋が自慢の市内の料理店では、禁漁期に看板メニューを提供しないなど底引き網漁はうまい魚の入手には欠かせない。9月1日、県内の漁港から豊漁を願う家族に見守られた船が一斉に出漁し、沖合の漁場で解禁と同時に網を入れる。漁を終えた船は次々帰港し、港は水揚げされた魚介であふれる。

底引き網漁は、石川県では加賀市から珠洲市の海域で操業される。海中の底層魚を網でひくこの漁法では甘エビやカレイ、ニギス、タイ、ハタハタ、カマスなど、実に多様な地物が水揚げされる。しかも金沢中央卸売市場では朝に競りが行われ、深夜から未明に漁獲された魚介は昼にとびきり新鮮なまま市場やスーパーに届けられる。また底引き網には、水揚げ量こそ少ないがホタルイカや毛ガニ、ボタンエビなどの希少な魚介も混じり、冬期には加能がに（ズワイガニ）や香箱がに、アンコウ、タラといった高級魚介も加わる。

石川県は隣り合う富山・福井とともに地形が多様なうえ、日本海には栄養塩に富む海洋深層水もあるなど、魚介が育ち集まりやすい環境。そんな漁場の恵みが集う金沢で、おいしい魚介にぜひ舌鼓を打ってほしい。



漁から港に戻る船



セリの様子

**メモ** 市内の居酒屋の中には、地元の漁船から直接仕入れることで、一般にはめったに流通しないような魚を扱う店もある。金沢市内には近江町市場、金沢港いきいき魚市の2つの市場があり、売り手との会話を楽しみながら新鮮な海の幸を手に入れることができる。9月1日の解禁日に漁に出た船が戻り、店に新鮮な初物が並ぶのは最短で翌2日。

**問い合わせ先** 石川県漁業協同組合 TEL076-234-8815

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>