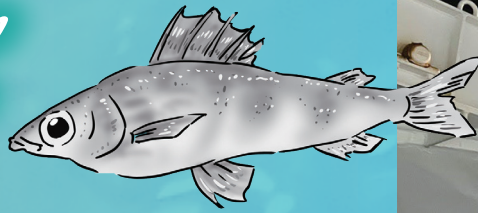


# 届くまで

## 漁師

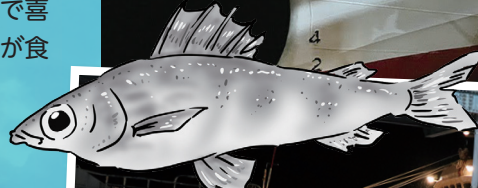


沖合底びき船 第八東海丸 船長 尾崎行保

我が家は父も祖父も伯父も漁師の漁師一族。私自身も三谷水産高校で水産を学んだ後漁師になりました。私が乗る沖合底びき船は、陸から遠く離れた沖合で深海魚を取る船です。漁は海上で1~3日かけて行い、1日6~8回ほど網を張っては引き上げるのを繰り返しています。網は引き上げてみないと、魚が取れたかどうか分かりません。

自然との勝負なので、潮の影響を受けて魚をうまく取れないこともあります。潮を予測して漁がうまくいったときは船員一同で喜び合っています！頑張って取ってきた魚なので、たくさんの方が食べてくれると嬉しいです。

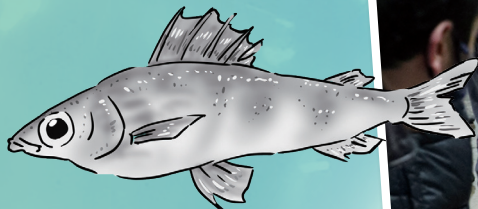
おすすめの魚と食べ方 ニギスの団子汁



## 水揚げ



## セリ



## 競り人

蒲郡漁業協同組合（西浦支所） 参事 牧原英基

私はもともと漁師をしていて、父から引き継いだ沖合底びき船に乗っていました。平成7年に廃業を機に現蒲郡漁協に勤め始めました。漁協は海産物の販売・購買、製氷を担っており、私は勤務当初から競り人という競りを仕切る仕事をしています。

競りは競り人によって動きはさまざまです。市場は活気が命だと思っているので、この西浦漁港では威勢のいい声が多いテンポで飛び交います。初めて見る人だと、何がどう進んでいるのか一見分からないかもしれません。

蒲郡漁港の魅力はやっぱり深海魚。抜群に新鮮な深海魚が入ってきます。深海魚には高級魚が多く市民でも食べたことがない魚もあると思いますが、ぜひ1度食べてみてください。

おすすめの魚と食べ方 ワガ（ユメカサゴ）の煮付け

