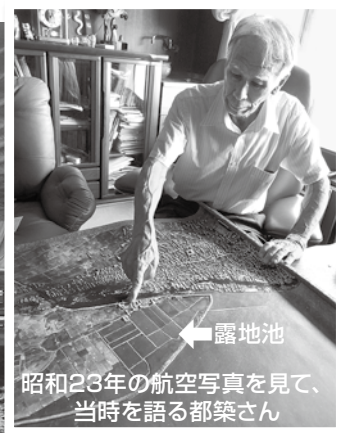


高浜の安心・安全な
美味しい鰻を守りたい



昭和23年の航空写真を見て、
当時を語る都築さん

糟谷さんの養殖池

養鰻（ようまん）

“撮っておき” の たかはま

【第16回】

「ひと」「もの」「文化」などなど、有形・無形を問わず、高浜市の日常の暮らしの中にあるとっておきの「お宝」を紹介します。

知る人ぞ知る高浜の鰻。美味しいと評判で、遠方からも買いにくるほどだと知っているだろうか。高浜では100年以上も昔から鰻が養殖され、今でも続いている。

春日町で養鰻業を営む都築傳次郎さんは、「大正3年に先代が養鰻業を始めて今年で100周年です。6月に家族・姉弟でお祝いをしました。」と語る。

都築さんによると、明治18年に現春日町沿岸部を中心に服部新田が開発されたあと、明治時代後半に高浜で鰻の養殖が始まったという。水を引く川があり、稚魚であるシラスウナギも豊富に獲れたことから、鰻の養殖には適していた。昭和30年代に、沿岸部の埋立てが行われ、海苔の養殖から鰻の養殖に転向する水産業者が増えた。最盛期には、16軒の養鰻家があり、数多くの養殖用の露地池が並んでいたという。

しかし、現在は、シラスウナギの不漁や外国産の流入、後継者問題などで、養鰻家の数は5軒に減少している。

碧海養鰻漁業協同組合長の糟谷安久さんは、「暑いハウスの中での仕事は大変です。若い世代に引き継いでもらうためには、やったことが報われるような魅力的で儲かる商売にしなければなりません。鰻が絶滅危惧種に指定されて、シラスの漁を制限し、養鰻自体も許可制になる可能性があります。鰻を安定供給していくためにも、鰻がいなくなるとはいけませんし、どのように保全し、養鰻自体を継続していくか毎日話し合いで忙しくしています。」と語る。また、「美味しい鰻は、病気にならず、元気に育つ鰻。品質管理を徹底しています。高浜の鰻は、安心・安全の自慢の鰻ですよ。」と。

夏といえば、鰻。まずは、地産地消で鰻を食べ、高浜の養鰻を応援したい。

LELA A PÁGINA EM PORTUGUÊS!

ポルトガル語のページを読んでください！

広報たかはま

編集・発行／高浜市役所総合政策グループ
〒444-1398 愛知県高浜市青木町四丁目1番地2
TEL (0566) 52-1111 FAX (0566) 52-1110
<http://www.city.takahama.lg.jp/>
電子メール info@city.takahama.lg.jp

早期配布にご協力ください。

VEGETABLE OIL INK 広報たかはまは植物油インキを使用しています。