



会瀬漁港で水揚げされた新鮮な魚（写真上・下）

魚
ひたちのめぐみ

ひたちで採れる
うみのめぐみ

日立市は、南北 35 km に及ぶ海岸線に、古くから沿岸漁業の拠点が点在し、黒潮と親潮が交差する好漁場でさまざまな魚種が水揚げされています。

今回はその中でも特に“美味しい”、“珍しい”、“高鮮度”な、日立市ならではの特徴的な水産物をご紹介します。



～ひたちを味わう～
魅力的な水産物



タコは年間を通して多く水揚げされ、地元では馴染み深い水産物です。特に、日立沖で獲れたミズダコとヤナギダコを「さくらダコ」と称し、「市の魚」として定めています。



地元久慈漁港のしらす漁は、全国的にも珍しい「1 艘曳き」で、1 回の網入れ時間が短いことから魚の傷みが少なく、しらすを鮮度良く水揚げすることができます。



茨城の海に春を告げる魚のひとつがサヨリ。長く伸びる下顎と、短い上顎の受け口が特徴。骨は硬くなく、皮もとりやすいことから、簡単にさばくことができます。



奈良時代に編纂された常陸国風土記には、当時の日立市沿岸で獲れたアワビを、不老不死の仙薬「石決明」と呼び、天皇に献上していたと記されています。



茨城沖で獲れるアンコウは、茨城の冬の味覚として人気で、アンコウの吊るし切りは迫力があり見物です。「常磐もの」として高く評価されています。



光る目が印象的なメヒカリ。水深 100 ～ 300m 付近の海底に生息する深海性の魚です。唐揚げにして一口かじると旨みがこぼれ、とろけるような味わいです。

漁業の改良と三代芳松

大正初期頃までのイワシ漁は、網を人力により船に引き揚げていましたが、1926（大正 15）年に久慈村（現 久慈町）出身の三代芳松が動力付き漁船の機械力によって網を巻き揚げる「改良揚繰網漁法」を考案し、イワシの漁獲量が飛躍的に伸びました。

当時の茨城県の漁村ではこぞってこの漁法を採用し、県内のみならず全国の漁村にも広まっていきました。

現在、久慈漁港入口には三代芳松を顕彰する石碑とともに、双眼鏡を手に沖を見ている彼の銅像があります。

