

03 特集 しらす〜田辺の伝統漁法〜

08 災害に向かい合うために  
〜片田教授のメッセージ〜

10 市政「未来ポスト」〜皆さんの声〜

12 人事行政の運営等の状況

14 おしらせワイド

臨時福祉給付金（経済対策分）の受取には申請が必要ですが、国民健康保険の異動手続及び各種保険税（料）の特別徴収について ほか

18 まちの話題

体験と実践で生き延びる知識を学ぶ／首都圏で田辺の食と観光をPR ほか

20 おしらせボックス

市営住宅入居者を募集します／田辺まちなか春祭り（たなはる）を開催します ほか

26 みんなの広場

子育てクラブ／我が家の愛ドル／たなベスマイル／防災コラム／まちかど特派員／たなベ散歩／図書館へ行こう

30 相談日程

# 特集 しらす〜田辺の伝統漁法〜

寒さも少しずつ緩み、春の訪れを感じさせる3月。そんな春といえば、皆さんは何を思い浮かべるでしょうか？桜や菜の花、卒業式など様々ありますが、その中でも市ならではの食材「しらす」を取り上げます。田辺湾で漁獲されているしらすは、優れた品質で希少価値の高い食材とされています。それでは、なぜ希少価値が高いのか？その理由を知っていただくとともに、磯間の古来の伝統漁法と販路拡大についての取組をご紹介します。

田辺水産課 水産係  
☎0739(26)9932



## 主な電話番号等

- 田辺市役所 ☎646-8545 新屋敷町1  
☎0739-22-5300(代) ☎0739-22-5310
- 市民総合センター ☎646-0028 高雄一丁目23-1  
☎0739-26-4900(代) ☎0739-26-4914
- 龍神行政局 ☎645-0415 龍神村西376  
☎0739-78-0111(代) ☎0739-78-0116
- 中辺路行政局 ☎646-1492 中辺路町栗栖川396-1  
☎0739-64-0500(代) ☎0739-64-0966
- 大塔行政局 ☎646-1192 鮎川2567-1  
☎0739-48-0301(代) ☎0739-49-0359
- 本宮行政局 ☎647-1792 本宮町本宮219  
☎0735-42-0070(代) ☎0735-42-0239
- 市水道事業所 ☎646-0028 高雄三丁目18-1  
☎0739-24-0011(代) ☎0739-24-7910
- 市ごみ処理場 ☎646-0053 元町2291-6  
☎0739-24-6218(代) ☎0739-24-4068

## 電話案内サービス

- 防災行政テレフォンガイド ☎0120-963-910
- 救急安心センター ☎#7119

## 休日急患診療

場田辺広域休日急患診療所（市民総合センター玄関右側）  
☎内科・小児科系、歯科の応急診療  
☎☎9時～11時30分、13時～16時  
（※小児科のみ、☎18時～21時30分も診療を行っています。）  
☎☎0739-26-4909



田辺市ホームページ



モバイル用ホームページ



防災行政メール等



救急受診ガイド

## 今月の表紙



春の味、しらす♪

今月の表紙は、田辺湾でしらす漁をしている様子を撮影しました。冷え込む中、朝日が昇ると同時に漁へ出発。伝統漁法で優しく水揚げされたしらすは、太陽の光に照らされ、きらきらと光っていました。

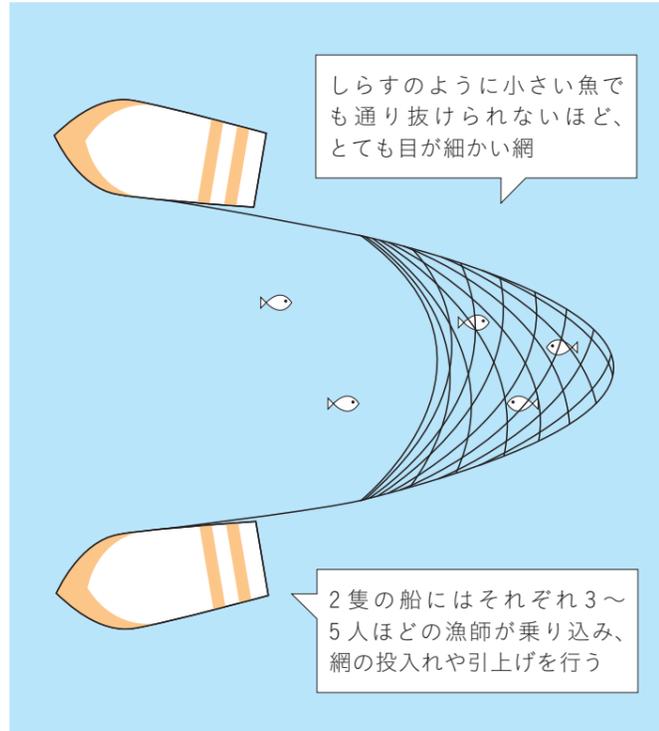
## マークの説明

- ☎…日付・期間
- ☎…時間
- ☎…休館日
- ☎…場所
- ☎…集合
- ☎…内容
- ☎…対象・参加資格等
- ☎…定員
- ☎…料金・費用
- ☎…持ち物
- ☎…申込み・申請方法
- ☎…問合せ
- [消印]…消印有効
- [先着]…先着順

◇☎マークには、振替休日等も含まれます。  
◇申込み・問合せ等の受付については、基本的に☎☎☎を除く8時30分～17時15分です。  
◇料金の記載のないものは、無料です。  
◇申込み方法の記載のないものは、申込み不要です。  
◇市役所の開庁時間は、☎☎☎を除く☎～☎の8時30分～17時15分です。毎週☎は、市民課・保険課・税務課の一部窓口を19時まで延長しています。

ツイッター・フェイスブックでも市の情報を発信しています。  
☎http://www.city.tanabe.lg.jp/jyouhou/sns.html

# 伝統のしらす漁法



▲引き寄せ網漁のイメージ図

磯間地区で行われているしらす漁法は、全国的にも珍しい「引き寄せ網漁」と呼ばれるものです。引き寄せ網漁は、まず2隻の船を使い、100メートルを超える大きな網を広げます。全国で行われている船曳網漁業（バッチ網漁）は船を動かしかし、網を引くことでしらすを捕るのですが、引き寄せ網漁では、広げた網をしばらく波に漂わせ、少しずつ範囲を狭めて漁獲します。ほとんどを人間の力だけで行うことで、小さなしらすの体

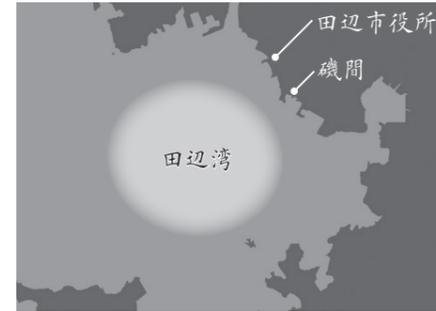
を痛めることなく丁寧に水揚げされるため、傷が少なく、市場では「高級食材」として珍重されています。また、漁獲量は少ないですが、乱獲を防ぎ、田辺湾内の資源保護にもつながりました。

この漁法は、手こぎ舟しかなかった時代から全国各地で行われてきた方法ですが、大変非効率なため、いつの間にか、しらす漁としては、和歌山県下で唯一、磯間に残るだけとなりました。

# 田辺湾のしらす

田辺湾は、沖合いに黒潮の分岐が流れ込む紀伊水道に面しています。その黒潮の恩恵を受け、様々な水産資源に恵まれるこの地域では、古くから漁業が盛んです。

田辺の海で、この時期に旬を迎えるのが「しらす」。湾に面した磯間地域では、昔からしらす漁が行われており、多くのしらすの加工場からは、釜揚げされたしらすの香りが漂っています。



▲磯間地区と田辺湾



しらすってどんな魚？

しらすとは、イワシの稚魚のことです。マイワシ・カタクチイワシ・ウルメイワシの3種類があり、漁獲量は、春先と秋口が最も多くなります。

**成長段階によって呼び方が変わるんです！**

しらすは、その成長段階によって商品名の呼び方が変わります。

- ◇しらす……体が白く、体長が2cmに満たないもの
- ◇おかずなご……3～5cmに成長し、少し銀色味を帯びたもの
- ◇イワシ……5cm以上に成長した銀色のもの

磯間の伝統しらす漁法  
「引き寄せ網漁」の  
1日を取材しました！

7時40分 漁港を出発

船は、港から約5分の漁場を目指します。魚群レーダーを載せてしらすを探し船と、網を積み、しらすを引き上げる船に分かれて出発です。



7時50分 網を海へ

レーダーを使い、魚群を探します。魚群の位置が分かったら、そこに100メートルを超える網を投げ入れます。揺れる船の上でバランスをとりながら行うこの作業は、かなりの労力が必要です。



9時10分 網を引き上げる

しばらく時間を置いた後、船員総動員で網を引き上げます。この作業は、ほとんどを人の力で行います。網をほとんど引き上げ、しらすが海面付近までくると、たも網を使い、すくい上げます。



すくい上げたしらすは、氷水が入れられた大きな容器に移し替えられます。



9時50分 帰港

捕ったしらすは、すぐに漁港に持ち帰ります。そして、新鮮なうちにせりかけられ、市内の料理店や加工業者に売られていきます。



# 湊浦漁協食堂

## しらすを食す



### おいしい食べ方

◇しらすご飯（しらす丼）  
釜揚げしたしらすをご飯に乗せれば、ほのかな海の香りとしらすの甘みを存分に味わえます。おかゆや大根おろしで食べてもおいしいです。  
◇生しらす  
その日の新鮮なうちであれば、生のまま食べられます。酢・みそ・橙の絞り汁を混ぜて食べると、つるりとした独特の食感が楽しめます。もちろんご飯に乗せても楽しめます。

### 乾燥度によって

#### 変化する名前

加工方法によって、しらすの名前は変化します。  
◇釜揚げしらす  
釜揚げしただけのものを「しらす（釜揚げしらす）」と言います。ちなみに、釜揚げ後に少し干したものは「しらす干し」と言います。  
◇ちりめんじゃこ  
じっくり干して乾燥させたものを「ちりめんじゃこ」と言います。

### しらすの栄養

骨を丈夫にするカルシウムや、脳の働きを活性化させるDHAなど、多くの栄養（※）が含まれています。軟らかくて食べやすいので、離乳食や成長期のお子さんに、また、美容や健康、ストレスの解消にもお勧めです。  
※カルシウムやDHAのほか、ビタミン・EPA（血液を健康にする働きがあります）・鉄分・たんぱく質などがあります。

### 加工業者に聞く 磯間のしらすの魅力！



ここでしか行われていない伝統の漁法で生きのまま捕られているので、鮮度がとてもいいところです！



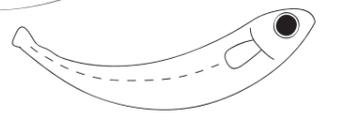
黒崎 弘久さん

他のしらすとは、味も食感も全く違うところです。食べ比べてみると違いがはっきりと分かります！



北本 征太郎さん

しらすを食べてみんな健康♪



## 3月4日(土) オープン

湊浦漁港の荷捌き所スペースを活用し、漁港や海を眺めながらオープンスペースでの飲食を楽しめます！

- ◎メニュー  
みそ汁付きで各800円。  
・生しらす丼  
・しらす丼（釜揚げ）  
・ハーフ丼（生と釜揚げ）

鮮度抜群!!  
生しらす丼

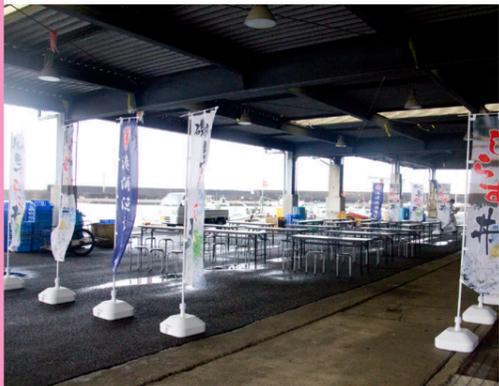


皆さん、  
おいしいしらすを  
是非食べに来てくださーい！



和歌山南漁業協同組合湊浦支所  
女性部の皆さん

- ◎営業期間  
3月4日(土)～11月25日(土)  
毎週(土)のみ営業  
※荒天等で休業の場合あり  
※12月～2月冬期休暇予定  
◎営業時間  
11時～14時（売り切れ次第終了）  
◎場所  
和歌山南漁業協同組合湊浦支所（磯間27-6）



### 自慢のしらすを伝えたい

磯間の海底は地質が良く、しらすの生息に適していると言われてます。良好な環境で育ち、伝統の引き寄せ網漁で丁寧に水揚げされた磯間のしらすは、白さと美しさが自慢です。「磯間のしらすは日本一！」と言ってくれる人もいて、やりがいを感じています。釜揚げはもちろん、揚げた日のうちに生で食べるしらすはまた格別。海の香りとツルツル感がたまりません。  
そんな田辺の海が生んだしらすは、栄養分も豊富で、老若男女にお勧めです。これからも、このおいしさを守り継いできた漁法とともに、次の世代へつないでいきたいですね。そして、多くの皆さんに自慢のしらすを味わっていただけるよう、頑張りたいと思います。



和歌山南漁業協同組合  
副組合長  
中本眞一郎さん