

銚子ってこんなところ

その1

銚子の名前の由来



入口が狭く中に広い空間が広がる酒器の「銚子」に河口の地形が似ていたことからついた名とされています。

その2

実はしょうゆの産地



江戸時代に原料である大豆や小麦が利根川を通して銚子に運ばれたため、しょうゆの醸造が広まりました。銚子を代表するヒゲタ醤油(左)とヤマサ醤油(右)のしょうゆは、漁協直営の食堂「万祝」にも常備されています。

その3

日本一、初日の出が早い



日本の最東端は北海道の納沙布岬ですが、地軸の傾きにより銚子で日本一早い初日の出が見られます(島を除く)。

水揚げ量日本一！ 千葉県 銚子漁港

平成29年の水揚げ量は28万790トン(速報値)と、2位以下の漁港を大きく突き放し、7年連続で断トツの水揚げ量トップとなった銚子漁港の魅力をご紹介します。

取材・文／柳澤美帆 撮影／キッチンミノル



日本一にズームイン

大消費地に近い立地を生かしてスピード勝負



©一般社団法人 銚子市観光協会

日本最大級の海水製氷工場で鮮度をキープ



生マグロもたくさん揚がる

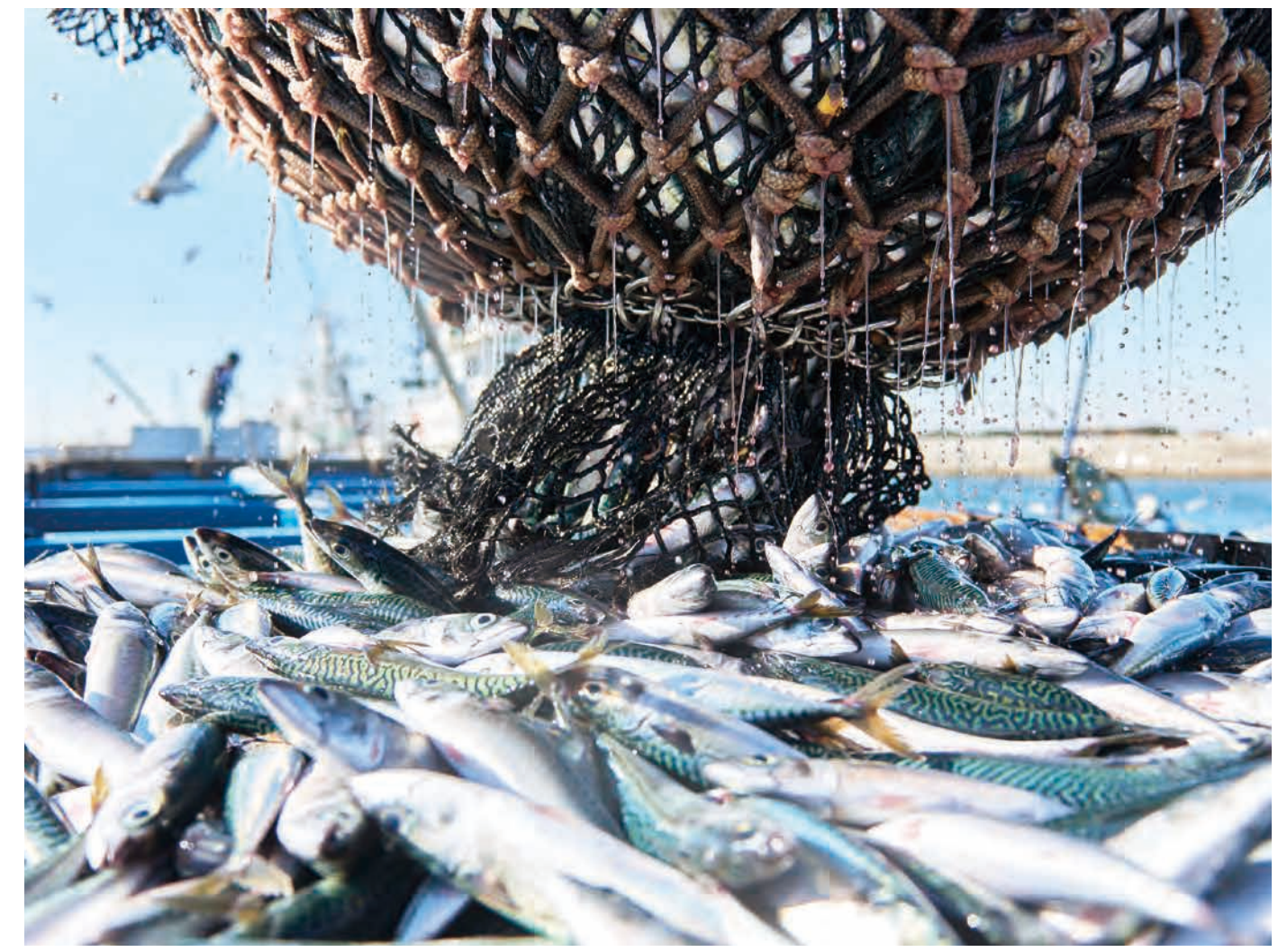


銚子漁港は沖合に全国でも有数の豊かな漁場があるだけでなく、水揚げされた魚介類をすぐに一大消費地である東京に届けられる好立地にあります。ただ、7年連続して日本一を獲得できたのは、立地や漁場の優位性だけでなく、さまざまな工夫を凝らしているからだと考えています。

ほかの漁港では漁船側が支払うことの多い水揚げ時のクレーン代や水代を銚子漁協で負担するなど、制度や設備の充実を図っていますし、今年4月からは日本最大級の製氷工場も稼働。海水と真水の両方から1日に50トンの氷を生産することが可能で、合計で800トンの大量の水を貯水できるようにしました。これで繁忙期に不足することもあった水を漁船などに十分供給できるようになりました。

また近海マグロ漁船の基地としてもにぎわいをみせています。生のマグロを取り扱う日本の漁港では初となる、高度な衛生管理システムが導入された市場があり、ここでセリが行われています。一般の人でも市場の2階からセリの見学ができ、市場のOBが詳しく解説もしてくれます。漁協直営の食堂では、冷凍されずに生のまま水揚げされた極上のマグロが味わえるので、観光客の皆さんにもぜひ食べていただきたいです。

今後も最新の設備を導入しながら、今以上に多くの漁船が集まる魅力ある漁港にしていきたいと思っています。



銚子漁港のおすすめグルメ、ぜひ食べに来てください！



トロやボタンエビがのった「厳選素材の海鮮丼」

生マグロ中心の「まいわい丼」

岩瀬広志さん

銚子市漁業協同組合 参事。多くの人にとって使い勝手のよい漁港になることを目指し、設備の拡充などに尽力。



DATA



千葉県 銚子漁港

東京から約100キロメートル離れた関東平野の最東端に位置し、3つの卸売市場や製氷工場、加工工場を有する日本屈指の漁港。

漁師が恐れる難所から漁船が集まる一大拠点に

江戸時代、銚子のまちは特産物のしょうゆや関東以北から送られてくる水産物などを利根川の水運を利用して運ぶ「江戸の台所」として発展しました。

利根川が流れ込む銚子漁港の沖合は、暖流と寒流が激しくぶつかるためプランクトンが豊富で古くから好漁場として知られていましたが、多くの漁船が遭難する海の難所でもありました。そこで大正時代に銚子醤油(現・ヒゲタ醤油)社長の濱口吉兵衛が国會議員となって国や県に働きかけて工事が行われ、安全な漁港へと変わっていききました。現在では全国の漁船が集まる沖合漁船の一大拠点となり、アジやイワシ、マグロなど200種類以上の魚が水揚げされています。