

特集

# 伊吹島、いりこ漁始動。

あなたと市政をむすぶ



広報  
No.202

## かんおんじ

2022 / 令和4年

8 August

# 伊吹島、

# いりこ漁始動。



2 1



6

讃岐うどんのだしに欠かせない「伊吹いりこ」の原料となるカタクチイワシ漁（いりこ漁）が、6月13日に伊吹島で始まりました。伊吹島のいりこ漁は、1隻の魚群探知船と2隻の網船、1隻の運搬船の4隻1組で行われます。2隻の船で網を引き、イワシを傷つけないよう、漁師が総出で網を引き揚げます。

漁獲から加工まで、15軒の各網元が一貫して手掛けており、水揚げしたイワシを高速運搬船に乗せて加工場に運び、漁獲から30分以内に加工作業を開始できるのが、高い品質の理由です。漁は7月が最盛期で、9月ごろまで続きます。



5



4



3

### 【写真の説明】

1\_2隻で網を引くパッチ網漁 2\_網揚げを運搬船が待つ 3\_イワシの入った網の端を運搬船へ渡し水揚げ用意 4・5\_20代~80代の漁師が漁を支える 6\_船は魚群を探し移動していく 7・8\_網船と島を1日に8~10回往復する高速運搬船 9\_海上での水揚げ風景 10\_2隻の網船はぴったり並び走行 11・12\_運搬船の船倉からイワシを吸い上げ、加工場へ運ぶ



8



7



12



11



10



9



## イワシから伊吹いりこへ



**伊吹島を知る  
洋上学習**

伊吹島での洋上学習は、昭和52年に「ふるさとを知り、ふるさとを愛するたくましい人に成長してほしい」という願いから始まりました。小学校では3年生の社会科で、おいしいいりこ作りについて学び、4年生で洋上学習に行きます。ことしは9校の小学4年生414人が、6月から9月にかけて洋上学習を行う予定です。

7月8日には大野原小学校4年南組の児童が島を訪れ、地形や歴史、生活を学び、いりこ加工場を見学。この日ガイドを務めた三好兼光さんは、「伊吹島は陸の孤島ではなく、瀬戸内海を中心にあり、古くから京阪神とつながり発展してきた」と振り返り、「海と山はつながっている。海を守るため、河川敷にゴミを捨てないなど、普段から行動して」と呼び掛けました。

【写真の説明】 1\_定期船で25分、観音寺港から真浦港に到着 2・3\_ガイドの三好兼光さんが島内を案内。洋上学習には5人の島民ガイドが協力 4・8・9\_運搬船からイワシを運び様子や加工場を見学 5\_島の人に元気に挨拶 6\_説明を受けたことをしっかりメモ 7\_もう一つの港・北浦港。湯気が立つ加工場が見えた 10\_急坂が続く島内を歩いて巡った

【写真の説明】 1・2\_加工場は島沿岸にある。運搬船からポンプをつなぎ、加工場のタンクにイワシを運び 3\_イワシは海水で洗浄し、簀(す)にきれいに並べて釜へ。きれいな海水で洗い、ゆでることで旨みがにげない 4\_簀ごと釜に沈めてゆでる 5・6・7・8\_ゆでた後、簀を台車にセットし乾燥機に入れて約20時間。伊吹いりこのできあがり 9\_島内15軒の網元には屋号がある



市小学校長会 洋上学習担当  
伊吹小・中学校  
片山 一良 校長

### 45年続く洋上学習。市内全ての小学生が伊吹島へ

伊吹島の周囲には有人島がなく、豊かな漁場と美しい海水に恵まれているため、上質ないりこを作ることができます。伊吹島をいりこの島にした先人の知恵や島の生活、地形などを、洋上学習を通して学んでもらいたいと思います。市の特産品と言えば、やっぱり「伊吹いりこ」。

市内の全小学生が伊吹島に来るといのは、それだけこの島が大切な場所だということです。

6月13日からはイワシ漁が始まり、島が活気付く時期を迎えています。子どもたちには伊吹島の魅力を、実際に来て、見て、感じて、確かめてほしいです。



伊吹漁業協同組合  
三好 光一 参事

### 「良いいりこを作ろう」という網元の努力がある

冬までいりこ漁をしていた時代もありましたが、現在は長くても9月まで。さまざまな自然環境の要因で海が変化し、昔に比べて漁獲量は減っています。それでも、島内15軒の網元は、獲れた魚を新鮮なうちに加工する努力をしています。例えば、イワシを傷つけないよう、船倉を傾

けずに高速で運搬する工夫や、鮮度を保ったまま運ぶため、7トンの水を製造できる設備が各網元にあります。できるだけ多くの魚を獲り、良いいりこを作ろうとしています。

品質が高く、安心・安全な「伊吹いりこ」を、ぜひいろいろな料理に使って欲しいと思います。