

### 日本全体のサンマ漁獲量の推移

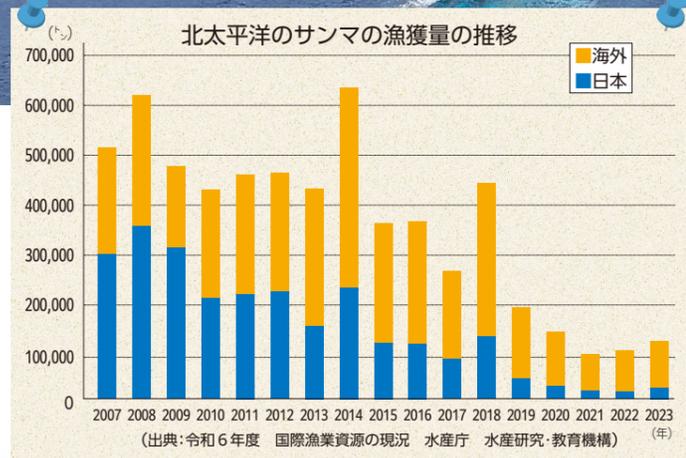
2008年に35.5万トン記録した日本のサンマ漁獲量は徐々に減少し、2019年以降は3年連続で過去最低を更新しました。単にサンマの量が減っただけではなく、餌となるプランクトンが減少し、漁場が沖合に移ったことで、出漁が難しくなったことや、沖合のサンマが日本の近海まで回遊してこなくなったことも影響しています(資料1)。北太平洋全体に占める日本の漁獲割合が低下する一方、外国漁船の割合は上昇しています(資料2)。

資料1

主なサンマの漁場  
■ 2008年  
■ 2021年



資料2



# 「大船渡のさんま」を支える人々 まちの味、まちの誇り。

**サンマ資源を守る仕組み**

サンマ漁を行う日本や中国、台湾などは、資源評価を基に北太平洋全体や各国の漁獲上限を協議しています。

日本国内では漁獲可能量が漁船などに割り当てられ、上限に達すると漁を終了する仕組みがあります。

### 水産関係者の声



第二十三三三丸 漁船長  
畠山 秀樹さん  
Hideki Hatakeyama

### 安全な漁で大きなサンマを

20歳から漁に出て、今年で36年目の漁。末崎町生まれ、「自分もいつか漁に出る仕事をするものだ」と思っていました。普段は福島県いわき市の小名浜で漁を行っています。

一番大事なことは、「けがなく安全に漁を行うこと」。今年は片道60時間ほどかかる遠い沖合の漁場から、大きなサンマを船に乗せて大船渡へ帰ってきました。

今年のサンマは大きく、脂の乗りもいいと思います。とてもいいサンマが取れました。



### 大船渡の基盤産業を支える大ベテラン

「大船渡市の基盤産業に携わりたい」という思いから、大船渡の水産物流通に携わり56年。水揚げが動けば街の経済も動くという手応えが仕事のやりがいです。その一方で、不漁の年には厳しい局面も少なくありません。「私たちは自然に生かされている」と痛感します。好漁の時も、不漁の時も、自然の恵みへの感謝を忘れずに、大船渡の水産業を支え続けてきました。

今年のサンマは、ここ10年で一番のサンマ。近年では味わえない、脂の乗った『本当のサンマのおいしさ』を感じてほしいです。



大船渡魚市場専務  
佐藤 光男さん  
Mituo Sato

10年連続で本州一の水揚げ量を記録してきた、水産のまち大船渡のサンマ。秋に漂う焼きサンマの香りは、私たちの暮らしや記憶に根づいた大切な季節の風物詩です。しかし近年では、日本全体でサンマの漁獲量が減少傾向にあります。その背景には、海洋環境の変化や餌となるプランクトンの減少、漁場がより遠い沖合へ移ったことなど、いくつもの要因が重なっています。

それでも、大船渡には、この味を守り、支え、未来へ届けようと力を尽くす人たちがいます。遠い沖合でサンマを取る漁業者、流通を支える水産関係者、サンマの魅力を伝える飲食店、そして地域の食卓を支える人々。今月は、大船渡が誇るサンマの現状と、「大船渡のさんま」を支える人々の取り組みや想いを特集します。



一関を4時半に出発してきました！大船渡のサンマを毎年楽しみにしています！

おおきくておいしい！

盛岡から朝早くにサンマを食べに来ました！来年もまた来たいです！

滝沢から来ました！脂が乗っていておいしい！滝沢に戻っても食べたいです！

生臭さがなくておいしい！これまであまりサンマを食べていなかったけど、今年はたくさん食べたいです！

大船渡市初さんま・うに・アワビ・帆立・かき・ホヤ・わかめ祭

大船渡産のサンマを堪能する皆さんの様子をお届け！



主催者の未来蛸ノ浦実行委員会様より、令和7年大船渡市大規模林野火災募金と売上金の一部を、市にご寄附いただきました。

さんま焼き師

おい かわ まさ ゆき  
及 川 正 行さん(右)  
さん の ま き こ  
金 野 真紀子さん(左)

今年のサンマは焼いても身が縮まない、いいサンマ。林野火災の影響もあり、イベントが開催されるか不安でしたが、こうして迫力のある大漁旗の下で、多くの人にサンマを焼くことができ嬉しいです。今だからこそ味わえる大船渡のサンマを、ぜひ楽しんでください。

さんま焼き師に聞きました！

なか の たか ゆき  
大 船 渡 市 観 光 物 産 協 会 中 野 貴 之 さん

今年のサンマは去年よりも大きく、脂も乗っていてとてもおいしいと思います。大船渡のサンマを食べてもらえる、喜んでもらえることが何よりも嬉しいです。「さんま焼き師」も年々増え続け、600人を超えるさんま焼き師が誕生しています。さんま焼き師の試験もぜひ受けに来てほしいです。

(左から)中野 貴之さん、さんま焼き師の皆さん



### 魚の駅 大船渡

おい かわ つよし  
及 川 剛さん  
(株)大船渡水産 代表取締役



秋刀魚定食



(左から) 紀室料理長、八重樫店長

市外から大船渡市へ人を呼び込みたい——及川さんはその強い思いを胸に「いま、ここで一番おいしいもの」を提供してきました。店の基本は季節の魚。とりわけ秋は、旬のサンマが店を盛り上げます。「今年は近年の中で一番いいサンマ。脂が乗った一本がそろっています。大きいサンマが取れているこのタイミングを逃さず、ぜひ食べに来てほしい」と力を込めます。

魚の駅が開業した当初は「流行るわけがない」「大船渡で商売ができるわけがない」と厳しい声もあったそう。それでも「常識にとらわれず、チャンスを探し続ける姿勢」を買き、今では多くの人々が訪れる人気店となりました。挑戦の積み重ねが「おいしい」の一言につながり、その言葉こそが、及川さんの何よりのやりがいになっています。

「チャンスは待つものではなく、探しに行くもの。挑戦を続けることが地域への貢献になり、結果として大船渡市を盛り上げる力になる」。季節が進むたびに表情を変える旬の魚とともに、魚の駅は今日も、大船渡市に足を運びきっかけをつくり続けています。

### 大船渡秋刀魚だし黒船

いわ せ りゅう ぞう  
店主 岩 瀬 龍 三さん



特製秋刀魚だしラーメン 醤油

2000年ごろから試作を重ね、サンマの旨味を生かしたラーメンを生み出した岩瀬さん。

「開店当時はサンマをだしに使ったラーメンが珍しく、なかなか受け入れられなかったが『他県からも大船渡に人を呼びたい』という思いがあった」と話してくれました。今では県内外から、この味を求めて多くの方が訪れます。

時には苦しい思いもしましたが、東日本大震災の際には避難所で炊き出しを行い、コロナ渦には地方の大学生に冷凍ラーメンを届け、さらに林野火災の際には避難者にラーメンを無償で提供するなど、できることを続けてきました。「忙しい時間が、苦しい時間を紛らわせてくれた」と岩瀬さんは熱く語ります。サンマが不漁だった2年前には、仕入れ先を何件も探し回って、ラーメンを作り続けました。

だしに使うサンマは三陸産を使用し、実直に一杯一杯を仕上げます。「ラーメンに愛がなければ、認めてもらうことはできない」。サンマの町・大船渡の味を、今日も湯気の向こうで守り続けています。



「大船渡秋刀魚だし黒船」店主 岩瀬龍三さん

# サンマの味を支える飲食店

サンマ料理を振る舞う  
お店の人に話を聞きました