

# 和歌山

地域面3ページ

## 和歌山支局

〒640-8154 和歌山市六番丁5  
和歌山第一生命ビル4階  
TEL 073(431)1411  
FAX 073(433)0650  
wakayama@mainichi.co.jp

### 【通信機関】

橋本	0736(32)0063	新御田	0735(28)1751
海南	073(482)0675	宮坊辺	0738(22)2511
湯浅	0737(62)2870	御田	0739(26)1026
【広告問い合わせ】		073(423)9291	
【購読問い合わせ】		0120-468012	

## 熊野古道

くらくさき記

32

時代をさかのぼる 初頭にかけて城下町の  
と 戦国末期から江戸 拡大で農水産物の需要

が増し、紀州の漁業は、向かった。特に上総、  
食用魚と魚肥の生産増 安房（現在の千葉県南  
で発展した。当時日本 部）はイワシが豊富に  
一の漁業技術を持った 捕れた。私の幼少期に  
紀州人はクジラ、タイ、 も地引網で朝揚がった  
カツオ、イワシの漁場 ばかりのイワシやアジ  
を求めて東海、西海に を売りに来ていたもの  
だ。

湯浅・栖原の紀州漁 丈夫な漁網を持って富  
民、垣内太郎兵衛は、津をはじめ天羽、荻生  
など内房にいくつも漁港を開き、漁法を伝  
えた。そんな縁から湯

浅・栖原漁協と千葉・ 富津漁協は長く交流が  
続いた。房州における 紀州漁民の昔と今を聞  
きたくて、富津市大堀 で魚の卸売りをされて  
いる山金水産の社長・ 平野正明さん（77）を訪  
ねた。

店頭には「山金の御 駆走便」、「鯛の上総蒸し」の  
近くに2005年に 張り紙。天井

が得られた。「魚部の保存 調理方法」の特許証が  
売のコツと経営の基本 に商売をなさっている  
ところは、イセエビ問屋・栖原 お守りを学んでもらうため、  
喜一さん宅に、祖父の 陶器店に丁稚奉公すること  
お伴でよく行き、生き である。

たイセエビに触れて感 姿に熱いものを感じ  
動した。また、秋生の だ。これこそ紀州人魂  
だき、賞味することに とした。

正明さんの経営の基 本は①品質第一、数を  
ころ、太海（鴨川市） 追うな。多利、多売は  
のイセエビ問屋・栖原 その眼を鈍らす②人間  
喜一さん宅に、祖父の は10本の指の範囲で仕  
事をする③日ごろか たら無理をしない自然体  
ら無理をしない自然体 事をすべし④ごろか  
州人の功績は、公共心 と町を作り、漁業技術  
水産業に発展させた紀 を持ち込んで、漁業を  
州人の功績は、公共心 事業に発展させた紀  
のたまものと言えよ と開拓し、房州をはじめ  
ていることを片時も忘  
れず、おごらす、謙虚  
に商売をなさっている  
こと。

## 房州に生きる紀州人魂

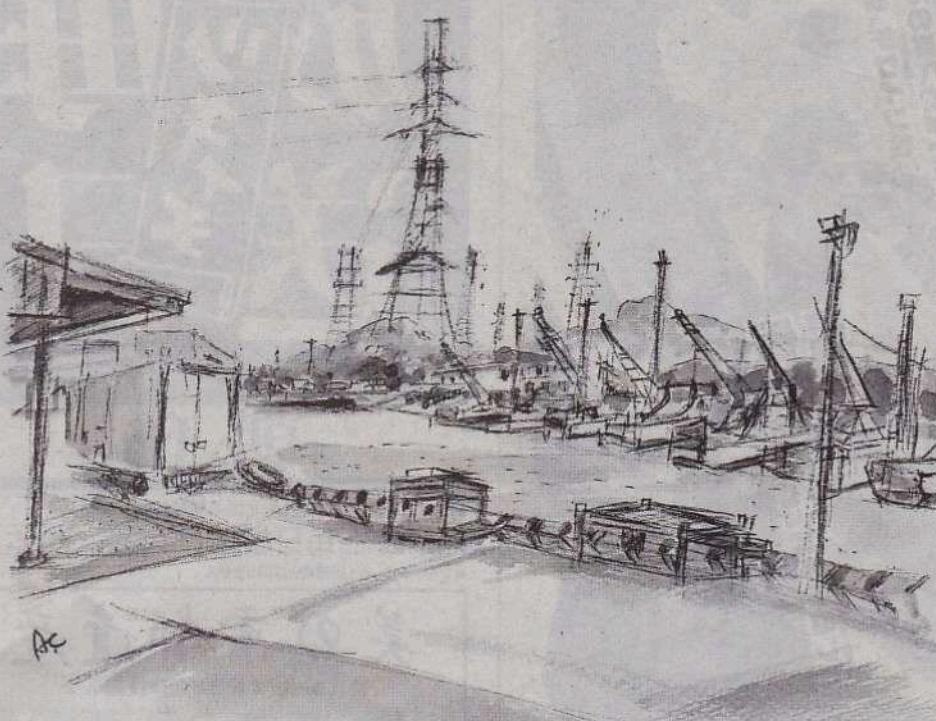
富津漁港（千葉県富津市）にて

浅・栖原漁協と千葉・ 富津漁協は長く交流が  
続いた。房州における 紀州漁民の昔と今を聞  
きたくて、富津市大堀 で魚の卸売りをされて  
いる山金水産の社長・ 平野正明さん（77）を訪  
ねた。

店頭には「山金の御 駆走便」、「鯛の上総蒸し」  
する大規模な漁法である。人間は生あるもの  
の命を頂いて生かされ  
る。

父は正明少年の心境 が房州にもたらした、  
江戸初期に栖原角兵衛 40人7隻の船団で操業  
し、その後は必ず直筆 の礼状を出す。利を生  
用して完成度を上げて いる心意気に新たな紀  
魚靈祭を開き供養す  
けられた。自然の恵みを利  
いた。自然の恵みを利  
用して完成度を上げて  
いる心意気に新たな紀  
州魂を見た。

お正月早々、注文した「鯛の上総蒸し」が  
届いた。腹部内に詰ま  
った酒粕が肉の甘味に  
香りを添え、捕れたて  
のままのピンク色の鯛  
が藁で防虫梱包されて  
いた。自然の恵みを利  
用して完成度を上げて  
いる心意気に新たな紀  
州魂を見た。



## 黒潮に乗り漁場開拓

（千葉県富津市） 絵と文・熱田親恵 題字・熱田秦華

正明さんは子どもの ころ、太海（鴨川市）  
のイセエビ問屋・栖原 喜一さん宅に、祖父の  
お伴でよく行き、生き  
たイセエビに触れて感  
動した。また、秋生の

べて満足する顔が直接  
見られる魚小売店のみ  
に卸す方針をとっています。  
に卸す方針をとっています。  
のままのピンク色の鯛  
が藁で防虫梱包されて  
いた。自然の恵みを利  
用して完成度を上げて  
いる心意気に新たな紀  
州魂を見た。

本は①品質第一、数を  
追うな。多利、多売は  
その眼を鈍らす②人間  
の10本の指の範囲で仕  
事をする③日ごろか  
たら無理をしない自然体  
を保つ心がけが必要―  
の3点。消費者が食

べて満足する顔が直接  
見られる魚小売店のみ  
に卸す方針をとっています。  
に卸す方針をとっています。  
のままのピンク色の鯛  
が藁で防虫梱包されて  
いた。自然の恵みを利  
用して完成度を上げて  
いる心意気に新たな紀  
州魂を見た。