

ハモをたずねて韓国へ

海洋生産技術担当 岡崎孝博

Key word ;ハモ, 韓国, 延縄, 釜山^{キョンサムナムド トンヨン}, 慶尚南道, 統営^{ユンヨン}, 固城^{コソン}, 荳浦里^{デュボリ}, 料理, 刺身, 流通, 取り扱い, 資源管理

はじめに

徳島県は全国トップクラスのハモの生産量を誇ります。徳島のハモは活きが良く、量がそろふことから、ハモの一大消費地である京都、大阪を中心に関西市場で高い評価を受けています。一方で、日本で最も好まれる体重 0.5 kgサイズの活ハモが韓国から輸入され、それらは国産に比べて 2 倍以上の高値で取引されます。韓国産ハモは、日本の夏場の需要に照準を合わせて5~11 月に、関西国際空港を中心に輸入されます(津國^{つのかに} 2005)。市場関係者によると、韓国産ハモが高値で取引される理由は、国産に比べて脂が乗り、身が白く、骨切りしやすいからだそうです。このように肉質が異なる理由としては、生息環境による違い、漁獲後の取り扱いの違いなどが考えられます。韓国産ハモについては、これらの点がよく分かっていません。

そこで、ライバルの強みを知って、県産ハモの品質向上に活かすことを目的に、漁獲方法、取り扱い方法、料理方法など、韓国へ聞き取り調査に行きました。

訪問先

平成 23 年9月 18~20 日に、ハモの主産地である慶尚南道(津國 2005)の統営市^{ユンヨン}、固城郡^{コソン}をはじめに訪れ、最後に釜山港で聞き取り調査を行いました(図1)。釜山市から統営市、固城郡までは車で2時間程度の距離です。運転手と通訳を手配して、市場の売人、漁協の職員、漁民などから話を聞くことができました。



図 1. 統営市の市場や漁協, 固城郡の漁村, 釜山港の市場などをたずねました (Google Earth より作成)

通訳のキムさん

インターネットで調べた現地旅行会社とメールでやり取りして調査に必要な通訳を手配しました。普段は主婦の通訳:金 秀才さんは魚の種類や料理にとっても詳しく「キスゴ、コノシロ」などの日本語を当たり前のように口にしていました。事前にハモのことを色々と調べてくれ、次のような話をしてくれました。10年ほど前から、韓国ハモは釜山から徐々に日本へ出荷されるようになり、ハモ専門店が釜山で見られ始め、しだいに地方にも広がっていった。型のよいハモは日本へ、小さいものは地元消費へ回っている。もともと韓国ではハモを食べる習慣はあまり無かったが、日本人が好んで食べる物だからきっと体に良いとの「うたい文句や健康ブーム」から国内でも徐々に消費が拡大していった。韓国の代表的なハモ料理は刺身としゃぶしゃぶで、ハモには小骨があるものの韓国人は歯が丈夫なので刺身で食べるとのことでした。

トソヨン 統営市の中央市場

市場周辺の通りには、活きの良い魚で客の目をひこうとガラス張りの水槽を店頭を設置した飲食店が数多く軒を連ねていました(写真1)。水槽の数や魚の種類が多く、思わず立ち止まって眺めようものなら日本語で「美味しいよ、安いよ！」と次々に声を掛けられます。



写真1. 通り沿いには活魚専門店が並ぶ(統営市)

市場では干物から瓶詰め、鮮魚や活魚まで様々な魚介類が販売されています。通訳によれば、地域外からまとめ買いに来る客も多いそうで、とても活気がありました(写真2)。

掛け流しの水槽に、マアナゴ、スズキ、イシダイ、マダイ、ヒラメ、コノシロなど様々な魚介類を泳がせ、客の要望に合わせてその場で調理、販売していました(写真3)。ハモは時期的に少量で、他の魚とごちゃ混ぜに収容され、日本の市場では見られないような小型魚(150~200g程度)も泳がせていました(写真4)。



写真2. 多くの買い物客で賑わう中央市場(統営市)



写真3. 様々な魚がぎゅうぎゅう詰め水槽(統営市)



写真4. 市場に並ぶハモは時期的に少なめ(統営市)

トヨン 統営市の漁協

沖合底びき網の荷揚げ作業の真っ最中にお邪魔しました。養殖魚の餌にするという雑魚がトロ箱で大量に並ぶ中にハモを見つけました。体重 0.3 kg 程度のハモがトロ箱に詰められ包装用のビ

ニール紐で巻かれていました(写真5)。魚体が赤みを帯び、傷みが激しいことから加工用として処理されることでしょう。



写真5. 沖合底びき網で獲れた体重 0.3 kg程度 of ハモ(統営市)

固城郡の漁村, 荳浦里

小さな漁港で縄繰り(漁で使用した延縄の修繕)をしている男女 3 名に話を伺いました(写真6)。延縄漁では、ハモは桜が散る頃から獲れ始め、6~8 月が最盛期で、9 月でほぼ終了するそうです。「例年、ハモは延縄で1日に 100 kg 程度漁獲されるが、今年は 50~60kg と少なく、漁期始めに水温が低かったせいだ。」と話していました。これを聞いて、韓国産の入荷量が漁期はじめに少なかったことを大阪の流通関係者から聞いたことを思い出しました。



写真6. ハモ延縄の縄繰り作業(荳浦里)

韓国でハモ延縄漁に使用する針数は1鉢あたり 130 本程度で、1隻が 20~30 鉢を使用し、ハリスの長さや間隔は 3m, 6m です。一方、徳島では、針数は1鉢あたり 100 本程度で、1隻が 20 鉢程度を使用し、ハリスの長さや間隔は 4.5m, 10m です。韓国は徳島に比べて1隻あたりの鉢数が多く、ハリスの長さや間隔は短いようです。このような違いは、韓国では餌に冷凍のコノシロやアジなどを、徳島ではアジやサバなどの活き餌を使用するためです。すなわち、徳島では、活き餌を泳がせてハモを誘うためにハリスを長めに、また、活き餌が泳ぎ回ってハリスが絡まらないようにハリスの間隔も長めにするわけです。また、韓国と徳島では釣針の形状が全く違います(写真7)。韓国の釣針は2点で折れ曲がるのに対し、徳島の釣針は軸が細く3点で折れ曲がっています。以前

から韓国ハモの胃袋に同様の釣針が掛かっているのを見ていたのですが、今回あらためて現地で確認することができました。ちなみに縄繰りの報酬は1鉢 3,500 ウォン(約 250 円)で、1 人が 1 日に 8~9 鉢を修繕するそうです。



写真7. ハモ延縄の釣り針(左:韓国, 右:徳島)

この漁村には7隻のハモ縄漁船があつて(写真 8), 産地仲買が3業者あるそうです。漁場は港から1時間程度で、操業は朝 4 時に出港し、午後 2~3 時頃に帰港します。徳島では夕方出港して早朝帰港することから、全く逆の時間帯の操業になります。釣ったハモに釣針が残っている場合が多く、漁業者は折角釣ったハモが死んでしまうと高く買い取ってもらえないので、仲買に早く買ってもらいたいと考えています。したがって、漁業者が釣ったハモを蓄養することはないそうです。産地仲買はすぐさま漁船から活魚車にハモを移し、輸出用として都市部に運びます。



写真8. ハモ延縄用の小型漁船(荳浦里)

親類が来るのでハモ料理でもてなすという女性は、棧橋からぶら下げていた籠から体重 0.1~0.2 kg 程度のものを 10 個体以上取り出して、その場で手際よくさばき始めました(写真 9)。目打ちして背開きにした後、中骨を取って皮をひき、「脂っこいので身をしごいてよく洗う」と言っていました。女性は、通訳の言葉どおり「型のよいハモは日本へ、小さいものは国内料理店へ、さらに小さいものは自分たちで食べる」と笑い、下処理したハモを持って帰って行きました。



写真9. ハモを刺身用に背開きにして中骨を取り除いている様子(荳浦里)

ハモ料理

荳浦里の漁村で地元のハモ料理店を紹介していただいたので、早速昼食に立ち寄ることになりました(写真 10)。通訳と運転手と 3 人でハモの刺身を注文しました。刺身とスープに前菜のつまみや果物を含めて 66,000 ウォン(約 4,600 円)でした。ハモの刺身は幅 5mm 程度にそぎ切りしたもので、コチジャンをからめて野菜とともにパクリ。小骨は不思議なくらい全く気になりませんでした。スープに入っていたアラから想像して体重 150g 程度で、「小さいなあ」と感じました。「200g 以下のハモは再放流」とする徳島の感覚では、いくら何でも小さすぎです。韓国では体長制限等、資源管理に関する取り決めが無いのかも知れません。



写真 10. 荳浦里のハモ専門店(左上), 前菜(右上), 細いそぎ切りの刺身(左下), スープ(右下)

釜山港

最後に観光客にも人気のチャガルチ市場から釜山水産市場を見学しました(写真 11)。噂どおり豊富な活魚、水産加工品がいっぱいで、とっても刺激的！沖合底びき網、イカ釣り、延縄など、様々な大型漁船があり、「さすが韓国きっての水産都市」、スケールの大きさを感じました。また、夕刻の薄暗さのなか、うずたかく積まれた延縄の鉢に囲まれて、裸電球の下で黙々と縄繰り作業に勤しむ人々が神々しく見えました(写真 12)。この人もまた韓国水産業を懸命に支えているわけです。



写真 11. 釜山タワーからの眺望
チャガルチ市場(手前左)と水産市場(奥)



写真 12. 縄繰りのための作業小屋(釜山市)

おわりに

今回の聞き取り調査によって、①ハモ延縄の操業方法の日本との違い、②漁獲したハモの取り扱い、③ハモの調理方法、④資源管理への取り組みがみられないことなどが分かりました。

これらの結果を踏まえ、今後とも県産ハモの市場評価を上げていくためには、活きの良いハモの市場への安定供給、淡白で皮付近に旨味がある(竹内 2007)など県産ハモの特徴をいかした料理方法、加工技術によって消費の拡大を図ることが重要であると考えます。併せて、首都圏に向けた市場の拡大、地元での消費アップ等に取り組む必要があります。

最後に、韓国での聞き取り調査にあたり、有意義な助言、情報を数多くいただきました近畿大学農学部つづくにみるの津國実准教授に深謝いたします。今回の調査は平成 23 年度科学研究費補助金(奨励研究)の一部で実施しました。記して謝意を表します。

参考文献

津國 実, 2005; 京都の「ハモ料理」を支える韓国産ハモの需給条件と課題. 漁業経済研究. 50(1), 27-40.

竹内 章, 2007; 徳島産と韓国産ハモの食べ比べ. 徳島水研だより. 63 号, 9-10.