

長畝ふるさと通信



【2024年1月号】

■ 暖冬です

令和6年も早いもので一か月が経過しました。元旦に起きた能登地震は未だ復旧の目途も立たず、ライフラインさえ回復していない状態の中、高齢化で家の再建も絶望視されているとの事。万が一、佐渡で同程度の地震が発生したら周辺地域は能登以上に深刻な事態になるのではと肝を



冷やしています。1月の佐渡はご覧の通り積雪は殆ど無く稀にみる暖冬となっています。気象庁は地球温暖化に加えて、日本上空の偏西風が北に蛇行し寒気の影響を受けにくくなっていることが暖冬の原因だと言っていますが、反面、短期的に強い寒気が流れ込み大雪となる可能性も指摘しています。1日も早い能登の復旧を願うばかりです。

■ 佐渡の寒ブリも・・・

佐渡の名産「寒ブリ」は海水温が15℃を下回る11月中旬から1月にかけて、北海道から南下して佐渡湾内の定置網に入ってきます。中でも船上で血抜きをし、海水氷でしっかりめられた10kg以上、脂質15%以上のものを「佐渡一番ブリ」と言い、脂がのった天然魚として人気を博しています。主な出荷先は築地や金沢などで島民には高く手が付けられない高級魚です。1月中旬には今シーズン最高の1日20トンもの水揚げがありましたが、昨年暮れまでは全く獲れていませんでした。寒ブリは水温14℃以上で遊泳すると考えられており、佐渡沖の海水温が高いと佐渡湾内に入らず素通りして一気に富山、能登へと通過する確率が高くなるそうで、温暖化で海水温が上がっている近年、佐渡の寒ブリの漁獲量は減少の一途を辿っています。ボクが子供の頃は物流も発達していなかったもので、大晦日にブリが揚がっても築地へ運べず仕方なく島内で安く売りさばっていたらしく、すき焼きと並ぶ年越しのごちそうのひとつでした。また、佐渡の冬の味覚である養殖カキも海水温の上昇によるクロダイの繁殖によって食害が発生し、収穫量が例年の3割以下に激減しており、来季以降も不漁が続くとみられているそうです。今年の暖冬は漁師さんたちも困惑しているようです。

