



経営の散歩道

一一四回

川中経営所長 川中清司

十一月に入ると福井の秋は駆け足で深まっていく。紅葉が山々を染めはじめ、寒さと共に色を増していく。

いよいよ六日は日本海のカニの解禁だ。

富山から鳥取まで一府五県の広い範囲でカニ漁がはじまる。深夜から沖合いに待機していた漁船は、午前零時を期して一せいに底引き網を入れた。

今年は一月にロシアタンカーの重油流出事故で、越前海岸は大きな被害をうけカニ漁が心配されていた。

風評被害も大きかった。福井の海は汚れた、魚もカニももうダメだ、といった風評が広がり訪れる人もへった。越前町では観光客が七〇万人を割り、平成二年の一四七万人とくらべて半減してしまった。

▼それだけに解禁日の期待は大きかった。

この日、福井県では約百隻が操業した。夕方の三国町の三国港にまず十二隻が戻ってきた。

豊漁だ。港は活気づき人々の顔によるこびが溢れた。三国港の水揚げは約五七六〇キロ、昨

年の五割増しだった。

午後六時、威勢よく初セリが始まった。しわがれ声が響く。ズワイ一匹が一万八千五百円、一万円（昨年二万一千、一万五千）、セイコ、二千八百円（千円（三千、千円））。豊漁とあって相場は昨年よりやや安い、どのトロ箱もずっしりと重い。

▼重油影響の心配は消えた。県



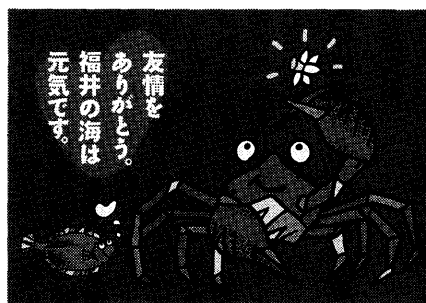
帰ってきた越前ガニ

水産試験場のしらべでは、カニ漁場を含めて水深百から四百五〇メートルの海域では、もうどこにも重油の痕跡はみられない。島根県中心に沈んでいる船尾から流れでる油の影響もない。

事故を知って全国から集まったボランティアの涙ぐましい協力が功を奏した。もくもくと重油回収に励む姿に「人の本当の美しさ」が感動をよんだ。

福井の海をよみがえらせてくれた方々に心から感謝しよう、友情ありがとう、福井の海は

元気です」と、福井県商工会議所連合会が県民に、ありがとうレターの発信を呼びかけた。



▼県漁業協同組合が、八・九の両日「ふくい海感謝祭」を県産業会館で開いた。

移動性高気圧にすっぽり覆われたさわやかな秋空に、焼きたてのイカの香りがたどよう会場は八万人の出入で賑わった。

直径二メートルの大きなべが据えられ、とれたての越前ガニを煮込んだ「かに鍋」と「ふぐ鍋」や、港直送のブリ・タイ・エビの刺身や揚げ物など四万食を無料で振る舞った。

ご馳走広場では名物の浜焼き

サバやホタテ・イカなど浜焼きの実演。体験コーナーでは浜のおかみさん達が磯料理のコツを伝授した。

▼越前ガニはズワイガニの雄で大きい。雌は小さくてセイコガニといい、おなかにいっぱい子をもっている。

同じズワイガニでも所によって呼び方が違う。富山・石川ではコウバガニ、新潟ではタラバガニと呼ぶ。丹後ではコッペガニ、山陰では松葉ガニとなる。その中でも越前ガニはずばぬけてうまい。県外産や外国モノなど「まがい物」とはけたがちがう。今年から本物の味を知ってもらうために、独自の識別マークをつけた。黄色いタグをカニの足部にとりつけ、真正正銘の越前ガニを訴える。

▼ほんとうにうまいものは特別な料理なんていらない。ゆであげて、あとは二はい酢があればよい。

すらっと伸びた足がうまい。はさみの太い親指はまた格別。甲羅のみそもいい。こりっとした赤コは絶妙だ。

亡くなった福井出身の俳優宇野重吉がよく言った。たくわんの煮たのとそぼと

「越前ガニはうまい。こたえられんぞ」

甲羅を眺めているとその顔がうかんでくる。