

【橘湾中央漁協における煮干づくり】

年末間近の12月25日（水）、諫早市有喜漁港にある橘湾中央漁協の煮干加工場では夜明け前に水揚げされた大量のカタクチイワシの煮干づくりが行われていました。

この日の原料のカタクチイワシは橘湾内のまき網漁業で漁獲されたもので、サイズは10cm 前後でした。まき網や敷網ではボチボチと水揚げがあっていたようですが、このように大量の水揚げは久しぶりで、夜明け前から昼過ぎまで作業が行われていました。

煮干はカタクチイワシの茹で上げから乾燥、選別などの工程を経て箱詰めされ、出荷されています。

この日は前日に敷網漁業で漁獲され加工された煮干の選別も行われていました。出来上がった煮干に混じったほかの魚や大きいサイズのを人の目と手で取り除いています。

漁協によると、前年度よりも今年度の煮干生産量は非常に少ないとのことですが、年が明けても敷網漁業では量は少ないが水揚げが続いているとのこと。



水揚げされたカタクチイワシ



原魚を茹でる機械に投入



煮釜での茹で上げ



選別中（前日に加工した煮干）