



冬のこの時期、日本海で育った天然のブリが、丹後半島に回遊してきます。この寒ブリを狙うのが、伊根町の定置網漁船。30人近い漁師で力をあわせ、仕掛けておいた網をひきあげる大掛かりな漁です。伊根のブリは、江戸時代の『食の百科事典』『本朝食鑑』で、全国の数ある産地の中でも「上品」、「甘美」、つまり「最高のおいしい」と評価されています。冬、しばしば大雨と風に見舞われる伊根。悪天候や北西の強い風が跳くとブリがとれるという言い伝えがあり、雨風が弱まった日は、漁師たちの期待が高まります。

### 寒ブリ漁

旅の見どころ 3



毎朝、伊根浦では、定置網の漁船が港に戻ることを知らせる放送が、町中に流れます。その放送を合図に、魚を買いたい人たちが、自転車や車で、港に集まってきました。町には魚屋が一軒もないため、漁師が町の「魚屋さん」なので。地元の人だけでなく、一般の観光客も、とれたての新鮮な魚を求めて賑わいます。

### 町の魚屋さん

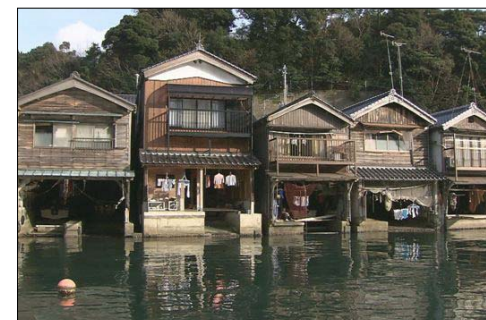
旅の見どころ 2

京都・丹後半島の北部にある伊根町は、昔からの漁師町。伊根湾にそって、海に浮かんでいるように見える昔ながらの「舟屋」が200軒以上並んでいる。舟屋は、舟や漁の道具をしまう家屋であり、同時に住む場所でもある。翌日の漁の準備をしたり、波の音を聞きながら若い仲間と語り合ったり。冬のこの時期、最盛期を迎えるのが、日本海で育った寒ブリの漁。舟屋の里で、海とともに生きる人々に出会う旅。



### 旅の見どころ 1 舟屋で暮らす

舟屋は、伊根町・伊根浦地区の漁師さんたちの営みを支えています。伊根浦のアマガイ漁師の中で、最年長の永濱茂さん(86)と妻の茂野さん(85)は、舟屋の2階に住んでいます。茂さんが漁から戻ると、茂野さんがいつも、舟屋の前で出迎え、漁の道具の片づけを手伝います。「家内が舟屋で待っていてくれるのが、何よりのやりがい」と話す茂さんです。



# 小さな旅

～こころのふるさとにふれる旅～

コブック vol.34

舟屋の里 海に生きる  
～京都府 伊根町～

2012年1月15日(日)放送

memo



小さな旅 ホームページ  
<http://nhk.jp/kotabi>

アクセス方法  
<JRの場合>  
・北近畿タンゴ鉄道「天橋立」駅から、丹後海陸交通バスで、約50分。  
<車の場合>  
・京都縦貫自動車道を「宮津天橋立インター」でおりて、  
宮津と船通の「与謝天橋立インター」、国道178号線を北上。