



PROFILE
1981年生、宮前町。別府小学校を卒業後、宮崎県の中学校に進学。高校卒業後は北海道で競走馬の調教の職に就く。22歳で帰郷し、遊漁船「海星丸」で釣り客の瀬渡し業を行う。星田さんの近況や海星丸での釣果などはホームページ → <http://kaiseinaru.jp/>

わが町の を訪ねて ロマネス句

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんが枕崎にゆかりのある人を訪ねインタビューし、ようよう一句ひねります。

file.10

二代目船長、海を拓く

瀬渡し船「海星丸」船長
星田一明さん (31)

「まずはお客さんが安全に楽しんでもらえるように、無理をしないことです。釣果は時の運でもあります。釣れないときもあるし大漁のときもある、そのどっちもあるからレジャーとして面白いんだと思います。そういうことも含めて、釣りの醍醐味を感じてもらえるよう、お客さんに明るい声をかけて励まし、一日を楽しんでもらえるよう心がけています。遠方から来られて宿泊する方には、釣った魚を捌いて食べさせていただけ

釣りの世界で「枕崎」といえる全国レベルの人気スポットであることをご存知だろうか。30年ほど前、港で俳優の梅宮辰夫さんと出会ったことがある。枕崎近海や離島を目指し、釣りマニアは訪れる。市内には10隻以上の遊漁船があり、その中で星田さんは10年近いキャリアを持つ31歳、瀬渡し船「海星丸」の二代目として将来を嘱望されている。

「父が昭和50年代から新たな釣り磯を発掘して釣り人を渡し始めたのが、枕崎での瀬渡し船の草分けだったでしょうね。その頃、僕は子どもで、あるときひどく酔っ払いをしたことがトラウマになり、この仕事を継ごうと思っていまませんでした。高校卒業後、北海道で競走馬の調教の職に就いたくらいでしたから。レジャー関係職の志向は親譲りのようだ。

この仕事の要について何うと「まずはお客さんが安全に楽しんでもらえるように、無理をしないことです。釣果は時の運でもあります。釣れないときもあるし大漁のときもある、そのどっちもあるからレジャーとして面白いんだと思います。そういうことも含めて、釣りの醍醐味を感じてもらえるよう、お客さんに明るい声をかけて励まし、一日を楽しんでもらえるよう心がけています。遠方から来られて宿泊する方には、釣った魚を捌いて食べさせていただけ

る市内の店へお連れして「釣りにから食」へ繋ぐこともあります。

1月16日、瀬渡しに同行させてもらった。港を海から眺めると、この新鮮さ、かねて陸で見慣れた建物や街並みが、がらりと違って見える。その筆頭が立神岩のほぼ全景を近くからぐるりと観察できることである。思っている以上に立神岩は大きい。我々市民が、まちなかのシンボルであるこの立神岩を近傍にして「上に生えているあの木はアコウの木です。すよね」といった会話も弾むだろう。また、岩石の地層がはつきりと分かり、さらに岩肌の流れにねじれが見えたり、まるで人がダンスを踊っている一瞬のような姿にも見えたりと興味津々に楽しめる。

こういった景色をバーベキューなどと結びつけて海のハイキングのようなサービスを始めたらどうかと問うと「いいですねえ、そういうの。僕は見慣れ過ぎてて気づかないことが多いです。海のハイキングをまず市民にも！そのため安全な新しいポイントなどを開拓したいですね」と即座に答えてくれた。実に若々しい意欲に満ちている。



①操船する星田船長と立神岩 ②黄色が映える愛艇「海星丸」 ③この日はクロやウスバハギなどが釣れていた

「父は釣りの趣味が昂じて瀬渡しの仕事に始めることになったものの、自身が釣りをする暇もなく老いてしまいました。『どれ、跡継ぎもできたことだし石鯛でも釣って余生を過ごそう』と考え、立派な釣竿を買いましたが、その竿を振る直前に身まかりました」

後日、その思いを果たそうと星田さんは、その竿で幸いにも50センチ大の石鯛を釣り上げた。「そんなさです。この仕事を皆が楽しめるよう頑張ろうと、改めて思いました」

これからの父親の意志を展げていくに違いない。

釣り三昧 ツリー竿んごつ
伸びっぢげ
(唱)クロに石鯛
よが漁をしゃんせ



食の時代
まくらぎ味探訪

魚の華風和え

とれたて食材で旬味わう

最近まで別府保育園で働いていた大塚和代さん。園児への給食に新しい献立「魚の華風和え」を初めて出したのは20年ほど前のこと。それまで魚料理は「焼く、煮る、揚げる」が主流で、調理のバリエーションが少なかったのがきっかけでした。「どうせなら野菜と一緒に美味しく食べてもらおう」という発想から生まれた思い出の料理は、今では園児に大人気の定番料理になっています。

この日の魚は、夫の重信さんが釣ってきたクロ。そして野菜のほとんどは、大塚さんが家庭菜園で育てたものです。「とれたての魚と野菜を美味しく食べるのは、最高の楽しみ」と笑



- 材料 (3~4人分)
- 魚切り身 150g
 - ほうれん草 150g
 - もやし 150g
 - キャベツ 250g
 - にんじん 100g
 - はるさめ 50g
 - 卵 1個
 - レモン 1/2個
 - 合わせ酢
- 酢 大さじ1
しょうゆ 大さじ2
砂糖 大さじ1
ごま油 小さじ1

- 作り方
- 魚を一口大に切り分け、しょうゆ大さじ1、砂糖小さじ1、酒小さじ1/2を混ぜ合わせたものに数分漬け込み、片栗粉をまぶして油で揚げます。
 - 卵を錦糸卵にする。
 - ほうれん草、もやし、キャベツ、はるさめを湯がき、水けを絞って食べやすい大きさに切り分ける。にんじんはせん切りにして塩もみしておく。
 - すべての具材と合わせ酢を混ぜ合わせる。
- ※レモンはお好みで絞ってお使いください。



大塚和代さん(別府西町)

顔を話します。酢の酸味が魚の旨み、野菜の甘みを引き立て、食欲をそそります。旬の野菜はたっぷりとり、魚はカツオやシビなどの赤身も合うので、自分流にアレンジしてみてくださいいかがでしょうか。



▲食材は旬のものを使う

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します!



10 クロ (和名:メジナ)

東 アジアの温暖な浅海に分布。雑食性で藻類や甲殻類などを捕食する。同属種のクロメジナやオキナメジナ、近縁のイズミに似ていてよく間違える。関西ではグレ、枕崎では「クロ」。でもクロダイとは違うので注意。メジナ釣りの技術は西高東低だ

とか。その釣法が東進するとともにグレという呼称も東に広がっている。寒くなると脂がのってくる。美味しく食べるコツは釣った直後の即殺と血抜き。皮付きのまま刺身にして皮下の旨味を味わう。身が厚く煮物や塩焼きなども美味しい。洋風にムニエルやボワレにして皮をパリッと焼き上げるのもいいな・・・

【解説】
鹿児島水産高校
町頭 芳朗 教諭
1963年生、千代田町出身。鹿児島大学水産学部大学院を修了後に同校教諭。スクーバダイビングを得意とする。枕崎カツオマイスター検定講師

