



近くの湾内で養殖されているヒオウギ貝



アラカブとクロイオ（メジナ）



棒受け網漁で捕れたアジやウルメイワシ



魚以外に牛肉なども販売



長島で捕れたイセエビ



四苦八苦ししたタコのつかみ取り

8月26日、午前9時から正午まで「ながしま恵比寿市」が茅屋漁港の市場で開催され、町内外から約1500人が詰め掛けました。

これは、毎月第4日曜日に開催され、長島で水揚げされる魚貝類の地産地消と、価格が低迷している水産物に付加価値を付け販売を促進させる取り組み。北さつま漁協や地元の水産加工品の販売者などが実行委員会を立ち上げ、開催しました。

今回は、第1回記念市となったことから、20店舗が出店。棒受け網漁で、この日の朝水揚げされたアジやサバ、ウルメイワシほかカンパチ、タコ、ヤノイオ（バリ・アイゴ）などさまざまな魚貝類とアジの開きや佃煮、ミナなどの加工品も出されました。長島特産のさつまいもと鹿児島黒毛和牛なども特価で販売され、来客者から喜ばれました。

午前9時のオープニングでは、長島中学校吹奏楽部が恵比寿市の応援歌を演奏。その

後、川添健町長らが扮した福をもたらす神「七福神」も登場するなど、朝市を盛り上げました。先着50人のタコのかみ取りには申し込みが殺到し、準備された水槽に入って逃げ回るタコを追いかけていました。つかまえても手に吸い付くなど四苦八苦の様子でしたが、見物客からの声援を受けながら、大人も子どもも大いに楽しんでいました。午前11時から、当たりくじが入ったもち投げもあり、大盛況となりました。

今回の朝市を企画した赤瀬忠幸実行委員長は「茅屋で水揚げされる水産物はさまざま。今後は鮮魚はもろんのこと付加価値を付けた加工品の販売を促進し、所得向上につなげ地域の活性化をねらいたい」と話しました。

鹿児島市から来た城野克己さんは「開催をチラシで知り、午前6時過ぎに出発してきました。タイやイセエビ、アラカブを買った。今日は刺身とみそ汁にして食べたい」と話し、満足の様子でした。



ブダイなど特価で販売



形のいいマダイやカンパチ



女性グループによるアジの開きなど