

세상의 변화는 먹거리 변화에서

「다베루통신」의 도전









知恵を施した62匹のサワラの中で、2キロ以上あるサワラだけが「庄内おぼこサワラ」のラベルが貼られた発泡スチロールに入ることを許される。発泡スチロールには水が敷き詰められ、その上にスポンジ製のマットが敷かれ、その上にサワラが静かに置かれる。サワラには、生産者名が明記されたタグがつけられている。こうして、おぼこサワラはまるで箱入り娘を嫁に出すかのように丁寧に仕立てられ、各地に送られる。それ以外のサワラは、地元の市場に出荷される。

10 秒の秘儀

最後の箱詰めまで手をかける剛太さんのきぬやがさは、船上から一貫している。おぼこサワラブランドの快め手は、まさに船上で漁師が手がけるきぬやがさの魚の形用にある。同協会の漁師たちは、延縄漁でサワラを釣るという。延縄漁とは、針縄と呼ばれるナイロン製の長い糸（直径約1mm）の両端に浮きをつけ、その間に餌を仕掛けた針を何本も垂らして獲物を釣る上げる漁法だ。剛太さんの場合、全長1,000メートルの縄に約100本の針をつけた縄を使う。一つひとつの針にイワシを1匹ずつ手で刺しては海に投げ入れ、船を前進させていく。仕掛け終わって数時間後、その縄を巻き上げていく。

早朝4時過ぎに出航した剛太君は本日の縄の投入を終えた6時半過ぎから、1本目の縄の巻き上げが始まった。巻き上げ機を操作しながら糸を手でゆっくり巻く姿は美しく、芸術的ですらあった。夜明け前に陸から吹きつけてくる、湿特有の風も光、太陽がべた肌の海を照り輝く。太陽の光に加え、照り返しの光も眩しく、暑い。剛太さんの首筋を汗がキラキラ輝きながら流れ落ちる。「おっ、きたっ。生きたサワラがバタバタと身をよじりながら釣り上げられる。ここから、一割を争う時間との勝負だ。

豪華なサワラの日から針を抜き、両手で処理台に運び、頭と尾の付け根に包丁で切り込みを入れる。すぐさま針金と、ある特殊な機械を使って完璧な神経抜きをする。ここまで10秒前後しかかかっていない。それから海水を流し込み続けている水槽に立てかけた長い筒の中にサワラを頭から入れて、数分間血抜きをする。その後、水水を入れた冷蔵庫の中に他のサワラによつからなように丁寧に敷き詰め、中の水は常時適切な温度に管理されている。サワラが釣り上がる度に、甲板を行ったり来たりしながら、この作業をひたすら繰り返す。立った、座った、かがんだりの姿勢も繰り返されるので、腰に堪える重労働だ。しかも、繊細な作業を瞬時に終わらせなければならないので高い集中力が必要だ。

1割以下でも大漁

取材中、「とる」漁業は終わった。これからは「つくる」漁業だ」と、剛太さんが何度も言っていたのが印象的だった。「みんな知らないよね。サワラなんて、漁師が船で海に行ったら網でバツと獲って帰ってくるだけだと思ってるでしょ。こんな糸一本と針で獲ってくるなんて思っていないよね。網でたくさん獲れるかもしれないけど、魚の傷みが激しいから単価も安い。延縄は、糸

と針でやるから魚を傷つけない。いい状態で魚をあげて、その魚を高い鮮度で保てば、刺身にもなるから単価も上がる。そうねば少ない水揚げでも十分やっていける。魚を乱獲せずに済み、資源保護にもなるでしょ」。

獲った魚をハイパベルの「作品」につくり上げ、孫や子どもたちの時代まで残る漁業をつくり育てる。それが、剛太さんが目指す「つくる」漁業だ。実際に「つくる」漁業は実を結び始めている。1,000メートルある1本の縄に針100本。これを一度の魚で平均10回仕掛ける。つまり1,000本もの針が海に投げ込まれることになるのだが、今の手戻りかけたやり方だと、40〜50本の針にサワラがかかれば十分にやっているのだという。この日は81匹。1割以下の当たり率だが、「つくる」漁業ならばこれでも大漁ということになる。剛太さんの浜では、さらに漁場の輪郭を導出し、早いもの勝ちという感じの慣習を改めたことも、「つくる」漁業の機軸となっている。

変幻自在の延縄

「つくる」漁業で、コスト高や資源減少という時代の荒波を乗り越えようとしている剛太さんだが、決して順風満帆ではない。海の機嫌が悪くなると、たとえ太刀打ちできなくなる。今年は昨年比べて魚の絶対量が少ないため、水揚げもおおよそ400万円少ない。前年度の水揚げ高に税金がかかるので、これだけの振れ幅があると、船や自宅のローンもあるため家計のやりくりも難しい。海は毎年表情を変える。近年、この変化が激しくなっているとも感じる。そもそも南方系だったサワラが獲れるようになったということは、サワラがまたいつ獲れなくなることも限らない。

漁師の仕事には、常に自然に翻弄されるリスクがつきまとう。それでも近年の海の不気味な変化については、どこかの漁師も不安を口にす。今まで獲れていた魚の姿が見えなくなった。あるいはこれまで見たことがない魚が獲れるようになった、など。それでも、こうした自然の変化に俊敏に対応できるのが延縄漁だと、剛太さんは前向きだ。延縄はもともと、季節で獲れる魚に応じて、縄の種類を臨機応変に変える。延縄には主に、海面近くを回遊する魚を獲る「浮き縄」、海中を回遊する魚を獲る「はしご縄」、海底付近の魚を獲る「底縄」がある。それぞれ「浮き」と「重り」の量を調節することで、延縄の形状が変わる。

剛太さんは、9月〜12月にサワラを「はしご縄」で、年末から年明け2月まで「浮き縄」で、「底縄」で、その後は真鯛を「はしご縄」で獲り、真鯛が産卵時期になると今度は「浮き縄」で仕留める。6月からはマグロだ。これを「浮き縄」で獲り、8月に入るとノドグロを「はしご縄」で漁り始める。こうして季節ごとに回遊する魚をそれにあった縄で捕らえることで、年間おおよそ1,300〜1,400万円を稼ぎ出している。仮にこの先、気象異常で海が変わり、獲れる魚種が変わったとしても、延縄であればスピーディーに対応できることが強みだと剛太さんは考えている。

1	2
3	4

1. 延縄漁により、釣り上げられたサワラ。2. 1匹1匹丁寧に釣ったサワラには、漁り手と生産者の氏名と船名が書き込まれる。3. 漁師は、イワシを餌に延縄を投入する。4. 延縄は、海中を回遊する魚を獲る。5. サワラが釣れると、引き上げ作業が始まる。6. 船中から血を吸い、血抜きをする。







短角牛大肉

アインがすすむ、話題の
赤身肉のローストビーフ



NHK朝ドラ「あまちゃん」の
いわて山形
極上赤身

舞台、岩手県久慈市

村短角牛
ロースト
1,500yen



パブドリンク各種
150円



サッポロ生ビール
黒ラベル
樽生

※本酒は20歳以上から、
飲酒運転は法律で禁止されています。
※本酒や生乳類の飲酒は胎児・乳児
の保育に悪影響を及ぼすおそれ
があります。お酒は適量で。



100%飼料
角牛





特集

会津伝統野菜



こきりかぼちゃ

小菊南瓜

江戸時代からつくられ続けた、東北地方の中で最も知られているカボチャのひとつ。産が盛いたゆ長物産が可証で、戊辰戦争の際には、餓死した人々の食糧を食糧に変わったといわれる。なつとりとした食味が魅力で、タンパク質を多く含むことや、食物繊維が豊富に含まれている。



とこいろ青豆

会津の気候風土の中でこそ育つ、とこいろ青豆は、6月～7月にかけて播種し、8月～10月にかけて収穫される晩生種。竹みが強く食味のよい秋豆として人気だが、粒が大きいので加工用の青大豆としても好評で、市場性も高い。食味増進や秘伝阿波にも効果があるといわれている。

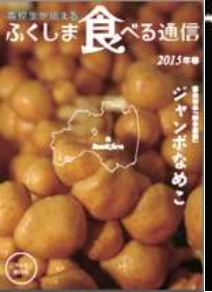
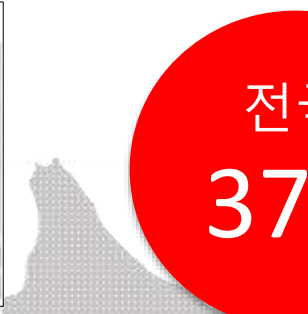
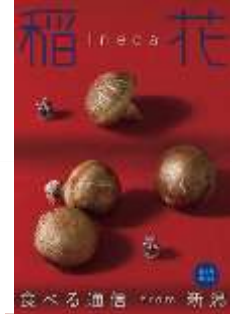
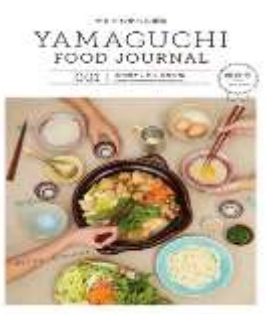








전국
37 단체



● 이사리비 어업(야간등불어업)의 미래를 다베루통신(테마형)

