なんこく再発見㉗

十市沖～前浜沖まで

おらんくの海は豊漁です

春の訪れ　シラス漁のシーズン

波おだやかな四月五日、「海の幸」を求めて、広報委員が取材しました

シーズン初めは、漁獲量が一定しない時期だそうですが、この日は「大漁」。伝馬船の荷揚げとともに浜では、威勢のよい声が飛び交いました。

出漁は、早朝四時、二隻の船が暗闇の海を一路漁場へ。

あたりが白み始めるころ、網の投入開始。

浮き玉とおもりを二人掛かりで投入します。足に網が絡めば即、海中深くへと引き込まれる危険な作業。

緊張の瞬間です。

網投入から約二時間、期待に胸ふくらむ網揚げです。伝馬船が「きびす」を返して急行し最後尾の浮き玉を揚げ、シラスを取り込みます。

網はシラスでパンパンになっていました。

伝馬船は、親船に収穫の状況を報告した後、浜に向かいます。

女性広報委員の乗船体験レポート

（その一）

一番手に続いて、私たち二番手は十市の浜に八時集合。幸い上天気で、ほとんど無風状態。防寒着をしっかり着込み、すねまである長靴姿を"北の漁師の嫁さん"みたい。

と褒められ（?）その気になって、いざ伝馬船に乗る。沖で漁をしている漁船まで運んでもらうためだ。

キラキラ輝く海をポーッと眺めて、しばし幸福な気分。

水平線に、もしやクジラが見えないかなぁ……。海岸の方に目をやると、フラフが見える。海水は緑色で、意外と濁っているが透き通った時より、今日のような状態が大漁になるそう……。

十市漁協の漁域は、浜から五百～六百㍍沖で、前浜沖までの約四㌔㎡となっている。

漁船は新漁丸。操舵席は二人がけ、最新の魚群探知機を装備し、無線で仲間の船と交信しながら東進する。

機械バッチ漁という、今のやり方になってからは、二～三人が組み、双船で操業する。

伝馬船は加工業者の待つ海岸にシラスを運ぶ。

ベテランの土居船長（組合長、写真右）さんから、体験談などいろいろ聞かせてもらっているうちに、網を引きあげる時がきた。

伝馬船に乗り移り、ぐっと座って作業を見学する。

立ち上がれば、海へのダイビングが予想されるし、邪魔になる。土居孝幸さん（伝馬船でのシラス取り込み作業担当）は手際よく、網からコンテナにシラスを移す、大小さまざまな魚がピチピチ跳ねる。

まいわし、片口いわし、うるめなど種類や大きさにより価値がずいぶん違ってくるとのこと。

そのため、コンテナの中身を均等な大きさ・魚種をそろえるために、柄杓で海水を汲み、ざっと洗い流すようにして選別していく。

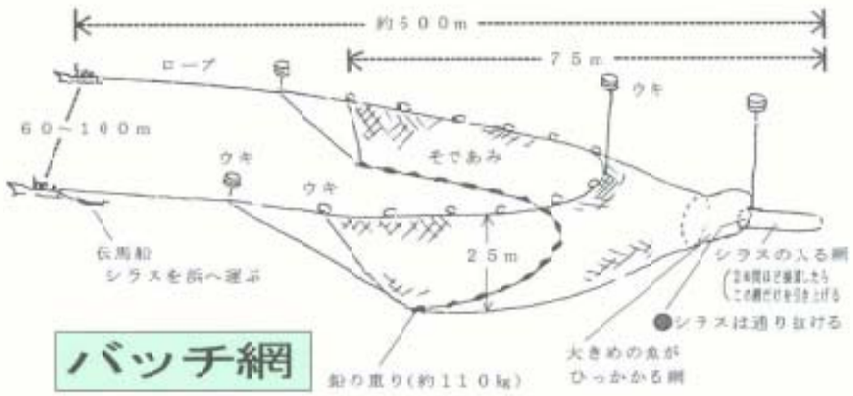
帰りの伝馬船のスピードに感激、思わずヤッホーと叫びたくなった、船先に陣取ったので、最高の気分で海岸に帰り着いた。

（その二）

砂浜にそのままのり上げて、コンテナを下ろし、「せり」（入札）がその場ではじまる。

昔は石に直を書きつけていたらしいが、今は厚紙の札だ。

子どものころ「ちりめんじゃこ」の中のピンクの「ハか」を選んで食べるのが楽しみだったが、コンテナに他の魚はまったく混ざっていない。



バッチ網

大きさまでそろっていて、この漁法のすごさに感心した。十分もたたないうちに、せり落されたシラスは浜から一分ぐらいの「いり場」へ。

昔ながらの手作業で「ちりめんじゃこ」を作っている土居多三子さんの「いり場」へ行くと、くらくらと湯立っている大釜へざっとシラスを投入する。

いい塩加減でゆだって「ちりめんじゃこ」になると丸い大きな網で次々とすくい上げられる。

約七十秒で揚げていくのだが、長年のカンがものをいう大事なところ……。

作業場の裏の干し場に、均等にパラパラと広げて風にあてる。

干したばかりのものを一握りいただいた。本当においしい。

やがてパックに詰められて行商のおばさんたちの自転車のかごへ……。

すぐ近くの機械でゆでている工場に行くと、これまたこんな機械を考え出したことになってしまう。ゆでこがった「ちりめんじゃこ」を、慣れた手つきで広げ、ひっくり返していく……。

ほおばりつつ「熱があって食欲のないときでも、熱いごはんに"ちりめんじゃこ"をのせたら食べられる」と言っていた叔母を思いだした。

海の幸という言葉、「よう言うちゅう」……。