



愛しきわが出雲

竹内まりや (シンガー・ソングライター)

1978年シングル「戻っておいで・私の時間」でデビュー。その後「September」「不思議なピーチパイ」など次々と大ヒットするも、山下達郎氏との結婚を機に音楽活動を休止。結婚後は作詞・作曲家として「元気を出して」「駅」など多くの作品を他アーティストに提供するかたわら、1984年に自らもシンガー・ソングライターとして活動復帰。2008年にデビュー30周年を記念して作られたベストアルバム「エクスペディションズ」はオリコンチャート3週連続1位を記録。また、出雲が舞台となったNHK連続テレビ小説「だんだん」(2008～2009年放送)では、主題歌と劇中の語りを担当。主題歌となった「縁の糸」は2008年11月にシングルとして発売された。現在も日本を代表する女性シンガー・ソングライターとして、独自のスタンスを守りながら、音楽活動を続けている。

百 years ago, I was a singer and songwriter. I was married to Tatsuro Yamashita and stopped my music activities. After that, I worked as a lyricist and composer for many other artists. In 1984, I also worked as a singer and songwriter. In 2008, I celebrated my 30th anniversary with a best album "Expeditions" which reached number 1 on the Oricon chart for 3 consecutive weeks. Also, I was in the NHK TV serial novel "Dandan" (2008-2009) where I sang the theme song and acted in the drama. The theme song "Izumi no Ito" was released as a single in November 2008. I am still one of the leading female singer-songwriters in Japan, maintaining my unique style while continuing my music activities.

出雲大社境内の正門に位置する「勢溜」と呼ばれる広場で夏休みのラジオ体操をしていた小学生の私は、この場所の持つパワーにも、出雲の国に生まれ育つことの幸運にも気づかずに、ひたすら外への憧れを募らせながら、毎日レコードを聴いて過ごしているような子供でした。

十歳でビートルズと出会ってからは、さらにその傾向に拍車が掛かり、私の知らない沢山の素敵な事が待っているはずの大都会や、遙か海の向こうの外国に出て行く夢ばかり見ては、田舎に暮らす現実に物足りなさを感じていたのをよく覚えています。今になって思えば、これだけの美しい自然と豊かな産物に恵まれ、情に厚い人々に囲まれ、毎年日本中から八百万の神々がお集まりになる「神話の里」出雲の素晴らしさに対して、いかに自分が無頓着であったかをただただ恥じ

入るしかありませんが、その本当の豊かさには、故郷を出て数十年という長い歳月が必要だったということなのでしょう。高校で念願の海外留学を経験し、憧れの東京で大学生活を始めた頃も、一人暮らしの寂しさより都会にある文化的刺激への興味の方が勝っていたため、郷愁やホームシックとはほぼ無縁で、勉強には見向きもせず音楽サークルのバンド活動に没頭してゆきました。それがきっかけでミュージシャンの道を選ぶ事になろうとはさすがに予想していませんでしたが、以後三十五年ものあいだ、私がこの仕事を頑張り続けてこられたのは、潜在的に心のよりどころとなる場所、すなわち、いつでも帰れる懐かしい故郷と温かい家族を持っていたからに違いありません。出雲という土地で過ごしたあの時間があつたからこそ夢は

大きく育まれ、今の自分に到達したのだと深く実感するのです。出雲大社東京分祠で結婚式を挙げ、出産を経た頃から、子供に豊かな自然を見せたいと出雲に帰る機会がぐんと増えました。それは同時に、私自身がこの地の美しさや素晴らしさに目覚め、再認識するきっかけを与えた重要な転機となったのです。良き人に出会い、良き天職に出会い、こうして人生を歩んでこられたのは、ひよっとすると私をずっと見守つて下さっている出雲の神様のおかげではない

愛しきわが出雲
作詞・作曲：竹内まりや
遥かなる時代を 超えて今もなお
輝けるわが故郷 光の里よ
春の宇迦山や 夏の稲佐浜
夕映えの斐伊川と 雪の燈台
この地に生まれて 育まれし愛は
片時も忘れ得ぬ 心の寄辺
空高き出雲 海碧き出雲
築地の松がほほえむ 愛しきわが出雲
杵築の社に 神々集いて
縁 結び栄える 神話の里よ
子供たちの声 朗らかに響き
永遠につなぎゆく 未来への夢
たとえ離れても 変わらぬその愛で
わが胸を包み込む 優しき故郷
八雲立つ出雲 風薫る出雲
実りの稲穂きらめく 愛しきわが出雲

竹内まりやオフィシャルサイト
<http://www.mariyat.co.jp/>
「愛しきわが出雲」スペシャルサイト
<http://www.daisuki-izumo.jp/CD/>

特集◎山陰港町紀行

西郷 (隠岐の島町)

山本千夏



■年金波止場に案内してくれる知起君と悠太君。二人の隣を一緒に歩く取材班。

七類港からフェリーで約二時間半。私たちは隠岐の島^{どうぞ}後に向かった。七月十三日・十四日、一泊二日の隠岐取材スタートだ。今回の取材メンバーは五人で、みんな隠岐に行くのを楽しみにしていた。しかし空は曇天、雨が降ったり止んだりだった。

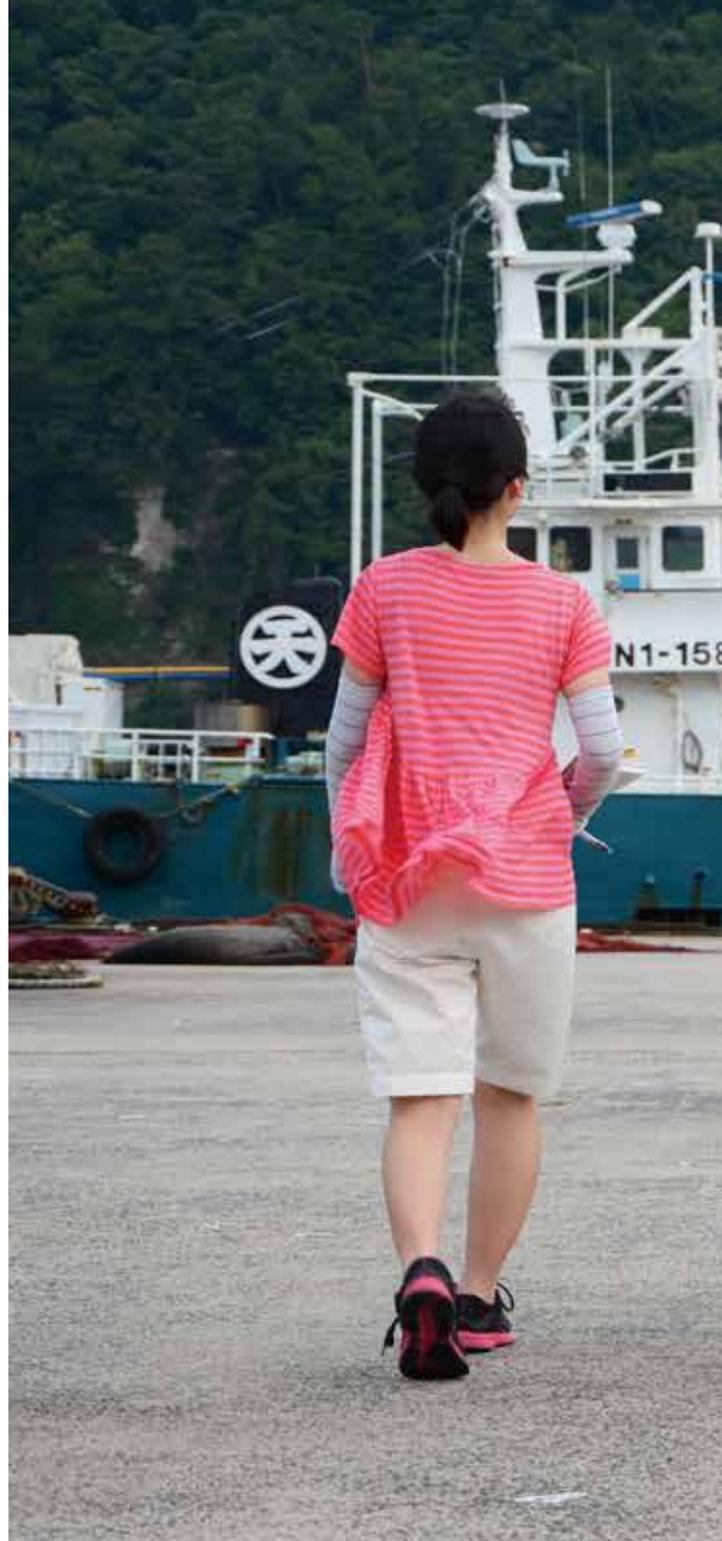
隠岐、行ってみたい！

「のんびり雲」で初めて取り上げる隠岐。「隠岐行ってみたい！」。その気持ちだけで、私は担当になった。隠岐に行くのは初めてで、これから出会う人や風景に心を高まらせる反面、取材はうまくいくだろうか、どきどきしながら考えていた。

フェリーは乗船客でいっぱい。ガイドブックを見ながら予定をたてている人、大きな釣り用バッグを持った人……。わくわく気分があふれる船内だったが、私は船酔いしないように静かに寝転んでいた。

到着したのは隠岐で最も大きな港、西郷港。西郷港は県管理の重要港湾となっている大きな港。江戸時代は北前船の風待ち港としても栄えた港である。西郷港に注ぐ八尾川^{やび}にはたくさん漁船が停泊している。その景観は、漁業の町だということが表れていて、これからの取材に期待が膨らんだ。

今回の特集「山陰港町紀行」は、港町を歩き、人々と出会い（特に漁師さんと出会いたい）、暮らした漁業について話



■ (上) 西郷港に到着！ (中段) 八尾川沿いをまち歩き。(左下) 民宿・食料品店「いしだに」。 (右下) 船の上で石谷さんにインタビュー。

を聞き、港町の良さやおもしろさを楽しもうというものだ。

私たちはまず観光案内所でまち歩きマップを手に入れた。そのマップは、この日宿泊した「ホテルしまじ」のご主人も制作に関わったと伺った。とても素敵なマップで、気になるスポットがいくつもあった。

何はともあれ昼食を食べて、一時半から行動開始！ まずは八尾川の西側沿いを歩き、次は橋を渡って川の東側をうろうろ……。

遊漁船船頭さんとの出会い

ところが、やはり土曜の昼下がりが。町は休憩タイムのように静まり返っていた。漁師さんどころか人そのものに出会わない。人がいないと取材ができない

なあ……と困っていると、奥様方の井戸端会議に遭遇。チャンスとばかりに私は走っていった。「西郷の漁業などについて伺いたいのですが」とお願いすると、「私たちよりも……」とおっしゃって、お店のご主人を紹介してくださった。

食料品店と民宿を営んでおられる石谷鉄男さん。そして石谷さんは遊漁船の船頭さんでもある。八尾川に面したお店の裏に棧橋があり、立派な船が停泊していた。私たちは船の上でお話を伺った。

石谷さんは五、六人のグループを船に乗せて海へ出ることが多い。七月中旬は、イカやキス、鯛釣りのシーズンだそう。お客さんは大阪や山陽方面の方が多い。「お客さんは、あの『釣りバカ日誌』のハマちゃんみたいな人ばっかりだよ」と石谷さんは笑いながら言った。

「西郷港は本当にいい所だ」と語る石谷さん。港の入り口は狭いが、港の中が開けている西郷港は、台風がきても揺れないのだ。そして「隠岐ならば入れ食いよ！ 魚たくさんいるから」と隠岐の豊かな水産資源もこの魅力だ。島外からのお客さんを満足させる隠岐の自然と石谷さんの姿が想像できた。

まちの文化観察 西郷編

石谷さんと別れた後、マップを参考にまち歩きを再開。

まずは、八尾川にかかる趣のある橋「愛の橋」。これは昭和四年、学校に通う対岸の子どもたちのために、藤原金一とい



■ (左上) 愛の橋。(右上) 丘の上から見た西郷の町並み。(中段) 神社の垣でおばあちゃんと一緒に休憩。(左下) おじぎ岩と一緒にペコリ。(下段中) 御崎神社の鳥居。(右下) 御崎神社の階段を上る取材班。

う人が寄付した橋だそう。西郷滞在中、「愛の橋」という言葉をよく耳にしたので、今でも町の人たちに愛されている橋なのだろうと感じた。

石段を上っていった御崎神社。傾いた石碑、通称「おじぎ岩」と一緒に私もおじぎで記念撮影。今にもゴトンと倒れそう、倒れてきたらどうしよう……と焦った。

マップに「眺め良好」と記された小高

い丘に登ることに。赤や黒の屋根がひしめき合っている町並みが一望できる。

出発点に戻ってきた。水祖神社という神社の垣に座っているおばあちゃんだったので、隣に座らせていただき、私たちも休憩。おばあちゃんの家は道路を挟んだ向かいにあり、時々ここに座ってくつろぐそう。

おばあちゃんの家は代々漁師の家だと教えてくださった。「自分の旦那も父も

息子も漁師で、巾着網の漁をしていた」と。巾着網とは巻網の一種で、大きな帯状の網で魚群をぐるっと取り巻いた後、巾着の口を閉じるように底を締め、魚を捕獲する方法だ。「巾着網はブリ・アジ・イワシ・イカ……なんでも捕れる、がいな網だでえー」と自慢げに話された。

えっ！土曜は漁は休み？

おばあちゃんが家に帰られたので、再び漁師の方を探すことに。しかし、いくら歩いても漁師らしき人は見当たらない。八尾川には船がずらーっとつづけてあるものの、船の中で作業をしている人は一人もいない。

不思議に思いながら川沿いを歩いていると、子どもと散歩をしておられる男性を発見。広谷満男さんとおっしゃって、一緒にいたのは孫の知起君と悠太君。

私たちが漁師さんを探していると伝えると、広谷さんは「土曜は時化でなくても漁は休みなんですよ」と衝撃の一言。漁師さんに会えないのも無理はないなあ……と残念に思いつつ、広谷さんに西郷の漁業や人々の暮らしについてお話を伺った。

先ほどのおばあさんの話にもあったが、西郷港には

巻網（巾着網）船団がいる。集魚灯をつけた魚探船（灯船）、網で魚を囲う網船、その魚を捕獲し港に運ぶ運搬船がひとつの船団となって漁をしていることを教えてくださいました。

しばらく話を伺っていると、「漁師さんはお休みだからいないけど、元漁師さんなら会えるよ」と広谷さんがおっしゃった。元漁師さんが毎日夕方に集まってくる場所があるとのこと。すると、小学五年生の知起君が「僕がそこまで案内してあげよっか？」と、私たちを連れて行ってくれることになった。知起君は弟の手をしっかり握り、小さな路地を迷うことなく歩いていった。島で育って



■ (左上) もずく雑炊。(右上) 「ロジ注意」の看板。(下) 「ホテルしまじ」のご主人らと記念撮影。



■ (左上) 年金波止場にて、談笑……いや、取材中。(右上) 色々と話して下さった広谷さん。(左下) 運搬船。(下段中) 魚探船。(右下) 知起君と悠太君と取材班の大野さん、すごく楽しそう。

る男の子、遅くてかっこよかった。

年金波止場にて

そこは網直し場と呼ばれる巻網船団の船着場のようで、大きな網がいっぱい干してあった。広谷さんの話にあった、運搬船もいた。想像より遥かに大きく、圧倒されてしまった。

孫たちが心配だったと見えて、後から広谷さんもやってきた。それでも、停泊している船のことや漁の様子についていろいろなことを伺った。

「相撲中継が終わるころ、この場所に人が集まるよ、多分」と広谷さんが教えてくださった。この日は大相撲名古屋場所の七日目。隠岐といえば、やっぱり隠岐の海。相撲のある日は相撲が終わってから集まると決まっている。みんな相撲中継にくぎづけというわけだ。

時刻は五時前、まだ相撲中継が終わる六時まで時間がある。というわけで、いったんホテルに帰って休憩をした。

夕方六時を回り網直し場に行ってみると、広谷さんの言うとおり、おじさんたちが数人集まっていた。こうして海辺に集まり、涼みながら話をするそうだ。「引退した人のボケ防止だわい」とわいわい盛り上がりがあった。「ここは年金波止場だ」とユニークなネーミングも。本当に笑いの絶えない集まりだ。

「何をしているわけでもない、笑い話をしとーだ」。町の情報交換や相撲の話の船の話……。メンバーには元漁師の方も

多く、「前はあの船に乗っていたものだ」などと思えば話にも花が咲く。話をしているうちにだんだん人数が増え、この日は八人の集まりとなった。

「昔からのお知り合いのメンバーですか？」と聞いてみると「うん。一人知っている人がいたら、その友達、その友達みたいな感じで。今は十三人くらいかな」とおっしゃった。

誰かが「漁師の人が海を見ながらうろしている、これがいい風景で、心が和む場所だ」とつぶやいた。初めて来た私にとっても、すごく気持ちが和む場所だと感じた。それは海辺の景観以上に、おじさんたちの冗談と笑い声が絶えない場所だったことが、そう感じさせたのだと思う。年金波止場、最高だ。

大満足の夕食・気持ちのいい朝

ホテルに帰り、夕食をいただく。隠岐の海の幸をたくさん味わい、大満足だった。その中でも特に「もずく雑炊」は美味しかった。おかわりをしている人もいた。隠岐ではこのもずく雑炊はよく作られるようだが、各家庭によって具や味付けが異なるそうだ。

もうひとつ、初めて食べた「べこ」が印象的だ。「べこ」は牛の別称で、ここではウミウシ(実はアメフラシ)のことである。隠岐ではアメフラシをウミウシと呼んでいる。これは、隣のテーブルで食べていたおじさんたちが、「食べてみい」と言って分けてくれた。ウミウ

■足跡がついた不思議な路地。



シ……かなり抵抗はあったが、食べてみた。ふにゃつとしていて不思議な感じ。ウミウシを食べているという感覚がなんとも言えなかった。

早朝五時、私は朝の海が見たくて一人で海に行った。船着場に座って、かもめが飛ぶのや船が港に帰ってくるのを見ていた。潮っぱいしつとりした風が吹いて気持ちよかった。遠くでは漁師さんが船から貝をせっせと降ろしている。話を聞こうと試みたが、相手にしてもらえなかったので、残念ながら退散。

釣り人もちらほら。「何が釣れますか？」と聞いてみると「鯛とかですね」とおっしゃった。大阪から来られた男性で、夜中の三時から釣りをしているという。

竿をシューンと投げてから、手をゆるゆら動かして……を繰り返している。男性は「隠岐はいつも天気がこんな(曇り)だけど、いろんな種類の魚がおるし、魚が大きい」と隠岐釣りの魅力を教えてくださった。

二日目。九時にホテルを後にして、マップを手に西郷のまち歩きに出発。この日は日差しが強く、暑い暑いといいなながら歩き回った。

少しして、するめ加工の「幸屋」というお店を見つけた。店先には「しまめ一夜干し」と書かれた看板と、イカの絵の



■都万港にて。



■(上)「幸屋」にて。鐘を鳴らしてみる。(中)イカの回転機、初めて見た！(下)寄り添って並ぶ「愛の狛犬」と取材班。

上に「するめ」と書かれた看板が。入りの鐘をチーンと鳴らすとお店の方が出てこれられ、お話を伺うことができた。

店の前ではイカが回転機に吊るされてクルクルまわっている！こんな機械を初めて見た私は興味津々。これにつけて回しておくことで、虫を寄せ付けないそうだ。一回に四、五匹はつけられると教えてくださった。

西郷から都万へ

その後、あらかじめマップでチェックしていたおもしろそうな所を次々と回った。全部回ったところで時刻は十一時。フェリーの出発までにはまだ四時間もある。というわけで、西郷を離れ、都万漁港に行ってみることにした。

都万漁港は「都万の船小屋」が見どころで、未来に残したい文化財として大切にされている。船小屋は杉皮葺きの平屋建てで、海から船をダイレクトに建物へ入れることができるのだ。船小屋は風通しがいいので、洗濯物や玉ねぎをつるしておくこともあるそうだ。船小屋が海辺に二十棟ばかり並んでいる風景は、遠くから見ると妖精の家のように可愛らしかった。

隠岐では素敵な人たちとたくさん出会えた。きれいな場所がいっぱいだった。食べ物がおいしかった。何を記事に書くか迷うほど、おもしろいことがたくさんあった。

隠岐、また来たいなあ……。私は、船酔いしないようにフェリーの中で寝転びながら、この二日間を思い出して、にやにやしていた。

(やまもと・ちなつ／文化資源学系二年生)

特集◎山陰港町紀行

小伊津

(出雲市)

竹内早紀・多久和亜巴里



■(上) 上から見下ろした小伊津の町と港。(右下) 今回の取材メンバーで記念写真。(左下) 階段を下りる取材メンバー。

六月十六日、私たちは九時に車で短大を出発し、出雲市の小伊津町(旧平田市)へ向かいました。今回の取材メンバーは四人です。そのうちの一人、三島さんは、絵を描くために自分の水彩画セットを持って同行しました。

平田の市街地に入る少し手前で右に折れ北上します。正面には松ヶ山が見えます。しばらくしてトンネルを二つ抜けるとそこは小伊津。九時五十分ごろに到着しました。車を止めたところは六階建て

のアパートの屋上が見下せるくらい高い所。下には小伊津の町、港、海が見え、少し怖かったけどすごい絶景でした。

小伊津は二〇〇軒ほどの家からなる小さな漁業の町です。半円状の急斜面に、赤と黒の瓦屋根の家が建ち並んでいます。アマダイが有名で、ほとんどの漁師の方がアマダイの漁にたずさわっております。

町の人に出会うため、下に行き上ることにしました。一〇〇段以上もありそうな

階段を下りていくと、だんだん磯の香りがしてきました。誰かいないかなときよるきよろしながら歩いてみると、戸が開いている家があり、男の人が作業しておられたので声をかけてみました。その方は、次の日の漁の準備をしておられました。小伊津の漁師さんの家はたいい通りに面したところに作業場があるようです。その日はとても暑かったので、戸を開けっぱなしにして作業をしている人に何度も出会いました。

アマダイの町

取材をお願いすると、快く応じてくださいました。お名前は坂本均司さん(63)。二〇歳の時から漁師をしていると言っておられました。坂本さんにはアマダイの漁の方法について伺いました。

アマダイ漁は「延縄」(一般に「はえなわ」と読むけど、小伊津では「のべなわ」と呼んでいる)という方法を用います。延縄とは、長い幹縄にたくさんの枝縄を付け、その先に釣り針を付けた漁具のことです。

小伊津のアマダイ漁では、五〇〇メートルの幹縄に五メートル間隔で一〇〇本の枝縄を付けたものを使っています。そ



■(左) 延縄の修理をしておられる金築さん。(右) 針に餌を付けておられる坂本さん。

れを、多い人は十二個、お年寄りだと六〜八個つないで、海に入れていきます。十二個つなぐと六キロメートルになります。深さは八〇〜一〇〇メートルの深さまで沈めます。

毎朝三〜四時に出港し、無線の合図とともにいっせいに縄を延べます。いっせ



■三島さんが描いた絵。防波堤から見た小伊津。

いにするのは、お互いの糸がからまないように、他の船の糸を切らないようにするためだそうです。

一時間ほどかけて縄を海に下ろしたら朝食を食べて休憩します。それから四、五時間かけてさつき沈めた縄をあげていきます。港へ帰ってきて、十時三〇分から漁協で出荷の準備が行われます。

出会ったとき、坂本さんは延縄の針ひとつひとつに餌（イカを小さく切ったも

の）を付けておられました。毎日漁から帰ると、なくなつた針を付けかえ、針ひとつひとつに餌を付けるんだそうです。これだけ大変な準備をしても、アマダイは一〇〇個の針に数匹しか釣れないそうです。大変だなーって思いました。

小伊津の漁師人口

坂本さんに話を伺っていると、「組合長のところに行つたらもっと詳しい話が聞ける！」と言われるので、組合長の家を探しながら、さらに坂を下って行きました。

組合長は延縄の修理をしておられました。お名前は、金築義信さん(69)。中学を卒業してからも五十四年も漁師の仕事をしておられるそうです。金築さんは現在、JFしまねの理事や平田支所運営委員長などをしておられます。

「小伊津には今、何人くらい漁師の方がおられるんですか？」と伺うと、四〇人くらいだと言っておられました。そのなかでも、漁師専門でやってこられた方は三〇人くらいで、残りの十人は退職後の楽しみでやっておら

れる方だそうです。毎年人数は五人くらいずつ減ってきているそうです。

金築さんは別れ際に、日曜日は十二時三〇分から出荷の準備作業が行われることを教えてくださいました。まだ時間はたっぷりあります。

アパートの最上階に橋!?

とりあえず港まで下りることにしました。そして次は「一番高い所にある家まで行ってみよう」ということになり、集落の中ほどの、一番高いところまで通じている階段を上り始めました。

途中、延縄の入った籠を背負って階段を上ってくるおばあさんに出会いました。船が漁から帰ってくると、修理、手

入れをするために作業場まで運ぶのだそうです。縄がまだ濡れているので重そうです。大変そうだなって思ったけど、毎日やっていると言っておられました。すごく元気だなーって思いました。

だいぶ上がったところで、アパートの最上階に向かって橋がかかっているのを目にしてビックリ！ それだけ、この地形は複雑なんです。神社を通つて少し上ると、一番高い家です。近くにお地藏さんがいたので拝んでから、上がってきた道と違う道を下ることにしました。歩いているときに気付いたのですが、小伊津には「金築」「坂本」という名字がとても多かったです。

港まで下りると、ちょうど自販機が



■(上) アパートの最上階にかかる橋に延縄の入った籠が干してありました。(下) 階段を下りる取材メンバー。



■ (上) 枝縄に針をつける澄子さん (左端)。(下) 重市さんと筆者 (竹内)。

願いをすると、快く了承し、中に入るようすすめてくださいました。お二人は熱田重市さん(90)と澄子さん(85)夫妻です。澄子さんは床に座って、右足をまっすぐに伸ばし、足の指に縄をひっかけて器用に作業をしておられました。針のなくなつた枝縄に針を

あつたので休憩することにしました。朝来たときは曇っていたけど、すぐく晴れてきてとても暑かつたので、のどはカラカラでした。みんなでジュースを飲みながら、「三島さんどこ行つたんだろーね」って話をしていたら(三島さんは組合長とお話をしている間に消えてしまいました)、遠くの防波堤に三島さんらしい人が。カメラで画像を拡大してみると、やっぱり三島さんでした。(たけうち・さき/文化資源学系一年生)

えっ！ここは地下？

休憩も終わり、港湾沿いの道路を歩きながら次の取材先を探していると、またまた戸が開いたお宅がありました。中ではおばあさんとおじいさんが延縄の修理をしておられました。戸の外で取材のお

つけなおし、縄が絡まないようにしながら籠の中に縄を巻いて入れていきます。自分の家の延縄を直しておられるかと思いましたが、そうではなく、他の家のお手伝いだそうです。一つ直すと四〇〇円になり、澄子さんは孫のおやつ代などにするとおっしゃっていました。

重市さんは兵隊として戦争に行つたことがあるそうです。戦争から帰つてきてからは漁師をしていましたが、その後漁師をやめ鉄工所に勤めたり建設会社で港の工事をしたり、いろんな仕事をしたとおっしゃっていました。漁業最盛期の小伊津には二〇〇軒以上の家があつたそうですが、今では空き家が増えているそうです。

「ここって玄関ですか?」
「ここは地下。玄関は、この上」



「えっ!？」

なんと玄関だと思つて取材をしていたところは地下でした。熱田さんの家の横は坂になっていて、玄関は坂を上つたところに作られています。地中ではないのに地下というのはなんだか不思議でしたが、急斜面に家が建っている小伊津ならではの不思議現象だと思いました。

一輪車で階段を?

次に取材班は、熱田さんの家の前の坂を上ることにしました。だいぶ上つたところで、ラジオを聴きながら延縄を直している方に出会いました。福田義男さん(77)と梶子さん(76)夫妻で、ここでもお話を伺うことができました。お二人には、小伊津に水道が整備されていなかった昔、生活用水をどうしていたのか



■ (上) 延縄を直す義男さん。(左下) 一輪車に延縄を載せる梶子さん。(右下) 一輪車を押して階段を下りる梶子さん。

を伺ってみました。

水道がなかつたころは共同の井戸があつたそうです。個人の家に井戸があるのは珍しくて、多くの家は共同の井戸を利用していたそうです。

小伊津のお店の事情も取材班は気になつていたので、尋ねてみることにしました。

「たくさんありますよ!」

「何軒くらいあるんですか?」

「中村商店、竹野屋商店、小川屋商店、京屋商店……」

取材班が思つていたよりもたくさんのお店の名前が出てきました。昔からあるのは小川屋商店で、一番古くからやっているのではないかとおっしゃっていました。ちなみに、小川屋商店は本当はオガワヤと読むそうですが、小伊津の人はみ



■ (左上) 出荷を待つアマダイ。(右上) サイズ別にトレイが並べられています。(左下) アマダイに興味する取材班。(下段中) LLサイズのアマダイは1箱に2匹だけという特別待遇です。(右下) 出荷作業の見学をしている親子もいました。仕事の様子や魚をじっくりと見ていました。

んなコガワヤと呼んでいるそうです。梶子さんは、一輪車で延縄を港まで運ぶついでに、中村商店まで案内してくださいました。港から福田さんの家までは階段が何段もあつたはず…。取材班は「二輪車で運ぶことができるのかな？」と心配しました。が、梶子さんは「もう何年もやってきたので慣れました」と言つて、重たそうな延縄を一輪車で楽々と運んでいかれました。

中村商店は細い路地を少し入った意外なところであり、「こんなところにお店があつたのか」と驚きました。中村商店には野菜や卵、お菓子などの食料品や洗剤などが売られていました。平日はお年寄りの利用が多いそうです。やはり町に仕事に出ている人はスーパーなどで買い物をして帰ることが多いので、地元のお店はあまり利用されないそうです。中村商店は、漁師さんが使われる塩も扱っているそう、小伊津にはなくてはならないお店だと思いました。

最後に防波堤まで行つて小伊津の町を眺めました。ついさっきまであそここの階段を上つたり下りたりしていたと思うと、とても不思議な感じがしました。

これで取材は終了。時刻はもうすぐ二時です。昼食は木綿街道で割子蕎麦を食べることにしました。食後のデザートは木綿街道で評判の醤油ソフトでした。

アマダイとのご対面

十二時三〇分になつたので、漁協(ＪＦしまね平田支所佐香出張所)の建物へ向かうことにしました。ここでは、水揚げされた魚の重さを量ったり、サイズ別により分けたり、箱詰めしたりします。七、八人で、皆さん忙しそうにそれぞれの仕事をしておられました。

アマダイ・カサゴ・イトヨリ・レンコダイ・コダイ・アジ・ボツカ…他にも

見たことがない魚が入ったトレイもありました。

なかでもアマダイはやはり別格です。3S・2S・S・M・L・LLと、細かく分けられていました。トレイから取り出されたアマダイは、氷の上にマットを敷いた発泡スチロールの箱に詰められ、出荷されます。LLサイズのアマダイは一箱に二匹だけという特別待遇で詰められていました。

とても大きいアマダイを見ながら、これがどんな値段で店頭に並ぶのだろうか…、それとも高級料亭に直行だろうか…、きつと高価なんだろうかと考えてしまいました。

最後に防波堤まで行つて小伊津の町を眺めました。ついさっきまであそここの階段を上つたり下りたりしていたと思うと、とても不思議な感じがしました。

これで取材は終了。時刻はもうすぐ二時です。昼食は木綿街道で割子蕎麦を食べることにしました。食後のデザートは木綿街道で評判の醤油ソフトでした。

今回、初めて小伊津の町を歩いてみて、想像以上に階段が多くて本当に大変でした。そして取材で一番印象に残ったのは、どこを歩いても家の前に延縄が干してあつたことです。小伊津独特の風景だと感じました。小伊津の町はこの風景も絵になります。写真を撮るのが好きな人や絵を描くのが好きな人はぜひ行って

みてほしいです。

(たくわ・あみり／文化資源学系一年生)

特集◎山陰港町紀行

赤碕

(琴浦町)

田渡夏菜





ドアを開けて中に入るとそこには小さな市場を思わせる空間が広がっていました。入り口にも奥のスペースにも所狭しと魚が並んでいました。ここ、道の駅「ポルト赤碕」（鳥取県琴浦町）にある赤碕町漁業協組合直売センターでは毎



日、新鮮な魚を提供しています。初めて取材にドキドキしながら、おじいさん二人組に声をかけてみました。すると「俺は元漁師だ」と驚きの言葉が飛び出しました。お話を聞かせてくださったのは、針本昭八郎さん（80）と表秀雄さん（80）。お二人は同級生で、今日は安くていい魚がないか見に来たそうです。

お客さんは大匠匠？

針本さんは赤碕で漁師をする前は境港で巻網漁業をしており、平成元年頃こちらに移ってから二十年ほど白イカをとっていたけど数年前に引退したとのこと。にもかかわらず、針本さんが取材のために「部屋を貸してくれ」と言うと、店員さんは二つ返事で貸してくださいました。これにはまた

驚きました。直売センターの店長さんである中山剛さんも針本さんのことを「大匠匠」と呼んでおられました。そのくらいここでは有名な方らしいのです。漁をしていて大変なことばかりだ。急に聞くと、「大変なことばかりだ。急に聞くと、風が吹いてきたり」。それでも漁師を続けてきたのは「魚が好きだから」と二人とも嬉しそうに話してくださいました。

赤碕直売センターは朝の九時半から夕方五時半まで営業しています。開店と同時に新鮮な魚を求めてたくさんのお客さんが来店します。私たちが訪れたのはちょうどその頃。朝のこの時間帯はいつも主婦や針本さんのような魚好きの方が多く来店します。そして十時半頃からお昼頃までの間は料理人さんが主なお客さんになるそうです。新鮮な魚が安く買えることが魅力となっているようです。

「こーんなばあのか……」？

ポルト赤碕を出て、すぐ近くの下り坂を下がっていくと、やがて本命の赤碕港にたどり着きました。車でぐるりと一周したあと、港の端に車を止めて歩き回ることにしました。

すぐに第一港人を発見。女性の方が二人いて、一人がすだれの上に何か白いものを干しておられました。なんだろうと疑問に思いたずねると「これはテングサだよ」と教えてくださいました。その方はすぐに帰ってしまわれました



■伊勢本さん（左端）の面白い話に思わず笑う取材チーム。

が、もう一人のおばあさん、伊勢本富子さん（八十代）にお話を聞くことができました。「こーんなしわくちやばあに話聞いてどうするだあ」が第一声でした。これには取材チームも大笑い。

しかし、そんなことを言いながら伊勢本さんは様々なお話をしてくださいました。伊勢本さんは十九歳のときにここ赤碕に嫁に来て、それから七十年ほどずっと赤碕で暮らしておられます。若いときには漁師さんの手伝いとして、ウニの身を出す作業をしていたこともあるとおっしゃっていました。仕事が終わって漁師さんが「持ってきたよ」と言って少しウニをわけてくれることもあったそうです。「たまーに気前が良いとアイスクリューム



■ (上) 遊漁船の山根さんにお話を伺う筆者。(左下) 赤碕の町並み。(右下) 港を歩く取材チーム。

のカップに入れて持って帰らせてくれたこともあったつけねえ」と豪快に笑いながら話してくださいました。

ほかに介護の話やお葬式の手伝いをした時の話などいろんな話をしてくださいました。話の中で何度も「こんなばばあの〜」と言っておられました。とても元気でお話好きな方でした。

遊漁船って？

古い町並みの通りを港の方に向かって進んでいきました。ゆるやかなカーブが続き、先が見通せないようになっていました。しかしこのカーブも町の雰囲気とあっていて、何とも言えない風情がありました。

やがて船がずらりと並ぶ港へ出ました。潮の香りがしてきます。ガタンと船から物音が聞こえ、近づいてみると人がいました。さっそく話しかけてみることにしました。

船に乗っていたのは山根慎司さん。漁師さんというのは年配の方ばかりだと思っていました。山根さんは若かったです。こんなに若い人もいるんだと正直驚きました。

話を聞いていくと今は漁はやっておらず、遊漁船として船を出しているそうです。山根さんの船では主にイカ釣りのお客さんに乗せているので船を出すのは夜。遊漁船を始めたのは去年からという話でした。それまではイカ専門の漁師として活動しておられましたが、「将来の

ことを考えると続けるのは難しいな」と思い遊漁船へと切り替えられたそうです。「でも油は値上がりするし正直厳しいよ」と困ったようにおっしゃっていました。

「乗ってもいいですか？」

山根さんは私たちが話しかける前、他の船の誰かと話しておられました。相手の方がまだいらっしゃればと思い、その船のほうに歩いて行きました。だいぶ離れたところに「一丸」と書かれた船で一人の漁師さんが何か作業をしておられました。

岸壁から大声で「こんにちはー」と言う。「こんにちは」と返ってきました。大声で話さなければ聞こえないようなので「船に乗ってもいいですか？」と聞いてみました。するといたずらっぽく笑いながら「来れるもんならおいでー」。

こうして初めて漁船に乗れることになりました。しかし陸と船をつなぐのは数本のロープだけで、かけ橋のたぐいはありませんでした。というわけで飛び乗るしかありません。飛べない距離ではなかったですが、船と岸壁の間に浮かんでいる不安定な発泡スチロールを足場に思い切って飛びました。案外簡単に飛び乗ることができました。さっきのドキドキを返してほしくらいです。

「一丸」で作業をしていたのは杉山一行さん。「イカの仕掛けを作っているとこるだ」と話してくださいました。しか



し杉山さんはイカ専門の漁師さんではなく、普段はハマチをとっているそうです。今日はたまたまイカをとってみようと思つて準備していたというわけです。

「漁業は博打みたいなもんだ」「たたくさんとれてたくさん儲かったときは嬉しいが、大変なことのほうが多いよ」と、漁師の楽しさと苦しさを話してくださいました。

イカ漁師は横着者？

次にお話を聞いたのが河野寿一さん(80)。船の名前は自分の名前と同じで「河野丸」という名前でした。河野さんの専

門はイカ。若い頃からやっているそうで、お父さんの代から受け継いで二代目となるそうです。

イカは自動イカ釣り機でとります。まず、集魚灯を点灯させてイカを海面近くまでおびきよせ、そして擬餌針のついた糸を機械で海に降ろし、食いついたイカを機械で船に引き上げる、というのが一連の流れです。

「イカの漁師なんて横着者ばかりだ」と大笑いしながらおっしゃっていました。イカ釣りは機械まかせで、しかも一度にたくさん釣れる。だから横着者というわけです。

河野さんはイカのほかにサワラもとっているそうで、その漁法は「トロリング」というのだそうです。サンマを付けた釣り糸を船でひっぱるとサワラが食いついてくるという仕掛け。

「ぼあさんにはやめえ、やめえいわれとるよ」という言葉を皮切りに漁師の苦労も語ってくださいました。

「体力的にもきついからそろそろやめようかと思つてる。油はどんどん値上がりするのにな魚の値段は変わらないまま。経済的にも大変だしな」

後継者はいるんですかと聞くと「いない」と即答。やめるには船を解体しな

ければならず、その解体にも高額な費用がかかる。「タダでいいから、誰かにもらつてほしいよ」とぼろりとつぶやいておられました。

二人は仲良し？

「おーい、お前も話聞かせてやれよ」と河野さんが隣の「金幸丸」の田中正幸さん(五十代後半)に声をかけてくださいました。田中さんの専門もイカ。自動イカ釣り機を八台も装備しているだけあって、船も大きかったです。

田中さんはイカのほかに鯛も釣っているそうです。真鯛で平均五、六キロ、大

■(1・2段目)杉山さんと一丸。(3段目・4段目左)河野さんと河野丸。(4段目右・5段目)田中さんと金幸丸。



■ (上) 花見瀉墓地。(左中段) 神崎神社。(右下) 神崎神社の龍の彫刻。

きいと八、九キ口にもなるものが釣れるとおっしゃっていました。しかし田中さんが見せてくださった鯛を釣る竿はとても細くて頼りなげでした。

「釣れるよ。引き上げるときは動力だけ。それに今はしまつてあるけど、ほかにも道具がある」

この言葉に一番に反応したのが先ほどの河野さんでした。

「お前まだ何か隠してるのか」

「当たり前だろ。こういうものは隠しておかなきゃ」

旅のしめくりは？

さて、いよいよ待ちに待った昼食タイム。

「すぐ隠すんだ。性格悪いだろ」

ここでまたまた一同大笑い。お礼を言つてその場を立ち去ろうとすると、後ろから二人の声がしました。

「早く上がってこいよ。お茶飲み行こう」

「んにゃ、これから人に見せられない仕事するんだから、ちよつと待つとけ」

最後まで仲の良い二人でした。

港町にきたのだから、食べるのもちろん海鮮丼と決めていました。目指すは中山さんに教えていただいた「物産館ことうら」にある「あかさき亭」。さすが漁協直売店、リーズナブルなお値段でした。おいしくてフウとなんだか落ち着きました。

せっかく赤碓まできたのだからと、昼食後に訪れたのが神崎神社。ここは龍の彫刻で有名なところ。拝殿の賽銭箱の前で上を見上げると天井一面が龍でした。「わお」と取材チームから歓声が上がります。

神崎神社の宮司の奥さんである山崎匡子さんがわざわざ出てきて、たくさんの話をしてくださいました。一番印象に残つた話は、神崎神社が県の文化財になるまでの話でした。神崎神社を未来に残したいと決心した宮司は教師の職をやめ、国に呼びかけ県に呼びかけ、その成果で昭和二十七年、鳥取県初の文化財になったそうです。

「教師を続けていれば安定した人生を送れたでしょうにね」

そう言いながらも、山崎さんの顔はどこか誇らしげでした。

そして最後に訪れたのは花見瀉墓地。この墓地の特徴は海岸に面していることと、面積が約二万

平方メートルと、とても大きいことです。自然発生した墓地では日本最大ではないかと言われています。墓地と言うから、暗くてじめつとした雰囲気想像してしまいました。しかし、不謹慎かもしれませんが、海岸に広がる墓地はむしろ清々しさすらあつて圧巻でした。

「取材終了」という言葉とともに何だか肩の荷が下りた気がしました。そんな気分の時に駄菓子屋さんを見つけてしまい、取材チームは「なつかしい」とつい駄菓子をいっぱい買いこんでしまいました。さらに、ここまで来たら寄らずに帰ることはできないと、山本おたふく堂へと車を走らせました。「ふろしきまんじゅう」を食べ、また一服。取材の緊張感なんてどこへやら、最初から最後までのおんびりな楽しい旅でした。

(たわたり・かな/日本語文化系一年生)



■ (上) 「物産館ことうら」で食べた海鮮丼。(下) 目を輝かせて駄菓子を食べる取材チーム。

特集◎山陰港町紀行

恵曇

(松江市)

村上弘子





■ (右) 三枚おろしを手取り足取り教えてくださった青山さん。(左中段) ヒラマサの口に指を突っ込む熊倉さん。(左下) きれいに三枚おろしができて、ご満悦の石飛さん。

六月二十三日、私たち「のんびり雲」取材班九名は恵曇港へと向かいました。「のんびり雲」の取材班は通常二、三名なのですが、今回なぜこんなにメンバーが多いかというと、「魚のさばき方教室」があるからです。今回の特集で訪れる八つの港町のうちのどこかで「魚のさばき方教室」をやるうと企画したところ、恵曇の青山幸子さんが引き受けて下さいました。そして参加者を募集するとたくさんの方が挙手してくれました。しかしこのメンバー、私を含め全員が魚をさばいた経験はありません。こんな頼りないメンバーで魚を上手くさばくことはできたのでしょうか。

初めての三枚おろし

「魚のさばき方教室」の講師をして下さった青山幸子さんは、これまでに恵曇漁協婦人部部長を務めたり、小・中学生を対象にした魚料理教室を開いたり、イワシ料理の研究をするなど、魚食普及のために様々な活動を行ってこられた方です。

今回私たちがさばく魚はアジ、トビウオ、ヒラマサです。この三種類で三枚おろしにチャレンジします。さばいた魚は後で食べられると聞き、みんな俄然やる気が出ている様子でした。

最初に教わるのはアジです。青山さんのお手本を見た私たちはさつそくアジをさばき始めました。

生の魚をまともに触ったこともない私



たちですが、意外にもみんな躊躇なく魚に手を伸ばしました。青山さんから教わったさばき方を一つ一つ確認しながら包丁を入れていきます。しかし、予想以上の難しい作業に苦戦を強いられる面々。三枚おろしは骨に身が残らないよう、きれいにおろさなければならぬのですが、やっとさばけたと思っても「身がほとんど残ってる!!」なんて声がたくさん聞こえてきます。そんな私もごっそり身を残してしまいました。

続いてトビウオに取り掛かりました。



さばき方はアジと変わらないのですが、トビウオは細長く、ヒレも特徴的でアジより少し難しく感じました。
最後に挑戦したのがヒラマサ。こちらは二人で一匹さばきます。大きなヒラマサに、みんな興奮しながらさばいていました。



■ (左下) 大きなヒラマサを手にも笑顔の筆者。(右下) 自分たちでさばいた魚を食べる取材班。

司のネタにして、あまり上手くできなかったものは、たたきにする事になりました。選別している私たちに青山さんから一言。「あれ？ たたきがちょっと多いね」。その言葉に苦笑する私たちでした。

完了。待ちに待ったお昼ご飯です。自分でさばいた魚は特別おいしく感じました。たまに「骨だ……」なんて声が聞こえてくることもありましたが、おいしく頂きました。

「魚のさばき方教室」を終えて、「初めてだったけど楽しかった」、「家でも練習してもっと上手になりたい」などの感想が出ました。実際にその後、魚を買ってさばいてみたという子もいて、この教室でみんなの魚料理への関心が高まったのではないかと思います。

干物の老舗「泉屋商店」

おなかもいっぱいになったところで、私たちは恵曇の町を歩くことにしました。恵曇港沿いに橋を渡り、古浦方面へと足を運びます。

「誰かいなか」と辺りを見回すと、お店らしき建物の前で何か作業をしている男性を発見したので、勇気を出して声をかけました。このお店は泉屋商店といい、その前におられたのはご主人の権田



■ (中)「泉屋商店」自慢の干物。(下)「泉屋商店」の権田さん。

喜作さんでした。泉屋商店は天保年間創業の元仲買のお店で、現在は干物加工を中心にした店を展開しておられます。特にこだわりの一夜干しが人気です。その加工場に入らせていただきました。

その日は日曜日でお休みだったので従業員さんの姿はなく、権田さんが一人で商品を箱詰めされているところでした。権田さんは「島根県ふるさと伝統工芸品特産品優秀技能者」に認定されていて、賞状も飾ってありました。すごい人に出会ったとびっくりしました。

権田さんは恵曇港の現状についても教えて下さいました。





恵曇港の漁獲量のピークは昭和六十年ごろで、約六万トンの魚を扱っていたのですが、現在では船の数も漁獲量もうんと減少してしまつたそうです。魚の加工業者も二十五軒あつたものが現在では九軒に減つてしまつたそうです。

権田さんと別れてからまた人を探しますが日曜日ということもあり人影はなく、いるのは猫ばかり。そのうち天候も悪くなり、私たちは日にちを改め直すことにしました。

再び恵曇へ

七月一日、私たちは再び恵曇港へと足

を運びました。今回は平日で天候もよく、良い調子で取材が進みそうです。

さっそく船の近くに漁師さんらしき人を発見。ちょうどそこにイカ釣りの船があつたので、その仕組みについて説明して頂きました。船の中にはたくさんの木箱があつて、その中に釣ったイカを入れるのだそうです。その魚を入れる箱はト口箱といい、昔は全部が木箱だつたそうですが、現在では発泡スチロール製がほとんどだそうです。

お話を伺っていると、私たちの後ろに一台のトラックがやってきました。人が増え、何が始まるかと思つたら、そのトラックの中から発泡スチロールが何個も入つた大きな袋が出てきました。倉庫に入れるのですが、一人でその大きな袋を三つ四ついっぺんに運んでおられました。中は空なので軽いといえども、自分の身長よりはるかに大きいものを抱えて、素晴らしいバランス感覚だなと感じました。

偶然の出会い

漁師さんたちに別れを告げ、今度は住宅地を歩いてみることにしました。すると「浜津屋」と書かれた一軒のお店にたどり着きました。入口の戸を開けると、「いらつしゃい」と可愛らしい声の奥さんが出迎えて下さいました。

「浜津屋」は昭和三十年くらいに創業されたかまぼこ屋さんで、現在の奥さんが三代目になるのだそうです。このお店

のお客さんは多くが近所の常連さんで、朝お店を開くと、すぐに作りたての商品を買いにこられるそうです。

お話の途中で奥さんはお店自慢のさつまあげをごちそうして下さいました。出来たてが一番おいしいというお話でしたが、冷めていてもとてもおいしかったです。

その後、奥さんにこの町について伺いました。昔の恵曇港は毎日たくさん魚が取れ、道路を走るトラックから魚が落

ちてくるほどだつたそうです。想像のできないお話に、思わず笑つてしまいました。

たまたま訪れたお店だったので、この奥さんと私たちとの間には、ある繋がりがありました。話の流れで奥さんに「魚のさばき方教室」に参加したと話す時、「あー、あなたたちだつたのね!」と言われました。もう噂が広まつているのかと思つた私たちでしたが、そういうわけではなく、「魚のさばき方教室」の



■ (左上)「浜津屋」の外観。(右下)「浜津屋」自慢のさつまあげをパクリ。



■(上)もの珍しそうに大安丸の中を見学する取材班。(左下)大安丸の外観。(右下)大安丸の操縦席。

愉快的漁師さんたち

昼食として用意していただいていたお寿司の酢飯は、ここのお店で作ってくださっていたのです。この偶然にびっくりする取材班でした。

恵曇は港町ということ、通りが細く、くねくねしている道が多いです。この路地はどこに通じているのだろうと興味をそそります。好奇心旺盛な取材班は路地を見つげるとすぐ入ってしまうのですが、行き止まりだったなんてこともし

ばしばしば……。この港町らしい造りが素敵です。

私たちが古浦方面にさしかかると、横を一台の軽トラが通りました。中には見覚えのある顔が。以前お話を伺った泉屋商店の権田さんでした。「あー、また来てるんですか」と声をかけてくださいました。一度会っただけなのに、覚えて頂いてたことにちょっと嬉しくなりました。

近くに船がとめてあったので人がいなくなと探してみると、漁師さん二人を

発見しました。声をかけに行こうとする、檻に入っている犬がものすごい勢いで吠えてきました。この犬たちは漁師さんの飼っている番犬でした。船に泥棒が入らないように怪しい人が来たら吠えるんだとか。ふらふら歩いている私たちが確かに不審者に間違えられてもおかしくはない気がします。

事情を話すと漁師さんたちは取材を受けて下さいました。私たちが来た時に番犬たちをなだめて下さったのが山本健二さん(42)。近くに泊っていた船の持ち主は安達武彦さん(77)です。安達さんの船の名前は大安丸だそうです。ちなみに安達さん、恵曇港で現役で漁に出ている漁師さんの中で最高齢だそうです。

なんとここで大安丸の中に入らせていただくことになりました。船の中には漁の道具がたくさん。操縦席にも物がたくさん置いてあって、割とごちゃごちゃしていました。漁に出ておられるのがリアルに感じ取れる船の中でした。

お話を伺っているとまた一人漁師さんが来られました。中村和博さんです。この三人のお話が面白い！ とってもノリの良い方たちです。中村さんに年齢を伺うと「えーっと……俺何歳だっけ？」と他の二人に聞き返してしまいました。「六十二、三じゃないか？」と言われ、「だそうです！」という会話に終始笑う取材班でした。本当はおいくつなのでしょう。この三人は年齢なんかどうでもいいと笑っておられました。

ところでこの三人、漁師さんということですが、年齢も見た目もバラバラ。「どのような関係なのですか？」と伺うと、「友達だよー友達！」という答えをいただきました。年齢が離れているのに、あっさり「友達」と言い合える関係って素敵だなと思いました。

そんな感じで恵曇の取材を終えました。初めは港ということ、忙しい方が多いだろうと思い、取材に応じて頂けるか不安でしたが、その心配とは裏腹に声をかけると皆さん快く取材に応じて下さいました。恵曇の方は明るく優しい方ばかりで、男性陣は面白い方が多く、それを支える女性陣はパワフルな方たちが多い印象でした。こんな素敵な港にみなさんも機会があればぜひ出向いてみてください。

(むらかみ・ひろこ／文化資源学系二年生)



■漁師さん達と記念撮影。

特集◎山陰港町紀行

五十猛

(大田市)

藤本茉穂





■大岬灯台で記念撮影。

に出発しました。

絶景の大岬灯台！

皆さんは「ワニ漁」をご存じでしょうか？「ワニ」といっても、熱帯地方の川や沼に生息しているワニではなく、海にいる魚のサメのことです。ワニ漁とはアジやサバの群れを追って回遊してくるサメを、専用の縄で釣り上げる漁のことです。

今年の特集は港町巡り。私たちはワニ漁師さんを探して大田市五十猛町に向かうことになりました。今でもワニ漁は行われているのか、ワニ漁師さんに会うことが出来るのか、不安を抱えたまま取材

取材日の七月七日は朝から小雨が降っていて、天候はあまり良くありませんでした。そのうち雨が止むことを願いながら五十猛町に到着。まずは高い所から町を一望しようと、大岬灯台に向かいました。

大岬灯台は小高い山の上にあります。山を少し登ったところに正定寺という寺があり、灯台へはその裏の坂道や階段を

上っていきます。これがまた急な階段で、なんと二百四十五段もあるんです！

階段を覆うように咲いていた紫陽花は綺麗だったのですが、葉っぱが行く手を阻むように成長していて、避けながら進んでいくのが大変でした。

苦勞しながら、息を切らせて上った頂上には絶景が……と思いきや、天候悪化で土砂降りになり、数メートル先もよく見えない状態になってしまいました。これでは記念撮影どころではありません。

町並みも撮れないと判断し、一旦正定寺まで下りることにしました。

しかし、寺の近くまで下りると、追い打ちをかけるように、コンクリートの坂道に雨水が大量に流れ込んで、まるで川のようになっていました。それでも通らないわけにはいかないと思い、一歩足を踏み出した瞬間、靴下がびしょ濡れに。しばらくの間、正定寺で雨宿りをしていましたが、雨がおさまる気配がなかったので、ゆっくり



■(上) 灯台からの景色。(左下) 砂浜へ続く路地。(下段中) 正定寺に上る階段。(右下) 大迫さんの案内でワニ漁師さんのお宅へ。

り昼食をとってから活動を再開することになりました。幸運にも昼食をとっている間に天候は回復、改めて灯台を目指しました。日射しも出てきて景色を楽しむチャンスです。再び長い階段を上りきると、白い灯台と青い海、そして五十猛の町並みが広がっていました。二度も階段を上ったせいで足がプルプル震えていましたが、綺麗な景色に疲れも吹き飛びました。



ワニ漁師さんを探して

いよいよワニ漁師さんを探しに町を歩きます。果たして見つけることができるのか……。不安を感じつつ町を散策していると、あるお家の庭に年配の男の人がいらつしやつたので尋ねてみました。その方によると、現在もワニ漁をしている人がいるかどうかは知らないが、以前やっていた人ならいらつしやるそうです。近くに住んでおられる林昭男さんに話を聞いてみては、と教えてくださいました。

林さんのお宅への道順を聞いている時に、一人の女性がポスターを貼りに来られました。実はこの女性、大迫幸代さんはここら辺りの自治会の会長の奥さんで、ワニ漁師さんを取材してきたことを

伝えると、林さんのお宅まで案内してくださいました。

突然の訪問にもかかわらず、林さんと奥さんの登志子さんは快く迎え入れ、お茶まで出してくださいました。

林昭男さんは昭和八年生まれ。十六歳で漁師になり、八十歳になった今もとてもお元気で、取材日の夜もイカ釣りに出られる予定でした。

ワニ漁は五月から七月と九月、十月に行われていました。朝の四時半から五時の間に出海し、昼の一時か二時に港へ帰ってきます。一人では危険で出来ないので、一隻に三人から四人乗って行きます。林さんのお父さんも漁師で、一緒にワニ漁に行っていたそうです。

釣り上げるワニは、主にシユモクザメと、地元の漁師さんがボウズと呼んでいるサメです。大きさは百七十キロぐらいのものが多く、最大で五百キロのワニが揚がったこともあるそうです。ここまでの大きなものは船には引き上げず、縄で引っ張って港に帰ってきます。

ワニ漁のエピソード

ワニ漁は延縄という漁法を使います。

延縄とは、一本の幹縄に、釣り針を先端に付けた枝縄を一定間隔で吊るした漁具のことです。この幹縄を何本も繋いで海に延べていきます。延べ終わったら一定時間を置いて今度は揚げていきます。ワニがかかっていたら船の近くまで引き寄せ、エラ付近にある肝を狙って鉾こを打ち



込みます。さらに鉤かぎを口に引っ掛け、船に引っ張り上げます。それから船の内側にロープで結わえつけて棒で叩いて息の根を止めます。

危険な漁に挑んだ林さん。特にワニを船に引き上げた時、生きているうちは暴れるので怪我をすることがあるそうです。林さんは、小さいワニに腕を噛まれたことがあったとおっしゃっています。

さて、そうして釣り上げたワニですが、ヒレは乾燥させて高級食材のフカヒレになります。以前は港に組合の加工場があり、自然乾燥で作られたフカヒレは関西方面の商人が買い付けにきたそうです。

五十猛ではワニの肉を食べる習慣はないのですが、頬骨近くのあごの身はおいしいので、刺身にして食べていたそうです。ワニの肉自体は秋のシユモクザメがおいしいとおっしゃっていました。でも、ワニ肉のほとんどは、ワニ料理を食べる文化がある広島県北部へ運ばれていました。

昔の船の様子が写っている写真をわざわざ探して見せてくださいました。船上での食事の様子を撮ったもので、林さんと林さんのお兄さんが鍋に入れる材料を囲んで写っていました。アジやサバなどを鍋で煮て食べていたそうです。

奥さんの登志子さんも漁の手伝いをさ

■ (上) ワニ漁についての古い新聞記事を眺める林さん。(左下) 船の様子を写した写真を見る林さん。(右下) 自転車に乗って漁具を取りに行ってくださいました。



■ (上) 林さんから延縄の説明を受ける取材班。(左下) 口に引っ掛ける鉤。(下段中) 枝縄の先の針。(右下) エラを突く鋸の先端。

幹縄の長さは一本七〇〇〜七五〇メートル。これに四十五メートル間隔で十六、七本の枝縄を付けるそうです。枝縄と針は金属で繋がれていました。これは、ワニの歯が鋭いので、食いちぎられないようにするための対策でした。縄は意外と細い印象を受けましたが、引き上げるワニの重さに耐えられるくらい丈夫に作られているのだと感じました。

昔は人力でワニを船へ引っ張りあげていたので、



五十猛の暮らし
五十猛の取材では、多くの人に出会いました。それらの方々からは五十猛の暮らしについて、様々なお話を聞くことができました。

れていました。漁の準備をしたり片付けをしたりと、お話を聞いていて漁師さんだけではなく、支える人たちも大変なのだと思いました。

五十猛のワニ漁は、数年前に若い方が二人でやっていたようですが、今は行われていないようです。イカ、アジ、サバ漁などは行われていますが、以前に比べ

て漁師の跡を継ぐ人が少なくなったそうです。

しかし、林さんを含め、五十猛にはまだまだ元気な方がたくさんいらっしゃいます。八十四、五歳の方が現役で漁師をされています。林さんも誰かが海に出ると自分も出たくなるようで、好きな漁を続けていらつしやるのが元気の秘訣で

はないかと思いました。

ワニ漁の道具を拝見
お話を聞き、取材は終了と思っていたが、ワニ漁で使っていた道具を見せていただけることになりました。林さんは自転車で乗ってどこかに出かけ、しばらくすると荷台に道具を積んで帰ってこられました。

ワニのエラを突く鋸は想像していたよりも小さかったですが、先がとても鋭い作りとなっていました。この大きさの鋸を正確に狙って打ち込むのは、相当技術があるのではないかと思いました。

腕の力が必要でした。特にワニが死んでいると重くて大変だったそうです。三、四人でワニを引き上げるとは人力でできるのですが、二人となるとさすがに難しいそうです。そんな時は「ポロッコ」と呼ばれる滑車を船に取り付けて引き上げていたと教えていただきました。

漁に使う道具なんて間近で見たことがなかったのも、とても貴重な体験でした。



正定寺の近くの通りで立派なお宅の屋根に猫がいるのを見つけました。太田さんというお家でしたが、ちょうど奥さんが出て来られたのでお話を伺いました。

太田さんは五十猛に来て三十三年。先代は登り窯で瓦を焼いていて、明治時代の博覧会に出品されたこともあるそうです。五十猛は良い方ばかりで溶け込みやすいとおっしゃっていました。

食料品店の前では千賀さんという方にお会いしました。千賀さんは五十猛に嫁いで六十年になるそうです。昔は呉服屋、食堂、旅館などがたくさんあったことを教えていただきました。置き場がないほど魚が獲れ、大八車で魚を運んでいたそうです。

千賀さんのお話を伺った後、路地を散策中に美容院の前を通りかかったとき、再び大迫さんにお会いしました。その美容院は大迫さんが営まれているというところで、中へ案内していただきました。さらに、急ぎよ友人の二人を電話で呼んでくださり、その方たちも交えて、五十猛の暮らしについてお話をお聞きすることができました。

五十猛にはもともと二つの浜があり、一つの浜の砂を掘って港を造ったそうです。見せていただいた写真は、大岬灯台から見た五十猛町の町並みで、現在港になっている場所が、まだ砂浜だった頃のものでした。一方が砂浜、他方が港となっていた地形の疑問が解消されました。

大迫さんたちが子供の頃は、砂浜では市が開かれ、地引網やイワシを蒸す手伝いをしたこともありました。ワカメを専門で運ぶ船があり、朝の二時頃からワカメ干しが行われていたそうです。ワカメは人や車が通れなくなるほど大量に干しがあったとおっしゃっていました。

漁船は大漁旗を揚げて帰ってきていたそうです。新鮮な魚を分けてもらい、鍋にして毎日食べたこともあったと話しておられました。

そんな活気のあった五十猛町ですが、三年前には医院がなくなっていました。お年寄りにとって医院の待合室は町の人たちと話ができる格好の場だったのですが、医院がなくなってからは顔を合

わせる機会がぐっと減ったそうです。皆さんのお話を聞きながら、のんびりと穏やかな暮らしのなかにも、不便なことや苦労することがたくさんあるのだと思いました。

午前中、土砂降りになった時はこのまま取材ができるのか不安になりましたが、無事に取材を終えることができました。ホッとしました。五十猛で出会った方々は明るく快活で、皆さんの笑顔に元気をいただくことが多かったです。突然の取材にもかかわらず協力してくださった五十猛町の皆様、本当にありがとうございました。

(ふじもと・まほ／文化資源学系二年生)