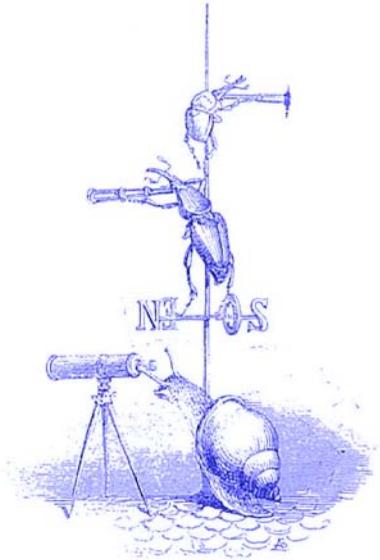


フィールド 便り



リレー連載

忘れられた当たり前を探す！ 目からウロコのフィールドワーク⑧

冷蔵庫横のオンチヤンたち

シイラ漬漁の世界

森山芽衣

もりやまめい

東京大学大学院農学系生命科学科博士課程

(専門は漁業地理学)

シイラという魚がいる。高知ではトオヤク、福岡ではマンビキ、宮崎ではマンタとも呼ばれ、正月や結納などハレの食事に用いられる地方もあれば、

忌み嫌われ食されない地方もある。地域性が強い魚だ。私がお世話になっている高知県興津漁協では、シイラが漁獲量の八割を占

める。漁法は竹で出来た浮き魚礁に集まるシイラをまき網で獲る「シイラ漬漁」だ。戦後に盛んになった興津のシイラ漬漁は、昭和五〇年代にピークを迎えた。当時シイラ漬漁船は五〇隻以上もあつたが、現在では一五隻にまで減少している。シイラ漁師も最年少が五〇代、最年長は七八歳だ。

漁師を引退したオンチヤンたちも家に引きこもっているわけではない。特に用事がなくとも市場に来る。船が港に入れば水揚げを手伝ったりもするが、基本的には漁協の大きな冷蔵庫の横に椅子を並べ、世間話をしたりポーツとしていたりする。そこは日当りがよく、確かに憩うにはぴったりの場所だ。冷蔵庫横には、席順がある。向かって左側から年長順に座る。引退したばかりの漁師は右端に座らなければいけない。誰か年寄りが死ぬと左に一っずつ詰めて座るから定点観測してみろ、と教えてくれたのは漁協の組合長さんだった。



図1 筆者と漁協の組合長。毎年10月15日に行われる宮舟神事にて。

しかし、実際に定点観測をしたことはない。
オンチャンたちは、水揚げを手伝い

つつ誰がどれくらい獲ったかを把握し、
また誰その健康状態、家のゴタゴタ、
ペットの種類など、多岐にわたる情報

を冷蔵庫横でやり取りする。オンチャン達はかなりの情報通なのだ。オンチャンたちはサイレンがなると昼食にお家に帰り、またシイラを丸のまま自転車の前かごに入れて肌着でウロウロしていたりもする。

私も天気の良い日には冷蔵庫横の右端に座り、オンチャン達とおしゃべりをする。ときにはシイラの話も聞く。山にヤマモモやスモモがならない年は大漁になる、春一番が吹くとシイラが水面にあがってくるなどの言い伝えを聞くと、興津でシイラ漁が営まれた年月の長さ、シイラとの付き合いの深さを感じる。冷蔵庫横は、オキでのシイラとの付き合いがなくなつて寂しい、オカのオンチャン達が集う場なのだ。だから、皆で集まつて楽しいという雰囲気よりは、ちよつとした哀愁が漂っているように思える。

オキでのオンチャン達とシイラの付き合いは、漁師ではない私には想像が



図2 漁協に水揚げされたシイラ。6月はシイラの水揚げがピークに達し、市場も賑わっている。

つかない。大漁の日には鼻息荒く帰ってきて、少ない日にはしょんぼりしていることから察すると、なかなか一筋縄ではいかない関係のようだ。オキは地獄と隣り合わせ、と聞いたこともある。生活や命がかかっているシビアな関係なのだろう。けれど、それほどじゃあるまい。獲るよろこびもあるだろうし、なんとと言っても、オキのシイラはきれいなのだ。泳ぐシイラは、緑

色と群青色と鈍色とがまざった「海色」をしている。冷蔵庫横に漂う哀愁は、そんなシイラとオンチャン達の複雑な関係が積み重ねられた日々の表れのように見える。本人達はそんなカッコイイことは考えていないだろうけれど。シイラは「魚価が低い雑魚」「ネコマタギ」などさんざんな言われようである。当初は、そんなシイラは興津の唯一の生活の糧で、ほかに獲るものがない

いから獲っているのだと思っていた。しかし、それ以外の何かが興津のシイラにはあるようだ。「漁師はオカの河童になつたらいかん」と言つて、現役は滅多に冷蔵庫横には座らない。そこには漁師としてのプライドが見え隠れする。興津を訪れた当初は、冷蔵庫横はゾウの墓場のような高齢化社会の物寂しさを象徴する場所に思えた。でも今は、冷蔵庫横はシイラや海との戦いを引退したオンチャン達が座ることができるとも見える。

シイラの干物やたたきのおいしさを自慢し、お裾分けするオバチャン達には、ネコマタギという評価は獲れたてを知らない人のたわ言のようだ。興津で過ごした日々が増えるにつれて、シイラに興津の生活が彩られるようになってきた。冷蔵庫横の哀愁やプライド、オバチャン達の人付き合いをまとったシイラは、やはり海色をしたキレイな魚だと思ふ。