

み け つ く に

御食国から鯖を愛して、鯖を愛する小浜やから

名人 浜家 直澄・福井県小浜市

聞き手 大和 弘明・大阪府 大阪星光学院高等学校2年

■浜家直澄

浜家直澄です。誕生日は昭和31年3月1日。今は63歳やな。生まれは田島で小学校と中学校も地元。親父も家も漁師やったしな、高校は福井県立若狭水産高校に行ってた。今の若狭高校ゆうところ。高校出てからは巾着網漁をしばらくしてたね。今は鯖の養殖と定置網漁と民宿と田んぼをやつとる。長男は別の仕事をしとる。長女は淡路島で結婚しとるなあ。次女は京都でバスガイドをしとるね。息子にこの仕事を継いでほしいとは思うけど大変やしな。ある程度子供の意志に任さんとあかんしな。今は女房と離れのお袋と三人暮らしやな。

■浜家さんのスケジュール

定置網漁は時化とか漁連の休みの日以外は毎日しとる。夏は5時半くらいに出航して6時半ぐらいには終わる。春先なったらもうちょい早くて3

時ぐらいに出るな。朝明るなんのが早いもんでな。明るなったら鯖とかが逃げてしまうから。定置網には漁港から20分ぐらいでつくな。定置網でとれた魚はうちの女房が漁連へ持っていく。

養殖の生け簀の仕事は8時から2時間くらいかかるなあ。養殖は会社でやつてるもんで、水曜と日曜どけて週に2日休みとってやってます。朝御飯食べてから僕は鯖の餌やりをする。鯖の出荷は会社の人がしてくれるな。定置網と鯖の餌やりやったら、それからもう決まったことはないね。なんもない日は好きなことするね。網汚れたら網の修理したり、田んぼ行ったり、民宿にお客さん来てたら料理作ったりするね。寄り合いへ出る日もある。餌やり体験のツアーあるときはお客さんの対応することもあるね。

■巾着網漁時代

田島に巾着網の組合あったもんで、みんな入るもんやったし、高校出てからそこへ入ったんやな。巾着網漁ゆうのは鯖をとる漁のことをさうい

ます。巾着網の仕事は夜の仕事やもんで灯船^{ひぶね}ゆうて魚を集める船3つ、運搬船2つ、そして後ろに船を引っ張つとる本船1つと6隻で船団仕組んで魚を求めて行くんやな。魚群探知機で群れ探してポイントついたら、灯船が水中灯に光入れる。鯖が集まると本船の後ろのレッコテンマを離す。その船が網をぐるーと巻くんや。それが巾着に似とるもんで巾着網やいうたんなやな。それからワイヤーで網を閉めるんやけど、最後網上げるのに人数いるから飯炊きもみんな一緒に表出てやったな。これをみんな連絡とりながらやるんやな。それを運搬船が満船なるまでやるんやな。満船なったら港へ持っていくんや。それが終わったら小浜へ戻るんやな。

魚は時期によつて移動するもんで、魚が動くのを求めて船の行き先も移動します。金沢とかまで行つたこともあります。普通は小浜の漁協に下ろすけど、よそのところ行つたらその漁協に下ろします。その間、晩の仕事まで他の船は休みやつたね。

巾着網漁は一年中やつとるわけやなくて12月なったら海が時化てくるから漁には出んようなるけどね。また漁をするのは3月ぐらいからやな。

■巾着網船での仕事

田鳥の巾着網組合の記念誌作つたんやわ。「一年生」ゆうタイトルで62歳のときに書いたんや。巾着網船で初めての仕事は飯炊きゆう雑用やつたな。みんな弁当は持つてきとるんで、白米だけ炊いた。お茶を沸かすとみんなの片付けとかをしたな。年数経つてからは灯船でリーダー見ながら運転して水中に灯下ろしてそして舵切つたりする仕事もしたな。運搬船乗って港へ運んだりもしたな。若いときはよその港に行つて遊びに行くのが楽しかったね。

30年ぐらい前からやな。温暖化のせいやと思うけど海水温が上がつてんね。それで小浜で鯖が全然とれなくなつたんやね。それで巾着網組合をも

うやめにして解散したんや。

それからしばらくは僕は定置網漁と民宿と田んぼだけをしとった。

■小浜の鯖の復活

小浜は御食国ゆうて昔から京都に鯖とか食べもん運んでいつてたもんでな。ほんでその京都と小浜結ぶ道を鯖街道ゆうたんや。そんならい鯖が昔からようととったもんでな。僕らが巻き網船乗つてたときもいつぱいいつぱいとれたもんなや。多いときで田鳥だけで年間3000トンぐらいとれてたもんな。小浜全体で何万トンも上がったな。けど巾着網船がなくなつてから、小浜の漁連に鯖が全然上がらなくなつた。活気が減つた。小浜ゆうのはみんなが昔から鯖を食べとる市民で、鯖自体が文化みたいな都市やから。醤油漬けとか焼き鯖とか干物とかへして、なれずしとかあるしなあ。民宿でもぬたとかせんばじるとかもするしなあ。小浜の鯖がなくなるゆうことは県外や外国の鯖ばかり食べるゆうことになるんやね。小浜はやつぱり鯖を愛しとるから。小浜市がこりやどうにかしなあかんというこで鯖養殖プロジェクトゆうのを作つたんや。初め小浜市から鯖の養殖やつてもらえないかといわれたのは祭りの席やつたかな。そのときは頼まれたゆうより話だけやつたけどな。そこから何回も誘われたけど断つたね。今までそんなやつたこともなかったしね。けどね熱意やね。市役所の畑中さんと御子柴さんの熱意で動かされたね。やつぱり鯖を…小浜の鯖を復活させたいゆうてきて、そこに打たれたのかなあ。すぐには返事はできなだけどね。やつぱり何回かいわれると…。餌やりくらいはできるかなというこで最後はお受けしてしまつたんやね。御子柴さんは農水省から出向で小浜来て、国家公務員をやめて小浜市で働くようになったほどの人やつたしな。小浜に来て小浜は鯖を愛する町やし、小浜と鯖の繋がりを感じたんちゃうかな。スーパールとか見たりしたら鯖ばかり並ぶもんや

しな。

田島でやるようになったんは、蓄養^{ちくよう}の生け簀しかやってなかったからやね。他の養殖やつとると病氣移^{ちがひ}ったりするから。

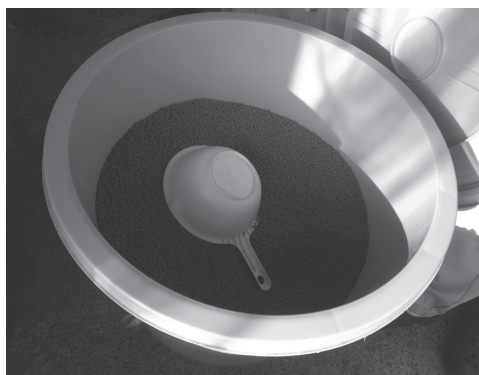
養殖見に行こうか。家から20分ぐらいしたところにあるわ。天気よくてよかったな。

■“よっぱらいサバ”の誕生

鯖の養殖は福井県ではここだけですね。他のところもここ10年もたつてないんじゃないかな。鯖みたいな回遊魚を一ヶ所にとめるゆうのは難しい話やけど始めから案外残ってんな。8割残ったんやな。

始めはいろいろ試したんやけど餌どうするかとかね。「現代版鯖街道」みたいにストーリー性を持たせようとしたんかなあ。鯖街道の終点の京都のものを使おうとしたんやね。鯖街道の終点の出町柳に松井酒造ゆう酒屋があつたんやね。その酒粕を使うことになったんです。始め酒粕はそんなのを鯖が食べるかどうかから

始まつてね、餌に酒粕混ぜて鯖(が)食べるなーっていうことで大学が成分を調べてくれたんですね。酒粕を与えた鯖からですね、美味しい成分、アミノ酸が出とったんやね。で(しかも)臭みがない。これならやれるなゆうことで。鯖に“よっぱらいサバ”いう名前をつけることになったんやね。



鯖の餌。4号と6号があり6号の方が大きい。これは4号のサイズである

■網

これが僕らの生け簀です。網の広さは7メートル×7メートル。深さは5メートルにします。網を巻き上げるときも浅い方が楽やし、深いとどうしても藻とかつきし、重たくなるから。

網もほついたらええというもんでもなくて、これ(11月)から冬場にかけての時化とか台風、高水温のときは大変なんや。時化た場合、網が吹かれるもんで、網の四隅のサンドバッグに砂を入れて重りにして深さをとります。泳げ

るところを作ります。暑いと鯖はやられるもんで28度行くと餌はやめ。暑いときもおんなじように深さとして鯖が死なんようにします。底の方が1、2度低いもんでな。低いもんですから。

網は汚れたときに替えるな。古い網は自分で修理するね。

■養殖のシステム

鯖の養殖は県立大学とか栽培センター、市、漁業関係者、高校とかそういうのと一緒にやってやつとる。月1回の鯖会議で話し合いをします。

ほんでサンプリングいうて10匹20匹を検査しますね。病氣なつて大変なつた年もあるけどね。そういうところは大学とかが考えてくれる。肌虫とかビブリオ菌とかの鯖の病氣の薬を出してくれたりする。



浜家さんの生け簀全景。教えていただいたスポットから撮影

繁殖にはIOTも使ってる。

僕らウミダスって呼んどるんやけど、メーターが生け簀の横にあつて、酸素濃度、塩分濃度、水温とか1時間おきに計れるんです。KDDIも一緒になってやつてるからスマホ、タブレットでも見えるんやね。今んとこ塩分濃度とかが変わったからゆて僕が餌の量変えたことはないね。水温が高くなると餌控えることはあるけどね。上に上がって来んようにね。結局鯖の様子見て餌の量とか変えるね。

高校はよっぱらいサバを使って缶詰作ったりしてる。市は取材つないでくれたり、宣伝してくれたりするな。手伝いしにきてくれることもあるな。ありがたいな。

僕も小浜に1匹でも鯖を増やしたい。よっぱらいサバを全国の人に食べてほしいな。よっぱらし身で食うと美味しいしな。さっきのうまかったやろ。これが僕の夢やな。

■よっぱらい伝わると思うな

餌やるときはこうするんや。「餌やるぞ。おい。元気に育てよー。上がってこいよー」。よっぱらい黙って餌やるよりも声かけてやったほうがええと思うな。愛情込めてやるということやね。IOTとかいろんな最先端でやつてるけど気持ちを込めてやるという根っこの部分はきちんとやらんと生き



浜家さんの鯖を扱っている SABAR で

物には伝わるどころあるんやないかなと思います。植物も気持ち込めて育てるとよう育つゆうしね。それは大事にしたほうがいいんちゃうかな。科学的にどうかは知らんけどそう思ってるのは大事や思うから。沖の方行ったら定置網あるわ。行こうか。

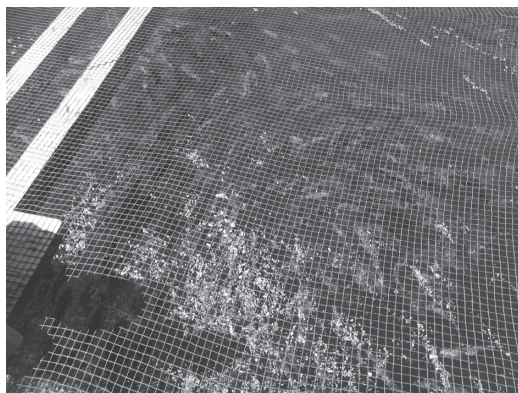
■海の伝説

昔は京都と鯖街道繋がってたから、小浜によう都の人ら来たらしいけどな。正しいかどうかからんけどな。言い伝えがあつてやなあ。あの水平線に見える岩が沖の石やな。

また百人一首見てくれ。讃岐の姫。源の頼政の娘やったかなあ。「わが袖は潮干に見えぬ沖の石の人こそ知らね乾く間もなし」ゆう歌詠んだらしいな。あなたは私を知らないでしょうが、涙に濡れて乾く間もないほどずっと泣いていますゆう歌やな。あれを見て詠んだらしいね。



この写真では見えないが、2つの岬のほぼ中央に沖の石はある



浜家さんが餌をまくと呼びかけに応じて鯖が上がってくる

あそこの永源寺も二条院讃岐をまつつとるいうけどわからんけどね。讃岐は姫ぐりという水の下にちよつとつと隠れた岩から飛び降りたゆう話もあるなあ。あとの人が話をつけたんかもしれんがね。

こつちに洞穴あるんや。美しいやろ。子供のころあの洞穴でよう遊んだんや。

■定置網

あれが僕の定置網や。僕のは1人でやるもんで小定置やね。親父がやつとつたもんでね。受け継いだんや。魚を上げるときはな網を引っ掛けるところがあつて、船についてあつた機械でロープつけてな。網をウインチで巻いて引いていく。ずーと網を上げていきながら網のなかを船が進んで最後のうおどりがあるんやな。そこに追い込んでいく。最後タモで掬うんや。これを毎朝やつとるな。網は昔は綿やつたけど今はテトロンラッ



浜家さんの定置網



洞穴。海の色が美しい

セルやね。綿やつたら腐るね。3年ぐらいいしか持たんかったね。

■豊かな海

定置網には鱈とかコアジとか：鮭も結構入ってるな。冬はイカもよう入つとる。鱈は一年中とれるのう。魚と春と書く魚やし。昔は春だけやつたけどな。やつぱりそういうの地球の温暖化とかそういうのやろうねえ。鮭のメスからはイクラがとれるな。春先やと河豚入つとるな。それからこれから冬になつと銀河豚とかな。みんなのゆう刺身で食う河豚は虎河豚かのう。あれは別の種類の河豚やな。虎河豚やともう春やなあ。旬は冬やけど小浜にくるのは春先とか冬の終わりとかな。鱈とか鯛とか鮒、鱈、メバル、ヒラマサ、ハマチ、とかゆうのも定置にかかるときあるね。ヒラマサは横に黄色い線はいつてるみたいな魚や。何でもとれるね。

でもうちはなんでもやつて来たもんでな。冬場はナマコ引きとかもするな。うん、ナマコもとれるな。砂の上を引っ張るんやな。砂地は奥行つたらある。砂地と岩場の際にたくさんおつて結構とれるなあ。

■寄り合う

喜久男さんともこないだ高校生来たというてたわ。漁師やつたら繋がりがあるもんでなあ。魚を漁運に出すとき会うしな。そういう漁師の会合もあるしな。1年やつたことの報告と決算報告、これからどういうふうにするかの話し合いやな。潜りはこの期間からやるとかな。期間を区切つて資源を守るんやな。漁獲量制限もあるね。アワビとかやつたら20間切りの網をなんぼやれるとかな。

小浜市のなかでも内外海地区内でもいろいろ活動があるもんでな、運動会とかなあ。そういういろんな活動で知り合う場合もあるなあ。

田島でも寄り合いあるよ。年に1回みんな集まって総会とかあるもんで

な。1軒に1人出てな。その下は組があつてね。もつと細かいことを話し合う。組の総会は1年に1回な正月にな、お祝いと、3月にみんなが集まって決算とか会計とかする。村のみんなが賦課金納めとるさかいね。

さつき写真撮ってくれた人も同じ田鳥の人や。知り合いやね。

観光協会もやつてゐるね。この1年の浜開きとか浜（海水浴場）の浮きの設置いつするかの話し合いをするね。小浜にお客さん増やす話し合いもあるね。

■希望に柔軟に

民宿は親父のときからやつとつたもんでね。少しは改装してますけど、もうできて50年くらいですかね。

食事は定置網でとつた魚を提供するな。希望で餌やり体験もする。鯖を食いたい人とまた他の河豚とか蟹とか食いたい人といろんなお客さんおるもんです。希望に合わせて料理出します。魚によって料理の仕方も違ってマグロやったら厚切るし、河豚やったら薄切る。繊維質やしな。魚の肉質によって切りかた変わってくる。人それぞれの好みでもあるしな。よっぱらいサバのおすすめはやっぱり刺し身で食う。薄切りの刺し身がうまい。自分は料理あらかししますけど仕上げは女房ですね。



浜家さんの趣ある民宿

■地域で生きている

今はサラリーマンの方が多くても知れんね。みんな小浜に車で勤めてるね。海で生活する人は少ないね、よっぱらい。安定したようなサラリーマンの方にみんな動くねえ。親を見とつて、子も休みもないし嫌なんかね。

田んぼはあれやね。2反やつとる。漁師も安定した方がいいしね。村は半農半漁やの。うちのは「田鳥の棚田」のやつやなくてトンネル越えたここやな。棚田はライトアップされる時期あるんやけど美しいぞ。ここらへん（若狭町）は若い人が越してきて有機農業とか始めてるね。そういうの流行りなかなあ。でも見た目実り悪いやろ。よっぱらい農薬使わんと大変やからな。昔はみんな農薬なんかなかったから虫とか大変やつたな。残つてたら健康には悪いけどね。

君はもう何になるて決めて取材に来たん？ おおそうか。地域創生関係か。御子柴さんと似とるな。頑張つてや。

〔取材日…2019年9月8日、11月17日〕



浜家さんと2人で



浜家さんの田んぼ。のどかな田園のなかの一角にある

【聞き書きを終えての感想】



聞き書き甲子園に応募したいと思った動機は地域の伝統文化や方言、地域の創生などに興味があり、失われるには惜しいものを地方に後世にまで残らしむる新たなカタチを作りたいという自分の夢のヒントを得られるのではと考えたからでした。しかし僕は地方には“人”がいるということを見落としていました。伝統漁法や漁業法、民俗など“形”については本などを読んで理解していたのですが、実際そこで人がどのように現代の問題や受け継いできたものについて考えているか、どのような人がいて、どのように地方が動いているのかなどについて考えたことがありませんでした。

今回、浜家さんへの取材で、浜家さんの地域の方々と挨拶し話される様子、僕の地元の様子を聞いてくださって、そこから田烏と比較していろいろなことを教えていただいたこと、浜家さんの鯖についての思い、小浜への愛、北陸新幹線への期待、などを見聞きしたことを通して結局“形”ではなく人なんだと強く気づくことができました。このことを頭において日々の生活においても、将来を考えるにあたっても過ごしていきたいなと思いました。



profile

浜家 直澄

はまいえただずみ

昭和31年3月1日・64歳

職業：漁師

【略歴】小浜市田烏で生まれ育った漁師。客それぞれの希望に沿った体験ができる民宿や豊かな海に設置された定置網を守り継いでいる。高校卒業後すぐに田烏巾着網組合に就職し、組合が解散するまで巾着網漁に携わった。現在はその経験を活かし、小浜市のブランド鯖“よっぱらいサバ”の養殖を行う田烏水産株式会社の相談役として事業に携わる。餌やりツアーの開催や地元での講演などにより、その鯖文化普及にも努めている。