

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～

浜家直澄（福井県小浜市田島）

大和弘明（大阪星光学院）

はまいえただすみ
1. 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っとる。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いうけど大変やしな。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。

2. 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時半位に出航して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。明るなったらスズキ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。定置網で採れた魚はうちの女房が漁連へもっていく。

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。養殖は会社でやってるもんで、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、そっ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。えさ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。

3. 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そういいます。巾着網の仕事は夜の仕事やも

んで灯舟^{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っとる本船1つと六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。鯖が集まるとそのレッコテンマを離す。本船の後ろについとる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言うたんやな。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。満船に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。

魚は時期によって移動するもんで、魚が動くのを求めて船の行き先も移動します。金沢とかまで行ったこともあります。普通は小浜の漁協に下ろすけど、よそのとこいっ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ったね。

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

4. 巾着網船での仕事

田烏の巾着網組合の記念誌つくったんやわ。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ったな。みんな弁当は持ってきとるんで、白米だけ炊いた。お茶を沸かすとかみんなの片付けとかをしたな。年数経ってからは灯船でレーダー見ながら運転して水中に灯下ろしてそして舵切っ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。若い時はよその港に行っ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ってんね。それで小浜で鯖が全然とれなくなったんやね。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。

5. 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ったもんでな。ほんでその京都と小浜結ぶ道を鯖街道ゆうたんや。そんな鯖が昔からようとれとったもんでなあ。僕らが巻き網船乗ってたときも一杯一杯捕れたもんやな。多い時で田烏だけで年間3000トンぐらいとれてたもんな。小浜全体で何万トンもあがったな。けど巾着網船がなくなってから、小浜の漁連に鯖が全然上がらなくなった。活気が減った。小浜ゆうのはみんなが昔からサバを食べとる市民で、サバ自体が文化みたいな都市やから。醤油漬けとか焼きサバとか干物とかへしこ、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

っぱり鯖を愛しとるから。小浜市がこりゃどうにかしなあかんということで鯖養殖プロジェクトゆうのを作ったんや。初め小浜市から鯖の養殖やってもらえないかと言われたのは祭りの席やったかな。その時は頼まれたゆうより話だけやったけどな。そこから何回も誘われたけど断ったね。今までそんなんやっ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。やっぱり鯖を..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ただけどね。やっぱり何回か云われると..餌やりくらいはできるかなと言うことで最後はお受けしてしまったんやね。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程の人やったしな。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。スーパーとか見たりしたら鯖ばかり並んどるもんやしな。

田島でやるようになったんは、蓄^{ちくよう}養の生簀しかやってなかったからやね。

他の養殖やっとなると病氣移ったりするから。

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。

6. “酔っぱらい鯖”の誕生。

鯖の養殖は福井県ではここだけですな。他のところもここ十年もたってい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はじめから案外残ってんな。八割残ったんやな。

初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たようにしたんかなあ。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ったんやね。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ってね、餌に酒粕混ぜて鯖(が)食べるなーて言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。鯖に酔っぱらい鯖いう名前をつけることになったんやね。



サバの餌。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。

7. 網



浜家さんの生簀全景。教えていただいたスポットから撮影。

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メートルにしとる。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くし、重たくなるから。

網もほっと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度行くとエサはやめる。暑いときもおんなじ様に深さにとって鯖が死なんようになります。底の方が1、2度低いもんでな。低いもんですから。

網は汚れたときに代えるな。古い網は自分で修理するね。

8. 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っとなる。月一回のサバ会議で話し合いをします。

ほんでサンプリング言うて10匹20匹を検査しますね。病気なって大変なった年もあるけどね。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気の薬を出してくれたりする。 養殖には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って、酸素濃度、塩分濃度、水温とか一時間おきに計れるんです。KDDI も一緒になってやってるからスマホ、タブレットでも見れるんやね。今んとこ塩分濃度とかが変わったからゆうて俺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。

高校は酔っぱらいさばを使って缶詰作ったりしとる。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。

俺も小浜に一匹でもサバを増やしたい。酔っぱらいサバを全国の人に食ってほしいな。やっぱ刺し身で食うと美味しいしな..さっきのうまかったやろ。これが俺の夢やな。



浜家さんのサバを扱っている sabar で。

9. やっぱり伝わると思うな。

餌やるときはこうするんや。「餌やるぞ。おーい。元気に育てよー。上がってこいよー」やっぱり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っ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やってや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。



浜家さんが餌をまくと呼びかけに応じてサバが上がってくる。

10. 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。正しいかどうかわからんけどな。言い伝えがあってやなあ。あの水平線に見える岩が沖の石やな。



この写真では見えないが、2つの岬のほぼ中央にある

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」ゆう歌読んだらしいな。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。あれを見て読んだらしいね。あそこの永源寺も二条院讃岐をまつつとる言うけどわからんけどね。讃岐は姫ぐりという水の下にちょっと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。



洞穴。海の色が美しい。

こっちに洞穴あるんや。美しいやろ。子供の頃あの洞穴でよう遊んだんや。

11. 定置網

あれが僕の定置網や。僕のは一人でやるもんで小定置やね。親父がやっと思ったもんでね。受け継いだんや。魚を上げるときはな網を引っ搔けるところがあって、船についてあっ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中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。これを毎朝やっとな。網は昔は綿やったけど今はテトロンラッセルやね。綿やったら腐るね。三年ぐらいしか持たんかったね。



浜家さんの定置網

12. 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。冬はいかもよう入っとる鱈は一年中とれるのう。魚と春と書く魚やし。昔は春だけやったけどけどな。やっ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。鮭のメスからはいくらがとれるな。春先やと河豚入っとるな。それからこれから冬になっと銀河豚とかな。みんなのゆう刺身で食う河豚は虎ふぐかのう。あれは別の種類の河豚やな。虎ふぐやともう春やなあ。旬は冬やけど小浜に来るのは春先とか冬の終わりとかやな。鰯やとか鯛とか鮒、^{すずき}鱸、めばる、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。何でも取れるね。

でもうちはなんでもやって来たもんでな。冬場はナマコ引きとかもするな。うん、なまこも取れるな。砂の上を引っ張るんやな。砂地は奥行ったらある。砂地と岩場の際にたくさんおって結構とれるなあ。

13. 寄り合う

喜久雄さんとこもこないだ高校生来たと言うてたわ。漁師やったら繋がりがあるもんでなあ。魚を漁連に出すとき会うしな。そういう漁師の会合もあるしな。一年やっ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。期間を区切って資源を守るんやな。漁獲量制限もあるね。アワビとかやったら20間切りの網をなんぼやれるとかな。

小浜市の中でも内外海地区内でも色々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。年に一回みんな集まって総会とかあるもんでな。一軒に一人出てな。その下は組があつてね。もっと細かいことを話し合う。組の総会は一年に一回な正月にな、お祝いと3月にみんなで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。

さっき写真撮ってくれた人も同じ田島の人や。知り合いやね。

観光協会もやってるね。この一年の浜開きとか浜(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するね。

14. 希望に柔軟に。

民宿は親父の時からやとったもんでね。少しは改装してますけどもうできて五十年位ですかね。

食事は定置網でとった魚を提供するな。希望でえさやり体験もする。サバを食べたい人とま

た他の河豚とか蟹とか食べ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方変わってくる。人それぞれの好みでもあるしな。酔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。

15. 地域で生きている

今はサラリーマンの方が多いかも知れんね。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。やっぱり。安定したようなサラリーマンの方にみんな動くねえ。親を見とって、子も休みもないし嫌なんかね。



浜家さんの田んぼ。のどかな田園の中の一角にある。

田んぼはあれやね。二反やっとする。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んかなあ。でも見た目実り悪いやろ。やっぱり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ったな。残ってた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。地域創成関係か。御子柴さんと似



とるな。頑張ってや

浜家さんと二人で

取材日：2019年9月8日、11月17日

[名人プロフィール]



名前：浜家直澄

ふりがな：はまいえただすみ

生年月日：昭和31年3月1日 年齢：63

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“酔っぱらい鯖”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。

【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つく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だ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はありませんでした。

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色々なことを教えて頂いたこと、浜家さんのサバについての思い、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出来ました。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。