

漁師は、想像の世界で働いちよる

名人

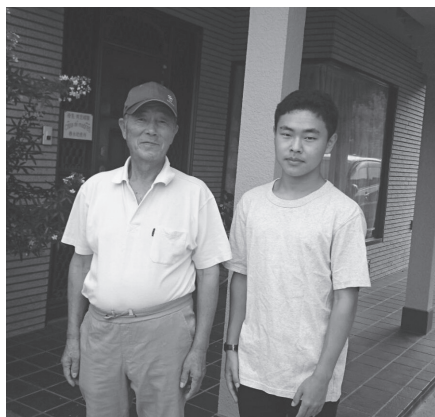
春永 克巳・山口県下関市

聞き手

高垣 慶太・広島県 崇徳高等学校2年

■自己紹介

名前は春永克巳。昭和20年5月22日生まれ。だから今74歳。出身地は山口県下関市豊浦町で、今住んでいるのは下関市豊北町。約30年、豊北町の特牛で漁師をしよう。漁師の仕事以外にも、ボランティアで学校での魚食普及や漁師の育成にも取り組んでいる。家族構成は、妻と、子どもが3人。次男が去年から漁師になるために戻って来た。それと小学5年生の里子が1人。



春永さんと私

■海にあげた子どもころ

私はもともと百姓のせがれ。親父は学校の先生とか村会議員なんだから、いろんなことしよったけど、農業もしよった。うちは6人兄弟で、私が一番末っ子。それで次男がね、船乗っちゃったんよ。ほでそれが休暇で帰ってきちゃ、海の面白い話をして、それを子どもながらに聞いちゃった。山奥におったから、海にあげたを持っちゃってね。したら、その次男が「お前も海技学院っての1年行けばすぐ船乗れるで」って言うけ、じゃあそうしようかって、それで海技学院に入ったんよ。

■漁師になる前

漁師になる前は、17歳から大洋漁業のトロール船の司厨員、36歳からは病院の調理師（国家公務員）をしよった。

船の調理師だった期間は諸外国をたくさん訪れたね。ニュージーランド、

オーストラリア、スペイン、カナリア諸島、アフリカのガーナ、それから、カメルーンとかトーゴとか。

でも27歳のとき、船の中で倒れた。それで帰国して、下関の病院で治療しよったら、病院の院長から「あんた調理師の資格持っとるね。明日からうちに来んか」って言われて、病院の調理師になった。それで12年ぐらい勤めた。その間に、助産師をしよった家内と知り合って、結婚したんよ。

■海の生活に戻りたい

病院に調理師として勤めて12年目のある日、近くの角島^{つしま}で漁師やっちゃう人が入院してきた。その人がのちに漁を習うことになる師匠。調理師の仕事が暇になったときは、よく病室へ行って話したりなんなりしよった。そうしよるうちに、だんだんと「海に戻りたい」ucciゅうて思うようになったんよね。その人も「お前漁師やるんやったら特牛^{とこウシ}に来いや」って言うてくれよった。それで家内に「海が恋しい」ucciゅうたんよ。「漁師になろうと思うがどうじゃろうか」って。そしたら「まあええわ」ucciゅうて家内も許してくれて、それでまた、海の生活に戻ったんよ。

■漁師の一年

漁はね、1〜3月にサワラ釣り、4〜11月にイカ釣り、12月にヨコワマダロを釣るよ。イカ釣りは、ブランド魚^{ブランドイシ}っていわれちよる特牛イカ（ケンサキイカ）を釣る。ヨコワマダロucciゅうのは、5キロ前後のマダロの子どものこと。それを釣るために、朝鮮海峡、国境の方まで行くよ。それから対馬の沖にも行く。

アジを釣ったり、素潜り漁、タコ籠漁なんかもするよ。素潜り漁は夏の7月、8月にやる。10メートルぐらい潜って、サザエとかアワビとか獲る。タコ籠漁は、においの強い餌（サバなど）を籠のなかに入れて、タコがそ



最初の取材で同行したタコ籠漁。籠を揚げているのは春永さんのご次男



獲れたタコと格闘する春永さん

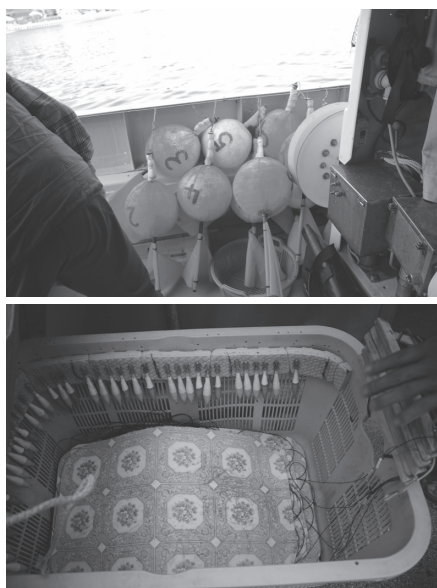
れを狙って入ってくると、中からは出られなくなるucciゅうしくみ。タコは1回やった場所じや獲れんけ、毎回やる場所をまえんといけん。

■好漁場の特牛

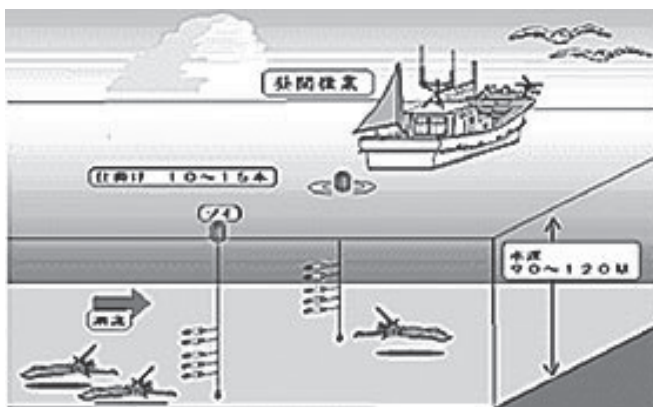
山口県沖は、世界三大漁場の1つって言われちよるほど、魚が豊富におる。それは水深が適しとるから。例えばイカはだいたい110メートルから125メートルの水深を好む。山口県沖から対馬周辺の海域はだいたいこれくらいの水深。だからこの近辺ではイカ漁が盛んに行われる。イカ漁をするために、北海道や島根、鳥取、長崎、対馬からの県外船も多く来て、特牛を基地としてたくさんさんの船が出入りする。

■独特の漁法「タンポ流し」

特牛の漁師でイカ釣りしちよるのは私1人。イカの釣りがたは一本釣りとタンポ流しの2つ。今（11月）やच्चよるタンポ流しは、40年くらい前



タンポ（上）とタンポの下に付けるスツテ（下）



＊1 タンポ流し。18個のタンポは北西に向けて設置する。そうすることで、すべてのタンポが違う場所を探る

からあるこら辺の独特な漁法。タンポっちゅうのは、下にスツテ（疑似餌）が6個付いた浮きのこと。それを18個北西の方角に向けて設置する。北西に向かってタンポを設置するのには理由がある。日本列島に沿って流れる対馬海流よ。対馬海流は南西から北東の方向に流れちよるから、北西の方向にタンポを設置すれば、18個それぞれが違う場所を通る。真横に流れるから、広い面積を探ることができるわけよ。

■タンポを海へ

①漁の流れ

漁はタンポを設置するところから始まる。朝2時ぐらいに出て、夜明けと同時に始める。まず、18個のタンポを20分ぐらいで順に設置していく。それから、40分ぐらい待ってみてイカがついちよるか確認してみる。イカがついちよるかどうかは、タンポを持ったときの重さでわかる。ついちよったら巻き取り機で揚げて、イカだけ取ってまた同じとこに放るんよ。そして次回のタンポに行く。18個目のタンポまで行ったら、また1つ目のタンポに戻る。これでだいたい1時間。それを5回から6回繰り返す。7回目ぐらいにタンポを回収して港に戻る。イカが1つのタンポに4杯5杯ついちよるときは、タンポを3本回収して15本でやる。でないと、長い間置いとったらイカが弱るから。



タンポ流しで釣った特牛イカ。とても活きがいい

れるときは、イカを素手で触ったらダメ。絶対。人間の1度の差は、魚にとってみれば10度ぐらいになるから。温度に敏感な生き物なんよ。だから人間の体温は魚にとって100度ぐらいに感じる。ちよつとでも素手で触ったら、死んでしまう。

②長年の経験

タンポ流しやつちよると、潮に（タンポが）12キロから15キロぐらい流される。そのとき、長さが合っていないとタンポがバラバラに流れてしまう。長かったら遅く流れるし、反対に短かったら速く流れる。全部が同じように動いちゃかんといけんけ、長さをピシャつと合わせんといけん。それに、潮は水温や海底の起伏で流れが変わるんよ。だからまれに、水温の関係で潮の流れる方向が水深によって違ったりすることがある。そうになると、道具がまっすぐ降りずに蛇行する。例えば、100メートルで道具が海底に到達するのが、120メートル出

さんと底につかんっちゃうことがある。だいたいそういうときは道具が重たいし、魚の食いも悪い。7〜9月はだいたい安定しちよるけど、それ以外はだいたい流れがおかしい。

漁をする場所は季節によって変わる。例えば、イカの産卵時期は5月と6月、9月と10月の年2回だから、春にタンポ流しするときは15キロぐらい沖でやる。産卵のために沿岸に近づくから。夏になると、水温が上



春永さんの長年の相棒、春日丸

るけ、距離も50キロ沖でやる。秋になって水温が下がっても、イカは深い方に行く。深いところの方が暖かいから。深さは春が60メートルから80メートル、夏、秋は120メートルから130メートルのところにおる。長年の経験で、この時期はどこにイカがおるってだいたいわかっちゃう。

■自然と向き合う面白さ

朝、漁へ出るとき「今日はどこに行こうか」「この風と潮やったら魚はどっち移動しちよるのう」って予想して、的中しちよったり、はずれたり。それが面白いんよ。自然相手やけえなあ。漁師は、想像の世界で働いちゃう。絶対、パソコンや携帯電話で調べてやれるような仕事じゃない。魚釣るための道具作って「こういう仕掛けやると食いがええんじやないか」と思っても、あくまで自分の想像。昨日どこで何が獲れたって情報があっても、果たして今日も同じかはわからん。線引いたようにはわからんんよ。

自然相手じゃ、1+1=2ではないんよ。絶対。1+1が5になったり、0になったり、それが自然。

■イカを消費者へ

イカの値はセリで決まるけど、イカが少ないときは業者が値段を吊り上げて買う。反対にいらんときは値段がかなり下がる。

出荷するかたちとしては、生きたままの活イカの出荷とそうでないイカの箱詰めの出荷とある。値はどちらもあんまり変わらんけど、箱詰め



新鮮な活イカを消費者のもとへ

だと詰める匹数が決まっちゃうんよ。大型のイカは14杯、中型だと18杯、小型だと24杯って決まっちゃう。だから、半端になると値が安くなったりもするから、活イカを売った方がええ。まあどっちをするにしても、いかに消費者に安全でおいしく届けるか、それだけよ。

出荷されると、だいたい大阪、京都、東京に行くんよ。大阪とかで売られる値段は、旬の9月、10月だと7000円も8000円もする。高級魚やから。それと近くにある道の駅と、契約しちよる福岡の会社にも出荷する。でもそれ以外のもんには売らん。昔、金払わずにイカ持つて帰るもんがおったんよ。だから、信用できる人でないと取引は絶対にせん。

■イカ釣りの現状

20年ぐらい前はイカは50キロとか80キロとか、本当に豊富に釣れよったけど、最近はだんだん釣れる数が下火になってきちよる。特に今年是不漁。10キロ切るよ。漁師になって30年ぐらいやけど、こんなにイカが獲れんのは初めてじゃろうな。例年なら10月ごろ大量に獲れるんやけど、それが今年は獲れん。漁師の間では、最近保護されて漁獲量が制限されたヨコワマダゴロの増加でイカの捕食が多くなったとか、夏場の水温が普通は26度とか27度やけど、今年は30度近くまで上がったからイカの稚魚が死滅したとか、そういう原因があるんじゃないかって考えちよる。

■学校でのボランティア

①魚食普及

最近は魚離れつつゆうて、日本人が魚を食べることから離れる傾向がある。魚は日本人の好きな食べ物の一つやけど、料理が面倒臭いから、魚を食べる習慣が衰退しよるよと思う。それで始めたのが、小学校やら中学校、高校での魚食普及。魚のさばきかたから教えて、調理して、魚のおい

しさを伝える。船の調理師だったときの経験を活かして、イカならイカで、いろんな調理方法を教える。例えば、イカ飯とかイカコロッケ、スペイン風イカリング揚げ、イカのトマト煮っていろいろ。イカの刺身とか、煮付けとか、天ぷらみたいなありきたりな料理ではなくて、変わった料理。その方が視野が広がって面白いやろ。

②20年貫いた「海の終業式」

それから去年の夏まで、海に近い神田小学校で「海の終業式」っちゆうのもしよった。磯端へ撒いたサザエを子どもたちが拾って、それを保護者が壺焼きにして皆で食べる。最初はただ泳ぐだけのものだったから、もつと何かできんかのうと思つてやつたのがこれなんよ。子どもところに、海でサザエを拾っておやつ代わりに食べよつたのを思い出して、当時の校長先生にサザエ拾いを提案してみたら賛成してくれて、それを2年目から始めた。毎年欠かすことなくやりよつた。子どもたちからしたら、良い思い出になったと思うよ。こんな学校ないって。でも生徒数が少なくなって、去年学校が廃校になった。だから去年が最後やつたんよ。ちょうど20年で終わった。これで終わりかと思うと、やっぱり寂しいな。



去年まで終業式をしていた海岸を見つめる

③子どもたちのために

海の終業式からヒントを得て、5年ぐらい前から県とか市の職員にも手伝ってもらって、恵まれない子どもたちを招待して、海で一日遊ばすつちゅうこともしよるよ。スイカ割りやつたり、宝探しやつたり。ほでそれから、サザエとか特牛イカ、皆で食べる。でもそれも最初は、「海のバーベキューでええわ」と思って、サザエの壺焼きとか、イカの塩焼きしたんよ。そしてたらね、子どもたちはそういうもの食べたことないから、大人しか食べんよ。「こりゃあいかんな」「ひよっとしたら大人のつまみ作りよるな」って、1年目、反省したんよ。そこで、子どもたちはカレー好きじゃと思ってシーフードカレー作ったら、子どもたち大喜びやつたね。それは今もずっと続けよるよ。

■漁師育ててみるか

ここ10年ぐらい、漁師の担い手を育てよる。それは、担い手もおらん、後継者もおらんって漁業が衰退すれば、一本釣りみたいな日本の伝統的な漁法も廃れるから。「なんとかせんにゃいかん」って、それで漁師を育ててみるかって始めたんよ。今までに11人を育てて、皆独立してがんばつちよる。まだ完全な一人前じゃないけど。今も研修生育てよるけど、研修中は収入が全然ないから、国とか県とか市から最低限度の生活ができる



スッテの手入れの仕方を教える春永さんと研修生

ぐらいの生活費を（研修生は）もらう。だから、私が研修生によく言うのは、「真剣に取り組んでやってください」「嫌だつたらすぐ家帰れ」って。朝が早い、厳しい、辛い。ほんならやめて帰れつちゅうんよ。続かんけ。でも今までそういう人は一人もおらんかった。だから豊北町はリタイアする人がおらんって有名なんよ。それに、私たちもその子たちの人生を預かつちよるから、いい加減なことではできん。漁だけじゃなくて、困ったときは悩み聞いたり、家にご飯食べ来いっちゅうたり。この子たちが路頭に迷わんように、ちゃんと漁で食っていけるようにしてあげんといけんよ。

■次の指導者を選ぶ時期

私は今指導者の代表をやつちよる。過去5人おつたけど、もう高齢で2人やめて、今3人しかおらん。うちらも歳とつちよるから、今の担い手から次の指導者を出さんといけん。

指導者はね、人格もあれば、それ相当の水揚げも必要。だから、何年も見て、その人の人格とか、水揚げとか、ふるまいとか。いろんな面で見極めて選ぶ必要がある。今はもうその段階にきちよるんよ。日本の漁業を廃れさせんために。それが終わるまでは引退できんよ。

【取材日…2019年9月5日～6日、11月12日～13日】

【参考資料】

※1 一本釣り漁業―山口県で漁師になろう―体験／漁師の声「春永克巳氏に学

ぶニューフィッシャー短期漁業研修 イカタンポ流し釣り」

URL (<http://www.jf-yng.or.jp/ryoushi/02report/work3.html>)

【聞き書きを終えての感想】



この聞き書き取材は、僕にとって一生忘れることのない、かけがえのない経験となりました。1回目の取材に向かう電車の中で、何度も手引きを見直し、不安と緊張が僕の心を駆け巡っていたことを覚えています。しかし春永さんは、そんな僕を温かく迎えてくださり、気さくに接してくださる、とても優しい名人でした。それと共に、漁にかける情熱、ボランティアや魚食普及、漁師の育成という活動を知るなかで、いつしか、名人に対して強い憧れを抱く自分がいました。「見たり聞いたりすると、何か自分にできることはないか」と考えると聞き、自分自身もそういう人間になりたいと強く感じました。そして「僕が今度就職して、ほいで偉くなったら、自分が率先して行動せんにやダメよ。口で言うんじゃないで、先に行動する。そしたら部下がついてくる」と、僕の将来に対しても、アドバイスしてくださいました。74歳という年齢を感じさせない春永さんの姿や魂を、僕は生涯の目標として生きていくと思います。



profile

春永 克巳

はるながかつみ

昭和20年5月22日・74歳

職業：漁師

【略歴】 17歳から大洋漁業の遠洋トロール船に司厨員として乗り込み、世界の海を航海した。その後、国立病院に調理師として約12年勤務したが、再び海の生活に戻ることを望んで漁師となる。現在は、春日丸（4.7トン）を操業し、季節によって、イカ漁の他、サワラ釣り、ヨコワマグロ漁を行う。その他にも、学校での魚食普及や、新規漁業就業者への支援を長年にわたって行っている。