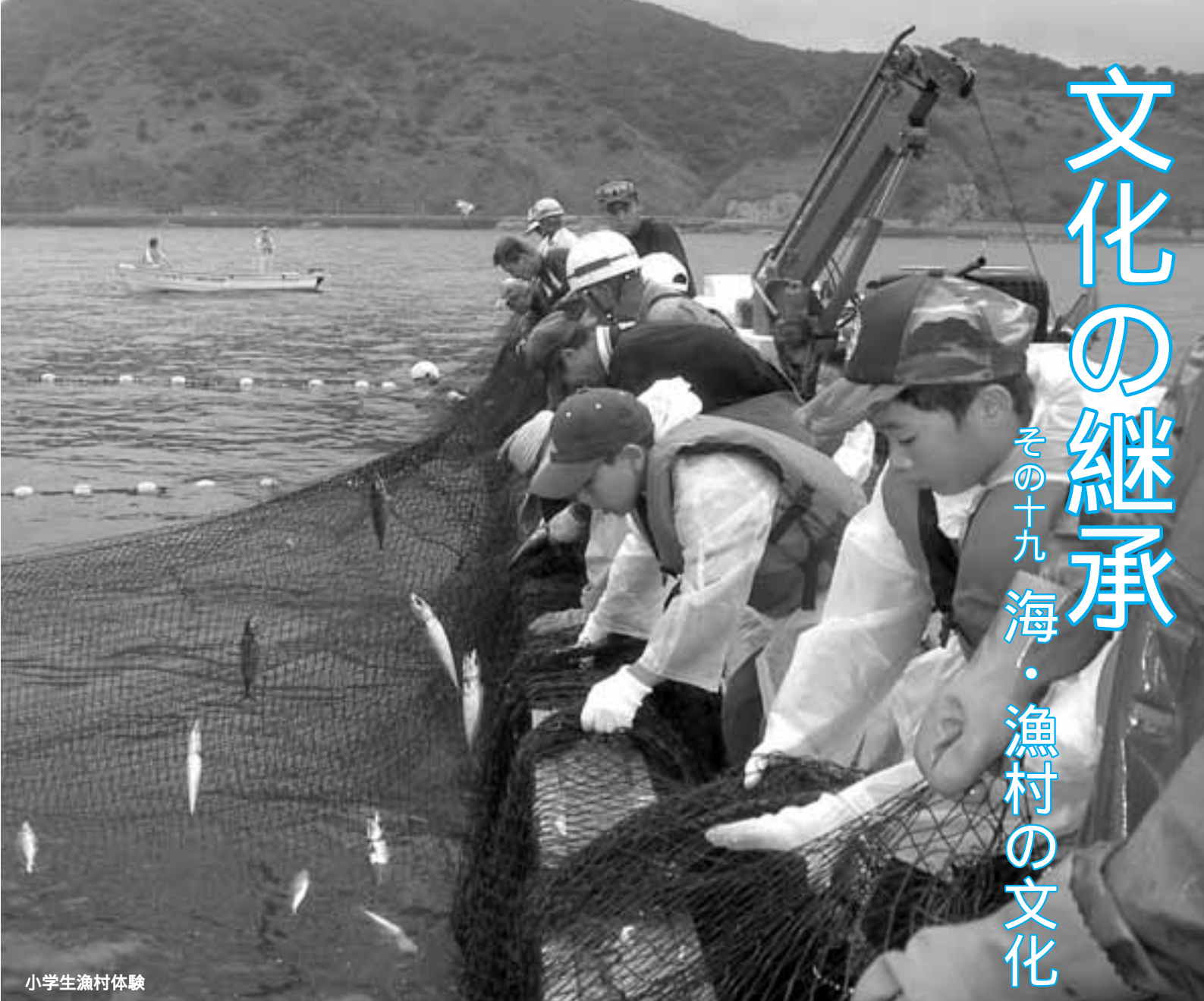


文化の継承

その十九 海・漁村の文化



小学生漁村体験

日本海に面した鶴岡市には、十四の港があり、古くから水産業が活発に行われていて、現在では県内の漁獲量の約半分を占めます。漁業者の皆さんは、四季折々に新鮮な海の幸を運んでくれ、豊かな食文化を支えてくれています。また漁村地域には、海を生かした地域ならではの活気ある行事も受け継がれており、海や漁村は鶴岡にとって大切な基盤であり、魅力の一つです。

今月は、鶴岡市文化財保護審議委員で鼠ケ関地区の歴史に明るい五十嵐英夫さん、鼠ケ関漁業青年会会長で漁業者の五十嵐安貴さん、山形県漁協女性部由良支部副部長の石塚礼子さん、(財)山形県水産振興協会業務部長の大井重和さん、そして小堅地区自治振興会会長の本間仁一さんの司会で鶴岡の海・漁村の文化について語っていただきました。

豊かな鶴岡の海

本間 鶴岡市の海岸線は、七窪から鼠ケ関まで約六十五キロ、その中に南のほうから鼠ケ関、早田など約二十の集落が点在し、そこで約一万二千人の人々が生活をしています。この地域では古くから漁業が盛んに行われておりました。

いろいろ調べてみますと、小波渡地区の沖にはよい天然礁もあり、かつては庄内浜漁業の先進地であったそうです。またある資料には小波渡の漁師が明治の初めころよりも十年ほど前から百五十年ほど前に、和船いわゆる帆掛け舟で北海道に出稼ぎ漁業に行ったということも出ています。そして明治の末期

ころまでは無動力の和船であった漁船も、明治四十五年（大正元年）に加茂地区で初めて発動機船が導入され、大正末期まで徐々に各地に広まっていきまして、昭和に入ってもしばらくは、動力船による底びき網漁業で漁獲量が急増した加茂港が漁業の中心であったようです。

現在では、鶴岡市管内の漁獲量は県内の五〇割強を占め、中でも鼠ケ関港は底びき船も多く、そのうち約半分の漁獲量を占めています。若い漁業者も数多く働いており、県内を代表する活気ある漁村の一つと言ってもいいだろうと思います。そのようなことから、まず最初に、五十嵐英夫さんから、鼠ケ関地区の歴史を踏まえ、漁村の文化などについて教えていただくことと思

本間仁一 氏(司会)

小堅地区自治振興会会長
堅苔沢自治会会長



五十嵐英夫 氏

鶴岡市文化財保護審議委員



大井重和 氏

山形県水産振興協会業務部長



五十嵐安貴 氏

鼠ヶ関漁業青年会会長



石塚礼子 氏

山形県漁協女性部由良支部副部長



います。

英夫 鶴岡市の南端、鼠ヶ関という所は、蝦夷の時代から考えると、出羽と越後の境として、中央政府との関わりからしても重要な関所が築かれるなど特殊な所であったと思います。

また、海と人々との関わりも深く、鼠ヶ関の弁天島には、海の守護神として昔から漁民に慕われてきた弁天様を祀る敵島神社があります。『弁財天縁起』という古文書には、弁天様がいかにすばらしいかということが書いてあるのですが、その昔、鼠ヶ関の人たちが一晩に同じ夢を見て、それで海に網を入れてみたら海の底から長さ五寸(約一五センチ)程度の弁財天が引き上げられ、それがご神体になっているということなどが記されています。毎年四月には敵島神社例大祭があり、豊漁と海の安全を祈願して、地域の若手による御輿流しが行われています。



豊漁と海の安全を祈願し行われる鼠ヶ関敵島神社例大祭(神輿流し)

ね。私が見ても全然分かりませんでした。由良ではまた違ったやり方をしていますよね。

石塚 「下げ祭り」と言って、競り人が競り棒で魚を指しながら値段を決めます。少しずつ値段を下げていき、「買う」と意思表示した人がいたらそこで決まります。

英夫 競りの様子を見てみるとすばらしい。そういうのも一つの文化ではないかと思えます。漁村では女性も頑張ってくれる。例えば、荷揚げする、選別する、競りにかける、そして町まで売りに行く、その力たるや本当に無視できないことだと思います。

あのアバさんたちのサポートする力も特筆すべきことだと思います。

安貴 私の高校時代、朝の始発の電車で通学する時は、何人か重い荷物を背負って鶴岡方面へ魚を売りに行くアバさんたちがいました。ただスーパーから自

分の必要なものを買ってレジに通すのじゃなく、その人との対話や「もう少しまけてくれ」などのやり取り、これも楽しいと思います。

大井 アバさんは浜と農村地帯を結び、情報伝達人の役割もあつたのではないかなと思います。「あの村に適齢の男の人や女の人がいる」なんて仲人のようなことも伝えていたようですよ。

四季折々に海の幸を届けるため

本間 安貴さんは鼠ヶ関で底びき網漁業をされていますが、鼠ヶ関は若い漁業者も多く頑張っている聞いています。現在の鼠ヶ関地区のことも鶴岡ではどんな漁業が行われているのか教えてください。

安貴 鶴岡では、底びき網漁業は一五ノ未満と一〇ノ未満の底びき船が主力です。あとは、こち網漁業、さし網漁業、それ

底びき網漁業…袋状の網を船の進行移動によって海の底をひき回して魚を獲る漁業。水深一〇〇〜五〇〇メートルの所で操業し、カレイ、ヒラメ、タラ、アンコウ、甘エビ、ズワイガニ等を漁獲。
ごち網漁業…網と曳網（ロープ）で魚群を囲むように網を入れ、曳網を少しずつせめて魚を網の中に追い込み獲る漁業。主に沿岸で操業し、マダイ等を漁獲。

さし網漁業…かすみ網のような網を、狙いとする水産動物の通り道に仕掛け、網に刺させたり、からめたりして獲る漁業。さし網漁業には色々な種類があるが、カレイ、ヒラメ、ワタリガニ、キス、アマダイ等を漁獲。
磯見漁業…水深一〇メートル以下の磯漁場で、小船を操りながら、箱メガネで海底をのぞき、対象とする水産動物を探して獲る漁業。アワビ、サザエ、イワガキ等の貝類やワカメ、モスク、アラメ等の海藻類を漁獲。

定置網漁業…海岸近くの魚の通り道（魚道）に、長い垣網と身網（魚だまり）とでできている網を設置し、垣網で魚を身網に誘導して獲る漁業。サケ、サクラマス等を漁獲。
はえなわ漁業…一本の幹なわに一定の間隔で釣りばりのついた枝系をつけ、海の中層または海底にこの漁具を繰り延べて獲る漁業。マダイ等を漁獲。

山形県漁協ホームページから一部引用



水揚げの様子



水揚げされた新鮮な魚

から細かく言えば、**磯見漁業**、**イカ釣り漁業**などいろいろある。ですが、鶴岡では底びき網漁業がメインとなっています。

九月から六月までの間が漁期で（底びき網漁業は七・八月は休漁期間）、時期によって出漁の日数、時間などは異なりますが、九月〜十月ですと早ければ午後九時ころ出港します。鼠ケ関や由良は、夕方に競りをする「タ競り」のため、それに間に合うように入港し、家に帰るのは午後六時半とか七時くらい、そしてまた九時で出港します。

冬の**寒鱈**の時期ですと、だいたい午前三時半に支度して四時に出港という決まりを作りました。時化れば（天候が悪くなれば）すぐに帰ってきますが、魚を終えて帰ってくるのは夕方の五時か六時にはなります。寒鱈の時期はすべての船がよい漁場に行けるように配慮しています。そうでないとい、よい漁場に早く行った船はたくさん獲れますし、遅い船は獲れません。獲れる場所が皆に回るように「輪番」というかたちを作り、そうすれば漁場を選択するために早く出港することもなく、操業するまでの燃料の消費も抑えられます。また、春の時期ですと、だいたい午後十一時から午前二時

らいまでの間に帰港し、帰ってくるのは夕方となります。そしてまた次の日が漁であれば休む間もなく次の日の準備をします。

底びきで獲れる魚の種類は、秋はほとんどスケソウダラと甘エビ、そしてハタハタですが、甘エビは一年をとおして獲れます。十月にはカニ漁が解禁になりますので、四月までの間にカニを狙う船もあります。冬は寒鱈やアンコウ。春になりますとホツケ、産卵を終えたハタハタ、口細カレイなど。またサクラマスは**定置網漁業**で、マダイは主に、**はえなわ漁業**で獲ります。夏には、アワビやイワガキ、スルメイカなどが水揚げされます。

頼もしい漁業者

本間 現在、県内の漁業者数は、漁協の正組合員、準組合員を合わせて千五百人くらいです。

漁業者は、ほかの職業の方々よりも絆が強いように思っています。というのは、時には操業中に荒天にも遭う職業だから、事故がないようにお互いに情報交換しながら、助け合って仕事をしていて、日ごろの結びつきも強いように感じるんですけども、どうでしょうか。

安貴 同じ仕事ですし、ライバルでもあり、仲間でもあると思

います。お互いに負けたくないという気持ちがあつて、切磋琢磨しながら全体が発展してきていると思います。

山形県全体を見て、ほかの地域に比べますと鶴岡は若い漁業者が増えていると思います。そして鼠ケ関の底びき網漁業に関しては、従業員が船頭も含めて四十六人いますが、そのうち三十人は漁業青年会のメンバーです。また、今年も九月から二十歳の人一人、船に乗るといふ話も聞いています。

本間 若い人が多くて頼もしい地域ですよ。

安貴 船に乗りながら「いずれは自分が船長に」と、そういう夢を持つ若い人もいます。後英夫 若い人がいなければ、後についていく若い人がまた行きにくくなるだろうし、足も遠くなるよ。その点、鼠ケ関は幸せだと思わなければ。

大井 そういう若い後継者がいるということは、年配の現役漁師にとっても技術を伝えていく励みになるからね。

本間 石塚さんの家は船主で底びき網漁業をやっているようですが、奥さんから見ただけの仕事も教えてください。

石塚 夫の船が入港するとそれ



を迎え、獲った魚の選別からいろいなる作業をして夫の漁を支えています。

本間 櫛引から嫁がれたとっけていますが、漁師の仕事というのはほかの地域で育った方には戸惑いや意外なこともあったでしょうね。

石塚 最初は、朝早く漁に送り出すとき「こんな寒い日に大丈夫なのかな？」って本当に心配でした。また、魚の選別も最初は魚の種類が分からず、皆さんにたくさん教えてもらいました。

本間 仕事は楽しいですか。
石塚 楽しいです。私は漁業も魚も大好きです。
本間 それは何よりだね。それから由良漁協女性部の副部長をされているそうですが、どんな活動を行っているんですか。

石塚 由良漁協女性部では、「海をきれいにしよう」ということで、無公害石鹸などを地域の一軒一軒を回って販売したり、また魚食普及のため魚の販売も行っています。規模は小さいんですが直売もしていて、カレイなどのから揚げを毎回提供したりしています。先日も「楽しみにして来ました」なんて言うお客さんもいて、魚食普及のため

「小学生漁村体験」の様子
漁業体験で魚のさばき方を習う
(福栄小学校)
「魚の森づくり」の活動
(油戸地区)
クロダイの稚魚の放流
(由良小学校)

など思いました。それから、漁

港周辺の草刈作業もしていますし、今年は八月から十月まで月一回「ゴミ拾いをしていこう」と計画しています。

大井 海岸がきれいにしてあると、観光客の人にもイメージがよいですよ。

海の資源を守るために

本間 このように漁業関係者が頑張っている一方で、残念ながら漁獲量が少なくなったり、単価が安くなったりという現状もあります。それに対して水産資源を増やし、そして漁業者の収入を増やそうと栽培漁業センターが動いているわけです。大井さん、栽培漁業の果たす役割などを教えてください。

大井 私は鶴岡市三瀬にある山形県栽培漁業センターを運営する水産振興協会に勤めています。センターは、昭和五十七年に開設されました。

当時、なぜ日本で栽培漁業の取り組みが出てきたかという背景を申しますと、日本の漁業は沿岸から沖合い、沖合いから遠洋へと発展していったのですが、二百海里経済水域による制限が出てから、逆に国内に帰って来ざるをえなかったわけです。そうした時に、地域によっては資

源の枯渇が大きな問題でした。それとてにかく重要な魚介類は卵から育てて放流して、漁業を守るようにしなければならぬということ、栽培漁業という構想が生まれました。鶴岡の漁場の特徴としては、特に沿岸であれば、岩礁域、砂浜域の両方を持つっているので、それに応じた魚種の放流をしています。

栽培漁業というのは、簡単に言えば「作り育てて獲る漁業」。人間の手で種となる種苗を作り、それを放流して自然界の生産力を利用して大きくし、そして漁業者に獲ってもらいます。現在のうちのセンターで生産している魚種は、ヒラメ、アユ、そしてクロダイ、それからモクズガニなどです。それと一番歴史の深いアワビ。私たちの仕事は、漁師の皆さんに「ああ、放してもらって獲れた、いがったや」と言ってもらえるのがやっぱり一番のやりがいです。これが栽培漁業の役割ではないでしょうか。また昨今、世界規模で環境汚染が問題になっていますが、「海と川はつながっているんだよ」という意識を見学に来る子供たちに伝えていくんです。センターの年間見学者は千人ほどいますが、その三分の二が子供たちです。例えば、普通アユといえ

- 職場体験(漁業)に参加して -



漁業体験に参加した温海中学校の生徒5人

温海中学校二年

佐藤一貴さん

職場体験で漁業を選んだきっかけは、海や魚がとても好きなのでこの職場が合っていると思ったからです。今日は、天気が悪く予定していた仕事ができませんでした。実際に船で海に出て、船の操作やリーダーの見方を教わったり、たくさん種類の魚の選別をしたりといういろいろな経験ができました。たくさんの魚を選別し、冷凍して出荷するのはすごいなと思いました。新鮮な魚介類をいつでも食べられる漁師の仕事は魅力があると思います。



温海中学校二年

五十嵐大貴さん

ぼくは、海や川が好きで漁船や漁業の仕事に興味があったので参加しました。漁業は力が必要な仕事で重い網を引っ張ったり、箱詰めされた重い魚をすばやく運んだりしている姿がすごいなと感じました。自分でも初めての体験が多かったので分かるまでしっかりと体験させてもらいました。私のおじいさんも漁師をしていました。大変そうだなと思うこともありましたが、楽しそうだとも思いました。

ば「川の魚でしょ?」という答えが返ってくるんですけども、「いやいやちょっと待てよ」と。

「アユも一生のうち、ちゃんと海で暮らす時もあるんだよ」と教えるんです。結局何を言いたいかというと、海と川はつながっていて、海の魚も小さい時は浅いところにいます。川を汚せば海の魚まで影響を受けるんだと言っていると子供たちは分かってくれます。せっかく種苗を天然水域に委ねても、水域そのものが汚れていけば何にもならない話ですからね。

鶴岡は赤川のような大きな川もあり、海もあるよいところです。「庄内浜、鶴岡の海はだれが見てもきれいで、その海で獲った魚はきつとおいしいだろう」というイメージをもってもらうためにも、鶴岡の川や海の環境を守ることが非常に大切だろつと思えます。

本間 今、大井さんからお話があった「作り育てる漁業」に若干関連があるのかなと思ってお話させてもらいますけど、堅苔沢では今年の秋から「魚の森づくり」という事業を始めます。これは油戸地区で十年ほど前から行っている事業です。

堅苔沢には天竜川という小さい川が集落内を流れています。

その上流に植林をして、魚介類が多くすむ豊かで美しい川や海にしよつと保育園児や小学生からも参加してもらい、漁業者や地域の人たちと始めます。大変年数のかかる事業かもしれませんが、いくらかでも庄内浜が豊かになるようにと願っています。

誇れる食文化を子供たちにも

本間 子供たちにも自分の生まれた地域に関心を持っているんだ体験をして、大人になってもふるさとの海を誇りに思ってもらいたいですね。

安貴 鼠ヶ関でも小学生を船に乗せて、底びき網漁はこういふふうにやっているんだって見せています。そして獲れた魚を選別させて、さばき方を教えて実際に子供たちにもさばかせて調理して食べます。そういう体験授業というのは学校の中ではできないですし、子供たちも喜んでやっているよつです。

本間 中学生を対象に職場体験もしたそうので、よい経験になるでしょうね。

最近新聞で見たのですが、給食などで子供たちに骨を抜いた魚を食べさせる所もあるそうですね。

安貴 やはり魚は骨があるもん

だと、骨をとりながら食べさせることもやつてもらいたいなと思えます。

石塚 魚は骨があるのが当然、ないのが不思議だつて思わないと困りますよね。

安貴 学校給食に地元の魚をどんどん取り入れるべきだと私は言つてきましたが、小学校で鼠ヶ関の魚を使つと聞きつれしく思いました。

本間 鶴岡の豊かな食文化、例えば口細カレイやサクラマス、寒鰯など有名なおいしい魚がいっぱいあります。鶴岡の子供たちには、地元の新鮮な魚をいっぱい食べて、この食文化も引き継いでほしいです。

大井 ちょっと飛躍するかもしれないけど、魚でも何でも粗末にすると、これからなくなる時代がくるかもしれないですね。

本間 漁業者が一生懸命に働いて漁獲してきた魚ですから、おいしく食べてもらいたいというのが本音だと思つんですよ。無駄にしないで丁寧においしく食べてもらえれば、それが一番の喜びであると思えます。

また、今年の九月から「海の産直力」が動き出すという話を聞きました。これまでも「森の産直力」で山村の農産物の販売はやつていて、私も利用し



鼠ヶ関大漁旗フェスティバル



由良イワガキまつり



堅苔沢「海の運動会」

ています。漁村と農山村地域、市街地を結びよい事業ですし、長く続いてもらいたいですね。
安貴 海の産直カーは鼠ヶ関と由良地区の漁業者が協力して運営するようです。「海の産直カー」の魚は鮮度がよくておいしいから買ったんだ、って言ってもらえるようになればうれしいです。

これからも豊かな海・漁村に

本間 これからも漁業者の皆さんにも頑張ってもらいたいのはもちろん、地域の皆さんで活気ある漁村を未来につなげていきたいですね。

英夫 今年も五月に行われた大漁旗フェスティバルでは、大勢の人に鼠ヶ関へおいでいただきました。鼠ヶ関はイベントの多い所です。イカまつりや岩ガキまつり、そしてトライアスロン大会もあります。そのたびに若い漁業者をはじめ、若者が本当によくやってくれる。また、鼠ヶ関の町おこしのため、様々な事業を開催している「蓬莱塾」では、今度東京でも物産販売などの催しをする予定です。
本間 地域を挙げて協力することはすばらしいですね。

堅苔沢では、「海の運動会」を行っており、今年は十回目です。

だが、あいくの時代で中止になりました。「海の日」にちなんで何かやろうという話が出て、うちの地域には海と潮風と漁港がある。豊かな自然の中で海への理解を深めてもらい、それがひいては、地域の活性化にも役立つのではないかと。それと最近、昔に比べて海での遊び方を十分に知らないという子どもも多いようです。そういう子供たちにも海のいろいろな楽しみ方を知ってもらいたいという二つの面から始めているんです。真夏に海を相手に競技をするもんだから、目が違うんだよ。生き生きして。そういう姿を見るとよかったなあと思います。

漁業の面から伝えたいことはありますか？

安貴 これからもおいしい地元の魚を皆さんに食べてもらいたいと思います。それから、鼠ヶ関の底びき船では今、全船が海水殺菌装置を導入しており、食の安全・衛生面には気をつかっています。また、鮮度を保つため、なるべく陸上で何度も手をかけなくてもいいように沖詰めというのでも決められていて、魚種によっては沖詰めでなければ荷受けしないものもあります。このようなことも消費者の皆さんに知ってもらいたいです。

石塚 よくお母さん方から「魚はあるけど、食べ方が分からない」という声を聞くんですね。魚のどんな食べ方があるかっていうのを皆さんに興味をもってもらって、私たち漁業者もイベントなどでレシピを提供したり、魚屋さんの店頭にも置いてもらったりして、子供たちにも「魚おいしい」って食べてもらいたいですね。

大井 我々の仕事は、あくまでも漁師の皆さんが持続的によい魚を漁獲できるように側面からバックアップすることですが、鶴岡はすばらしい自然に恵まれていて、海のものも山のものもそろっている。だから鶴岡の豊かさを皆で実感して、漁業文化だけでなく、食文化やそれにまつわる周辺の文化まで大切にしていってほしいなと思います。

本間 最後になりますが、漁業者の生活の場であり、漁村の元気の源である鶴岡の海がいつまでもきれいで豊かであるように、また、日本のあちこちで海難事故が絶えません。事故のない明るく活気ある豊かな漁村になるように、ここに参加した我々五人が念しながらこの座談会を閉じたいと思います。本日はどうもありがとうございました。