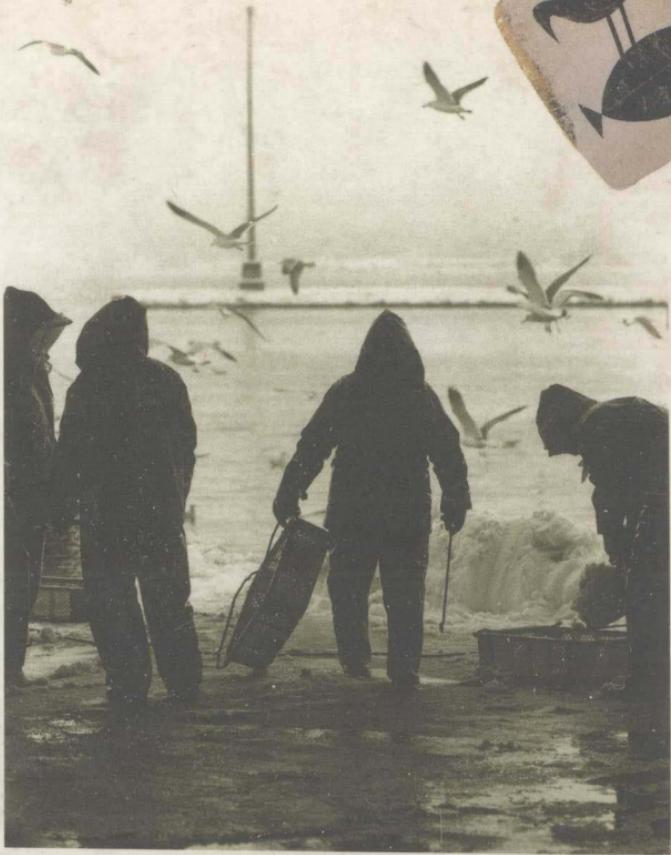
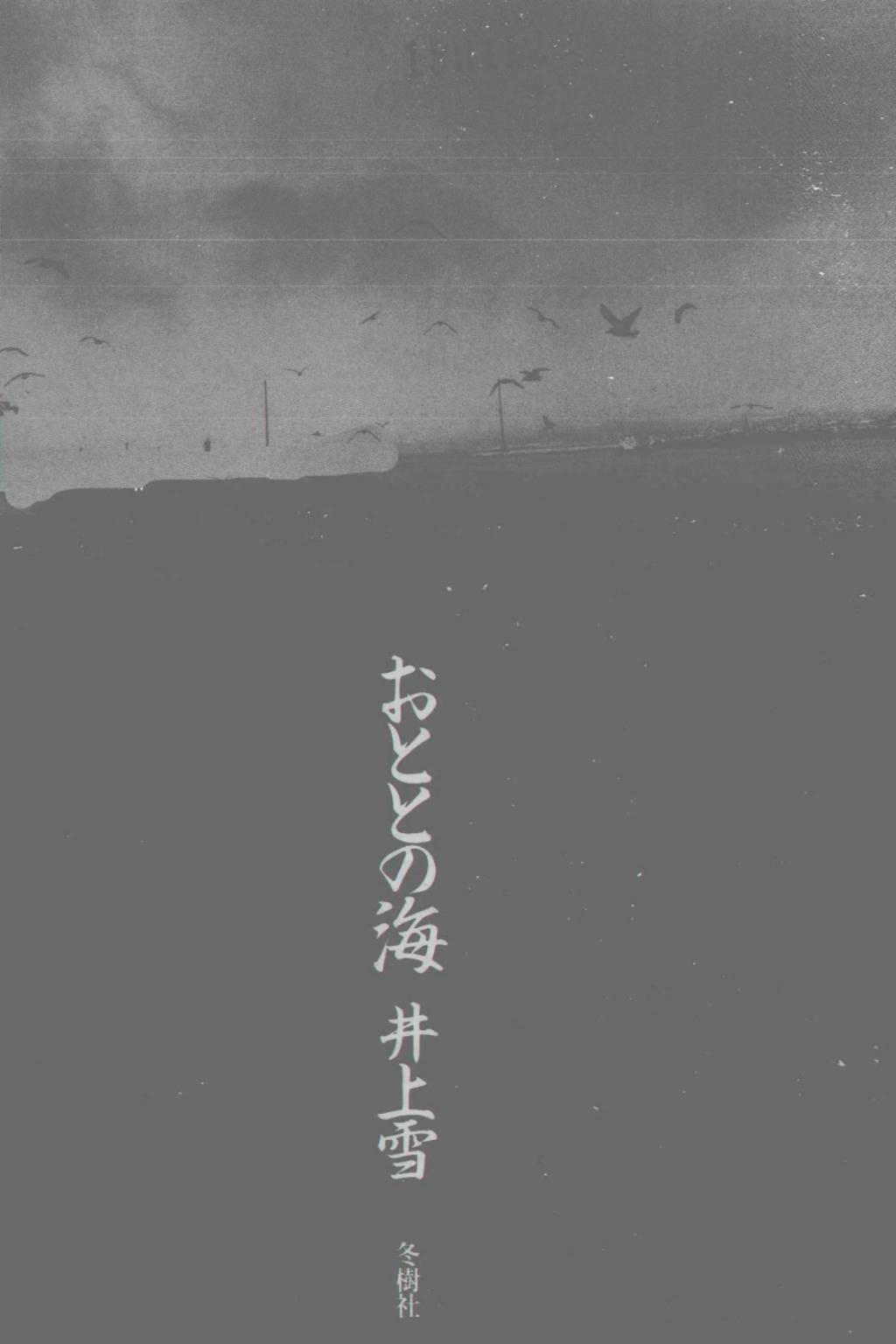


おととの海



井上雪

冬樹社



おととの海 井上雪

冬樹社

おととの海

定価 1、200円

一九八五年三月二十五日初版第一刷発行

井上雪（いのうえ・ゆき）

一九三一年金沢に生まれる。金沢女
專（現・金沢女子短期大學）文科に
学び、北陸に暮らす女性の立場か
ら、ノンフィクション、隨筆、句集
などに幅広く筆をふるう。主な著書
に『鄰のおんな』（朝日新聞社・第
十二回大宅壯一ノンフィクション賞
佳作）、『北陸に生きる女』（北陸の古
寺』（北国出版社・句集『素顔』『白
糞』（牧羊犬）等がある。
現住所・石川県金沢市玉川町六一九

著者井上 雪

発行者下田武夫

発行所株式会社クリエイティブ・グルーヴィ

平成 石川県金沢市弥生一丁目八一二
電話（0761）43-1211五代

発行所株式会社冬樹社

〒101 東京都千代田区神田神保町三一七一六

電話（03）二六四一〇三四六（代）

振替 東京八一七七五七

印刷後楽印刷株式会社

製本株式会社小高製本

© Inoue Yuki 1985 printed in Japan
0095-10530-5190

はじめに

能登半島は日本海に、弓がしなうような姿をして突き出ている。距離にして一〇〇キロあまり、北を向いている。

この半島は、二つの顔を持つ。荒々しい波が巖をかむ外浦と、波おだやかな内浦である。そこに住む男たちは舟乗りが多い。女たちは留守をまもつていてる。

その半島を一年がかりでまわってみると、そこにした。もちろん、観光地を、ではない。私がしたいのは、港を訪ね、海そばに泊まり、そこに生きる男と女に会い、彼らの語りに耳を傾けることだ。

私は金沢市に住んでいる。いわば半島の根にあるこの町は、古来、この半島からの恩恵をうけてきた。味覚の町として、伝統工芸の町として、である。金沢の文化の背景には、この半島の自然と、人びとの営みがある。近年とみに、金沢を愛する人が増えつつある。

その傾向のひとつとして、中央からの転勤者には金沢志望が多いと聞く。理由は、第一においしいものが食べられ、お酒がうまい、ということらしい。おいしいといえば魚である。豊富で鮮度がいい。

冬は、甘エビ、タラ、カニ、ブリ、カキ、ナマコ、アカラ、サケ、マス……。

春は、イワシ、タイ、ハマチ、カレイ、イカ、サヨリ、モズク……。

夏は、コゾクラ、ニジラガレイ、コイワシ、スズキ、キス、アワビ、シイラ、タチウオ……。

秋は、フクラギ、サバ、アジ、カマス、メギス、スガレイ、ハタハタ……。

ざつと四季の魚の名前を列記してみた。金沢市の台所といわれる近江町市場に並ぶ近海魚のほんの一部である。“地もの”と呼ばれるこれらの魚は、大方が能登の海でとれる。そして私は大の魚党だ。しかしこれらの“地もの”の中には、旬でも値が高く、なかなか私たちの食卓にはのばらないものがある。

少なくとも私の幼いころは、もっと魚が多かったし、ふんだんに食べることができた。カレイは毎日のように食べたし、コウバコガニは三時のおやつに与えられさえした。春には砂つきの刺し網イワシが小山のように店頭に積まれていた。イワシの時節になるとイワシをお腹いっぱい食べるので、米屋がひまになる、とまでいわれた。

またイワシが、なんだサバかどうとんじられていた庶民的な魚までが、かなり高価になつた昨日である。上等の甘エビやカニなどは、来客用に、帰省した子供たちのために、と考えた上で求める姿勢にいつしか変わってしまった。そして近江町市場は、しだいに観光客目当ての市場に移りつつある。ネクタイをした男性、ハイヒールをはいた女性、一見して旅行者とわかる人たちが甘エビをキロ単位で買っている。

いったい、この魚事情はどうなっているのか。そして、これらの魚をとっている人びとの営みはどうなのか。

外浦と内浦——。両方に面おもてをもつ能登には港が多い。大きな港町。小さな漁村。その港には、若者が働く。年寄りも働く。海を拠りどころに、海でしか生きるすべを知らない人たちの、声を、姿を探つてみたい。よそ者には大声で語らない本音を知りたい。さて、いつから、どこの漁村から、たずねよう。

「さあー、さあ、さあ、さあーつ、地ものやぞー、初もんやぞー。父ちゃんに食べさせてやあー。キトキトのさしみやぞー」

近江町市場の相対売りのかけ声である。毎年九月二日は、歳末あいだについて威勢がいい。前夜、久しぶりに水揚げされた底曳き網の収穫があつたからだ。その活気に、私は急かされる。北国の冬はすぐにやってくる。外浦から、内浦から？ いずれにしても、じり押しに能登突端へ向かおう。古代史からの壮大な海の道がひらかれていた能登の港町に、その残照のなかで生きる舟乗りが確かにいるはずだ。

潮の流れにのつて半島を一周する旅。それは四季のめぐりに会うことでもある。その大自然に順応して健やかに生きた舟乗りたちに、一人でも多く会つてみたい。ある日は働きづめの老人に会い、その一代記に相づちをうつことになるかもしない。またある日は、古きをなつかしみ新しきに噴然と反抗する声を聞くことになるやもしれぬ。ともかくにも、私はそこで一

緒に笑い、泣き、明日に生きる力を確かめあうことになろう。

そして、半島をめぐり終えた私に何が残のか。台所をあずかる主婦の一人として、魚言葉を聞きわかる術を授かるかもしれない。なぜ魚が少なくなったのか、なぜ高価になったのか、このなぞが解けるかもしれない。

今この世に生きおうている人間と魚は、考えてみれば神仏に生かされていることにおいては同じい。その魚を食べて生きてゆく人間のしわざを探る旅を始めようとする自分に、ふと、後ろめたさを感じることもある。魚供養——。聞いたことがある。ひょっとするとこの稿は、私の、ある意味での魚供養にもなりやしないのか。

そうなることを信じての出発にしたい。

おととの海 四次

はじめに

I

ブリに惚れ、ブリに賭す

十一
灌浦

夫婦舟は沖へ

29

想いをカニに託して

43

イカ釣りの笑顔の向うに

57

「日本海日記」から

69
小木

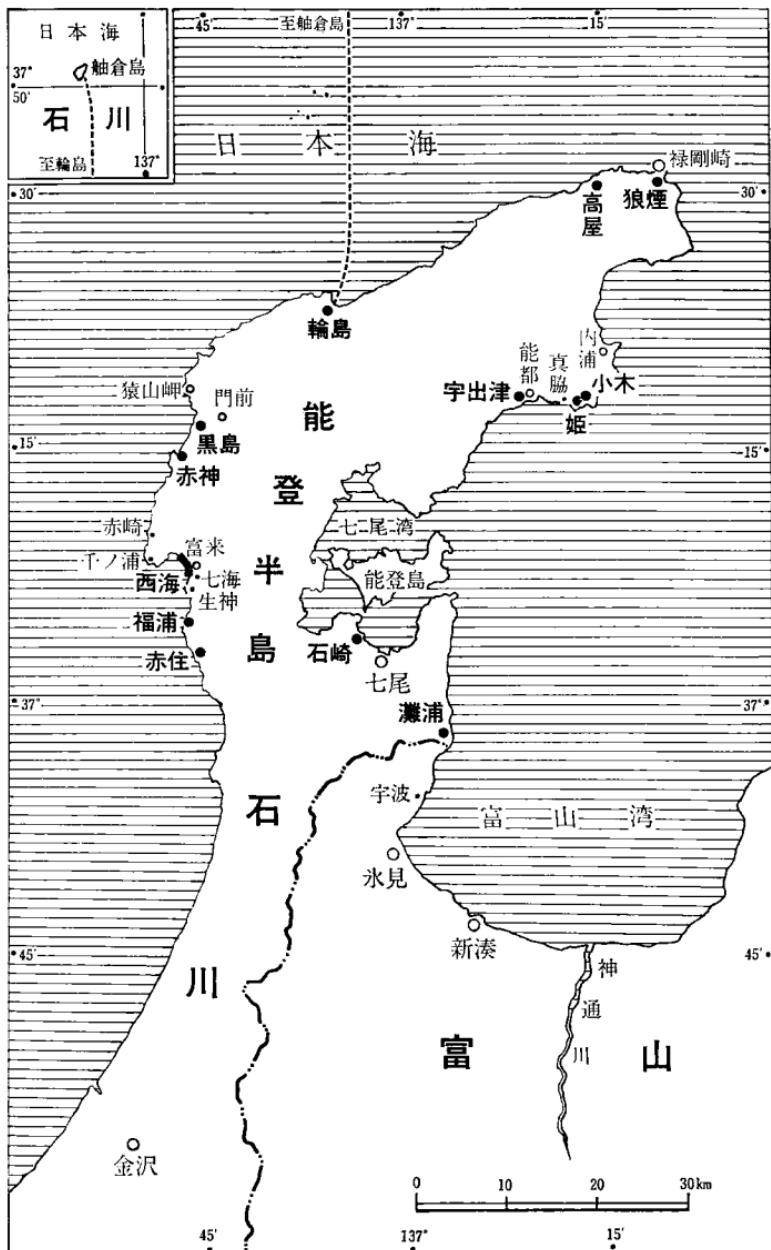
八千代丸事件

103

白衣を着た命綱

一一一
小木

おわりに		海原に、かく戦へり	船づくりの昭和史	神と祭りと海女と	待ちつづけた女たちは	大漁を願う知恵
234	219	203	192	179	163	146
赤住	西海		福浦	赤神	輪島	黒島
					高屋	狼煙



试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

おととの海

PHOTO 吉尾征洋
カバ一陶板 大植年朗
ブックデザイン 東幸見

ブリに惚れ、ブリに賭す——（灘浦）

ブリは、鯛と書く。師走にとれるので鯛の字になるのか。考えてみれば、ひとつひとつの魚の字は面白い。

勇ましいブリ漁に会いたくて、ブリ起こしが鳴るのを待った。ブリ漁が始まるころ、ドドドドッ、と鳴りわたる雷をブリ起こしという。それがブリ漁の合図である。寒波が来ないとブリはとれないのだ。

ようやく師走も半ばをすぎて、ブリ起こしがとどろいた。なぜか力強く大漁の祈りを込めた雷鳴に聞こえるのも、能登の旅を思い立つたためだろう。さっそく、富山湾の西にある灘浦の漁場に電話をしてみた。もちろん、ブリ漁の具合を問うためである。

「……いやあ、それがまったくねえ、それんですけどわ。年々ブリは落ちこんでねえ。……ええつ？ 今とれどる魚ですかあ。……カワハギばっかしですわ。イワシとねえ。……ま、なんや知らんけど、一度こられま。ブリの話を聞かいてあげますわ……」

ブリ不漁の返事のわりには、声が明るい。

ブリの本場が、ブリはとれない、という。おかしい、少し変だな、と疑問がわく。だって近江町市場には、あんなに威勢よく並んでいるではないか。つい十日ほど前から、地もののブリが巨体を現わしていた。

でも市場のブリたちには、びっくりするほど高い値段がついている。一尾十二万円から十八万円くらいだ。離れて置かれた安値のブリを、「それ養殖もんやわ」という。私も魚屋さんにブリの切身を予約してある。正月三が日に食べる蕪^{かぶ}すしは、その四十日前にブリを塩漬けにしておかねばならない。「間に合わせてね、良い品ものにしてね」と念を押してある。

師走の十九日、灘浦へ行く。ナダウラと読む。風がつめたい。カモメがいつせいに沖へ向き、岩壁に列をなしている。先日電話で聞いた、酒井漁業部の中波事務所を訪ねる。ここは富山湾の石川県と富山県の境にある漁場である。道路ぶちにあり、海を前にした箱型の建物は割合に新しい。頑丈な板戸をそっと引いてみる。乱雑にぬがれた長靴の土間があり、いきなり畳の広間である。

むつと男の臭いがする。十数人の後頭が並ぶ。白髪、光る頭、坊主刈り、バーマの髪。みな
の視線はポータブルテレビのような画面に集中しているらしく、熱氣があふれている。

ツツー、ツツーと青や桃色の光の帶が右へ右へと走る。赤い点々が現われる。点と線が、流

れる、流れる。消える。現われる。ツン、ツン、ツーン。ツン、ツンツンツン、ガアーガア……。ガガガガガー。高い音に、時々、人声がまじる。

「おう。まだ、厚いなあ！」

「なかなか」

「しぶといて、カワハギの層な」

「あれは……？」

「イカの群れかいな。イカかなあー。いやあー、ちごうな」

白髪の男が身を乗り出し、画面のスイッチを切り替える。拡大された画面に、海の青が迫つてくる。ひととき、私は待っている。

「おーう。あんたか、あんたか。ごくろさん」

はつきりとした太い声で、酒井光雄さんだ、とすぐにわかる恰幅の人が列の中心からぬけてきて座布団をすすめてくれた。童顔ながら、きらりと光る鋭さを秘めた眼である。赤銅色に日焼けした顔と手が、とても精悍で頼もしい。その声にありむいた人たちも一様に赤ら顔で、潮の匂いがしそうである。

富山湾の西方、石川県庵から、東は富山県黒部河口に至るまで、プリ漁は定置網が主流である。もともと富山湾は魚の宝庫だ。湾の沖合が、北上する対馬暖流と南下するリマン寒流の合流点になっていることも、魚の回遊に絶好の条件となっているのだ。ことに灘浦漁場は陸だな

が発達しているためプランクトンが発生しやすく、魚にとつて格好の棲家なのだ。これを利用した漁法の定置網は江戸時代からつづいており、そのブリ漁にかけた漁師代々の家に、酒井家がある。

酒井光雄さんは、ブリ王と呼ばれた父、故酒井光一さんの長男で漁業四代目である。四十二歳の男ざかりで、「酒井漁業グループ代表」の肩書をもつていて。網元に生まれた光雄さんは、中学時代から漁船に乗った。日大の水産学科を終え、アメリカに漁業留学をした。カナダ、ニュージーランドとまわり、精力的に勉強をした漁師である。漁業改良に積極的で、昭和五十年には死の海とまでいわれた東京湾に定置網を張り、十ヶ月足らずで一億二千万円の水揚げをしたという。

さきほどから写っていた珍しい機器について、尋ねてみる。

「この機械は、沖の定置網に仕掛けた無線ブイから受信をしてるんですよ。ブイには、人間の目にあたる振動子が二つあるんです。ブイが超音波を出しますと、真下を通る魚群をとらえます。その報告をブラウン管に表わしたのが、この機械なんですよ」

「機械の名前は？」

「正確には、無線遠隔式魚群探知装置。略して、魚探、ね。でも、よその漁場のとはちがうんです。うちのは魚群分析装置です。探知するだけじゃなく、分析もするんです。魚探はモノグラフで魚種と量の判断をし、過去のデータ、季節を考えて、その上でイワシとかブリというふ