

これが東北の包容力だ!!

し び だ ち 鮪 立 へ。

和歌山っ子、鮪立に行く
漁師のひとこと
シビダチの漁
鮪立のお土産

食べた、学んだ、もらった。

A-zone vol.04

鮪立フォーガイ節

作詞・作曲 佐藤敏宏

フォーガイ フォーガイ フォーガイ

一、鮪立はよよ 数百年のよき暮らしよよ
和歌山からよよ
漁と熊野様を伝えよよ
人の心を自然の中でよよ
育み守り豊かにしよよ

四、鮪立によ 唐桑ガガが現れよ
心を埋め尽くしたよよ
瓦礫を除きよ
ジイジに生きるよよ
息吹を吹きこんだよよ

フォーガイ フォーガイ フォーガイ

フォーガイ フォーガイ フォーガイ

二、鮪立はよよ 数百年のよき港よよ
鯉の一本釣り広めよよ
鮪の群れ追いつづけよよ
人を活気づかせよよ
唐桑御殿与えたよよ

五、鮪立のよよ 数百年の男たちはよよ
傷ついた港を眺めよよ
森に入り
鮪立の再生のためによよ
働くよよ 働くよよ 働くよよ

フォーガイ フォーガイ フォーガイ

フォーガイ フォーガイ フォーガイ

フォーガイ フォーガイ フォーガイ

三、鮪立によ 数百年の大津波よ

養殖筏を砕きよよ
友を奪い去りよよ
人を沈ませよよ
哀しまよよ

至陸前高田

上鹿折

大船渡線

鹿折唐桑

気仙沼

不動の沢

南気仙沼

松岩

最知

気仙沼線

陸前階上

大谷海岸

至南三陸

小金沢

京都から鮎立への行き方
 京都から仙台まで夜行バスが出ているので、安くすませたい場合は利用しよう。
 仙台駅から気仙沼まで本数は少ないが、約二時間半で行ける直通のバスがある。時間が合わない場合は、一ノ関経由で気仙沼に向かう事もできる。
 気仙沼から鮎立までは、御崎行きのバスで巨釜半島入口という駅で降り、そこから歩こう。

鮎立

唐桑半島

御崎岬

気仙沼湾

大島

太平洋

和歌山っ子

2011冬

鮪

立を行く

よう、しびだち



私は、とあるご縁で宮城県気仙沼市の唐桑半島にある鮪立という小さな漁港を知った。「海のきれいなところ」らしい。へーえ、それならいつちよ、自分で確かめてみるか。ということ、私はゆるつと鮪立を目指したのである。当初の予定は、三泊五日のびんぼうぶらぶら旅だ。しかしこの旅は、私の意に反し、全く思いもよらぬ展開を見せることになるのだった。

京都発夜行バスで鮪立へ

□十一月二十六日(土)
二十時、京都駅の八条口から仙台行き
の夜行バスに私は一人乗り込んだ。きつ
と、東北は京都に比べてずいぶん寒い
だろうと思ひ、まだ十一月であつたが完
全防備真冬の服装で鮪立に向かう。

□十一月二十七日(日)

夜行バスの出発から十二時間後の朝八
時、やっと仙台駅に到着。一旅終えた満
足感があるが、鮪立まではまだまだ遠い。

ここからが本番。私のようにお金をかけ
ずに目指すとすると、一日仕事の覚悟が
必要だ。

鉄道を少なからず含んでいる私は、仙
台から先は、電車ですること一ノ関を経
由して気仙沼まで。その前に、笹かまぼ
こを一つ購入することも忘れない。もぐ
もぐ、うまい。

三時間ほどで気仙沼に到着。個人的旅
の鉄則で、まずは駅前の観光案内所に向
かう。ここで、現在のバス情報やお食事
処情報などを親切に教えてもらう。徒歩
三分のところ、「復興屋台村 気仙沼
横町」がオープンしたところだという。

鮪立に向かうバスまで一時間半ほどある。
お腹も空いている。これは行かねば、と
周囲散策をかねてとことと向かった。
そんなこんなで、唐桑半島行きのバスに
乗り、目的地に着いたのは十五時前であつ
た。

私の一つ目の目的地。それは、唐桑総
合支所。鮪立で、小さいしろう活動(?)
するならば、やはりご挨拶せねば、とい

う考えのもと向かったのだが、そう、今
日は日曜日だ。鮪立に向かう路線バスの
中で薄々気付いていたが、とりあえず向
かってみる。しかもアポなしというダメ
具合であつた。

予想通り閉まつている。しかし一部電
気が点いていたので、私はこれがどのよ
うな状況なのかを確かめるべく、あやし
く自動扉の前に立つてみたり、中を覗き
込んだりしていた。すると、職員の方が
一人出て来てくれたではないか。事情と
も言えない事情を説明し、鮪立に行きた
い旨を伝えると、そちら方面に用事があ
るから連れて行つてくれると言う。

正直、私はとても楽観的にここまでやつ
て来ていた。近くまで行けば、こう、「こ
の道を行けば鮪立」のように何も考えず
とも辿り着ける手段が現れるような気分
で、地図も持たずにいたのだが、いざ着
いてみると少し事情が違うようだ。人が
歩いてる様子はそうそうなく、道を気
軽に聞けそうにもない。相当不安になつ
ていた私には、天使の声のように思え、

有難く送つていただくことにした。
こんなラッキーなことがあるんやな。

このようにして、私はやつとこぎ鮪立
に到着したのであつた。ここが目指して
いた鮪立か。思いっきり息を吸い込む。
予想に反した温かな陽気に、序々に静に
向かつて行く時間ということもあり、と
てもゆつたりとした優しい空気がそこに
は広がつていた。目前には、小さな漁船
が小さな湾に何隻も浮かんでおり、堤防
いっぱいまで満たされた海面が、すでに
傾きだした太陽にキラキラと輝いていた。
しかし、その景色の中に私は現実を見
る。堤防まで海水が満たされているのは、
震災での地盤沈下のためである。

振り返ると、ゆるやかな山の斜面に赤
や黒の屋根の民家が並んでおり、人々が
穏やかに生活している様子がうかがえる。
きつと誰もが思ひ描く、いつでも自分を
笑顔で迎え入れてくれるおじいちゃんお
ばあちゃんがいる家の風景。しかし、視
線を落とせば、解体途中の家や、基礎の
みを残したところに海水がたまっている



海の子 ホヤぼーや
気仙沼市観光キャラクター
好きな食べ物：フカヒレ、カツオ、サンマ
趣味・特技：サメに乗ること
モチーフ：ホヤ、サンマ、ホタテ

様子が目に入った。
現実がここにはあるんや。

クルマに乗せてもらう

そこで、立ちすくんでいても始まらないので、私は目の前の道を歩き出した。すると、若者が大勢いる！予想外の集団に私が声をかけると、鮪立を拠点に活動している学生ボランティアの方たちであった。彼女たちは次の活動があるらしく、颯爽と私の前から去っていった。すぐに私はまた一人である。どうしようかとぶらぶら坂を上っていると、小さな神社に行き着いた。せつかくなので楽しい旅になることを祈願した。そして、引き返している途中でおじさんに出会った。

挨拶をすると、親しげに話しかけてくれた。その学生ボランティアの一人と運良く間違ってくれたらしい。話しながら坂を下り、初めに到着した鮪立港に戻ってきた。今晩はどこに泊まるのか聞かれたので、唐桑ユースホステルにお世話になると告げる。すると、遠いから誰かの車に乗っけてもらえ、と言う。え、ええ!?

「知り合い通つたら、頼んでやんだけだなあ。」
「はあ。いや、歩けると思いますが…」
と言っていると、運良くおじさんの知り合いが軽トラでやって来た。そして本当に

「ちょっと、この子ユースホステルまで送ってやって。」
と頼んでくれたのだ。さらに驚きなの

は、数分後には私は軽トラの助手席に乗り、ユースまで送り届けられたことである。

あのおじさん、いい迷惑やったやろうなあ。



頼まれた佐々木さんと頼んでくれた千葉さん

十六時というまだまだ早い時間であったが、京都に比べ日が暮れるのが早く、辺りが暗くなりだしていた。車に乗せてもらえて、本当によかった。宿のオーナーさんにも気持ちよく迎えてもらい、この日は、宿で晩ご飯をいただく。特にあるわけでもない翌日の計画を立てながらゆつくりすることにした。こんな幸運なことが連続して起こったことに感謝しながら、一日目は終了した。

挨拶してみた

□十一月二十八日(月)

月曜日。私は唐桑総合支所に再チャレンジし、地図や飲食店情報等を手に入れた。突然現れたどの馬の骨ともわからない私であったが、支所の皆さんも、丁寧に対応して下さいとも助かった。

この地の人たちはみんな親切やなあ。
支所周辺は唐桑一の都会スポットで、スーパーやコンビニなどが集まっている。鮪立ではなかなか食べ物を手でできないので、こちらで少し買い込んで行く。お菓子屋さんの「おかしの花子」に行つて

みた。すると、優しい店員さんが、お菓子の説明だけでなく、このあたりは非常に海抜が低く、津波の被害も大きかったことなども語ってくれた。



おかしの花子の店員の梶原さん

頂いた地図を頼りに鮪立を目指し歩を進める。唐桑は予想以上に高低差が激しいため、少し歩けば景色の開けた場所に出る。遠くに海を眺めながら大きなカーブを曲がると庭仕事をしているご夫婦がいた。私は一度通り過ぎたあと、はたと歩みを止めた。昨日の誓いを思い出したのだ。

『出会った人には挨拶をする』

一人でぶらぶらしているだけで、鮪立のおもしろ要素に気付ける自信もなかった。ここは人頼みである。現地の人に頼むが一番！と思ったのだが、この地はいつでも、どこでも人がうろうろしているというわけではなさそう。つまり、一度の出会いを大切にしなければならぬ。貴重なチャンスを逃すわけにはいかないのだ。

この「挨拶」、簡単そうに見えてなかなか難しい。自分を捨てるほどではないが、えいやつ、というそこそこの気合いと思いい切りが必要だ。そこで、一回でもさばると永遠にさばり続けるに違いないと思いい、引き返すことに。その前に、人違いでおばあさんに声をかけられ、気持ちも多少ほぐれていたのがよかったのかもしれない。
この瞬時の判断が後々予想もしない展

開を見せることなど、このときの私は知る由もない。

マジックワード「和歌山」

1日目から、会う人会う人に、私はボランティアに来た学生もしくは、震災関係の話の聴きにきた学生と間違えられていた。しかし、全くそんなことはないの、私は下手な説明を繰り返していた。

「ボランティアに来たの?」
「いや、そういうわけではないんです。」
「ああ、そうなの。どこから来たの?」
「えーっと、京都からです。」
「へーえ、遠くからご苦労さん。で、何しに?」

ここで私は、ぶらぶらしに来たんですよ、とは言えないでいた。ちよつと見栄えのする目的がないとあやしまれるのではないかと、へんな心配をし、「鮪立の魅力を知りに来たんです」という内容のことを、もつとまわりくどい言い方で説明していた。よつぽどあやしかったに違いない。そもそも、鮪立を目指して来ていること自体が現地の人たちからしたら奇妙なことようだった。

そこで私はこう付け足すのだ。
『わたし、和歌山出身なんですよ。』

鮪立の地では、「和歌山」ワードが非常に好印象を与えることができた。なぜなら、鮪立と和歌山の新宮の地とは漁の関係で昔から深い繋がりがあった。鮪立は、漁業関係の仕事に就いている人が大半であり、現在も親交が続いている和歌山のことを身近に感じてくれていた人が大勢いるようだ。そう、「和歌山」が私の人生



フレッシュスーパー からくわフードセンター
支所の近くにあるスーパー
ユース近くには、「あみや酒店」と「三浦商店」がある



「おかしの花子」の酒ケーキ
日本酒「男山」の香りが口いっぱい広がる、大人のおかし「花子」には和洋さまざまな種類のお菓子がそろ

において、未だかつて無いほどの歓迎を受けていたのだ。私は、「こんなに遠い土地と和歌山との繋がりを知り、興味を持って鮪立を訪ねてみたくなった」と説明していた。しかし、これほど近い存在であるとは、現地に赴いて初めて知ったことだ。あれっ、和歌山ってそんなに人気あるとこやったんか。

そう、こちらのご夫婦も例外ではなく、「和歌山」ワードで話しが弾む。そして、鮪立に向かっている途中であることを話しているとき、

「おまえ、送ってつてやれ。」
とだんなさん。文字にしてみるとものすごくきつい言い方に見えるが、実際はそんなことはない。これにイントネーションという魔法がかかるわけで、もつとまろつとした印象になる。そもそも私の記憶の中の言葉なので、東北特有の方言など不確かな部分が多いのが申し訳ない。

ちよつと戸惑う奥さんと私であったが、結局またしても送ってもらおうことになった。ちよつかりお手洗もお借りした後、昨日の鮪立港まで送ってもらおう。また、送ってもらっちゃったなあ。いいのかなあ。



とても親切なお父さんとお母さん

名刺作り

再び鮪立だ。昨日は到着しただけで力尽きた感があったので、今日はばりばり

散策する予定だった。そこで、とりあえず地図上にある、一番わかりやすい神社マークを目指してみることにした。



休憩時間に鮪立港で釣りをしていた解体作業員さんたち

しかし、私が行き着いたところは、昨日お参りした小さな神社の方である。道を曲がり損ねたらしい。引き返すと、おばさんが畑仕事をしている。おー、またしても人に出会ってしまった。さあ、勇気を出してこんにちば。すると、漁火パークという観光施設に、現在仮設住宅が建っており、そこにに行けばさまざまな年代の人がいるという。鮪立についてのあれこれを聴けるのではないかと教えてくれた。

この有力情報を手にした私は、漁火パークを目指そうとした。がしかし、その前に再び先ほどの神社に逆戻り。そして、名刺作りを開始した。持って来た名刺が少なすぎ、なくなつてしまつたので手作りしようと思つたのだ。田舎というのは、ちよつと歩けば喫茶店なんてことはない。ましてや、どこにでもあるチェーン店なんてのは、都会にしかないのだ。神様にちよつとお邪魔することを告げ、縁側みたいになつているところに腰掛けて黙々と作業をしていた。すると声をかけられた。

なんと、昨日、見ず知らずの私を宿まで送り届けてくれた佐々木さんであった。

神社の隣が佐々木さんのお家らしい。なんとというご縁。

漁師と祭・津波

立ち話をしていると、佐々木さんが漁業関係のお宝を見せてくれるという。こんなチャンス逃す手はない、と思ってお宅にお邪魔することに。こたつに入り、奥さんに入れてもらったコーヒを頂きながら、この地方のお祭りの様子の写真や、四国からやつてくるという豪華な宝船をはじめ、さまざまなものを見せてもらう。

そして、二〇一一年三月十一日の話を聴く。佐々木さんは漁師だ。漁師は地震が来ると、自分の船に乗って沖に出るといふ。港に船を繋いでおくと、船が津波にやられるので、船を守るためだそう。途中大きな波を見たらしい。船が立つて、もうだめかと思つた。淡々と語る。何も言う言葉が見つからない。

沖に出た漁師は、港から流れてくるものから津波の大きさを知るといふ。布団や軍筒が流れてきて、これは相当大きい被害が出ていると想像する。もちろん、家族と連絡を取ることなどできない。鮪立港は気仙沼から流れてきたタンカーのため、一面が火の海。鎮火した後、瓦礫だらけで、船を着ける状態になるには何日もかかつたという。とても内容の濃い話だった。

それをこれほどきつぱりと語る精神力はなんやねや。

そんな中、奥さんを訪ねて来た人がい

た。私はおいとました方がいいな。と思うがタイムイング逃してしまつた。佐々木さんご夫婦とお客さんのご夫婦、そして私がかたつを囲んでい



祭りで使われたハッピーを見せてくれる佐々木さんの奥さん

る。明らかに私が「その場にふさわしくない人」である。しかし、いることを許されている感じがあつた（と私は感じた）ので、なんとなく話を聴いていた。

再びクルマに乗せてもらう

しばらくして、この後どうするのかと聴かれたので、漁火パークに行くこと伝える。すると、佐々木さんが車で連れて行ってくれるという。ここまできたら、お世話になつてしまえ、とお言葉に甘えてお願いする。

一つ断つておこう。私は、ヒッチハイク旅行をしようと考えていたわけではない。暗い夜道を長時間歩く状況に陥る可能性までも考え、懐中電灯まで持参していたのだ。あ、でも、万が一、ほんとはどうしようもなく身動きが取れなくなつたときのように、マジックとスケッチブックは持つていました。ごめんなさい。

漁火パークに到着した。かなり山の上



唐桑半島のトイレ
唐桑の公衆トイレはどこも立派
入ると音楽が流れ出すところもポイント



鮪立の床屋
佐々木さんの奥さんが経営している
地元の人が電話をかけてきたら対応しているらしい

である。さらに登るとお正月に多くの人が初詣に行く早馬神社があるという。そういえば、鮪立港まで送ってくれた梶原さんもお早馬さんからの景色がとても好きだと言っていた。

そのことも思い出し、山の頂上まで登ることにした。神社も超えてどんどん登る。すると、唐桑半島を一望できる山頂にたどり着いた。暗くなり始めた中、あちら側こちら側と眺めてみる。内海に浮かぶ大島が見える。どこまでも続く太平洋が見える。鮪立港も小さく見える。穏やかな海だ。

山を降りてくると、鮪立とは反対側の海に数個の漁火が灯っていた。イカの漁に出る船の光のようだ。私がそれを写真におさめるのに苦労していると、隣で漁火を眺めているおじさんがいた。なんと、この人が佐々木さんのお宅で見せてもらった写真の数々を撮った人物であった。現在は津波で家を流されてしまい、漁火パーク内にある仮設住宅住まいらしい。

それでも、写真は撮り続けている。普段の漁火は、こんな数ではない。それらの様子も写真におさめているという。

これは、狭い地域であるからこんな繋がつているのか？それとも私の巡り合わせがたまたますごいのか？

その後、暗くなり出した唐桑半島を一周した後泊まで送ってもらい、二日目が無事終了した。

撮らずに食べ

そう、誰もが終了したと思うであろう。私も、この長い夜をどのように時間潰しをしようかと考えていた。

すると、私の携帯電話が鳴った。出てみると、先ほど別れた佐々木さんからである。内容を要約すると、会わせたいすごい人物がいるから、いっしょにご飯をどうか、というものである。今晩は宿の晩ご飯も頼まずに、近くのお店で食べようと思っていたので、断る理由はどこにもない。

ということで、紹介してもらったのが

鮪立の隣の小鯖の丸さんと丸さんの奥さんである。

宿から徒歩三〇秒で着くまるさんというお店で夕食を頂く。奥さんが、震災後の経験のことを、苦勞もしたが今の生活の有難さを実感できたとても良い機会だったと語ってくれた。絆を感じることでできてよかったと。

人はこれほど強いものなのか。

そして、なぜかここで、私は今まで見たこともないほどのご馳走を頂いたのだ。刺身の盛り合わせは、今までの盛り合わせは盛り合わせではなかったのではないかと、と思わせる内容。

「これ食ってみろ。なんだと思う？」

「んー、魚の血合みたいですね。」

「おー、なかなかいいな。何かわからんか？」

「わかりません。」

「サメのキモよ。」

わかるわけがない。そもそもサメのキモを食べられると知らなかった。一般に

は売られていない品らしい。

他にもイカを味噌とキモみたいなもので煮込んだものは初めて食べる料理だ。タマネギの甘みとも合間つて、深いコクのある絶品であった。さらに、寿司も出てきて、それがメインなのかわからない、写真を撮ろうとすると、

「撮らずに食べ。」

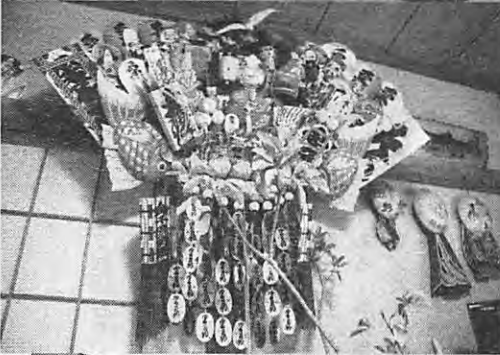
興味深い話を書き留めようとする、

「んなんおいといて食べ。」

めちやくちや食べた。どれもこれもびつくりするくらい美味しい。しかし、食べきれないほどであった。

ああ、もう無理です。こんなに食べたら刺身キライになつてまうんちゃうか。

この、丸さんという人がすごい人だった。とても熱い人であった。震災の影響で毎年行っているお祭りの開催が危ぶまれた際も、自分の釣ってきた魚を破格の値段で提供し、祭りを大いに盛り上げたという。そして、その魚は大変人気です



写真上から
左/気仙沼駅前
右/ユースホステルにあった「おやじ長寿の心得」
鮪立港
佐々木さん宅にある宝船
漁火パークの仮設住宅前に舞う大漁旗
豪華刺身盛り合わせ



まるさん
おいしいお魚が食べられるお店
地元の漁師の方もよく訪れる
近くの「若葉鮪」も人気

ぐに売り切れてしまい、手に入れることができなかった人が大勢いた。そのために明日もう一度釣り立てのめかじきを解体し、販売する。そして、それを見せてくれるという。

船上の解体ショー

□十一月二十九日(火)

朝九時。私は巨大めかじきの豪華解体ショーを見せてもらうため、鮪立港の隣の小鯖港の船の上に行った。

どうしたら、こんな体験を想像できたろうか。船の生簀からクレーンで吊り上げられるめかじきの巨体。私よりかい。甲板に横たえられた後は、三人の漁師の方が手際よく解体していく。一本の包丁が右から左、左から右へと迷いなく動いていく。そして、モノトーンの魚から鮮やかなピンク色が現れる。

俗にいう、魚の三枚下ろしのように、身の部分と骨を分けているのだが、スケール感が違いすぎるので三枚下ろしとは言わないだろう。やはり、解体という言葉がふさわしい。そして、骨についた身をスプーンですくい皿にこんもり盛っている。それに醤油がかけられる。割り箸が



息びったりの一丸さんご夫婦

手渡される。え、食べていいんですか!? ああ、ごめんなさい。昨日の言葉を撤回します。魚、うんまー。

新鮮すぎて、もう少しおいてからの方が身がしまって? おいしいらしい。そんな新鮮な魚どこで食べられるという? いくら食べてもなくなるらない。

食べて、食べて、と言われるが、しっかりと食べている。実のところ、なんというか、ちよつともつたいぶって食べたいという気持ちがあるのだ。美味しいものはちまちな食べたいというか。あー、幸せ。こんなに有難いものをこんなに大胆に食べられる贅沢さよ。どこで体験できるといいう?

私は、魚の切り身(というか塊)が人々の手に渡り、甲板の掃除をするところまで見せてもらってから船を降りた。船の上での解体ショーというのを今まで一度も聴いたことはない。あー、それを体験してしまつたよ。

今度はドライブ

そして、私は次の場所へと向かう。丸さんの奥さんに送ってもらった場所は、梶原さんち。昨日すぐに別れた梶原さんだが、なんと私のことを心配して電話をかけてきてくれた。そして、せっかく唐桑まで来たんだから、津波の被害が大きかったところも見に行ったらどうか、と言ってくれたのだ。

今日ならちよつと予定が空いているから、ご夫婦で車を出してくれるという。

これはもう、凶々しいとはわかつていても、連れて行ってもらわない手はない。こんな展開を誰が予想できただろう。

唐桑半島は宮城県北に位置し、岩手県に半歩踏み込んでいるような場所にある。そのため、車で数分で岩手県の陸前高田に到着した。何も無い。いや、嘘である。解体作業後の集められた瓦礫の山や、大きな建物が残っている。フェンスが四階までなくなり五階のみ残っている建物、中に何も残っていないコンクリートの建物、倒れた野球場の屋外照明。そして、一本だけ残っている松。強い木だ。

ここに、きれいな街があつたと言われても、それがうまく想像できない。かなりの距離を車で走つたが同じような景色が続く。そんな中とところどころ、瓦礫がチップになつた山などがあり、作業が進んでいく順序をなんとなく知る。瓦礫の受け入れを京都は拒否した。恥ずかしい話だが知らなかつた。

続いて、気仙沼に連れて行ってもらおう。こちらは、つい最近車が入れるようになってたようだ。梶原さんも震災後初めて入った状態が残っていたり、車がひっくり返つたまま放置されていたりと、生々しい状態が見てとれる。一日目に気仙沼駅で時間を潰すためにうろうろした際に歩いたところもあつた。梶原さんが時折つぶやく、あー、だめだこりゃ、という言葉に胸が痛む。

その後、安波山へ。気仙沼を一望できるとも気持ちのよいところだ。山道も竜の背中を登るようになっていたり、途

中に星の展望台があつたりと楽しい。気仙沼の湾がくねくねと曲がっている様子がよくわかる。ここを津波が襲い、火の海になつたという。自然の脅威。

帰りに陸地に打ち上げられた一隻の船のところに寄つてくれた。道路の真ん中に鎮座している。後ろは駅で、本来ならば船とは無縁の場所であることが車を下りて歩いてみることでよくわかつた。

このころになると、なんとなくこの不思議な体験にも慣れてきていた。親戚のおじさんおばさんに案内してもらつて感じる感じだ。初めて来る土地で、初めて出会う人たち。不思議には感じる自分がい

るのだが、もう違和感がない。人との出会いってへんなの。

そのあと、唐桑まで戻り、自然公園の中にある折石を見に。折石の前には、「高さ十六メートル巾三メートルの大理石で、明治三十九年(一八九六)三陸大津波の時、先端が二メートル程折れたことから折石とよばれている」という説明が立っていた。梶原さんが、今回の津波で、折れていないかを心配していた。綺麗な青色をした海に白い石がよつきりと立っている。海の青はとて澄んでおり、混じりけのない透明の青をしていた。私が見て育つた黒潮の青とは違う。

涙にじむ一瞬の別れ

この後、鮪立港が見える高台で車から下ろしてもらい鮪立を歩くことに。そろそろ自分の足で歩かなければ、ばちが当



三陸地方鯨一本釣りの石碑
養殖浜に続く道の角に堂々と立っている



震災ネコのシロ
小鯖港をうろうろと、豪華おぼれをわらう船には乗れないので陸地でスタンバイこの日もベストポジションを陣取っていた

たる。しかし、海の写真を撮っている、車から降りて来たご夫婦に声をかけられた。あれよあれよと言う間に、その人たちの家の前で三月十一日の様子の写真を見せてもらっていた。夕日が鮎立の海に沈んで行く様子を眺めながら話を聞く。そして気付けば、家にかけてもらい、お茶を頂きながらおぼさんの楽しい話を聞いている自分がいた。おぼさんはとてもパワフルな人で、力強い言葉の持ち主であつた。おぼさんとの約束もあるので、ここで詳しく述べられないのが残念である。

十六時半にお客さんが来るというので、固い握手を交わした後、おいとますること。どこに宿泊するかを、またしてもたずねられたので、ユースホステルだと答える。すると、話を隣で静かにに聞こえていたおぼさんが、もう暗く危ないので車で送ってくれるという。私はいつだってただ車に乗せてもらうんや。

ついに断つてみた

□十一月三〇日(水)

最終日、雨である。鮎立まで歩こうかと思つたが、かさばる荷物に傘をさす気力もなく、オーナーさんの言葉に甘え、またしても鮎立まで送ってもらう。あさイチの腰痛特集が終わつたら送つてくれると言つたので、宿の共同スペースのテレビをいつしよに見ながら待つていた。

初めて鮎立をじっくり歩く。確かに高低差は多少あるが、小さな地域なので、十分に歩いて回れる。何が問題かという、私は車に乗せてもらいすぎて、はつきりとした距離感覚を体験してないことだ。もしかしたら、鮎立からユースホステルまでも、歩いてみればそれほど遠くないのかもしれない。

最後に私は鮎立の養殖を行つていてる湾を訪ねてみた。実は、うろうろしてると、昨日宿まで送つてくれたおぼさんにまたしても出会い、そこでホタテの養殖の作業をしているという情報を手に入れた。そこまで送ってくれると言つてくれたの

だが、そのときは雨も止んでいたの最後ぐらい歩かなければ、と思ひ丁寧に断りをしていった。

もしここでも車に乗せてもらつたら、私の「鮎立ぶらぶら旅」は、完全に「快適クルマの旅」になつてしまふ。まあ、今更どうあがいたところで、鮎立ぶらぶらとは言えない内容になつていたが。

道路から浜の方へ下りて行く。この辺りも、津波で流されてしまったという。家も作業場も機械も。ポランティアの人の力で大分と養殖業の作業も進んだそう。テントで作業をして

たご夫婦がお話してくれただ。ここでは、カキ、ホタテ、ワカメなどの養殖が行われている。それぞれに成長期間が異なるのだが、今年には養殖イカダの数が少なく、栄養が十分にあるので、例年に比べて成長が早いとおつ



養殖をやっている鈴木さんご夫婦

しゃつていた。

時間が来たので、一番近いバス停の「宿」を目指して歩く。この旅はほんとに歩いてないなあ、と考えながら山道を進む。梶原さんちの前を通ると、おぼさん登場！ 気仙沼駅まで送ってくれるという。

こんな旅があるのだろうか。最後の最後まで、唐桑の人々の優しさにどっぷりつかることになつてしまった。

私は、気仙沼駅まで送つてもらい、そこから、元来たルートを引き返すことになる。おかしの花子でお土産を買ひ損ねたが、男山という気仙沼の地酒や、ふかひれまんじゅう、大人気のふりかけなど、両手いっぱい買う。

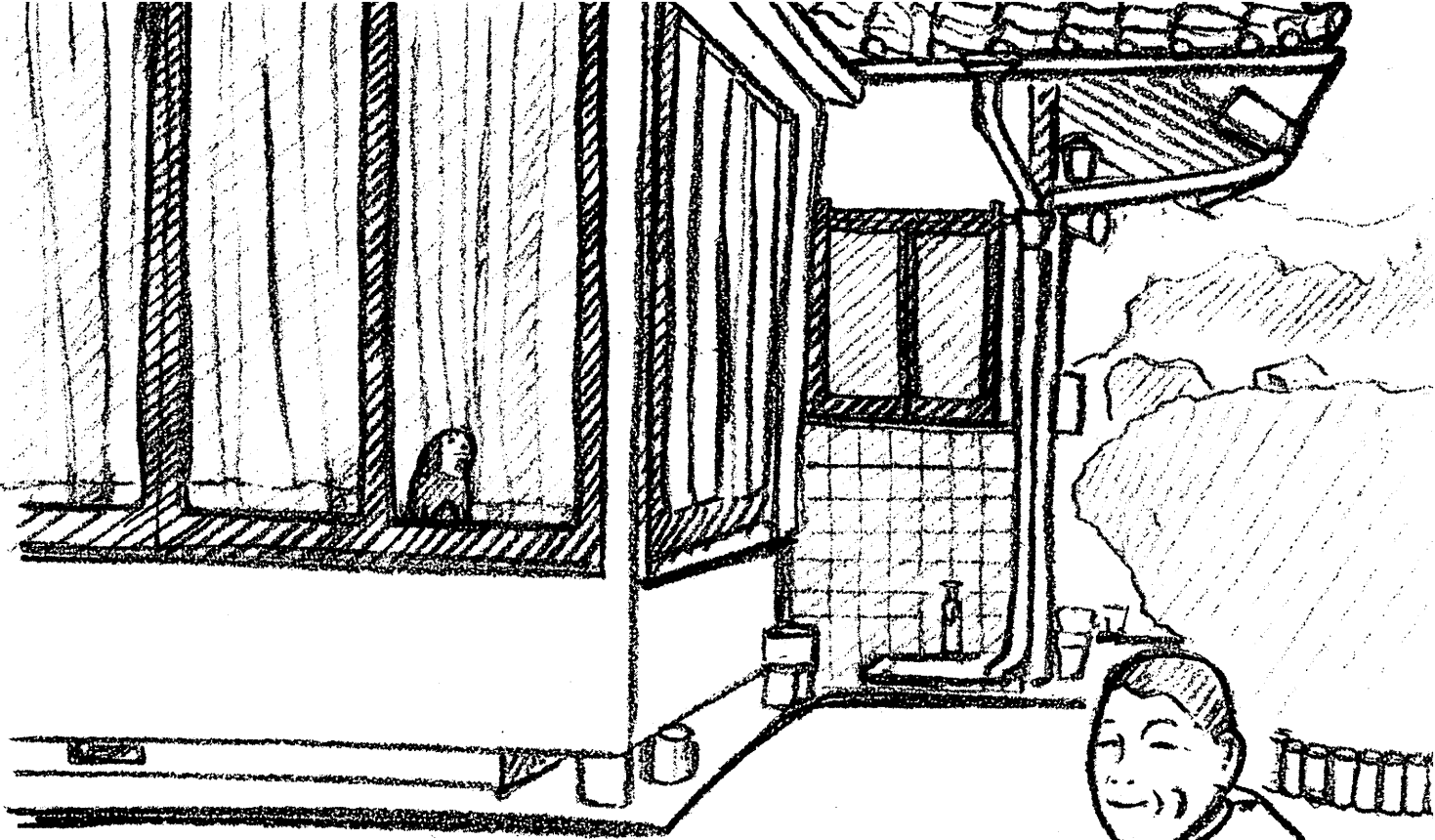
本当に感謝の気持ちいっぱい京都に戻つてきた。こじんまりとした一人旅のはずが、気付けばこの土地ならではの体験満載の贅沢な旅になつていた。温かた不思議な鮎立。まさか鮎立での出来事は幻ではあるまい。また、確かに行こう。



写真上から
左/鮎立の坂 右/船の甲板
3人の漁師がめかじき解体中
シロのあくび
左/気仙沼の船 右/折石



唐桑ユースホステル
オーナーの三上さんが温かく迎えてくれる
震災後はしばらく避難所として利用されていた



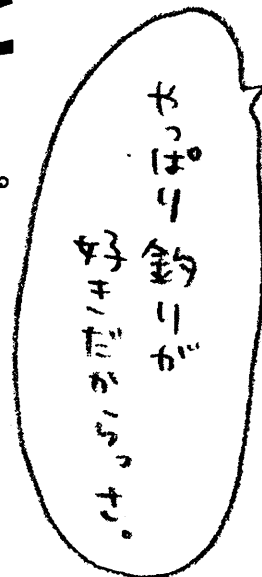
漁師のひとこと

舗立で出会った漁師さん達。
フランクな彼らのひとことを集めてみました。



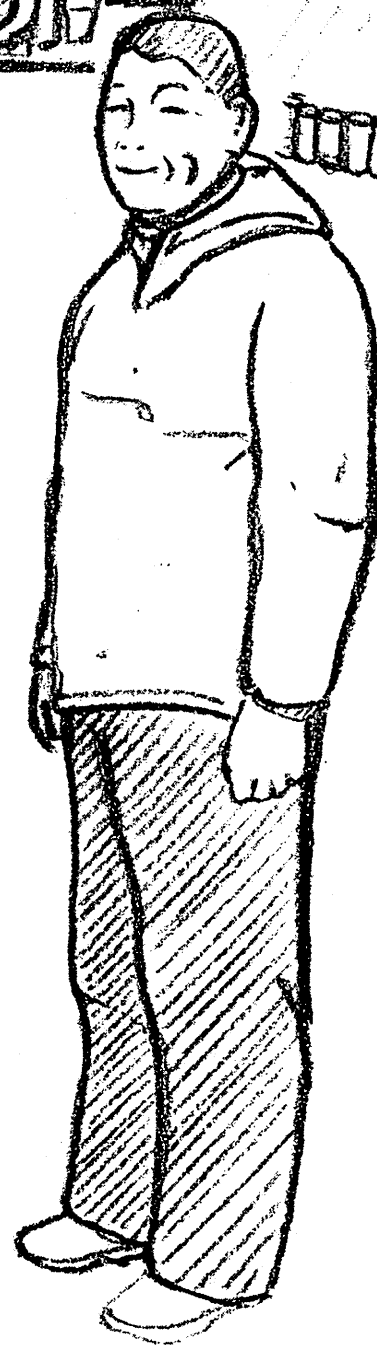
あたらつくか?

朝早くの作業は、寒いので
たき火をしていた。皆が交
代であたりにくる。

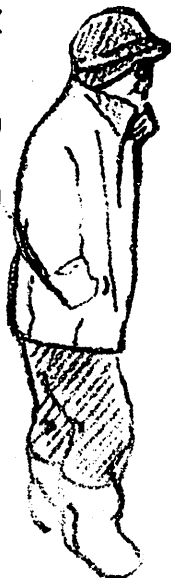


やっぱり釣りが
好きだからです。

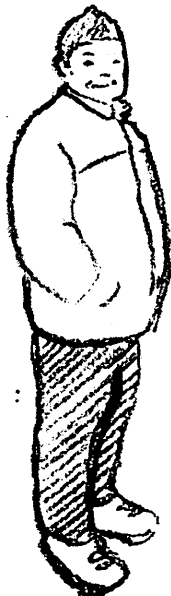
元漁師の小野寺さん。
世界中をまわって漁をした。



これからイカ釣りに向かう漁師さん。



イカ一棒
20000円でございませう。

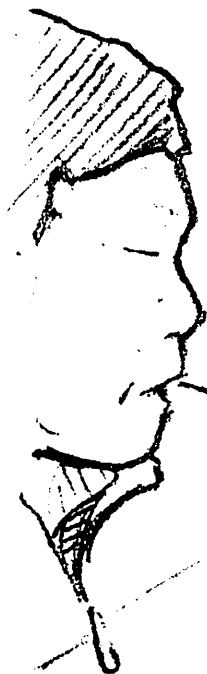


みんな「悪い」こと
して「たか」から「たか」

ホヤの採卵器をつくっている若い漁師さん。ホヤは採卵のタイミングが難しいらしい。



この卵にはヤガツガ
「家」が「家」。



カツ「貴重」だべ。
今はとるの禁止
されてっから。

珊瑚礁を囲んで餌がはずむ。
一番左のおじさんは珊瑚礁に群集している有名な。

昨日俺がとったやつ
24万で売れたんだ。

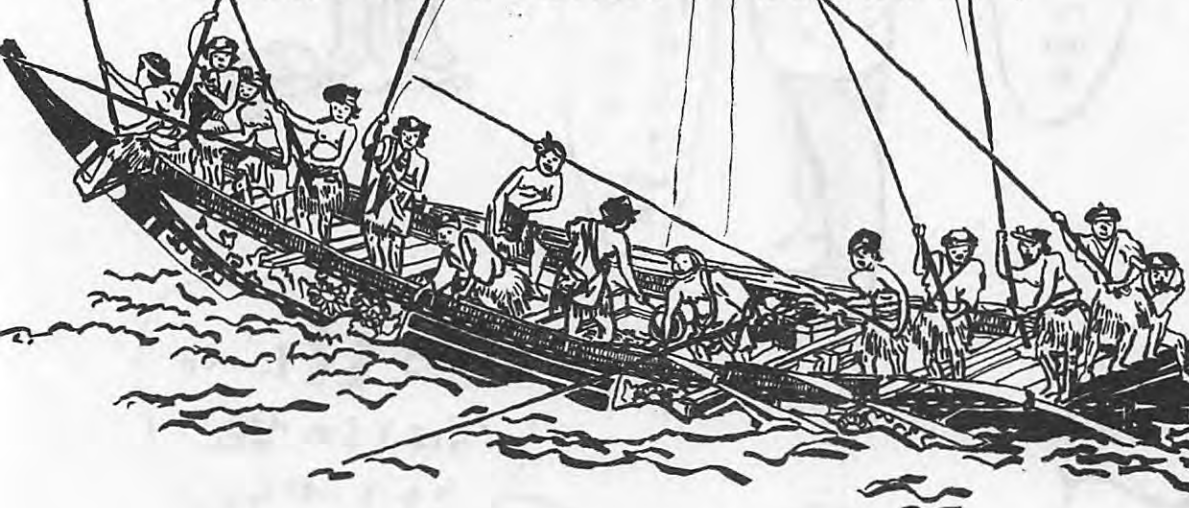
写真とか
取れずかした。



しびダチの漁

漁のはいもん

1675年前後、徳川幕府が開かれてそう
 そうな時期に紀州、現在の和歌山県か
 らカツオ漁師を招致。カツオが来たど
 ころを狙って一本釣りをするスタイル
 から、活きた餌(イワシ)を投げ入れ
 魚群を増幅し、一本釣りをするスタイ
 ルへと変わっていった。これにより漁
 獲量が増え、最盛期の夏場には一日に
 1,000尾もカツオを釣り上げることが
 あったという。漁船は手漕ぎで十、十
 三人の男達が乗り込み、一日で40km
 程度の距離を進み、漁に出たと言われ
 ている。こうした船が鮪立には五、六
 隻あり、六月頃から十月末までの約
 150日間に30〜40回漁に出た。



船員の名称と役割

初出船の約一週間前、漁の責任者である船頭が役職に
 見合った船員を選出する。船内だけでなく、出船事前十
 日も行わなければならない。

船頭.....最高責任者、船の先端で海の状態を見な
 がら船員に支持を出す。

オヤジ.....船頭の相談役、経験豊かな人物が選ばれる。
 船頭の指示を船員たちへ的確に伝えるキャ
 プテン的存在。

トモス.....船尾にて舵を取る。

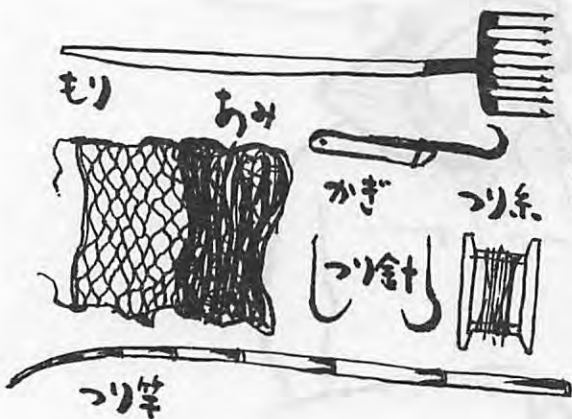
オオワキロシ.....船員選出の際の相談役、スカウトマン。
 ワキロース.....船上で米を管理する、コック長。

マエロース.....船上ではカシキとともに食事を作る。
 ゴチョウロース.....漁の経験が豊かでカツオ釣りの時、餌を
 投げ入れる。

ケエロース.....釣具の管理、船上の掃除を担当。
 ステョウロース.....釣り上げた魚の管理を行う。

ドーマワリ.....釣竿を使用できないため、道具の掃除な
 ど雑用を行う。

カシキ.....船に初めて乗った者、炊事を担当、暇など
 きは木で作ったカツオを使い船釣の練習を
 行っていた。



宮城県気仙沼市、唐桑半島にある鮪立(しびたち)。丘陵
 に囲われたリアス式海岸特有の土地、漁を続けた漁師たち
 の街。紀州からカツオ漁師を呼び寄せ先進の技術を導入し
 たのも今から三百年ほど前のこと。その後、船舶の大型化
 や冷凍技術の発展に伴い、遠洋漁業が盛んな集落として発
 展してきた。鮪立漁師の志や哲学を継承し、日々、海と対
 話する漁師たちの変遷を追ってみた。

カツオ漁、その手法

こうしてチームを構成し、道具が揃ったところで漁へ出る。
 カツオの漁は六月から十一月までのおおよそ百五十日間に
 われる。

使用する船の大きさは六反船(2x6m)が多く、十一、
 三名が乗船する。沖へ出ると目視で魚群を探し、船頭は海水
 温や色で判断し船員への指示を行った。魚群を発見するとそ
 の進行方向に船を寄せいき、エサであるイワシを投げ入れ
 る。釣る人は釣針にイワシをつけ、左手に竿を持ち、右手に
 へらを持ち、「ホラ、ホラ」と言いながらイワシに水をかける。
 カツオが食いつくと竿を右手に持ち替えて釣り上げ、左手で
 受け止めて針を外し船内へ放り込む。釣ったカツオは腸を抜
 き、カマに入れて貯蔵した。

最盛期は夏の盛りの「土用カツオ」で、気仙沼沖で一日に
 千尾ほど釣り上げられることもあったという。また、終漁期
 に北海道遠征で釣り上げられる「秋カツオ」は身が大きく脂
 がのつており、刺身として重宝されたがカツオ節には油が多
 すぎて不向きであった。

漁師

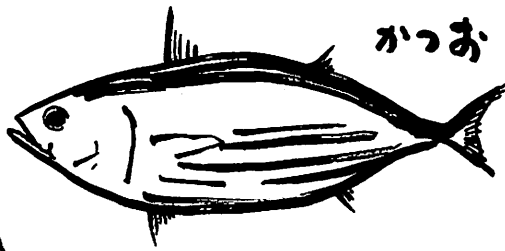


漁の七つ道具

漁師にとって手足となる漁具。釣具には工夫が見られる。
 釣竿は竹を加工して作られる、長さは約6メートル。長ず
 ぎると速く投げることが出来る、釣れすぎるとしらたため
 船員でおおよそその長さが統一されている。釣糸は麻で作ら
 れ、固く腐りにくくするために柿の渋を染みこませる。釣
 針は八ガネをヤスリで磨き、堅い木を使って曲げて作成さ
 れる。サグリという疑似餌が動物の骨を加工して作られる。
 探りに穴をあけ、そこに釣針を差し込み使用する。
 他に、釣竿を腰に固定しておくためのスモク、魚が弱つ
 ときに仕留めるモリ、釣った魚をすくうタモアミがある。
 これらは制作が難しいため、鍛冶屋などから購入する。

サメ漁

サメ網漁（底刺網漁）は冬至のころから二月過ぎまで行われた。カツオ漁の裏作として重要なもので、船も人も同じ十二人編成であった。朝になると網を仕掛け、翌日に掲げる。この時、掲げた網にサメが刺さっていれば持ち帰り、翌日は別の場所へ網をかける。サメが網にかかると壊れやすく、大量の網が必要となり互いに持ち寄って行っていたとされる。漁獲したサメは主に身がチクワの材料として利用された。フカヒシは江戸時代頃から中国への輸入品として加工、販売されていた。



カツオ漁

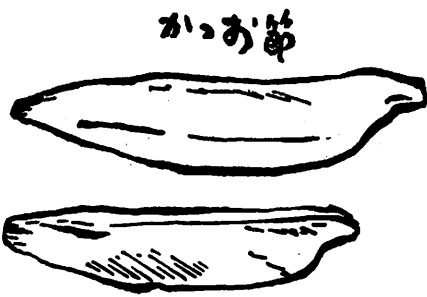
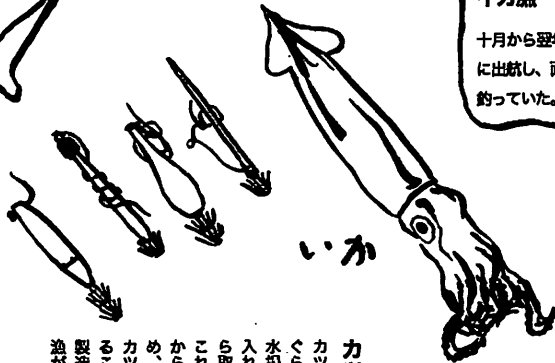
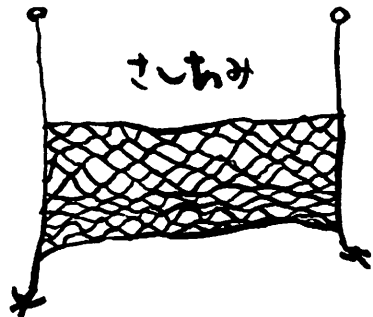
準備期間も含めると漁期は半年程度だが、出航回数は30~40回程度。800~1,000尾釣れると大漁旗が上がる。カツオの身はすべてカツオ節に加工されるが、骨や頭は煮て肥料に利用された。

タコ漁

タコ漁は八月から十二月末まで行われ、男女ともに漁に参加していた。浅いところでは、カギのついた板に切り身などエサを刺したイサリ（図）を使用し、五、六人で小舟に乗り行われた。

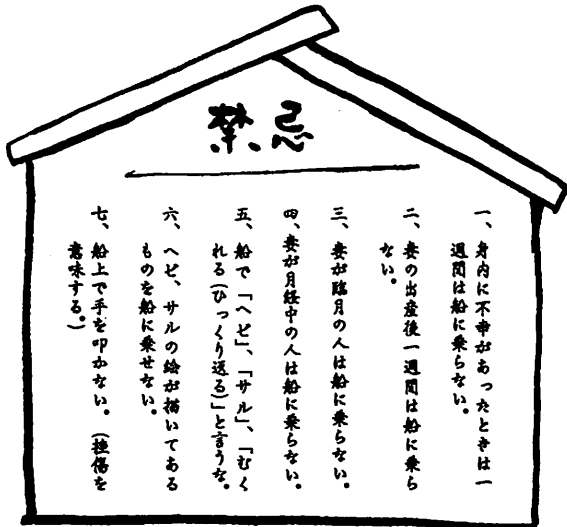
イカ漁

十月から翌年の二月ころまでが漁期。夜明けや夕方に出航し、両手に60cm程度の短めの竿を二本持ち釣っていた。一日に20~30尾程度釣れたという。



カツオ節までの過程
 カツオ節の製造は主に女性の仕事であり、十二歳から六十歳くらいまで幅広い年齢層の女性が働いていた。水揚げされたカツオは三枚に下るされ、鹽で蒸される。釜に入れ、これを風呂に入れる、といひ、風呂にかけた後、薪から取り出し天日乾燥させ再び釜に入れる。この間、約十日間、これを三度繰り返すことで身に力が入る。その色も黄緑色から土色に変化していく。こうしてできた身の形を整えるため、小刀で節削りを行う。この作業は熟練の技術を伴うため、カツオ節生産の先進地である静岡県や三重県の職人に依頼することもあったという。製造の開始はカツオ漁とほぼ同時期となるが、終了はカツオ漁が終わるよりも遅く、二月ごろまで続いていたとされる。

漁業の禁忌



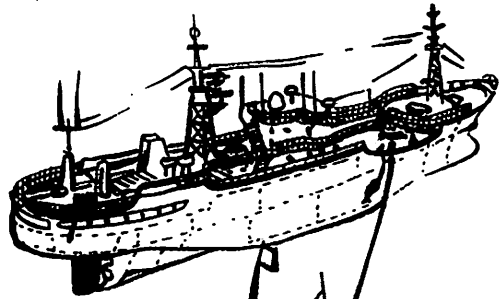
- 一、身内に不申があつたときは一週間は船に乗らない。
- 二、妻の出産後一週間は船に乗らない。
- 三、妻が月経中の人は船に乗らない。
- 四、妻が月経中の人は船に乗らない。
- 五、船が「へび」「サル」「びくれる」「ひょろり返る」と言うや、へび、サルの絵が描いてあるものを船に乗せない。
- 六、船上で手を叩かない。（怪傷を意味する。）

これらを破ったものはお酒をかきされた。他に、金物を海に落とした場合、海に落としたものを絵を描いて絵馬として八幡様に奉納するなどがある。

漁師と信仰

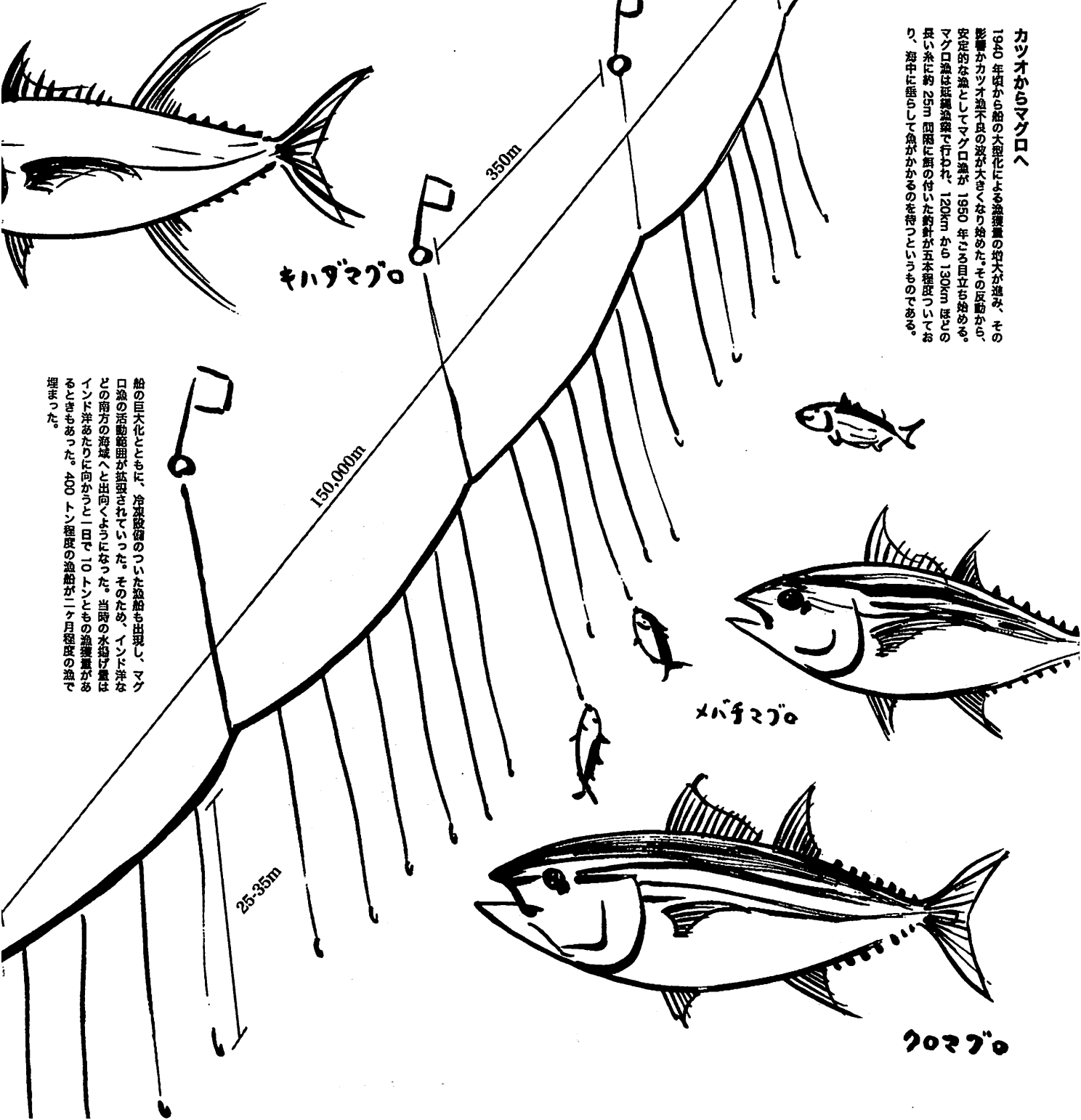
オビマチ（出船オビマチ）... 出船の一週間くらい前に船頭の家に来まり、精進潔斎を行う。男の手で精進料理を作り、食後に近所の全ての神様に参りをし、一年以内に死人を出した家、妻が月経中、妊娠中の人は出席しない。浦祭り... 旧五月末、オビマチの前に行われる。特定の神を祭る行事でないが間はじめの男社を祭るのである。神宮を乗せた船が浦を三回周々まで周り、沖に出る。船内に大きな竜舟を載せ、お酒を運んだ「大船丸」と描かれた旗をかけ、沖に流す。これは必ず他の漁師の人に拾ってもらふ。最後に八、九人で法印神楽を頼み、踊る。

近代化以降の漁



カツオからマグロへ
 1960年代から船の大型化による漁獲量の増大が進み、その影響でカツオ漁不況の波が大きくなり始めた。その反動から、安定的な漁としてマグロ漁が1950年代前半に立ち始める。マグロ漁は延縄漁法で行われ、120kmから130km程度の長い糸に約2500個程度の餌の付いた釣針が5本程度ついており、海中に垂らして魚がかかるのを待つというものである。

カツオ漁に大きな変化が現れたのは1940年の頃である。カツオ船が大型化し、300トンから400トンもの積載量となった。また、冷凍設備を備えたものも出始め、漁獲量はさらに成長を遂げた。しかし、それが直接的な原因となったかは不明だが生態系の変化にもより、1950年頃からカツオ漁に陰りが見え始める。
 不安に思った漁師たちは安定的な漁獲が出る漁はないかと1955年ごろからマグロ漁を始める。船舶の機能向上もあり、漁師たちはインド洋まで出向くようになる。120km程度の細い25mおきに針のついた餌を付け、海中に垂らす。最盛期では一度に10tもの漁獲量となることもあった。そのため、二ヶ月の航海で二十回程度のこれを繰り返すと満船となり、船立に返ってきていた。



キハダマグロ

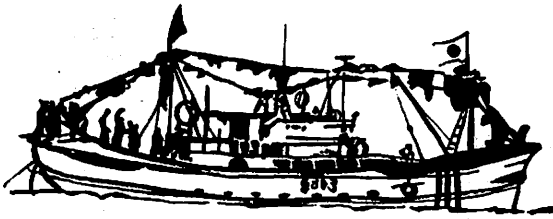
メバチマグロ

クマダマグロ

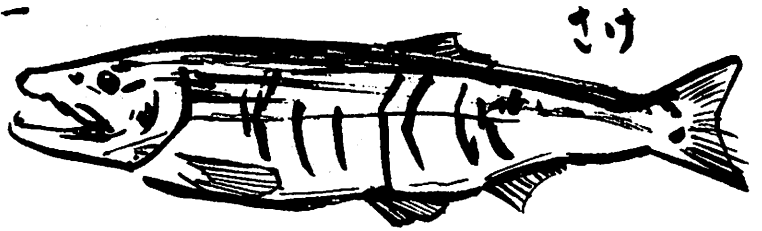
船の巨大化とともに、冷凍設備のついた漁船も出現し、マグロ漁の活動範囲が拡張されていった。そのため、インド洋などの南方の海域へと出向くようになった。当時の水揚げ量はインド洋あたりで約1000トンと、1000トンもの漁獲量があることもあった。400トン程度の漁船は二ヶ月程度の漁で満ちた。

北洋漁業の神様

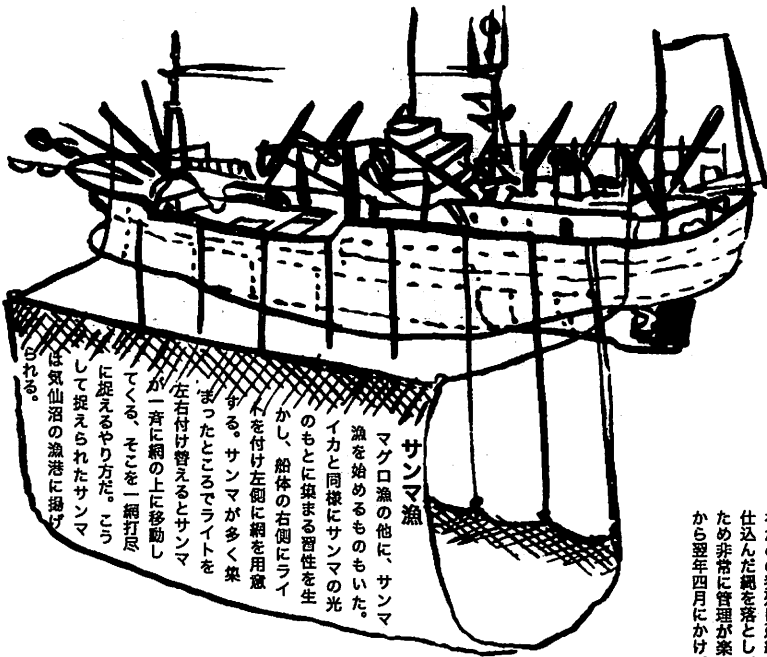
漁師は獲物の漁を行うこととは勝たない。そのためひとりの漁師はひとつの漁を極めるようになる。この産業には鮮魚の漁獲高日本一に達して十年弱君臨していた人物がいた。北洋漁業は太平洋北部からオホーツク海近郊でサケ、マス、タラ、カニなど水産物の宝庫である。大きな母船と漁を行う数隻から数十隻で船団を組み数ヶ月単位で漁を行う。水揚げした水産物は母船で加工され、船港戻りまでとめて出荷される。



北洋漁業



さけ

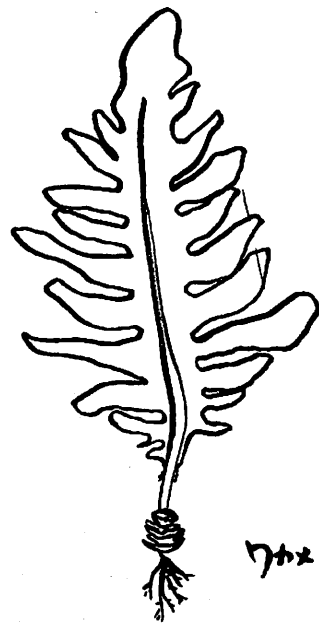


サンマ網

マツロ漁の他に、サンマ漁を始めるものもいた。イカと同様にサンマの光のまぶしさを避けるために、船体の右側にライオンを付け左側に網を用意する。サンマが多く集まるとこのライオンを左右に動かすとサンマが一面に網の上で移動して捕えやすくなる。このようにして捕えられたサンマは、気仙沼の漁港に運ばれていく。



さま



ワカメ

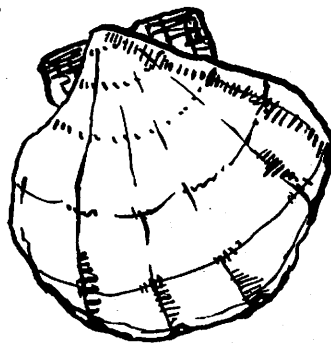
わかめの養殖は延縄方式で行われる。水深五〇四程度に苗を仕込んだ網を落としおくとあとは自然に芽が出て成長する。ため非常に管理が楽である。十月中旬頃から仕掛け、十二月から翌年四月にかけて収穫を行う。

一九五〇年頃より気仙沼地方を中心にしたりの養殖が始まる。当時干潟に竹の支柱を複数本刺し、そこに網を張ってノリの苗を育てていた。特に手を掛ける必要がないため非常に効率が高かった。この気仙沼地方で作られたノリは非常に品質が良く大変よく販売された。そのため、大金持ちが出現した。現在では、防波堤や護岸工事の影響から漁場が失われてしまった。

巻殖 新たな水産業

ホタテ

ホタテも垂下式で養殖される。ホタテの養殖技術はしつかりと確立されている一方で、海洋環境は左右されるため非常に繊細な管理が必要とされる。九月中旬頃からネットに入れられて稚貝は育成される。育成期間中もネットが海に沈つかないよう浮力力の調整が行われる。翌年の三月ごろから出荷が行われる。



ホタテ

カキ

笠式垂下方式(いかだしきすいかぼうしき)と呼ばれる方法でかきの養殖が行われる。夏になると、カキの幼生が付着した貝殻(ヌートル)の縁に複数個付着する。幼生が育つと新たにカキ(カキ)の殻に付着し、笠式垂下式で育てられる。これをイカダに吊るしていき、一つのイカダに約六十本の針金を吊るされる。最終では一年間吊るし、カキの成長を見る。翌年の十月頃から収穫が始まる。



かき

鮪立のお土産

マグロ漁の釣り針

当時、実際に使っていた釣り針。
これではえ縄漁をしていたという。
普通の釣り針より大きく、鮮やかな
赤い色をしている。



イカのルアー

中に釣り針を仕込み、マグ
ロ漁で使う。けっこうリアルなつ
くりだが、目はキャラクターぽく
てかわいい。
これを見せると漁師さん達のテ
ンションが上がる!?



干し柿

少し小ぶりだが、とても甘く
て美味しい。
小ぶりの干し柿は高価なんだとか。
干されていた柿をとりたてて頂いた。



○小野寺さん
家の軒先にて庭のお手入れをしていた
小野寺さん。色々お話を伺っているうち
に、家の中も案内してくれた。家の中
には、たくさんのお土産が置いてあり、とて
も楽しい。しかも、ほとんど全て小野寺
さんが制作したものだそう。
帰り際に、干し柿・イカの疑似餌・珊瑚・
柿・洋酒とたくさんのお土産を頂いた。

鮪立の人もとても、おもてなし精神であ
ふれている。なんとこのお土産、すべてが
貴い物なのだ。
小さな街なので、出会う人自体は少ない
が、出会う人ひとりひとりがとてもオー
プンな雰囲気、気さくに話しかけてく
れる。
わたしたちが鮪立に滞在出来たのは丸
一日という短い時間だったが、両手に抱
えるほどのお土産を頂いてしまった。都
会では考えられないご好意に驚きの連
続だった。

鮪立のもてなし力!!

韓国のカップ麺

支援物資として、唐桑ユースホステルに送られて来たもの。

オーナーさん曰く、「酔った時に食べるとうまい。」

らしい。

韓国の割り箸付き。

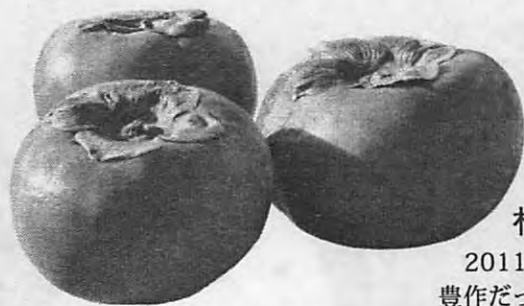


年代物の洋酒

今は相当値が上がっているのでは…?

外国に漁に行った時のお土産を譲り受けた。

パッケージもところどころかすれていて味わい深い。



柿

2011年は柿が豊作だったらしい。

珊瑚

今は法律で禁止されており、貴重だそう。

枝分かれした先が壊れやすいため、持ち運びには注意が必要だ。ダンボール箱等に入れて持ち帰ろう。



○道を教えてくれたおじさん
帰りのバス停までの道を探ねると、私たちの持っているお土産の中のイカの疑似餌を見て、「これをつけるんだよ。」と、釣り針をつけてくれた。



○村山さん
お昼過ぎ、鮪立の海沿いを歩いていたら、「コタツ入っておいで！」と家に入れてくれたご夫婦。お茶とお菓子、それに特製のお漬物まで頂き、コタツの中で三時間程暖まらせて頂いた。この日はとても寒かったので、優しい心遣いに感謝！

○唐桑ユースホステルのオーナーさん
ユースホステルから鮪立まで車で送ってくれたり、夜はビールを差し入れてくれたり、大変お世話になった。帰り際には支援物資であるカップ麺も頂いてしまった。

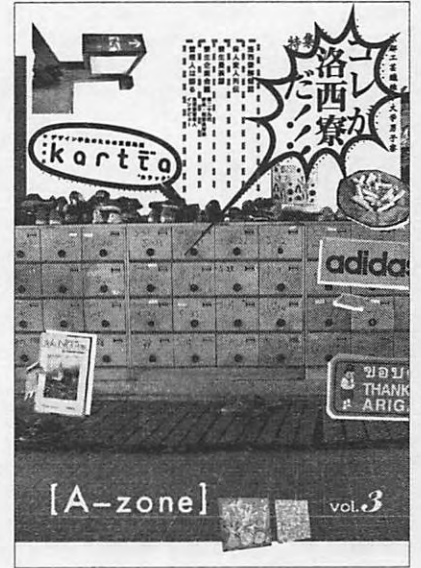




「A-ZONE」vol.1 "Interview"



「A-ZONE」vol.2 "裸"



「A-ZONE」vol.3 "洛西寮"

A-zone 第4号『鋪立く。』

発行者 「A-zone」編集部

発行所 京都工芸繊維大学大学院

工芸科学研究科

デザイン科学専攻

〒六〇六一八五八五

京都市左京区松ヶ崎橋上町

発行日 二〇一二年二月十七日 第一刷発行

二〇一二年四月二八日 第二刷発行

責任者 岡田栄造

編集 浅野翔／生島大輔／大谷裕子

高岸恒一郎／羽田亜美

協力 勝村秀樹

印刷 レトロ印刷

