

題名 鯛との戦い―漁業関係者の努力―

作者名 中村 幸太郎（なかむら こうたろう）

学校名 明石市立花園小学校

学年 四年

はじめに

みなさんは、明石鯛をごぞんじだろうか。明石鯛は明石かいきょうの急流で育った、身の引きしまった鯛だ。すこし体が小さいが、身が引きしまっておいしいとひょうばんになり、ブランド化された。昔は高級品だったが、今は家庭の食たくにも出てくるようになってきた。そんな明石鯛がどのような人の手間と苦労がかかっているのかを見ていくが、と中鯛よりもおもしろいものに目があってしまい、話がそれてしまう。温かい目で読んでほしい。ただし、鯛よりもおもしろいものというのは、文の中のおたのしみだ。

第1章 勝負その相手は鯛

漁をおこなう期間は4〜12月。夜明けから漁をおこない夏期は4時ごろ、冬期は6時半ごろに出港する。季節は夏。朝4時に漁港を出発した時からもう鯛との勝負は始まっている。まずは漁場に行く。その漁場は初めて網を投下する漁場かもしれないし、前に投下したことのある漁場かもしれない。いよいよ網を投下する。投下する時は、よし、獲ぞー！やワクワク、良い所に網は落ちているかな？といった期待感があるそうだ。とても驚いた。なぜかという、漁師はきんちようしていると思っただからだ。投下する順番はまず、大きいきょうのよな物を付けたロープを落としていく。そして小さなきがついた網を船の後ろから落としていく。網目1つ分のはばは約8センチメートルで、網の色は海の色にせて緑色だ。糸の細さは、約1.3ミリメートルという細さでひじょうに細い。細すぎる。約40メートルある網で魚のむれをとりかこむ。ちなみに、網の長さは何尋と数えるそうだ。初耳だ。ロープのはしに着いたら、船を後ろにいどうさせながら網を船に引き寄せていく。引き寄せた後は、船上から網につながるロープをローラーを使って引き上げる。そして、なんと網は人力で引き上げるそうだ。とても大変そうだ。さらに、魚を傷つけないように一匹ずつ外していく。小さいものは網に引っかかっているので、からまった網から外していく。

さあ今度は港に帰ってきてからの事だ。魚を傷つけないように、弱らないように気を付けて小さいものと数匹、特大だと一匹ずつたも網ですくって歩いてではなく、なんと生けすまで走って鯛を運ぶそうだ。網を船上に持ち上げる事でさえ大変なのに、生けすまで走って鯛を運ぶとは。そんなに体力があることに、おどろいてしまう。

第2章 せりは一瞬、ドキドキは一瞬！

さあ、まもなくせりが始まる。せりは二つの種類がある。一つ目は明石うら漁業協同組合のせりで、そのまま魚屋にうる。二つ目は公設地方おろしうり市場のせりで仲おろし業者が

魚を買い、その魚を飲食店やすし屋、魚屋が買う。今回は、どちらもしようかいする。

まずは、明石うら漁業協同組合のせりで魚屋がちょくせつ買うときのことをしようかいする。海側にせり人、魚が流れてくるところをはさんで反対側におおぜいの魚屋がかいだんのような台の上に三だんに分かれて立っている。まるでオペラのげきじょうのように、せり人と出てきた魚が主役で、それを見ているお客さんが魚屋のようだ。せり人はベルがなるのを待つ。「カランカラン！」ベルがなった瞬間、わけのわからない言葉をものすごいききおいで言う。さあ、しんけん勝負の始まりだ。その速いこと速いこと。言葉も速いしさらには魚がでてるスピードも速い。この瞬間ぼくはしようげきを受けた。「これはすごい。これはおもしろい。」と。せりは一瞬だ。でもしようげき、わくわくの気持ちは一生だ。その後もわくわくは止まらない。もちろん、ぎもんもいっぱい出てくる。「なにを言っていたのだろう。」「どれぐらいでおぼえたのだろう。」まず体側が指6本分ぐらいのサワラが入ってきた。僕はその時なんとなく煮付けにしたらおいしそうだと思った。僕はぼうぜんと、出てくるサワラを見ていた。そして5秒もたたないうちにまた次のサワラが出てくる。この速さがすごい。さらにそのサワラを5秒の間にしんせんかを見分けている魚屋もすごい。どかがすごいかという、せんどを見分け、ねだんを素早く考え、指でせり人に伝えるという動作を目にもとまらぬ速さで行うのだ。

その後、さつきせりをしていたせり人一年生のいとうさんにインタビューをした。まずはどれぐらいの期間でことばを覚えたのかを聞いてみた。すると、半年かかったと答えてくれた。いとうさんは、覚える気がなかったからだそうだ。次に「大きな声を出すためにどんなことをしていますか。」と聞いてみた。そしたらこう答えてくれた。「ふつきんはいきんを100回ずつしています。」と。ぼくはあまりの量に目を丸くした。さらにこんなしつもんもしてみた。「鯛特有の言葉などはありますか。」そしたら「鯛特有の言葉はないけど、色々じょうほうは入っています。例えば、つりでつったからきれいだよ、とかこれは色がきれいだよ、とかそういう事を言っています。」と答えてくれた。鯛特有の言葉がないことに少しおどろいた。インタビューが終わった後タコをさわった。タコはとてもぬるぬるしていきゅうばんをさわったら自分からひっついてきたからどきつとした。タコが陸を歩いているのを初めてみた。タコは、重さでねだんがつくのさそうだ。

次に、魚屋にインタビューをした。「魚のせんどはどのような所で見分けていますか。」と聞いた。すると「まずはやつぱりふとっているかやせているかですね。あとせんどがおちていると色がうすくなっていきます。鯛は特にわかりやすくせんどがおちると頭の方から色がピンク色になります。」と教えてくれた。これは買い物で魚を買う時に役に立つな、と思った。

第3章 市場の中は一発勝負であふれている

次は、仲おろし業者がせりで買った魚を飲食店やすし屋、魚屋が買いにくる、というやりかたをしようかいする。午前4時30分に「ブー」というブザーがなると同時にいせいのも

い声があちらこちらで上がる。公設地方おろしうり市場は明石うら漁業協同組合とはちがう所がいくつもある。一つ目はせりをふくすうの場所で同時に行っていることだ。明石うら漁協では1か所で行うが、公設地方おろしうり市場ではふくすうの場所に分けて行っている。二つ目は全国からいろいろな魚が集まる所だ。明石うら漁協では明石沖でとれた魚のみがせりにかけられるが、公設地方おろしうり市場では日本全国から魚が集まる。本州は一日でとう着できるが、北海道や九州は二日かかるそうだ。ここのせりは仲おろし業者さんたちのふんいきが変わりやすい。しんけんになったり、まんざいのように楽しそうになったりしている時もある。せりの仕方は、ならんでいる魚をせり人がせりにかけると、仲おろし業者がミニ黒板にねだんを書いてチラッと見せる。その見せるスピードと、その黒板に書いてあるねだんを見分ける事が出来るせり人がすごい。まさに、仲おろし業者とせり人の目にも止まらぬ一発勝負の早業だ。そして一番ねだんの高い仲おろし業者の店に行く。同じねだんだった場合は、落札札をくったりじゃんけんをしたりして勝った方の店に行く。昼市の場合は、順番にならんで先に高いねだんを出した方の店にわたされる。

せりが終わり、今度は仲おろし業者さんたちの店を回っていった。その中には、鮮魚をあつかう店だけではなく、焼穴子や塩干物をあつかっている店もあった。

市場を見学した後は、自由行動をするようになった。ぼくは一番気になっていた生けすを見に行った。なぜならば、魚のしめ方や生けすの中の魚の様子にとっても興味がわいたからだ。すると、魚をしめる人が生けすの中を見せてくれた。生けすの中の魚は鯛やブリが入っていて、仕切りで分けられたカゴに入れられていた。こうすると、いつ市場に魚が届いたか、どこ産の魚なのか分かるんだそう。しかし、ブリはカゴに入っておらず、生けすの中でせまそうに泳いでいた。そして、僕はその後ともしょうげきを受けることになった。

いよいよ注文が入って、鯛をしめる所を見れることになった。一番楽しみにしていたのでわくわくしながら生けすの所に行くと、鯛がカゴから出される所だった。そしてついに始まった。そのしめ方の速いこと速いこと。目にも止まらぬ速さで終わった。二秒もかからない早業だった。さすが。プロの一発勝負だ。僕はしめ方を聞いた。「まず目の上らへんにある鯛の急所、人間で言えば、のうみその所をつきます。そしたらきぜつしたような状態になるので、次に、あばれられないようにえらの所から包丁でせぼねを切ります。これでしめることができました。最後にせんだ度を保つために、せぼねの上に通っている神けいをしっぽの方からはり金のようなぼうでつきます。」と教えてくれた。ちなみに鼻のあなから神けいをつく地方もあれば、さっきのようにしっぽからつく地方もある。昔は、ぼうを鼻の穴から入れろ！と厳しく言われていた。魚屋が多く、店内で魚を丸ごと売っていたので、きずが付くと商品にならなかつたからとても外見にきびしかったらしい。でも、今はスーパーなどがふえ、切り身で売られる事が多いことから、外見にはそれほど厳しくないそうだ。さらに、魚には表うらがあり、頭を左にした時に見える面が表だそうだ。今までそんなことを聞いたことがなかったのでおどろいた。

市場を見学する前にいたたてものに帰ってくると、さっきの焼穴子屋さんからいただいた

た、焼穴子があった。それをお父さんといっしょに食べた。その焼穴子、味がしみていてふわふわだった。さらにほねも全く感じない。とてもおいしくて一瞬で平らげてしまった。焼穴子一尾で、白ご飯3杯は食べれそうなほど美味であった!!!

その後、仲おろし業者さんにインタビューをした。一つ目は、「せり人はなにを言っているのですか。」これは以前、明石浦漁協のせり人のいとうさんにも聞いたが、場所によってせり人の言葉がちがうと考えたからだ。実はリズムをとっているだけだそう。しかし、せり人によってしゃべる言葉がちがうのだとか。とても意外だった。なぜならば、場所によって言葉がちがうのかと思っていたが、ほとんど同じだったからだ。でも、やっぱりせり人によって言葉はちがうのだな。次の質問は、「その中にどんなじょうほうが入っているのですか。」すると、「例えば魚のきかくですね。この中にどんな魚がどれくらい入っているとかな。ね。」と答えてくれた。ここは、明石うら漁協と同じだなと思った。さらに、「箱に札が入っているけどあれはなんなんですか。」と聞いた。それは、漁師の名前が書いてある札、仲おろし業者の番号が書いてある伝票、落札札が入っているのだそう。するとえびす本組合長が「6入3.5はかいけつしたんか?」と聞いてくださった。というのは、市場を散々く中の事だった。「あれ、これなんだろう。」それは、発砲スチロールの箱の中に鯛と一緒に入っている札に書かれていたことだ。この時、なんなのだろう、気になるな、と思っていた。3.5kgと書いていたのは、箱の中の魚の重さが主流は3kgだけど、中に入っている魚の量が3.5kgだから書いてあるのだそう。これを書いてあることによって、魚の量の違いが分かるのだそう。そしてその鯛を買ったのが十四番の仲おろし業者さんだからと教えてくれた。

他にも、明石鯛とほかの鯛のちがうところがわかった。ちがうところと言えば、たとえば長崎の鯛はえさが少ないから見つけるために目がでっばっているそう。とても実物を見たくなくなった。さらに、頭がカクツとなっている鯛もいるそう。テレビで長崎の鯛を見たことがあるが、本当にカクツとなっていた。ちょっとおもしろいな。明石鯛は体格が、スマートで、目の上がエメラルドグリーンやマリンブルーなど、とてもきれいな色だ。さらにはキラキラとかがやいていた。とてもきれいだ。とても自然が生み出した色とは思えないほどのきれいだ。ちなみにこの事は、アイシヤドウなどとよばれているそう。明石鯛は他の鯛とはちょっとちがうとくちょうがあるんだなと思った。

参考としたテレビ番組

NHK Eテレ

ギョギョツとサカナ☆スター「マダイ」