

題名 鯛との戦い～漁業関係者の努力～

作者名 中村 幸太朗（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、明石鯛をご存じだろうか。明石鯛は明石かいきようの急流で育った、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いってしまい、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、獲るぞ！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。なぜかといふと、漁師はきんちょうしていると思つたからだ。投下する順番はまず、大きいうきのような物を付けたロープを落としていく。そして小さなう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、からまつた網から外していく。

さあ今度は港に帰ってきてからのことだ。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だと数匹、特大だと一匹ずつとも網ですくって歩いてではなく、なんと生けすまで走つて鯛を運ぶそうだ。網を船上に持ち上げる事でさえ大変なのに、生けすまで走つて鯛を運ぶとは。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、ドキドキは一生！

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い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様が魚屋のようだ。せり人はベルがなるのを待つ。「カラランカララン！」ベルがなつた瞬間、わけのわからない言葉をものすごいいきおいで言う。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くるスピードも速い。この瞬間ぼくはしようげき、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。「なにを言つていたのはおもしろい」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。「これはすごい。これはおもしろい。」「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。どこがすごいかというと、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。まずはどれく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、覚える気がなかつたからだそうだ。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をしてみた。「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つた後タコをさわつた。タコはとてもぬるぬるしていくきゅうばんをさわつたら自分からひつひ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だそうだ。

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い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つ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つてきます。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、と思つた。

### 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よ

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かある。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つていい。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。本州は一日でどう着できるが、北海道や九州は二日かかるそうだ。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。しんけんになつたり、まんざいのように楽しそうになつ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、落札札をくつたりじやんけんをしたりして勝つた方の店に行く。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つていった。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、自由行動をするよくなつた。ぼくは一番気になつていていた生けすを見に行つた。なぜならば、魚のしめ方や生けすの中の魚の様子にと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てくれた。生けすの中の魚は鯛やブリが入つていて、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、どこ産の魚なのかが分かるんだそう。しかし、ブリはカゴに入つておらず、生けすの中でせまそうに泳いでいた。そして、僕はこの後とてもしょうげきを受けることになつた。

いよいよ注文が入つて、鯛をしめる所を見れることになつた。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つた。そしてついに始まつた。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つた。二秒もかからない早業だつた。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ならぬ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。最後にせん度を保つために、せぼねの上に通つている神けいをしつ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、さつきのようにしつぽからつく地方もある。昔は、ぼうを鼻の穴から入れろ！と厳しく言っていた。魚屋が多く、店内で魚を丸ごと売つていたので、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つたらしい。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つたのでおどろいた。

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

た、焼穴子があつた。それをお父さんといつしょに食べた。その焼穴子、味がしみていてふわふわだつた。さらにはねも全く感じない。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杯は食べれそくなほど美味であつた！――！

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、「せり人はなにを言つているのですか。」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、場所によつてせり人の言葉がちがうと考へたからだ。実はリズムをとつていてだけだそつだ。しかし、せり人によつてしゃべる言葉がちがうのだとか。とても意外だつた。なぜならば、場所によつて言葉がちがうのかと思つてたが、ほとんど同じだつたからだ。でも、やつぱりせり人によつ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つてゐるのですか。」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つてゐるとかです。」と答えてくれた。ここは、明石うら漁協と同じだなと思つた。さらに、「箱に札が入つてあ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、落札札が入つてゐるのだそつだ。するとえびす本組合長が「6入3・5はかいけつしたんか？」と聞いてくださつた。というのは、市場を散さく中の事だつた。「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つてゐ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、と思つてた。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、中に入つてゐる魚の量が3・5kgだから書いてあるのだそつだ。これが書いてあることによつて、魚の量の違ひが分かるのだそつだ。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つた。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つぱつてゐるそつだ。とても実物をみたくなつた。さらに、頭がカクツとなつてゐる鯛もいるそつだ。テレビで長崎の鯛を見たことがあるが、本当にカクツとなつてゐた。ちよつとおもしろいな。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さだつた。ちなみにここのは、アイシャドウなどとよばれてゐるそつだ。明石鯛は他の鯛とはちょっとちがうとくちようがあるんだなと思つた。

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」