

夫婦船でイセエビ漁へ

勝浦漁業協同組合
渡 邊 美 恵 子

(1) 地域の概況

私が住む勝浦市は、黒潮が北上する房総半島太平洋岸に面し、リアス式海岸の変化に富んだ入り江が美しい人口2万3千人の町で、日本三大朝市の一つとされる名物の朝市は、400年の伝統に育まれている。

(2) 漁業の概況

勝浦漁業協同組合は組合員216名。地元小型船はカツオ曳縄、カジキ延縄、イカ釣り、キンメ釣り、海士によるアワビ・サザエ漁、私が従事している船外機船によるエビ網漁等を行っている。

春から夏は、県外の大型カツオ竿釣り船による近海カツオの水揚げで漁港は大にぎわいとなる。「カツオといえば勝浦」といったイメージを広くPRしようと、市内の漁業関係者が中心となって企画するカツオまつりは毎年大盛況である。

(3) 漁家の生活

私は外房大原の生まれ。家は半農半漁で、父は地元のまき網船の乗組員だったが、私は幼い頃から畑や田圃、小豆の取り入れなどを手伝ってきた。三崎の大型サバ船に乗っていた夫と結婚し、子供が生まれるのを機に、二人で夫の故郷である勝浦へUターンし、エビ網漁を始めた。35年前、私が22歳の時である。

子供が小さい時は、陸での手伝いだけだったが、15年くらい前から私も夫と一緒に船に乗り始めた。それ以来、私は毎朝2時起床。ご飯を炊いて弁当を作り、洗濯ものを干し、夫と一緒に港へ行って、3時半に船外機船で網を揚げに行く。

網揚げは今は機械で、ひと網揚げするのに15分くらいかかる。網は、掛かったエビごとくるんで籠へ入れ、夏は40反掛けているので5～6回、冬も3回くらいは漁場と港を往復してエビを水揚げする。盛漁期の夏は家族も含めて7人の手伝いを頼んでいる。作業場の上に渡した孟宗竹に網を掛けて上げ、網に複雑に絡まっているイセエビを、触角や足を折らないよう細心の注意を払いながら「かぎんちょ」と呼んでいる道具を使ってみんなで外す。イセエビが260kgも掛かった朝は、嬉しいけれど目の回るような大忙しだった。

選別したエビを漁協へ運び、手伝いの人たちと作業場で朝の弁当を食べ、お茶の時間が終わって解散した後も、私たち夫婦は残って、破れた網の繕いや漁具の修理をして漁の準備をする。昼ごはんも作業場で取る。

午後3時半に船外機船に乗り、網を掛けに行く。夫が舵を取り、私が網を船べりから落

としていく。港のそばのエビがよく掛かる10か所は、エビ網船17隻が順番に掛けることになっており、それ以外は沖に掛けに行く。

4時に帰港し、保育園に孫を迎えに行き、それからは家で主婦の仕事が大忙しである。

我が家は、私たち夫婦、長男夫婦、7歳と3歳の孫の6人家族だが、長男夫婦が勤めているので、家事は全般的に私がやっている。夫も布団を敷いたり孫の面倒をみたりして協力してくれる。私の都合が悪い時は食事も作ってくれる。明日の段取りをいろいろ済ませてから、寝るのは毎晩10時頃、いつもぱたっと眠りに落ちてしまう。

エビ網漁の他に、夫は、頼まれるとお客を乗せてアジ釣りに出かけることもある。その時は朝5時半くらいに出港し、昼には帰港するが、港で待っていて作業場でお茶を入れたりお昼ご飯を出したり、お客の接待が私の仕事である。イセエビが一番捕れる8月は、電話が掛かってきてもお客船は断り、エビ網漁に専念することになっている。

昨年、台風のあと、早朝、網を揚げに行ったエビ網漁船が3隻も転覆する事故があり、その後漁協の指導で、エビ網漁をする人は全員救命胴衣を着けることになった。救命胴衣はちょっとじゃまだが、最近のはずいぶん小さく軽くなっており、泳げない私にとっては、着けていると本当に安心である。年に2~3回は、波が高くてジェットコースターに乗っているような気分を味わうことがあるが、そんな時は、船に乗っている間はしがみついていて夢中だが、終わって陸に上がると途端に船酔いになってしまう。

エビ網漁は、冬は寒い夏は涼しくて気持ちがよく、誰もいない海の上は清々しくて「私たちの天下」であり、漁業をしていて良かったとつくづく思うひとときである。

10年前から、3月中旬~6月は外来船のカツオ水揚げの手伝い「小揚げ」もしている。大型船の「流し台」を流れてくるカツオの大きさ、鮮度、傷の有無などを一瞬のうちに選別する仕事は、水揚げ額に響く重要な部分なので、気が抜けなくて大変だがやりがいがある。一日中立ちっぱなしの作業で、時期が終わると5kgも痩せてしまっているが、自分も「勝浦のカツオ」の一翼をしっかりと担っているんだと思える。

5年くらい前から趣味で陶芸を始めた。年2回ある展覧会に向けて、土をこねたり器を焼いたりする時間は、私にとって至福の時間である。孫の初節句のお祝いに鮎の形の箸置きを350個も焼いた時は、正月の初練りから始めて4月半ばまでかかってしまったが、5個ずつ和紙にくるみ、孫の写真を貼ったセロファン袋に入れてみなさんに配ったら、大感激してもらえて嬉しかった。

また、年に5回くらいは一泊旅行に出かけて気分をリフレッシュさせている。うち2回は夫と、3回は親しい友だちと一緒に出かける。勝浦漁協婦人部の旅行も、いつもワイワイと楽しい。

(4) いろいろ思うこと

「山見」をしたり網を掛けたり、夫婦船は、自分の分担を責任を持ってこなし、お互いを認めあって操業しなければ動かない。エビ網漁35年、網を掛ける場所や漁具の購入等についても、二人で意見を出し合い、パートナーシップを発揮してやってきた。女性だけど「私も漁師だ」と誇りを持っており、夫も認めている。

水揚金額、燃料費や漁具の代金等、漁の収支をノートに付け、青色申告を自分でやっている。漁家経営のパートナーだという自負もある。昨年と比べてどうだったか、どう

やったら漁家経営が向上するのか等、いろいろ考えることが多い。面倒だけど、領収書をとっておいたり、漁模様を曆に書いておいたりすると、経営状態を分析する時の役に立つ。

エビ網漁は豊漁が続く、千葉県は6年連続でイセエビ水揚げ全国一という。私たちは掛ける網の材質や網目の大きさ、網の反数を制限し、小さなエビは再放流して資源を保護している。エビ網漁をずっと続けられるよう、資源を大切にしていきたい。

昔あんなに透き通ってきれいだった港の水がこんなに汚れてしまい、一日の大半を港で過ごしている私たちを悲しませている。沿岸の汚れは生活雑排水のせいだと言われているが、台所から出す水を少しでもきれいにしよう、油を流さないよう、三角コーナーでゴミを取り除いたり、自分にできることはしていこうと思う。

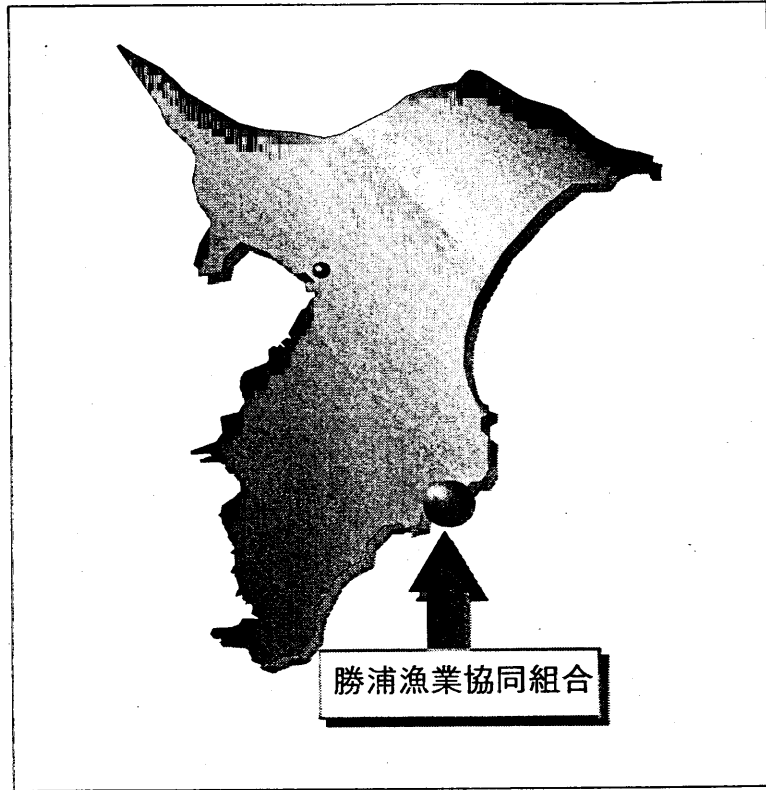
昔に比べると、イセエビを始め魚の値段が安いことは漁家にとって大打撃である。魚離れなどと言われているが、そんなことをさせてはいけない。私もかつて勝浦漁協婦人部長を4年間していたことがあるが、婦人部活動の最重要課題は「魚食普及」だと思っている。

夷隅地区漁婦連（勝浦・新勝浦市・夷隅東部の9地区876名）では、各地区の婦人部がそれぞれ「自分の家の料理」を持ち寄り、試食し、教え合う「漁家の料理教室」を実施している。「マヨネーズ入りのさんが焼き」「サザエのエスカルゴ風」「いかと昆布の納豆あえ」等出来上がってテーブルの上にはずらっと並ぶと壮観で、みんなが興味津々で作り方を教わり、自分のレパートリーに加えている。料理は写真を撮り、レシピを添えて「夷隅地区漁家の料理献立集」としてまとめており、もう4冊目となった。

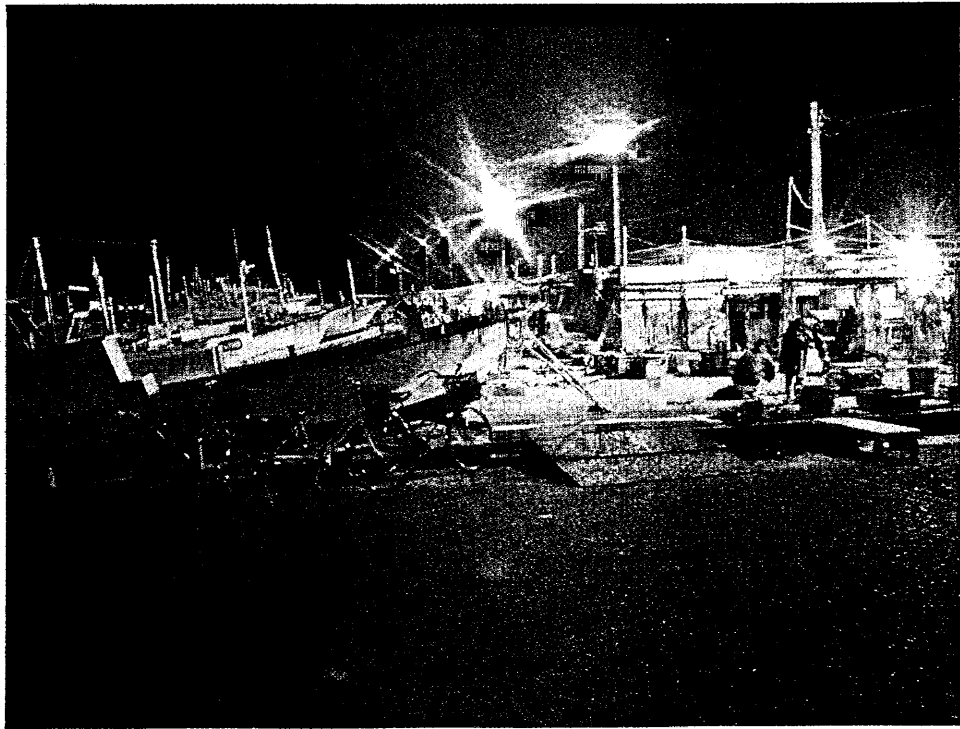
ところで、昨年8月、水産事務所が主催する「親子ふれあい漁業研修会」への協力を頼まれ、早朝、我が家のエビ網作業場に小学生親子30名が集まり、エビ網からイセエビを外す体験をさせた。ほとんどが地元勝浦小学校の生徒たちであるが、エビ網を見るのもイセエビに触るのも初めてという子供たちばかり。手伝いの人たちも一緒になって、どうやったらエビを上手に外せるのか「かぎんちょ」の使い方を丁寧に子供たちに教えてあげた。「最初は外すのにドキドキしたけど、だんだん慣れてきた。」「大きいサザエやウツボも捕れていたのがびっくりした。」「勝浦に住んでいてもエビ網漁に触れる機会がなかったのもとても良かった。子供がエビを外すのがだんだん上手になっていったので嬉しくなった。

（親）」等大好評だったそうで嬉しい。子供たちはその後、漁業研修所の調理室で、婦人部の人たちからイカ飯やゴマサバのさんがの作り方を教わり、イセエビも蒸かしてもらい、おいしい朝ご飯をたっぷり食べたそうである。

まず地元から、そしてみんなに、漁業の良さ、漁業の大切さを知ってもらいたい。私にできることを、地元勝浦漁協婦人部や夷隅漁婦連の仲間と共に積極的に活動展開していきたいと思いながら、今日も一日夫と二人、作業場でエビ網の繕いをしている。



位置図



夜明け前の勝浦漁港



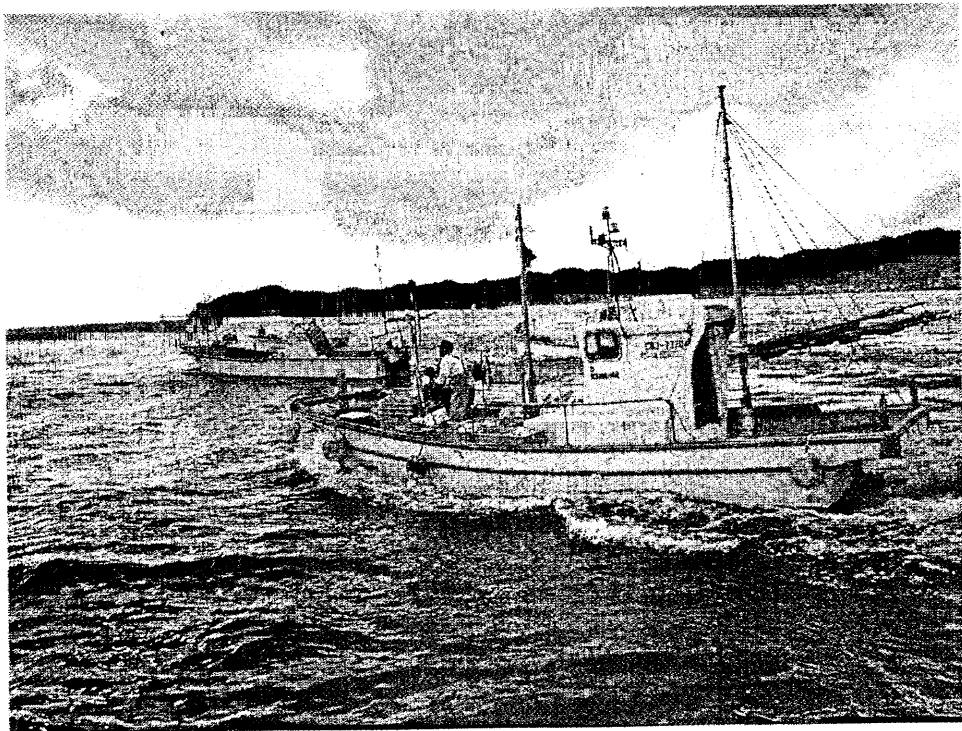
網を揚げに行く



網を取り込む



イセエビを網から外し、ゴミを取る



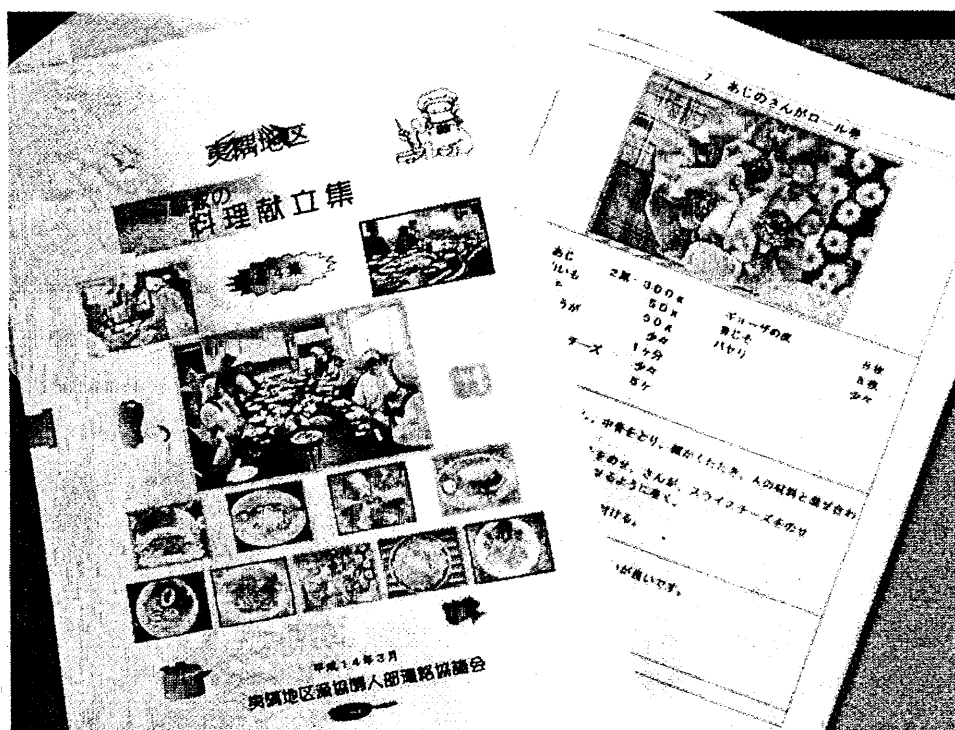
午後3時半、網掛けに出港



網を入れる



カツオの小揚げ



魚家の料理献立集



親子ふれあい漁業研修会