

大きな目を持つ深海魚
太陽の光に照らされ輝く
メヒカリの味とともに
海の文化の町北浦の
魅力を広く発信します

農と食
の邂逅

吉田しのぶさん

宮崎県延岡市

夫の船に乗り、底びき網漁で深海魚「メヒカリ」を獲っていました。その様子を多くの人に知ってもらいたくてYouTubeで配信しました。今は、漁だけではなく、個性豊かな深海魚や北浦の土地の伝統も伝えたいと奮闘しています。





P19:底びき網でメヒカリを漁獲、北浦港に帰港した船の前で、獲れたばかりのメヒカリを手にする吉田しのぶさん

P20:エメラルドグリーンの大きな目をしているメヒカリと、赤い色をした深海魚のモドリフサアンコウ(右上・下) 夫の兄・健司さんの船で獲れた魚の分別を手伝うしのぶさん。船から次々、ぎゅっしり魚が入った漁網があがって、分別台にはメヒカリの山(左上) 夫の船、大和丸が港へ入るのを見つめるしのぶさん(右下) 大和丸船上で、夫の優作さんと。この船で1年底びき網漁をした(左下)

漁師として過ごした1年

「メヒカリ」という深海魚にかかわる水産女子がいる。宮崎県延岡市から車でおよそ30分。入り組んだ美しい海岸線の北浦港には、漁船が何艘も停泊^{とど}していて、魚介類が豊富に水揚げされる土地であることを語っている。

女性の名は、吉田しのぶさん(41歳)。底びき網漁で魚を獲る夫の優作さん(42歳)の「大和丸」の水揚げ作業を手伝っている。網にかかるメヒカリやさまざまな魚の仕分けをするのだ。2年ほど前には、優作さんの船に乗って、メヒカリ漁に携わっていたという。

深海底びき網は、水深300メートルの海底へ袋状の網を入れて、船を移動させながら引きまわして漁獲する方法だ。基本的には2人がかりの漁だ。夫の相棒がやめることになって、「ちょっとやってみるか」と優作さんから声をかけられた。「でけへん」と言うのも嫌で乗ることになった。船の前の持ち主も夫婦で出漁していたので「しのぶさん」。

季節によって異なるが、だいたい深夜2時ごろに出航し、夜明けに網を出して漁獲。何回かに分けて網を船に引き上げる。港へ戻るのお昼前後だ。北浦の真沖へ出たり宮崎の方まで行ったりすることもあり、出航すると4〜5時間かけて漁をして帰港する。ところが、漁は案に相違することばかりだった。

船が日向灘の沖合へ出ると、運転中の優作さんが「はい落とせ」と指示。しのぶさんが



北浦の尻浦展望台から日向灘を一望。絶景のパノラマだ。遠くに見える島は、島野浦島で人口800人の県内唯一の有人島で景観が美しい(上) 潮の香が満ちる漁港で、右は夫の兄・健司さん、中は兄の息子の直仁さん。直仁さんは、底びき網漁を継ぐという(下)

底びき網を海へ落とす。ものすごいスピードで曳き網がどんどん繰り出されていく。漁網を落とす力仕事が生のおさんの役目だ。うっかり長靴が曳き網にはまったり足を引っ張られたりしては一大事。「一回、引きずり込まれそうになったこともありました。船底に寝そべてがんばったけど」

船に乗ってみて、初めて底びき網の実態を知った。知らないことばかりなので、しのおさんは舳先にスマートフォンを設置して、漁の模様を撮影した。「そんなことしている暇あるか」という優作さんの怒鳴り声もなんのその。初めての体験だもの。知りたい撮りたい。

「誰もこんな底びき漁を撮る人はおらんから、見せたいし、わかってもらいたい」と、YouTubeに上げた。

底びき網漁の様子だけでなく、船に乗って出た沖の夜明けの美しさにも感動した。

「きれすぎる夜明けなんです。毎日違う。イルカの群れにも遭遇して感激しました」としのおさん。

しかし、ある日、夜半の10時ごろに地震がきた。それまでも何言わず留守番をしていた子どもたちが「怖い怖い」と言い出した。当時、中学生から小学生までの子ども4人は、津波を恐れたのだ。その後も船に乗り続けたものの、次第に子どもたちを置いていくことに不安が増す一方。「ごめん。もう無理やわ」と、新しい助手を探してもらった。

ちょうど1年間、大和丸に乗ったが「本当に濃い1年で、わずか1年の体験とは思えない

い時間だった」と振り返る。「自分ががんばっているんだという気持ちを支えた」と。

謎多き魚「メヒカリ」

メヒカリとは、どんな魚なのだろう？

体長は、5〜20^{センチ}弱ほどの小魚で、和名では「アオメエソ」と呼ばれる。茨城県から福島県にかけての常磐沖や静岡県沖、鹿児島県沖でも漁獲されるのとか。



底びき網に入っていた深海魚を見せてくれるしのぶさん。非常に変わった生態に魅せられているコレクターもいるのだとか

「雌雄同体といわれるけど卵を見たことがない。謎の魚なんです」としのぶさん。食べ方は、唐揚げが多いという。ふんわりして、やや脂の乗った白身で、大きめは塩焼きにしたり、刺身でも食べたり、酢で締めて寿司にするという。

延岡市では、学校給食にも出されるので子どもたちも食べる機会が多い。ところが販売店では、頭部を切り落として扱うので、メ

ヒカリの生の姿を子どもたちは知らない。

「だから、給食の時間に持つていつて見せてあげました。獲れたてのメヒカリは、太陽に当たると目がキラキラ輝く。その姿を見せたいと思って。子どもたちは、『ペロがある』とか『触ってもいいの?』とかにぎやかでした」

「メヒカリって、エビと一緒に獲れて、もともとは捨てておった。そのうち養殖ハマチのエサにしたらしいんです」という。いつから人間が食すようになったのだろう。北浦漁港の事務所で尋ねてみると、昭和の終わりごろ、1980年代からのようだと言明。延岡市の日本料理店が料理を開発して提供。グルメ誌などで脚光を浴びるようになったという。

個性的な深海魚

早朝出航した優作さんの船よりひと足早く帰ってきたのは、優作さんの兄、健司さんの「健勝丸」だ。やはり底びき網で魚を獲っている。帰港するや否や、健勝丸の水揚げが始まった。しのぶさんも慣れた手つきで魚を仕分けする。網に入る魚は多種多様。不思議な魚、奇妙な魚も多い。

「これ、ミドリフサアンコウ。こっちはユメカサゴ、これキホウボウ」サメもエビもいろいろ。見たこともない魚を持つてきては、次々と見せてくれる。深海は水圧が高く太陽が届かない。独特な容姿や色をした個性的な魚ばかりだ。網が次々と水揚げされて、選別作業はおおわらわだ。山のようなメヒカリの量だ。こんなにたくさんメヒカリたちが、深

い海の底でじつと生息しているのだ。

驚いていると「いや、今日はいつもの半分」と健司さん。

「6月は、禁漁期間なので、資源を守るために漁には出ない。解禁した夏が一番最盛期なんだけど」と、しのぶさん。

漁獲量は減っているのだろうか。異常気象の影響は、深海にも及んでいるのだろうか、と少々心配になった。

町の魅力を発信する

実は、しのぶさんは大阪の生まれだ。両親が北浦出身で、高校卒業後、体調が芳くない祖父のサポートをするために北浦へ来た。その後、水産の卸業をしている叔父の手伝いを始めた。

「大阪では、スーパーの魚しか見なかったから、北浦で、毎日海から獲れる魚に興味津々だった」と言う。その漁師町、北浦にべたばれた。「ここで生まれ育ったような気分です。住みやすくて、いい所なんです」と。

ここでは、市振神楽^{いちぶが}との出会いもあった。北浦町の海岸部に伝わる古い伝統神楽で、「海神楽」ともいわれる天岩戸隠れの神楽だ。コロナ後に、未来に残さねばとDVDを作成。以来、しのぶさんも神楽保存会のSNSでの情報発信を担う。底びき網漁のYouTube発信以後、北浦という海につながる土地の伝統と魅力をさらに伝える手立てとなることだろう。

(片柳草生／文 衛藤克樹／撮影)