

漁

いさな

われわれ日本人にとって 魚との関係を考えた場合、米と同じくらい切っても切れない間柄であることは言うまでもない事実です。それは、日本食を構成する三要素(米・野菜・魚)の中に「魚」が含まれていることや、酒の肴を酒菜(さかな)と呼ぶことから明らかであり、特に那珂湊は平城京跡から発見された木簡に「ワカメを献上していた」という記述があるくらい漁業に依存してきた町です。

このコーナーでは、ひたちなか市で「漁業」に携わっている方やそれに関する情報などを紹介します。

幕府献上の鮭へのこだわり

●鮭漁続けて54年 住谷善彦さん(勝倉在住)

■「土用が過ぎて秋の足音が聞こえてくるようになると、鮭のことが頭に浮かんで仕事が手に付かない。そのくらいこの時が待ち遠しい。」と言うのは鮭漁を続けて54年になる勝倉在住の住谷善彦さん。

■9月20日から10月31日のこの時期が那珂川における鮭漁(流刺網漁)の漁期。鮭漁はその日の潮時(満潮から干潮にかけて)が勝負であり、その時ばかりは、普段は静かな那珂川に、住谷さんのように鮭を追う多くの小船が見られます。

■住谷さんは、父親の代から続く鮭漁師の二代目。昔の刺網漁には、鮭がかかったかどうか脈を取る「脈方(あばかた)」と網を操作する「石方(いしかた)」の二人が必要で、その脈方をしていた父親の姿を見て育ったため、16歳の時に父親に「石方を手伝え」と言われた時には、すんなりと鮭漁の世界に足を踏み入れることができたそうです。以来、50年以上もの長い間、この漁を続けてこれたのは、那珂川が住谷さんにとって「ふるさと」であり、時には「やさしさ」を、また時には「恐ろしさ・厳しさ」など全てを教えてくれる「人生の師匠」のようなものであったからだそうです。それと、鮭が泳いでいるのを見ながら網をしかけ、鮭が網にかかった時の何とも言えない感覚、そう他のことでは味わうことができない漁の醍醐味が、住谷さんを鮭漁の虜(とりこ)にしたそうで、その思いは薄れるどころか年々強くなってきているとのこと。

■そんなこだわりを持って、50年以上も鮭漁を続けてきた住谷さんの悩みの種は、後継者不足で、年々、那珂川で鮭漁をする人の高齢化が進み、減少してきていること。そもそも那珂川は、江戸に最も近い鮭の遡上する川であり、また鮭は、寒流に乗って長い距離を泳いできたため身もしまり、「幕府献上鮭」として、早馬で生きたまま將軍に献上されていたほどです。「そんな歴史的事実を後世に伝えていくことも鮭漁師の使命。だから、体の続く限り、鮭漁を続けていく!でも、本当に伝えていかなければならないことは、昔是那珂川の水が澄んでとてもきれいで、多くの恵みを川から受けていたということ。」と住谷さん。

川はひとりのものではない。
もちろん、私たち人間だけのものではなく、みんなのもの。
そのためには、助け合いやルールが必要。

いま、この旬感!

“かつお”



「目には青葉、山ほととぎす、初松魚」と詠まれ、江戸時代には、「女房を質に入れてでも初がかつおを食べなければ、江戸っ子じゃない!」と粋がって無理算段して食べたと言われていました。

4月から8月にかけての時期、ひたちなか沖には餌を求めて黒潮に乗って北上してきたかつおがやってきます。その後、さらに北上し、親潮と出会い、イワシやオキアミなどの栄養豊富な餌を食べて成長し、たっぷりの脂肪をつけて秋には「戻りがつお」となるのです。

かつおには、タンパク質、イノシン酸などが多く含まれるとともに、ビタミンA、B、C、D、Eも多く含まれています。また**かつおの油は脳の神経を活発にする働きがあるとともに、血液中の脂肪を少なくする働き**もあります。さらにかつおの目の回りには、頭がよくなる「DHA」という脂が多く、また結膜中の「DHA」が欠乏すると視力障害を引き起こすと言われてしています。



かつおを選ぶ時のポイント

- ①皮がザラザラしたもの
- ②エラの朱色が鮮やかでぬめりのないもの
- ③身の色が鮮やかで褐色に変色していないもの

現在、地球上では様々な環境問題が起こっています。その裏側にあるのは、「自然界のサイクルを支配するのが人間」という誤った認識なのではないでしょうか? 住谷さんのように、自然を相手に生活している人ほど、自然の恵みに対する感謝の気持ちやその恐ろしさを知っており、何よりも自然の大切さを知っているものなのです。