

夏の漁師の一日に密着取材!

午前 5時30分 起床

漁師の朝は早い。日の出とともに一日が始まります。

午前 6時30分 確認

海上における波の高さや、その他気象条件などをもとに、漁に出られるかどうか決定されます。中止となった場合でも、漁の準備や船のメンテナンスなどがあるため忙しいそうです。また、その年の天候によっては、漁に出られない日が1週間以上も続くこともあります。

午前 7時30分 出港

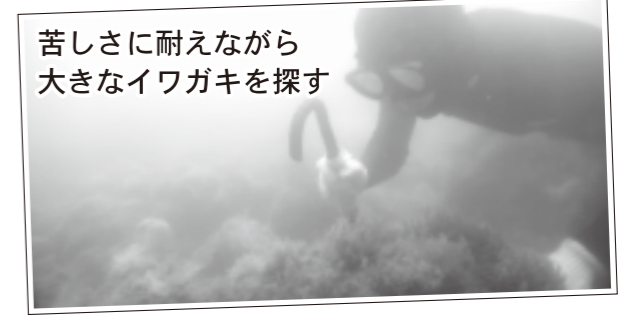
大きなイワガキやアワビが沢山ありそうなポイントに向けて船を出します。そして本当に沢山あるかは、潜ってみるまでわかりません。まさに、長年の経験や勘がものを言うとのこと。

午前 8時00分 アワビ漁開始

高級食材としても有名なアワビは、にかほ市でも多く水揚げされていますが、その希少さゆえ、原則1日30個までと漁獲制限がされています。また、比較的水深の浅いところに棲んでいるものの、岩との判別が付きにくいので、探すのに苦労すること。



いざ出港！大漁になりますように！



苦しさに耐えながら大きなイワガキを探す

午前 10時30分 岩ガキ漁開始

アワビ漁を終えたら、休む間もなくイワガキ漁の開始です。イワガキもアワビ同様に漁獲制限があり原則1日200個までしか獲ることができません。イワガキは、水深の深いところに棲んでいるため5m以上も潜る必要があり、漁は過酷を極めます。熟練した漁師になると15m以上も潜水したり、水中に2分以上もいられるそうです。



午後 3時30分 帰港

漁を終え、陸に上がると、出荷作業に入ります。まずは、イワガキの殻表面の付着物を落とす「カキはだき」と呼ばれる作業が行われます。地味で時間はかかりますが、見栄えが良くなり、消費者の手に取ってもらいやすくなります。

午後 4時30分 漁協へ出荷

獲れたイワガキやアワビを漁業組合へ持っていきます。そのイワガキやアワビは、その日のうちにすぐ競りにかけられ、スーパーや魚屋の店頭に並び、私たちの食卓に運ばれます。



突撃広報マン 海に潜る
イワガキの特集のため、若き漁師である佐々木一成さん（下浜の町）の船に同乗させてもらい、漁の様子などを取材しました。港を出港してすぐに我々を待ち受けていたのは、大きな揺れでした。一見、穏やかそうな海でも、素人にとっては揺れが大きく感じられ、出港から20分で激しい船酔いに。また、素潜り漁の様子を海中から撮影するため、取材班も潜水に挑戦したのですが、まったく潜れませんでした。潜れたとしても息が続かず、納得の出来る写真を撮影することができない事態に。なんとか写真を撮影し陸に上がると、疲労困憊。1時間程の取材でしたが、漁師の方々の強靭さを見せつけられました。

漁法

まさに体力勝負！素潜りの裏側

ここでは、漁師がどのようにしてイワガキを獲るのか紹介します。

素潜

身体一つで掴み獲れ

イワガキ漁は、素潜り漁と呼ばれる漁法で行われ、その名の通り、酸素ボンベなどを使用せず、身体一つで海に飛び込みイワガキを獲ります。熟練した漁師になると水深15mも潜水し、2分近く潜っていられるそうです。しかし、身体への負担も大きく、耳を悪くしてしまうなどの危険性もはらんでいます。

船舶

頼れる小さな相棒

イワガキ漁では、船外機と呼ばれる小さな船を使用します。なぜなら、潜る場所を頻繁に変えたり、水深の浅いところにも入ることができるためイワガキ漁

道具

イワガキ漁の矛と盾

イワガキを獲るためには、様々な道具が必要になります。ここでは、そのいくつかを紹介します。



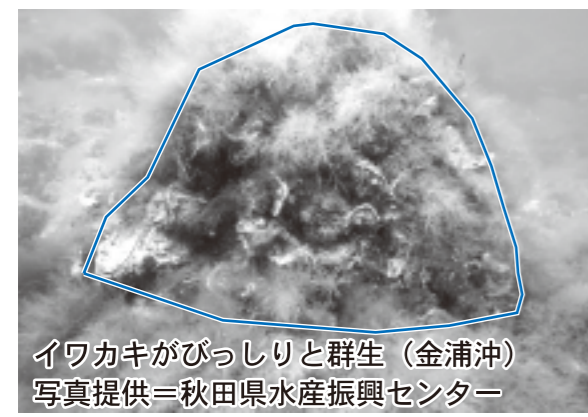
▲一般的な船外機

ウエットスーツ

冷たい海水から身を守り、溺れるのを防ぐ。まさにイワガキ漁のユニフォームです。基本的にオーダーメイドなので意外と高価。

カキおこし

イワガキは、その名のとおり岩に固く張り付いているため、人の手では引き剥がすことができません。このため、カキおこしと呼ばれるパールのような道具を使って岩からイワガキを引き剥がします。



イワカキがびっしりと群生（金浦沖）写真提供=秋田県水産振興センター

海中

海の幸を育むにかほ市の海中

この特集の最後には、イワガキやアワビなどを育む、にかほ市の海の中に目を向けてみたいと思います。にかほ市の海の大きな特徴は、海底から真水が吹き出すポイントが多く存在していることです。この真水の正体は、鳥海山からの伏流水で、このきれいな水がプランクトンの成長を促し、豊かな漁場を形成する要因となっています。

風景

多くの人を魅了する

にかほ市の美しい海を見るため、多くの観光客やカメラマンが訪れます。今年は、秋田県出身で世界的に有名な水中写真家である中村征夫さんが小砂川の海中を撮影するため当市を訪れました。中村さんに、にかほ市の海の感想を伺ってみると、「海底にイワガキが絨毯のようにびっしりと付いていて驚いた。また、イワガキの味わいはとてもミルキーで非常に美味しいです。」と述べていました。

未来

にかほの海、これから



水中写真家 中村征夫さん

森林伐採による環境破壊や地球温暖化などで、私たちを取り巻く自然は大きく変わりつつあり、

にかほ市の海も例外ではありません。長年、にかほの海を見て来た漁師の方に、昔のにかほの海について話を伺うと、今とは比べることができないくらいイワガキやアワビの海産資源が溢れていたと言います。現在、海や海産資源を守るため、市や漁業組合などでは力を合わせ様々な取り組みを行っています。それはイワガキやアワビに漁獲制限を設けたり、イワガキが岩に付着しやすいようにする取り組みです。この他にも、海を育てるために鳥海山にブナを植える活動をしている団体もあります。私たちは、にかほの海で獲れた海産物を食べて大きく育ちました。まさに母なる海と言っても過言ではありません。この母なる海を守るために、まずはイワガキなど、にかほの海で獲れた海産物を食べることから始めてみませんか。きっと、その美味しさからにかほの海をありのままの形で引き継ぎたいなるはずですよ。さあ、沢山食べて、この暑い夏を乗り切ろう。