

# 宗田節日本一のまち

## ～高知からみた水産と食～

高知新聞社会部

記者 福田 仁

第 **531** 号  
(第46巻 第3号)

編集 財団法人 東京水産振興会  
発行

「水産振興」発刊の趣旨

日本漁業は、沿岸、沖合、そして遠洋の漁業といわれるが、われわれは、それぞれが調和のとれた振興があることを期待しておるので、その為には、それぞれの個別的な分析、乃至振興施策の必要性を、痛感するものである。坊間には、あまりにもそれぞれを代表する、いわゆる利益代表的見解が横行しすぎる嫌いがあるのである。われわれは、わが国民経済のなかにおける日本漁業を、近代産業として、より発展振興させることが要請されていると信ずるものである。

ここに、われわれは、日本水産業の個別的な分析の徹底につとめるとともに、その総合的視点からの研究、さらに、世界経済とともに発展振興する方策の樹立に一層精進を加えることを考えたものである。

この様な努力目標にむかつてわれわれの調査研究事業を発足させた次第で冊子の生れた処に、またこれへの奉仕の、ささやかな表われである。

昭和四十二年七月

財団法人 東京水産振興会  
(題字は井野碩哉元会長)

目次

宗田節日本一のまち

高知からみた水産と食

第五二二号

東京から最も遠い市	1
釣りへのこだわり	6
宗田節産業	10
食育活動	17
だし文化復興へ	21
海に生きる人々	23
地域漁業の衰退	26
漁業政策のひずみ	28
海のエコ	30
世界の魚食	31
漁村の未来	37

時事余聞 編集後記

福田 仁  
まさし

略歴

▽昭和四十六年高知県生まれ。  
大阪外国語大学卒業。平成九年、高知新聞に入社。現在、社会部。二十一年、土佐清水の宗田節産業、土佐の一本釣り、水産資源保護をめぐる世界的な潮流などを取り上げた「漁の詩(すなだり)のうた」を高知新聞社から出版(現在、在庫切れ)。共著に「環境異変 地球の悲鳴が聞こえる」(共同通信社)。二十四年四月、「祖父たちの戦争 高知連隊元兵士の記録」を高知新聞社より出版予定。

# 宗田節日本一のまち

〔高知からみた水産と食〕

高知新聞社会部

記者 福田 仁

高知新聞の記者として平成一七年四月から三年間、清水支局（土佐清水市）に勤務した。高知市の住宅街で育った筆者にとって、四国最南端、人口一万七千人（当時）の小さな漁師町での生活はすべてが珍しく、海に生きる人々との交流がそのまま取材活動となった。そこから見えてきた地域の水産業の実情を紹介したい。

## 東京から最も遠い市

「何と遠い…」。これが、妻と幼い三人の息子を伴い、土佐清水に到着した時の

第一印象だった。高知空港からだとの道のり約一六〇キロ、車で三時間半余り。道路網の改善に伴い現在では少し短縮されたものの、依然として「東京から最も遠い市」と言われている。半島という地理的な特徴もあり、隔絶された島のような環境だ。

与えられた肩書きは「支局長」とはいえ、支局に勤務する者は自分一人。取材対象は事件・事故、行政、選挙、経済…と、何でもあり。事務所の清掃から住民対応に至るまで何でも一人でこなす生活が始まった。だが地域に常駐する唯一の報道関係者とあつて独占取材が基本で、どこかのんびりしているのも事実。赴任直後のどたばたも落ち着いたころ、「視察」という名目で、飲み屋街である栄町にふらりと出かけてみた。少しさびれてはいるものの、いかにも昭和の港町といった情緒が漂っている。そんな夜の街には、まきを燃やす煙に潮の香りが加わったような、独特の香りがうつすらと立ちこめていた。一体何だろう…。頭の片隅で不思議に思いながら、一軒ののれんをくぐった。

年配の夫婦二人で営む小さな飲み屋。カウンターに座れば見知らぬ客同士でも話が弾み、ビールをつぎ合う。そんなくだけた雰囲気は、高知の飲み屋とはひと味違う。六〇歳前後の地元男性たちの会話を耳を傾けると、店内に地球儀が必要ではないかと思うくらいグローバルな話が展開していた。「シドニーの港はのう」「メキシコ沖の嵐で…」「ラスパルマスでは…」「ブラジルは…」。ほかにもポルト

モレスビー、広東、ワイキキなど海外の港の名前は枚挙にいとまがない。遠洋マクロ漁業の最盛期には船員の給料も半端ではなかったようで、彼らの海外の港々での豪遊ぶりも、またすごい。この日以来、飲み屋街に足繁く通い、沿岸の漁師を含むおんちゃん(土佐弁で「おじさん」)たちから授業<sup>レ</sup>を受けることになった。昭和一年に土佐清水を訪れた詩人、野口雨情(明治一五〇昭和二〇年)は、この飲み屋街のにぎわいを次のように描写している。

清水栄町や気楽なところ

三味や太鼓で夜を明かす

土佐の清水は鯉の港

岸に千艘の船が着く

「土佐の清水は鯉の港／岸に千艘の船が着く」

歴史をさかのぼれば江戸後期の文政五(一八二二)年、市場関係者が各地の鯉節の品質をランク付けした「諸国鯉節番付表」なるものが存在する(写真1)。相撲の番付に横綱が入ったのは明治期なので、江戸期の最高位は大関。その東の座に君臨したのが「土州・清水節」、つまり土佐清水の節だった。表ではほかに、土佐節の産地として以下の地名が記されている。東から西へ、誤字を訂正したものを列挙してみる。



産統計)だから、鯉節に関しては見る影もなくなっている。

## 釣りへのこだわり

土佐清水の漁師の基本的スタイルは五トン前後の漁船に一人で乗り込み、釣り一筋

さてそろそろ、本題である現在の土佐清水の沿岸漁業の話題に移ろう。土佐清水の漁師の基本的なスタイルとしては五トン前後の漁船に一人で乗り組み、足摺岬の沖で日帰りの漁を行う。たとえ親子、あるいは兄弟であっても、多くの場合は別々の船で操業する。その背景には、この地域独特の「自主独立」の気風があると思われる。この気風は反面、皆が一致団結して組織や企業を発展させる才を欠くことにもつながるのだが…。

ともあれ土佐清水の漁師は、命令するのも、されるのも嫌。その日働くかどうかは、天候や漁模様への予測、魚価などに照らし合わせて自分が決める。頑張つてもうけた分は、すべて自分の取り分。「おらが社長じゃ」という気概は、多くの人々の間で共通しているように思う。

網漁法ではなく釣りにこだわるのも、この地域の漁民の特徴といえよう。磯魚やイセエビを狙う刺し網、チリメンジャコの漁、そして大小の定置網を除けば、基本的に「釣り一筋」である。釣りにこだわる多数の沿岸漁師の存在が県行政にも影響を及ぼし、多種多様な生物の産卵・生育の場である足摺岬周辺の海域から、

大資本による大規模な網漁を遠ざけてきた。象徴的な事件が、半世紀近く前に発生している。

高知新聞の報道によると昭和四〇年五月二二日深夜、愛媛県所属の大中型巻き網船団一隻が土佐清水沖約一六キロの許可区域外で操業しているのを、高知海上保安部などが検挙。また翌日早朝には同市沖約二〇キロで、一統三隻の巻き網船が操業を終えて引き揚げるところを地元サバ漁船が発見し、連絡を受けた僚船四〇隻が追跡。一隻を捉えたが、ロープでつないで清水港へ向かう途中で逃げられた。

愛媛県所属巻き網船の土佐清水沖での大量検挙は同年三、四月に続く三度目とあって、地元漁民は憤激。五月二三日午後には清水港の鹿島神社近くに係留された密漁船を大勢の地元漁民が取り巻いた。海上保安部が監視する中、漁民が機関部に放火して密漁船は炎上、座礁。当時の高知新聞の見出しには「『焼け』とおさわぎ」「漁民は消化に協力せず」とある。

後日、大清水漁協組(組合員一五四七人)と清水船主組合(組合員二八四人)が協議の結果、漁民大会を開催。約五〇〇人が漁を休んで「愛媛海賊を絶滅せよ」「一本釣り漁場を断じて死守」といったビラなどで氣勢を上げた。事件では逮捕者も出たが、情状酌量を要請する住民運動もあり、後に執行猶予となっている。

この焼き打ち事件から四七年が経過した現在、日々出漁と水揚げを繰り返す漁

愛媛県所属の巻き網船が土佐清水沖で違法操業。地元漁民が憤激、密漁船に放火



写真2 水揚げされたメヂカ

土佐清水の最も重要な魚種はメヂカ（ソウダガツオ）、加工品は宗田節

船は高知県漁協・土佐清水統括支所と窪津漁協を合わせて二〇〇隻ほど。魚は減った上に魚価の低迷が続くため若者が組合員として加入する事例はほとんどなく、高齢化は進む一方だ。筆者が土佐清水にいた間、ある地区では還暦を過ぎた漁師が漁協青年部に所属していた。背景には、「それでもせんと、青年部の活動が成り立たん」という切羽詰まった状況がある。今後も土佐清水の沿岸漁業者が減少を続けるのは避けられない。将来的には土佐清水周辺の豊かな海にも、巨大な網が入ることになるのだろうか…。

土佐清水の沿岸漁業で最も重要な魚種は、メヂカ（ソウダガツオ）である（写真2）。漢字で表記すれば「目近」。目と口が近いのでそう命名された、とされている。鮮度が落ちやすいので鮮魚として流通することはほとんどない。複数の年配者の話によると、昭和二〇年代後半、漁獲の減少や水揚げ港の地域間競争を受けてカツオの水揚げが減ったため、それまで価値がなかったメヂカを原魚とする宗田節（目近節）の加工を手がけるようになった。筆者が赴任間もなく夜の飲み屋街で感じた「森と潮の香り」は、節納屋（ふしなや）と呼ばれるこの宗田節の加工場から漂うものだった（写真3）。ちなみに現在の土佐清水では鰹節はほとんど製造されず、節類は宗田節にほぼ限定される。だが宗田節の加工業者の組合の名称は「土佐清水鰹・節・水産加工業協同組合」（傍点筆者）となっており、鰹節の生産が主流だった時代の名残をとどめている。加工業者は昭和末には約六〇軒



写真3 節納屋

宗田節の加工場は、「節納屋」（ふしなや）と呼ばれる。各地区の節納屋から煙が立ち上るにぎわいも、ここ数年でめっきり少なくなってきた。

平成一五年度のメヂカの水揚げは一万六〇〇トン、八億円。二年度は四七〇〇トン、三億五千万円と半分以上

存在したが、現在は二二軒（非組合員を含む）にまで落ち込んでいる。

高知県漁協・土佐清水統括支所の平成一五年度のメヂカの水揚げは一万六〇〇トン、金額にして八億円。その後、不漁傾向が続ぎ、二二年度は四七〇〇トン、三億五千万円といずれも半分以上に減少している。それでも同年度のゴマサバの水揚げが九〇〇トン、二億四五〇〇万円だから、メヂカが地域の最重要魚種であることには変わりがない。

全国的にみて宗田節は土佐清水産がおよそ八割を占めており、日本一の産地だ。生産された節の大半はうどん、そばをはじめとする日本食に欠かせないだしの原料として、県外に出荷される。宗田節には独特の強い香りとこくがあるが、単体で使うと個性が強すぎてしまう。鯉節、さば節、むろ節などとブレンドして使うことで、だしの高級感と深みが増す。中部地方のきしめんとみそ煮込みうどん、大阪発祥のうどんすきなどのだしにも使われている。「魚介系」を名乗るラーメンのスープに利用されることもある。

## 宗田節産業

メヂカ漁は産卵後の七、八月を除き通年行われる。五トン前後の船に基本的に一人で乗り込み、半径十数メートルの円を描きながら低速で航行。船尾ではブ

ロック状の冷凍イカナゴに常時海水をかけ、解凍されたものがまき餌として徐々に海面に落ちていく仕組みだ。船が円を描くのは、同じ場所に長くとどまることで、まき餌の効果を最大限に生かしてナブラを引きつける狙いからである。さおは一・七メートル前後のものを五本ほど船尾に並べ、糸の長さはほぼさおの長さと同じ。何しろ五本もの釣りざおを一人で操るので、ナブラに遭遇すれば忙しいことこの上ない。右手でつかんださおのしなりを生かして海面からメヂカを引き抜くと（写真4）、それを左手で受け止める。魚を受け止めた左手の指で、すかさず疑似餌の付いた釣り針の根本をつまむと、後はわずかな手首のひねりで針を外す。デッキに落ちたメヂカは体を小刻みに震わせながら、緩やかな傾斜に沿って魚槽へ滑り落ちる。

素人目には「一本釣り」と映るが、高知県水産試験場などは「曳き網漁」に分類、魚体が大きくなる五、六月には一人二トンを超える大漁も

素人目には「一本釣り」と映るが、高知県水産試験場などは「曳き網漁」に分類している。産卵前後で魚体が最も大きくなる五、六月には一人二トンを超える大漁も珍しくない。土佐清水市下ノ加江の秋田浩市さんは最も多い時、一日に二・九トンを釣り上げたという。もちろん一人で、である。ソウダガツオのような小さな魚（季節により異なり一〇〇〜七〇〇グラム）を一匹一匹釣り上げ、その漁獲量がトン単位に達する釣りは、日本広しといえどもほかの地域にはないのでないだろうか。もし存在するようであれば、文末のメールアドレスまで連絡をいただきたい。





写真4 メヂカ漁獲の瞬間  
：土佐清水沖でメヂカ曳き縄漁を行う秋田浩市さん。

冷え込みの厳しい一〜三月の「寒メヂカ」は最も品質が良く高値で売れる

魚が捕れた季節によって風味が微妙に異なるのも、宗田節の特徴だ。八〜九月に釣れ始める魚体の小さなものは「新子」あるいは「笹メヂカ」、一〇〜一二月のもものは「秋メヂカ」、冷え込みが厳しい一〜三月は「寒メヂカ」、五月ごろ産卵を控えて脂が乗ったものは「脂メヂカ」、産卵後に脂が抜け始めたものは「梅雨メヂカ」と称される。これらのうち寒メヂカは最も品質が良く高値で売れるが、ほかの時期と違って沿岸の定置網にほとんど入らないので、曳き縄漁師が釣ってくる分が頼りとなる。脂メヂカは新鮮なものを塩焼きにすれば絶品だが、節の材料としては不向きで、場合によっては手作業で脂をそぎ落とす必要がある。しかしそうして手間をかけても、できた節の品質はいまひとつで、安く取り引きされる。

原魚は地元での確保が難しい場合など、室戸沖などの定置網にかかったもの、また日本海の定置網で漁獲され冷凍されたものも利用されることがある。

節納屋での工程を簡単に説明すると、まずメヂカをゆでた後、手作業で頭を取り、身をばつちりと二つに割って中骨と尾を取り除く。その身を鉄製のかごに並べ、下で雑木を燃やして熱と煙でじっくりと燻製にする。節は燻製にした後の製品にカビを付ける工程の有無によって、「カビ付き」「裸節」に分かれる。「裸節」にはえぐみというか、宗田節特有の強い個性がある。その「裸節」にカビを付けることでえぐみが抜け、透明感のある上品なだしが出る。「カビ付き」は関東、

土佐清水の宗田節の場合、労働力の担い手は地域のおばちゃんたち。しかし高齢化も着実に進む

「裸節」は中部と関西で好まれる傾向があるという。鯉節の産地である静岡、鹿児島で加工場の労働力を支えるのは、中国などからの「研修生」。しかし土佐清水の宗田節の場合、労働力の担い手は地域のおばちゃんたち（写真5、写真6）。だから「一〇〇%メイド・イン・ジャパン」の節だ。しかし彼女たちの高齢化も着実に進んでおり、将来的には労働力の確保が難しくなってくるだろう。

燻製にする過程で燃やす木々は、「ボサ」と呼ばれる。山に入ってウバメガシ、カシ、桜などの広葉樹をチェーンソーで二尺（約六〇センチ）に切り、節納屋に届けるのをなりわいとする個人も、細々とだが残っている。東南アジアなどから輸入された宗田節を試食してみたことがある。輸入の宗田節を削ったものは見かけ上、土佐清水産と変わらないが、風味は明らかに劣っていた。その違いは、このボサにあるのではないだろうか。季節感のない南方で育った木々よりは、四季のある日本の木々の方が、香り豊かな燻製ができるのだと推測される。

土佐清水のメヂカを原魚とする加工製品には、ほかに、地元の第三セクター（土佐食）が製造・販売する「姫かつお」類が挙げられる。メヂカをゆでて味付けしたものをスティック状に成形してパック詰めした商品だ。いわゆる「生節」で、宗田節から燻製工程を省いたものともいえる。姫かつおは酒のつまみとして好評を博したが、近年では大手ペットフードメーカーを通じて猫の餌としても販売され、その出荷の割合が高まっている。地元漁師たちの間では当初、「俺らが命が



写真5 節納屋での作業風景



写真6 宗田節の天日乾燥

土佐清水市中浜の新合商店は宗田節産業の復興に向けてさまざまな取り組みを行い、ホームページで各種商品の販売にも取り組んでいる。

びんの中に醤油と宗田節を入れて、風味豊かなだし醤油が味わえる「だしが良く出る宗田節」をはじめ、さまざまな地場産品が販売されるようになった

けで一匹一匹釣ってきたメチカを猫の餌にすると何事か！」と反発もあったが、彼らもやがて理解を示すようになった。既に述べたように、メチカは産卵を控えた五月ごろ、脂が乗って宗田節の原魚としては不向きとなる。大量に釣れ値崩れを起こしがちな時季のメチカが「姫かつお」類には逆に最適で、これを、土佐食が大量に買い支えてきた効果は大きい。

ここ数年、びんの中に醤油と宗田節を入れて、風味豊かなだし醤油が手軽に味わえる「だしが良く出る宗田節」をはじめ、宗田節を活用したさまざまな地場産品が販売されるようになった。東京・銀座の高知県アンテナショップにも並んでいるので、ぜひご覧いただきたい。土佐清水鰹節水産加工業協同組合（加工組合）によると、こうした宗田節の「派生品」の売れ行きは順調に増えている。とはいえ、まだまだ宗田節全体の販売の底上げ効果までは見えない状況だという。やはり個人消費の量は微々たるもので、問屋などを通じた業務用の出荷には、はるかに及ばないのが実情だ。だが「高知県の産業」としての存在を県内外の人々に伝え、だし文化の奥深さを知ってもらうきっかけとなることには、見かけの金額以上の大きな意味があるといえるだろう。

## 食育活動

地域を支える基幹産業の姿が住民の間でほとんど知られておらず、正當に評価されていない

メチカ漁を含む宗田節産業の取材を進めるほどに、地域を支える基幹産業の姿が住民の間でほとんど知られておらず、正當に評価されていないとの感想を抱いた。「生産量日本一」という事実すらほとんど認知されていない。それはなぜかと考えてみると、いくつかの要因が思い浮かぶ。かつて節納屋からの排水をめぐって、一部の住民から「公害」「迷惑施設」と受け止められた時期もあったようだ。

また宗田節のほぼ全量が業務用として県外に出荷されており、地元の住民との接点がありませんでした。つまり住民にとって、家庭で日々使う食材との位置づけは極めて希薄だった。市外の専門店において、宗田節はだしという目に見えない形で提供される。さらに昔を知る加工業者は宗田節を鰹節より一段低く見る傾向があり、宗田節の製造に誇りを持ちにくかった事情もあるのではないか。漁師の側も、市場で水揚げをした後のメチカがどのように宗田節に加工され、どこでどのように消費されているか、情報が極めて乏しかった。こうしたいくつかの要因から、光が当たりにくい存在となっていたのだ。

そうした中、平成一八年にはジョン万次郎の出身地として知られる土佐清水市中浜（なかのはま）の小学校で、三年生以上の児童約三〇人に宗田節のみそ汁が

学校や地域のイベントで、宗田節を活用したみそ汁やうどん作りが広まった。今では高知県内の多くの直販店で入手可能

振る舞われた。加工組合が取り組む初の食育活動で、もともとは鹿児島県の「茶節」にヒントを得たものだった。当時組合長だった新谷幸洋さんは「子供たちの親の世代も、節の味にはあまり親しんでいないはず。魚特有の味が嫌われるのではないか」と心配していたが、おいしそうに飲み干す児童の姿をみて安堵した。

この食育活動をきっかけに、学校や地域のイベントで、宗田節を活用したみそ汁やうどん作りのイベントが広まった。地域を知ろう、地場産業の灯を守ろう、郷土の産品を味わおう、との機運は今に続いている。生産者自らが節を削り、直販店などで売る動きも以前は極めて限定的だったが、今では高知県内の多くの直販店で入手が可能となっている。前出の新谷さんはホームページでの販売にも取り組んでいる。

宗田節のみそ汁体験は、筆者も幼稚園での食育教育や地域のイベントでたびたび実施してきた。自然の素材にこだわった一杯のみそ汁で、老若男女が実に幸せそうな表情を見せてくれる。その内容を簡単に紹介すると、節は一人当たり約五グラムだが、おおまかな目分量で結構。ただし節をけちっては駄目で、「ちよつと多いかな？」と思うくらいがいい。みそは適量、ねぎはぱらぱらと散らす程度。そこに熱湯を注ぐだけで、風味豊かなみそ汁のできあがりだ。湯の量は一人分およそ一八〇ミリリットルとして、一〇〇人分では一八リットル、二〇〇人分では三六リットルが必要となる。一連の段取りの中では、この大量の湯を切れ間なく

確保することが最も大事となる。みそ汁用のおわんが用意できない場合は、お茶やジュースを飲むのに使う紙コップを使っても支障ない。底に沈んだ節にも豊かな味わいが残っているのです、そのままはしでつまんで食べてもらう。後片付けの際、床に落ちた節をほうきで集めようとすると、からみついて始末に負えなくなるので、ガムテープでひつつけて取ればよい。

高知市内のある幼稚園で、園児と保護者を対象とした宗田節のみそ汁体験に先立って、写真パネルを用いながらメヂカ漁と宗田節の製法を紹介した時のこと。冒頭、鯉節を隠し持ったまま、子供たちに「世界で一番固い食べ物？」と質問してみた。今の子供は削る前の鯉節にはなじみがないだろうから、「せんべい」などの答えが返ってくるだろうと予測したが甘かった。「エビ」「カニ」はまだしも、「マグロ」「イカ」といった返答が続々。そもそも、「固い食べ物」が思い浮かばないのだ。年配の園長先生は「子供たちが、いかにやわらかい食べ物しか与えられていないか、よく分かった」と食生活の変化に衝撃を受けたようだった。それでも園長先生からは後日、実に多くの子供たちが帰宅後、一人で五本のさおを操るメヂカ漁の様子、また宗田節のみそ汁のおいしさについて保護者に熱心に語ったと聞かされた。子供が昼間の体験について夜、家庭であらためて話題にするのは、感動がしっかりと心に刻まれた証だという。こちらとしても大変うれしく、

あらためてやりがいを感じた。

宗田節のみそ汁体験は単に食育にとどまらず、歴史、文化、産業、海の環境などを身近なものとして考えてもらえる、高知県における最高の教育素材の一つだと思う。効果の割には、労力と費用が極めて少なくて済むのも大きな利点だろう。こうした活動が重要なのは、毎日の食べ物が、どこでどう生産されるか、見えにくい時代になってきているからだ。物流の急激な発展によって、あらゆるものが世界規模で安価に調達されるようになった。もちろん功罪の両面があるが、今はどんな山奥に住んだところで、この物流グローバル化から逃れることはできない。昔は当たり前だった一〇〇%国産食材の食卓、一〇〇%国産材の住宅・家具など、今ではごく一部の富裕層にしか許されないであろう。

節類は低価格競争が進んだ商品の代表格。「量販店への納入は自殺行為」との声も

近年、不況にデフレが加わって、消費者の間で低価格を求める風潮が強まっている。そしてその値下げ圧力は、結局は生産者に押しつけられてしまう。かつお節類はそうした状況を受けて、低価格競争が進んだ商品の代表格といえそう。かつお節づくりにこだわを持ち直販に取り組む土佐清水の生産者からは、「量販店への納入は自殺行為」と繰り返し聞かされた。要するに生産者として適正な利益が望めないのだ。首都圏にある削り店の社長は、「量販店からの納入の問い合わせなんて、五秒で電話を切っちゃうよ」と憤っていた。確かに量販店で売られるかつお節類の多くは、味覚よりも価格を重視している。極限まで薄く削った上で窒素ガスで袋を膨張させ、「見かけ上の増量」を実現した商品もある。しかしそう

した節では薄いだししか取れないので、消費者は本当は損をしているはずだ。土佐清水産の宗田節であれば、一人当たりひとつまみわずか約五グラムで、確実に濃厚なだしが出る。さらには漁師や節納屋の従業員ら、地域の雇用確保にもつながるのだが…。

お金をかけなくてもおいしい素材は、地方にたくさんある。多くの子供たちに「自然の味」「郷土の味」を伝えたい

筆者の経験に照らしてみても、料理の初心者であつても節を使って一手間かけてだしを取るうちに、徐々に微妙な味覚が分かるようになる。そうした試行錯誤を重ねるうちに、食生活は格段に豊かになる。お金をかけなくてもおいしい素材は、地方にたくさんあるものだ。化学調味料に頼らない自然の味を「おいしい」と感じるようになることは、健康にいい食べ物を選択できるようになる、ということでもある。外食の際にも、汁物のだしをきちんと取る店は、あらゆる素材にこだわり、味がしっかりしていることに気付くだろう。何よりも子育て世代の一人として、多くの子供たちに「自然の味」「郷土の味」を伝えたい。

## だし文化復興へ

とはいえ世の趨勢は、こうした「本物のおいしさ」の追求とは逆の方向に進んでいるようだ。過去に出張などで中部地方を通過する際には必ず某駅で立ち食いのきしめんを食べるようにしていた。その店に行くようになったのは、取材で知

り合った業者が土佐の宗田を含む節類をブレンドしたものを納入していると聞いたからだ。さすがに宗田をはじめとする節のうまみがしつかり効いて、わずか三〇〇円前後で幸福感が得られる素晴らしい味覚だった。しかし二〇〇八年のリーマンショック後に店に立ち寄ったところ、「あれっ？」と違和感を覚えた。器からふわっと立ち上る湯気に、いつもの感動が伴わない。だしを口にしてもかつての味と違って、薄い。明らかに、節を安いものに変えている。その後数回立ち寄っても味は落ちたままだったので、もう某駅でわざわざ止まるのはやめにした。結局のところ、選択するのは客。いくら生産者や店が味にこだわったところで、客が味の違いが分からなかったり、違いが分かったところでより安い品や安い店を選択するとなれば、生産者と店側がそうした流れにあらがうことは難しい。

東京の官庁街の地下には、東北地方で有名なそば屋の支店があった。香り高く繊細な味わいの麺だったが、つゆもまた素晴らしく、筆者が知る範囲では（といってさほど食べ歩いた経験はない）最高のそばと思っていた。かけそば一杯が六〇〇円ほど。行列ができないのが不思議なくらいだが、夜などに閑散としていたので心配していた。ある時行ってみれば閉店しており、一抹の寂しさを禁じ得なかった。テレビではグルメ番組が盛んなようで、番組として安価に製作できるという面はあるにせよ、国民の食への関心が決して低くないことの現れだろう。しかし伝統のだし文化にこだわる者は、もはや時代遅れで「絶滅危惧種」なのだ

違いが分かったところでより安い品や安い店を選択するとなれば、生産者と店側がそうした流れにあらがうことは難しい。伝統のだし文化にこだわるのは「絶滅危惧種」なのだろうか？

ろうか？

そう嘆いていたところ、鯉節の老舗「にんべん」が平成二三年、東京で「日本橋だし場」（だしバー）を開設した。だしの効いた和洋の汁物、かつぶしめし、おにぎりなどを良心的な価格で提供。同社ホームページによると「日本の誇り『発酵食品鯉節』を後世に伝え、また世界の人々にだしの美味しさを味わっていただく」とのこと。その気概にも心を打たれた。昼時のだしバーでは若い男女が列を作っており、大変心強く思った次第である。

## 海に生きる人々

土佐清水での生活を通じて感じたのは、食文化の急激な変化もさることながら、高知県の沿岸部でさえ、若い世代の生活が海から遠のいているということだ。しかしながら年配の住民にとって、海に出ることは特別なことでも何でもない。裏の畑で大根を引っっこ抜く、そんな感覚で、漁師ではない一般の住民も「伝馬船」と呼ばれる船外機付きの小舟を操り、季節の魚を釣っておかずにする。大潮が近づくとおばちゃんたちがそわそわしはじめ、夜の干潮時には懐中電灯とバケツとを手に磯へと急ぐ。漁撈とは、本能に根ざした快樂だと思ふ。筆者も土佐清水に

高知県の沿岸部でさえ、若い世代の生活が海から遠のいている

れながら、ところてんの原料となるテングサを取った。これを売ればいくばくかのお金になるので、それをあてにして皆で明るいうちから酒を飲んだのも楽しい思い出となっている。

高知県漁協・土佐清水統括支所にほど近い「喫茶プラム」は夕方五時までは普通の喫茶店だが、五時からきっかり二時間は常連による飲み会の場に変わる。メンバーにサバ立って縄漁師の新谷さん、宗田節の加工業者の播磨さんがいるので、漁模様や魚価に関する情報収集にはもってこいだ。さらには地域の魚食文化を身をもって体験する貴重な学習の場ともなった。新谷さんが釣ってきたばかりのサバを持ち込み、ママさんが手早く刺し身や竜田揚げ、酢じめなどにして皆に振る舞う。あとは有志が趣味で釣り上げた魚、市場で競り落とした地魚など、それぞれに何かを持ち寄って和気藹々と生ビールを飲む。沖が荒れて漁船が出漁できない時には、刺し身はなし。土佐清水でも量販店に行けば天候に関わりなく、遠隔地で水揚げされた鮮魚が並ぶ。しかし年配者は皆、地で獲れた季節の魚が一番うまいことを信じて疑わない。悪天候時には手作りの地魚の干物をかじりながらビールを傾げるのだが、この干物がまた絶品だった。

歴史を振り返れば縄文の以前から黒潮が「高速道路」の役割を果たし、太平洋岸各地の交流は活発だった。土佐清水に赴任するまで海になじみの薄かった筆者にとつて、これは一つの発見だった。今日の常識では、最寄りの空港から三時間

かかる土佐清水などは典型的な遠隔地だろう。だがかつて海岸部に位置するといふことは、たとえていえば今日、高速道路のインターチェンジのすぐ近くに位置するような感覚だったはずだ。

窪津漁協には昭和三十九年九月、窪津港から出港する一人乗り漁船と、それを見送る住民たちの写真が残されている。平成二〇年、かつてそうした漁民の一人だったという辻内恭平さん（当時七五歳）に話を聞いた。それによると昭和三五年から十数年間、毎秋のように窪津漁協所属の五隻ほどが船団を組んで千葉・銚子沖へ「遠征」し、ヨコワの曳き縄漁をした。銚子までは辻内さんの生まれ故郷の串本（和歌山県）、大王崎（三重県）、下田（静岡県）と三つの港を経て四日かかり。機器も発達していない時代とあって、海図と羅針盤が頼り。航行中は舵（かじ）を操る棒から手が離せない。僚船との交信・連絡は、旗を掲げるほか手段がなかった。銚子では一日の漁が終わると仲間が集まり、船上に据えた一斗缶でまきを燃やして食事を作った。船底の二畳ほどの空間が寝場所だった。ほかに対馬、五島列島、山陰沖まで、特に苦勞も感じることなく出掛けたという。開拓者精神にあふれ、おおらかで艱難辛苦をもともしない。話を聞きながら、日本人の原風景を見る思いがした。

銚子では一日の漁が終わると仲間が集まり、船上に据えた一斗缶でまきを燃やして食事を作った。日本人の原風景を見る思いがした。

## 地域漁業の衰退

土佐清水は「サンゴバブル」「コーラル・ラッシュ」にわいている。宝石サンゴが、中国の富裕層向けに高値で売れるようになったからである。

土佐清水の町はここ数年、「サンゴバブル」「コーラル・ラッシュ」にわいている。宝石サンゴが、バブル経済まった中の中国の富裕層向けに高値で売れるようになったからである。高知県内でサンゴ漁が許可されているのは室戸沖と足摺岬周辺。一抱えもある複数の丸石、あるいは金属性の巨大なチェーンを錘として使って海底に沈め、潮の流れに任せて船を移動させる。岩礁帯に生えているサンゴ、あるいは過去に折れて沈んだサンゴの破片が、網に絡め取られる仕組みだ。運が良ければたった一日の操業で何百万円という大金が手に入る。メヂカやサバを釣っていた漁師も相次ぎサンゴ漁に転換し、市場の鮮魚水揚げと資材販売の減少に直結している。高知県漁協・土佐清水統括支所だけを見ても、サンゴ漁登録船は平成一七年に四六隻だったが、同二三年には一〇五隻に急増している。高知県全体では平成一五年に一五〇隻まで減少していた許可件数が、二三年には三〇隻と倍増している。

もつともサンゴ漁は海底の広い範囲で大きな石やチェーンを転がすため、生態系に与える影響を懸念する人もいる。高知県沖でサンゴ漁が許可されているのは室戸沖と足摺岬周辺で、県が多めに見積もった実際の操業海域は、それぞれ七〇

平方キロ、八〇〇平方キロ。室戸沖の許可区域がかなり限定されているのに対し、足摺岬周辺は広大だ。多様な生物の産卵・生息環境に悪影響を及ぼしているのではないかと、との懸念を住民や一部の漁師が抱くのは当然だろう。そんな中、「煮ても焼いても食えんもんはおら、相手にせん。相手にするがは、いお(魚)だけよ」と言い切る昔気質の漁師も存在する。海と魚の習性を知り尽くし、魚と一対一の「対話」をする。それが彼にとつての「漁」なのである。もちろん、「海的环境を破壊してはいけない」との思いもある。

かといってサンゴに転向する漁師を一方的に責められるものではない。彼らにも家族があり、生活がある。地域の漁民はこれまでも季節や漁模様、魚価の変動などをにらみながら、いくつもの魚種を組み合わせて釣ってきた。だが沿岸のカツオ漁が長期の不振に直面するなど魚の対象魚が次々と減り、かつての地域漁業の多様性が失われている現状がある。

サンゴ資源が減少した後、あるいはサンゴバブルがはじけた後の地域の漁業の展望となると、かなり厳しいのではないかと。室戸では若者のサンゴ漁への新規加入が相次いだが、地元の熟練漁師によると、魚を対象とした漁師がサンゴ漁に転換するのは容易。しかしその逆はかなり厳しいという。彼によると魚の漁となると水や餌が必要で、港に帰ってからは長時間の漁具の手入れと準備も欠かせない。サンゴ対象では上、中、下層の潮流を見極めることが大切だが、魚対象では潮流

サンゴバブルがはじけた後の地域の漁業の展望となると、かなり厳しいのではないかと。



のほか、水温の変化や群れの来遊状況などより複雑な要素を考慮する必要がある。

## 漁業政策のひずみ

目の前の海で捕れた魚を、地元で加工する。そんな昔ながらの水産の形態がまとまって残る地域は、高知県内では土佐清水のほかいまや、ほぼ皆無といっている。いわゆる「前浜」ものでいえば、県内海岸部のあちこちでチリメンジャコを釜ゆでするほかは、極めて細々とした規模でアジ、サバ、メヒカリなどの干物が製造されているくらいだろう。太平洋に面して海岸線の総延長七一三キロという高知県における水産が、この惨状である。しかもある時、高知県西部の直販店を訪れ、地元企業が製造したサバの干物を購入したところ、家に帰ってよく見れば「原料・ノルウェー産」との記載があり、がっかりしたことがある。サバの背中の模様を、きちんと確認しておくべきだった。だが加工業者にしてみれば、地魚の原料が手に入らないからといって、施設と従業員を遊ばせておくわけにはいかない事情があるろう。

高知県内の量販店でも、いつごろからか輸入魚が並ぶようになり、その割合が着実に高まっている。量販店の魚売り場にはノルウェー産のサバが定番として並んでいる

高知県内の量販店でも、いつごろからか輸入魚が並ぶようになり、ここ数年、その割合が着実に高まっている。サバの立て縄漁が盛んで、活け締めした新鮮な「清水サバ」の刺し身売り出している土佐清水においてさえ、量販店の魚売り

場にはノルウェー産のサバが定番として並ぶほどだ。東京で水産の専門家に聞いた話だが、若狭湾と京都を結ぶ有名な「さば街道」の、とあるさばずしの老舗では、店頭に巨大なサバの模型を飾っているが、その背の模様はまぎれもない大西洋産だったという。

「数十人の漁師しか存在しない地区では漁師一人一人に高級外車を進呈して、軽トラックの代わりに使ってもらおう。地元の水産の整備を断念してもらおう、その方が税金の有効活用だ」という声も

複数の水産の専門家が著書などを通じて、漁港整備に過剰な投資をしてきた日本の漁業政策のひずみを指摘されているが、筆者もまた同感である。高知県には大小八八もの漁港がある。土佐清水においても、わずか数隻の漁船が係留されているだけで人影もまれな小さな港が散見される。住民の中に、こんなことを言う人もいた。「太平洋に面して常に台風の被害に見舞われる高知県では、漁港の整備と維持管理に莫大な費用が必要だ。しかしながら必要性の薄い小さな漁港が乱立する背景には、『○○地区に港を整備するなら、俺らの地区にも造らな平等や』という地元からの要求もある。それならばせいぜい数十人の漁師しか存在しない地区では漁師一人一人に高級外車を進呈して、少し離れた清水港までの往復に、軽トラックの代わりに使ってもらおう。その見返りとして、地元での港の整備を断念してもらえばいい。その方がよほど税金の有効活用だ」。この提案を「荒唐無稽」と笑うのは簡単だが、なかなか鋭い一面を突いている、と思う。

数年前、室戸の若手のサンゴ漁師に話を聞いた。彼はもともとはキンメダイの漁をしていたが、やがてキンメダイの値が良くなると、不漁にあえぐ県内他地域

の船も室戸沖までキンメダイを狙いに来るようになった。漁船の増加に伴いキンメダイが釣れなくなったので、行政担当者に資源管理の必要性について問いかけてみた。返ってきた答えは、「それは漁師の間で話し合うこと」の一語のみだったという。漁業者間の話し合いで漁獲調整ができるなら、水産資源をめぐる問題はそもそも生じないだろう。だが現実には、仮に思いのある行政職員がいたところで、一人で汗をかいて資源管理に乗り出せるものでもない。これまでの政策を根本的に変えないことには、改善は期待できないだろう。

## 海のエコ

国を挙げて「エコ」が叫ばれるが、「海のエコ」に関する関心は極めて低調だ

今は高知市内の小学校に通う息子が、我が家の電気料金やガス料金を調べていた。聞けば学校の「エコ教育」の一環だという。ほかにも参観日の授業では分別の徹底を教えるなど、それはそれで大いに結構だが、「限られた授業時間の中でもう少し大切なことがあるのでは」と思ってしまう。国を挙げて「エコ」が叫ばれるが、「海のエコ」に関する関心は極めて低調だ。

国内外の「海のエコラベル」も、日本の消費者の間ではいまひとつ浸透しない。数年前には地中海などの蓄養クロマグロが国際的に在庫過剰となって、高知県を含む日本国内の量販店やすし屋で「たたき売り」されていた。シラスウナギは現

在、全国的に三年連続の大不漁を記録している。今年二月に東京水産振興会と漁業情報サービスセンターが黒潮町で開いた地域シンポジウム「黒潮のまちでカツオを語る」でも、沿岸曳き縄のカツオ不漁が年々深刻の度合いを増す状況が報告された。さらにフィリピン・インドネシアが漁獲するカツオの大半が体長三〇センチ未満の未成魚、とのデータも紹介された。長さわずか十数センチという極小のかつお節が南方で生産されているが、日本企業による需要がそうした未成魚の漁獲につながっている可能性があるという。

「海のエコ」は関係者の利害の対立に直結するため、きれいな事ではすまされない一面がある。一部の企業や団体、漁業者らから反発を招くリスクがあるならば、関わり合わない方がまし、という流れになっているのかも知れない。

## 世界の魚食

「昔はコイもうまいと思うて食いよった。けんど海の魚の刺し身も地元で普通に買えるようになると、やっぱり皆、海の魚の方がよくなった」

数年前、四万十川の上流の漁獲量を調べたところ、ある年からコイの漁獲量が激減している。乱獲か、はたまた環境の悪化か？ しかし川の長老に聞けば、川で個体数が減少しているわけではない。単に住民たちが食べなくなっただけ、とのことだった。「昔はコイもうまいと思うて食いよった。けんど海の魚の刺し身も地元で普通に買えるようになると、やっぱり皆、海の魚の方がよくなった」。

ちなみに高知県の山間部の年配者は、刺し身のことを今も「ぶえん」と呼ぶ。漢字で書けば「無塩」だろうか。塩漬けではない生の魚、ということ、手に入ることが難しい数十年前は大変珍重されたのだ。

カツオ・マグロなどわざわざ遠くの海まで追いかけて食うのは日本人だけ、という幸せな時代はとうの昔に終わっている

海の魚をうまいと感じるようになるのは、世界的に共通の現象のようだ。それまで魚を食べる習慣がなかった人たちがツナ缶を食ってみると、うまい。あるいはマグロの刺し身が本当にうまいかどうかはよく分からないが、スシバーに入っているしを使って食べていると、「俺も成功者の仲間入りができた」と実感できる。カツオ・マグロなどわざわざ遠くの海まで追いかけて食うのは日本人だけ、という幸せな時代はとうの昔に終わっている。

中学か高校の時の地理の授業で、生の魚を食べるのは世界でも日本人だけだと聞き、「刺し身ほどうまいものはないのに、なぜか？」と驚いた。二〇年近く前にはブラジルで一年間生活した。日系人がほとんどいない、しかも内陸部の州ということもあって、初対面のあいさつの次には決まって「日本人は生魚を食べるというが、本当か？」と質問された。どうやら皆が一樣に、うるこの付いた生魚にそのままかぶりつくイメージを持っていたようだ。そんなブラジルでも、スシ、サシミをはじめとする日本食は日系人以外の間でも浸透したことだろう。今や「sushi」「sashimi」は世界的に最先端の食べ物なのだ。

平成二二年二月、愛媛大学の野崎賢也准教授（高知県出身）の好意で、米国取材にコバンザメ（同行）させていただいた。まずは環境団体がカリフォルニア州サンディエゴで開催する国際会議「シーフード・サミット」に参加。サミットの目玉の一つが、サンディエゴを拠点としてビンナガマグロ一本釣り漁業を営む漁師たちとの対話だった。

米国西海岸のビンナガ曳き縄・一本釣り漁は一九〇〇年代初めに始まり、ツナ缶産業との両輪で成長した。しかし七〇年代に入るところからメキシコ沖での操業禁止、安価な輸入品の台頭などで衰退し、漁業者の多くはより効率的な巻き網漁業に転換したという。家族経営で細々と生き残ってきた二一隻のビンナガ一本釣り船が二〇〇七年、MSC（海洋管理協議会、本部英国）のエコラベルを取得した。漁師たちに聞けばやはり昔に比べて魚群は減ったという。大型巻き網船はヘリコプターで魚群を探索して一網打尽にしてしまうそうだ。一本釣り漁師が見せてくれたかえしのない釣り針には「JAPAN」の文字が刻まれていた。

彼らが釣ったビンナガを原魚とする缶詰は、米国旗と「アメリカン」の文字を大きくデザインして、国産品であることを強調。さらに「ポール・コート」（さお釣り漁獲）の文字と、海のエコラベルが誇らしげに印刷されている（写真7）。高級量販店である「ホウル・フーズ」の地元店では、この缶詰を目立つ場所に並べ、MSCの取り組みを解説するパネルも設置している（写真8）。エコラベル付きビンナガ缶詰が五ドル、タイ産のビンナガ缶詰は一・五ドルだった。

高級量販店である「ホウル・フーズ」の地元店では、MSCの取り組みを解説するパネルも設置、エコラベル付きビンナガ缶詰が五ドル、タイ産のビンナガ缶詰は一・五ドルだった



写真7 MSCエコラベル付きのビンナガマグロ缶詰



写真8 米国量販店の店頭に並ぶエコラベル缶詰  
米国カリフォルニア州の量販店に並べられた、MSCエコラベル付きビンナガマグロの缶詰。「MSCエコラベル認証とは何か」も説明している。

少しばかりお金を上積みすることで、安心・安全、おいしさを手に入れたい、そんな客層が高級量販店では分厚いようだ。一方、格安販売を全面に出す量販店の客層は、どこか生活に疲れた感じで、最も格安を重視する量販店では、魚売り場が全くなかった。

この「ホウル・フーズ」店内には、ビンナガ缶詰だけでなく、MSCエコラベル付きのさまざまな魚介類と加工品が並んでいる。ほかにアメリカナイズされた各種のすし、豆腐、わさびなどの日本食も充実している。客は華美ではないがセンスのいい服に身を包み、スリムな美男美女の割合が高い。「オーガニック」と銘打った食材もさほど高価ではなく、少しばかりお金を上積みすることで、安心・安全、おいしさを手に入れたい、そんな客層が分厚いようだ。非大手企業の商品も、日本の量販店と比べて多いように感じた。これに対して格安販売を全面に出す量販店の客層は、どこか生活に疲れた感じで、肥満の人も多い。最も格安を重視する量販店では、店内のどこを探しても、魚売り場が全くなかった。米国の人々の消費行動が、社会階層によって大きく異なることには驚いた。これにはプラス、マイナス両面あるが、少なくとも、地域に根ざした小規模で良心的な生産者が事業を継続する環境は、日本よりも米国の方が恵まれているといえるだろう。

サンフランシスコの町では量販店とともに多くのスシバーを訪れた。その中で特筆すべきは、野崎准教授が事前の調査で発見した「サステイナブル・スシバー」だろう。正式な店名は「たたき」。板前は香港出身の二人。顧客のキャッチン・トレナーさんの発案により、資源状況に懸念がなく、持続可能な漁法で漁獲されたと証明できる魚介類のみを提供している。例えば、資源が危機的状況にあるクロマグロやウナギは提供しない。テーブル上のメニューには冒頭、「持続可能な

「日本語の『イタダキマス』は、『生き物の命をいただく』という意味ですよね。現代のわれわれは、そうした命のつながりをすっかり忘れてしまったんです」

食事の基本は、季節の魚を食べること」とある。注文したすしを運んできた女性従業員に「この魚の漁法と産地は？」と尋ねてみると、即座に「キハダマグロ、手釣り、フイジー」「ホタテ、北海道、養殖」「ウニ、カリフォルニア」などと打てば響くように返答があり、何とも気持ちよかった。顧客のキャットソンさんの言葉が、またいい。「スシは海の恵みの祭典であり、アート。子々孫々にわたってスシを楽しむためにも、海の資源保護が必要なんです」「日本語の『イタダキマス』は、『生き物の命をいただく』という意味ですよね。現代のわれわれは、そうした命のつながりをすっかり忘れてしまったんです」。すしはどれも良心的な価格でありながら、なかなかおいしかった。ちなみにサンフランシスコのほか複数のレストランも訪れたが、日本人からすれば鮮度や味は今ひとつ。韓国料理やタイ料理の店で「sushi」の看板を目立つように掲げたところもあった。

海外での体験についても一つ付け加えると、平成二二年から二年連続で、かつての高知連隊に関連した戦史調査でパプアニューギニアを訪れた（写真9）。資源バブルで首都は好況に沸き、車は急増。ホテルだって、かなり強気の値段設定だ。途上国だけに量販店に並ぶ商品の品目は限られているが、カツオの缶詰は大量に積み上げられている。値段は日本人の感覚からしても決して安くはない。電気も水道も通じていない北部の平野部に移動して、ジャングルの中の未舗装の道を走行してみれば、意外に多くの人が徒歩で行き交うのを目にする。四輪駆動

車を止めるたびに、林の中からわき出るように人が現れる。子供の姿も実に多い。ヤシのプランテーションなどを除きあまり耕地もなさそうなのこのジャングルの中で、これだけの数の住民がどうやって食料を確保しているのだろうか？ いずれにせよ急激な少子高齢化が進む日本とは真逆の減少が、世界的に起きているとみていい。人口爆発に伴う食料の争奪戦は、既に始まっているのだ。そうした状況の中で、持続可能な漁業がいかに大切か、あらためて説明の必要もあるまい。

## 漁村の未来

再び土佐清水に目を転じれば、この数年黒潮の流れの変化などが原因でメチカの不漁が続いている。漁師にとってはもちろん大打撃で、燃油の高騰が続く中、経費倒れになることを恐れて出漁の判断もなかなか難しい。メチカの漁獲量が減れば、宗田節の加工業者は十分な原魚が調達できず、生産量が減る。一軒当たりの生産量が減れば単価を上げるしかないが、外食不況もあって節の消費と価格は低迷が続く。十分な原魚が確保できてさえ厳しかった宗田節加工業は、ますます窮地に陥っている。ある若手の生産者は「このままでは宗田節の製造は、副業、あるいは趣味のような位置づけでしか成り立たない」と悲鳴を上げている。筆者が支局勤務を終えてから四年の歳月が経過したが、このところ土佐清水を訪れて

「このままでは宗田節の製造は、副業、あるいは趣味のような位置づけでしか成り立たない」

土佐清水に代表される地域の小規模な漁業の衰退が、日本の国力の衰退につながるはずがない。漁村の「壊死」を放置したまま、われわれの社会はどこへ行くこうとしているのだろうか。

も、あの独特の香りを感じないことが多くなった。江戸時代から連続と続いてきた営みが存亡の岐路に立っているのに、声を上げる人がほとんどいないのが気になる。光を見いだすことが非常に難しい状況の中、まずは漁の好転を祈るばかりだ。土佐清水の年離れたメヂカ曳き縄漁師は、こう嘆く。「国会から市町村まで、コメ議員はようけおるが、サカナ議員は一人もおらん。むしろ漁師には、代弁者がおらん」。その通りだと思う。漁師も節の加工業者も、地域でまじめに働き、国民の生命の維持に欠かせない食料を生産する者が生計を立てられず、次々と廃業している現実にはあまりにも重い。土佐清水に代表される地域の小規模な漁業の衰退が、日本の国力の衰退につながるはずがない。漁村の「壊死」を放置したまま、われわれの社会はどこへ行くこうとしているのだろうか。

土佐清水で生活するまで、漁師が魚を釣るのは当たり前だと思っていた。しかし今日、魚は「釣る」ものではなく、巨大な網で「巻く」ものとなっている。だがそういう時代だからこそ、ナブラを一方的に取り尽くすのではなく、その一部を人間の分け前としてありがたくいただく「非効率」に意味がある。決して網漁を全否定するわけではないが、伝統的な釣り漁は持続可能で、自然と共存する生き方だと思う。人間が一匹一匹の魚と向き合い、釣り上げる営みがいかに貴いか、今後も多くの人に伝えていきたい。

以上、水産に関する専門知識のない地方新聞の一記者が、高知県内の片隅の生活



写真9 ポートモレスビーの市場で売られるカツオ  
パプアニューギニア首都ポートモレスビーの市場で販売されるカツオ。目の前が海なのに鮮度が悪い。売り子が手にしたひごのようなもので、ハエを追っ払っている。

で感じたことを主観に基づきつつてみた。門外漢ゆえの知見の限界もあろうし、また一方では、それゆえに気づくこと、言えることもあるかもしれない。お気づきの点について、メールで指摘いただければありがたく思う。(ioribaiwa@live.jp)

## 時事余聞

◇：今年の豪雪は想定外だった。北海道から新潟など東日本の積雪量は二倍から三倍に達したというから驚く。青森などは七年ぶりにスノーレスキュー隊が出動した。勿論雪下し中の転落、落雪の下敷きとなり死者やけが人は続出した。東京も二九日未明から大雪に見舞われた。関東甲信越地方は交通機関が混乱、この日だけでも降雪による事故は二一四件に上った。公立学校二件が休校に追い込まれた。

◇：世の中を騒がしているのは、豪雪だけではない。企業年金資産の大半を減らしたA I J事件である。被害団体は目下八四あり、被害者の総数は約八八万人、委託資産の残高は一八五二億円以上に上る。この厚生年金基金のほとんどは同じ業種の中小企業が集まって作られた「総合型」である。楽ではない給料生活からコツコツ積み上げ、老後の足しにしようとしていたのに、その夢が吹っ飛んだ。サラリーマンにとつてこれほど残酷な話はない。企業指導者の無責任さは日増しに増えている。

大王製紙の井川前会長は五五億円を海外のギャンブルにつき込んだ。東芝子会社社員が七億円を着服したという。この手の話はまさに枚挙にいとまがない。企業の乱脈ぶりは言語に絶する。

◇：「三国志」の劉備は白帝城で死去する時、我が子劉禪にアてた遺書を残した。その中でこう戒めた。「悪、小なるを以つてこれを為すことなかれ、善、小なるをもつて為さざることなかれ」。悪事が世の中に広まるのは常に一つの事が原因である。あとでどんなに立派な事をして、取り返しはつかない。一つの悪だけが、まるで本人の全てのように伝わっていく。だから幾重にも慎重であるべきだ。

◇：得てして人は過ちを犯しがちである。そして過ちを認めない。これは過ちを重ねることになる。ところが、どうしても過ちを認めようとしていない者がいる。過ちは誰にでもある。問題は過ちを重ねないことである。孔子も「過ちを改めざるをこれを過ち」と論語で述べた。先ず重々反省、過ちを重ねないことで、企業犯罪を防ぐことだ。(K)

## 編集後記

詩人、野口雨情は「土佐の清水は鯉の港／岸に千艘の船が着く」と書いた。「諸国鯉節番付表」では東の大関に君臨したのが土佐清水の節だった。その節加工は昭和二〇年代後半から原魚がメヂカ(ソウダガツオ)に替わり、メヂカ漁と宗田節加工が地域の主要産業となった。しかし、現在では不漁が続く、これらの産業基盤が揺らいでいるようだ。一地域の水産業についてここまでまとまった解説は少ない。筆者の努力に感謝申し上げます。

### 「水産振興」第五三二号

平成二十四年三月一日発行

(非売品)

編集兼  
発行人 中澤 齊 彬

発行所

〒104-0055 東京都中央区豊海町五番一  
豊海センタービル七階

財団法人 東京水産振興会

電話 ☎ 三五三三八二一一  
FAX ☎ 三五三三八二一六

印刷所 (株)連合印刷センター

(本稿記事の無断転載を禁じます)

ご意見・ご感想をホームページよりお寄せ下さい。

URL <http://www.suisan-shinkou.or.jp/>



平成二十四年三月一日発行（毎月一回一日発行）五三二号（第四十六卷三号）