

A BRAND NEW CHAPTER @KOCHI
TOSABUSHI

とさぶし



No
41



TAKE FREE

漁師のお仕事



特集

漁師のお仕事

豊かな海の幸を育む太平洋に面した、全国的にも漁業の先進地として知られる高知県。

陸へと海産物をもたらす土佐の漁師たちの仕事には、独特で多様な文化があるが、

その一方で、担い手不足や高齢化を憂う声も一層厳しくなっている。

漁師という仕事に目を向けるきっかけになるべく、「土佐の漁師文化」を訪ねた。

釣り方にこだわる 土佐の海の男たち

土佐の漁師 自然相手の仕事

土佐清水市の窪津漁港を拠点に、30年以上の間、漁業を営んできた山崎勝志さん。仕事場は、足摺半島をはるか遠くに眺める海の上。カツオはもちろん、一匹40kgを超えるキハダマグロを釣り上げる腕前は、長年にわたって土佐の漁業を背負ってきた、まさに生粋の海の男。漁師らしい独特な話ぶりでこう語る。「メジカを生き餌に使う、土佐清水の一本釣り漁師らもそうだけど、高知はそれぞれの漁港ごとに、独特なものがある。昔の



山崎さんが実際に手作りした漁具。



生き餌のメジカも自ら釣り上げる。

地元の漁師が、その海に合った釣り方を探って編み出して、それが商売になってきたね」。

厳しい自然相手の仕事だからこそ、漁師に常に求められるのは、創意工夫だ。「高知の漁師は釣り方にもこだわる。僕も漁具は手作りしゆうし、遊漁の道具らあでも、ネットでよお見ゆうよ。仕事で使えんかって」。土佐の漁師は、より釣果を上げるために、試行錯誤を続けているのだ。新しい道具やより良い方法があれば、貪欲に取り入れる。

漁のやりがいは ずっと変わらない

人間では絶対に切れない硬さの糸を、キハダマグロは切ってしまう。まだ薄暗い海上で行われるのはまさに格闘であり、言葉では言い表せない凄みがある、命のやりとりだ。そんな仕事を終えた山崎さんは、漁師の高齢化や、海の様子が変わってきたことを話す。「船の数は減りゆう。昔は日本一の漁場とも言われた清水でも、ここの5、6年で取れんなくなってきた魚もある。それでも漁師の楽しさを伝えていかんといかん」。まだまだ現役の漁師として、活躍を続けていく。

大物となれば1匹ごとに取りされる。



schedule

漁師のある日

- 2:00 ● 起床
仕事に出る支度
- 2:30 ● 船に乗り込み出航
- 4:00 ● 漁を始める
- 6:00 ● 船の上で食事
- 14:00 ● 漁を終える
- 15:00 ● 帰港して水揚げ



やまさき かつし 山崎 勝志さん

昭和34年、土佐清水市で漁師の家に生まれる。一度は料理人として働くが、30歳でカツオ船の船員に。その後は独立し、カツオやキハダマグロを狙う漁師として活躍。高知県の指導漁業士に認定されている。

高知県内にはたくさんの漁港があり、それぞれの漁港に、それぞれの文化がある。漁師さんを訪ね、取り組む漁法や魚種を教えてもらった。

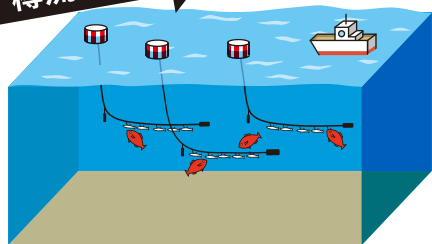
を訪ねる

創意工夫で 伝統漁を進化させる

キンメダイの漁場として知られる室戸市の沖合では、古くから「樽流し漁」が行われてきた。昨年、漁師として独立したばかりの辰己正人さんも、この伝統漁を継承する一人。その名の通り、50本ほどの枝系を付けた木製の樽を潮流に流してキンメダイ

イを引き上げる漁法だが、「試せることは全部試したい」と仕掛けの準備などに県外の伝統漁から着想を得たアイデアも取り入れている。伝統漁であつても創意工夫をしながら漁の効率化を図っているのだ。「私の漁師生活は始まったばかり」と話す辰巳さん。1年目の漁師とは思えない発想力は、仲間の漁師たちからも注目されている。

樽流し漁



室戸市
室津港



たつみまさと
辰己正人さん

昭和55年、奈良県生まれ。「自分のやりたいことを仕事にしたい」と、4年前に室戸市へ移住。就業支援を受け、令和3年12月に独立した。キンメダイの樽流し漁をメインに、ムツ、メダイなどの魚種も狙う。

キンメダイ

高知県東部の海における主力漁業。「室戸キンメ丼」など、町おこしの素材にもなっている。主に「樽流し漁」と「手釣り」で漁獲される。



春野町漁業協同組合

もりさわ ただひろ

森沢 忠弘さん

昭和33年、高知市生まれ。パッチ網では50年近くの経験を持っており、長年培ってきた技を船長として発揮している。休みの日には漁の研究をしたり、網の手入れや新しい網を作っているという。

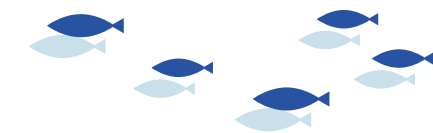


高知市
春野漁港



シラス

釜揚げはもちろん、高知県では生食で味わう「どろめ」としても親しまれている。なんと言っても鮮度が重要。とれたてを味わえる、高知県ならではの郷土料理だ。

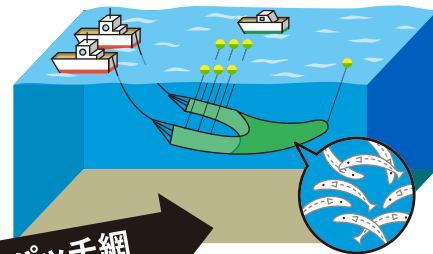


それぞれの漁港で働く漁師

チームワークで魚の群れを追う

物心が付く頃から、漁師の父親の船に乗っていたという森沢忠弘さん。中学校卒業と同時に本格的に漁師の道を歩み始めた大ベテランだ。手がけてきたのは、「パッチ網（機船船びき網）」。3隻の船でチームになって、主にシラスを追いかける。船長であ

る森沢さんの船が魚群探知機で群れを探しながら、一緒に網をひくもう片方の船に、無線で方向を指示。船長自らとれたシラスを漁港まで運搬することもある。「この魚が好きだから、子どもの頃から自然と手伝っていた。一人ではできない漁だし、みんなでシラスをとれた時の達成感がたまらない」と笑顔で話してくれた。

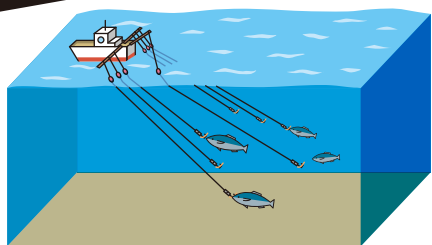


パッチ網

夢を追いかける ベテラン漁師

「子どもの頃から釣りが好きだった」と話す奥田牧男さん。中学校を卒業すると、地元のカツオ船団の乗組員になり、15年にわたってカツオ漁に従事。その後、「自分の船を持ちたい」と独立した。現在はベテラン漁師としてさまざまな漁をこなすが、伝統漁法である「曳縄漁」もそのひとつ。漁船で引く擬似餌に食いついたカツオを釣り上げるが、船の速力や海の潮目、なぶら（魚の群れ）の発見など、長年培った経験と技術が欠かせない。「漁師になりたいと研修生も来てくれるので、しっかりサポートしたい。僕よりも上手になったら困るけど!」と笑う。

曳縄漁



黒潮町 佐賀漁港



カツオ

春には初カツオ、秋には戻りカツオと、旬の時期がある。刺身をはじめ、薬味をふんだんにのせてタタキで食べるのが高知流だ。

おくだまきお

奥田 牧男さん

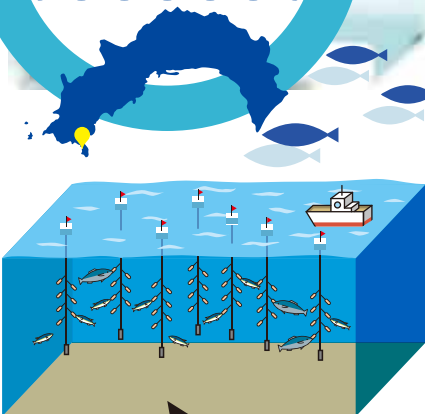
昭和40年、黒潮町生まれ。オールシーズンにわたって海に出る、経験豊富な漁師。曳縄漁のほか、アマダイを漁獲する「立縄漁」なども手がける。漁業就業を目指す研修生の受け入れにも注力している。

清水サバ

テグスを縦に伸ばす「立縄漁」で水揚げされる、土佐清水のゴマサバのこと。市場まで船のいけすで運ばれ、鮮度が極めて高い。



土佐清水市
土佐清水港



たなか こうたろう
田中 孝太郎さん

昭和60年、愛媛県生まれ。7年前に土佐清水市に移住し、1年半の研修期間を経て独立。SNSでは、地元の漁師しか知らないような魚の情報発信も行っている。

お互いの漁を支え合う漁師の絆

今年で漁師生活3年目を迎えた、田中孝太郎さん。営業職として働いていたこともあり、漁師としても「陸でも海でも人との繋がりを大切にすることがモットー」。地元の名産、清水サバの群れをメインに狙う「立縄漁」に取り組み、この漁ならではの多様な魚種を水揚げするが、不漁が続く時期も。「大自然が相手だから、一人では限界があります。経験と情報を共有できる、漁師仲間が欠かせません」。同じ海に出ている漁師たちからもたらされるのは、海の状況をはじめ、漁のポイントや今狙うべき魚種といった貴重な情報。漁師たちは、お互いの漁を支え合う絆で結ばれている。

海に出る!

「昨今、若手漁師が増えている」という、高知県室戸市。その豊かな漁場で生きる、新しい働き方の漁師たちが活躍している。



たなか ゆうご

三津大敷株式会社 **田中 友吾さん**

平成11年、大阪府生まれ。学生時代に訪れた「むろと廃校水族館」を介して、三津大敷の定置網漁業を体験。海の生き物が好きで、身体を動かす仕事がしたかったこともあり、令和2年に入社。

いわた うめか

三津大敷株式会社 **岩田 梅佳さん**

平成12年、和歌山県生まれ。「海や魚に関する仕事がしたい」と就職活動をしていた当時、三津大敷の担当者に誘われ、漁業を体験。その楽しさに魅せられて、令和2年に入社。



漁師仲間はもちろん、地元の方とも積極的に交流している田中さん。

**雇用型漁業という
漁師の新しい働き方!**

全国的に漁業の担い手不足が叫ばれる昨今、若手の漁師が増えている地域が高知県にある。東部の室戸市だ。ここでは、漁獲量に応じて収入が変動する独立型の漁師ではなく、毎月決まった給与を得られる雇用型の漁師が多い。彼らは「サラリーマン漁師」と呼ばれている。

例えば、地元の漁業者である「三津大敷」は、令和3年に組合から株式会社化。すべての漁師が、事実上のサラリーマンになった。働き方の改善も進んでおり、土曜日の定休に加え、GWやお盆、年末年始なども休み。こうした漁師の新しい働き方に、全国から注目が集まっている。



海外で消費される 高知の水産物



近年、土佐の海でとれた水産物が海外で消費される機会が増えてきている。これまで高知県の水産物輸出の主力といえば、ブリやマグロなどの養殖魚であったが、主なターゲット市場であるアジア新興国で天然魚の需要が高まっていることから、航空便を利用した鮮魚輸出も好調だ。また、加工品に関しても、海外需要を意識した「外商向け商品」の開発が各地で進んでいる。例えば室戸市では、老舗かまぼこの商品が海外の見本市で話題になり、大幅な販路拡大に成功したという事例もある。デジタル化が進み、様々な形で高知県の多種多様な水産物が世界に向けてPRされる時代。地元水産物の新たな展開に期待が高まる。



サラリーマン漁師が

室戸の豊かな海に 魅せられて…

そんなサラリーマン漁師、実は女性も活躍中。室戸市初の女性漁師である岩田梅佳さんだ。「マンボウやシユモクザメなど、毎日のように多様な海の生き物に出会えることが楽しい」と、漁師のやりがい話す。水揚げなどの力仕事もあるが、みんながサポートしてくれるので、特に困ることはないそうだ。一方、大阪府から移住してきた田中友吾さんは、「当初は朝が早く、夜型から朝型生活の切り替えが



船内を明るくさせる紅一点の岩田さん。ハードな仕事でも笑顔を決やさない。

大変でした。今では大自然のなか、健康的な生活を送っていますね」と笑う。船操作やクレーン操作の技術も磨き、一人前の漁師になりたい、と話してくれた。



pick up
1



大敷網のダイナミックな定置網漁！

三津大敷では19tや12tの船を保有。二隻の間に敷設した大敷網を徐々に引き寄せる、定置網漁は迫力満点！

pick up
2



陸では魚の選別や網の修繕作業

漁が終わったら、水揚げした魚を漁港で選別。そのほか、漁網の破れた部分や弱くなった部分の修繕作業なども行う。

未来の漁師を探して

未来の漁師が

育っ!

高知県立高知海洋高等学校 3年生

やさまかずき

矢間 一樹さん

平成16年、徳島県生まれ。中学卒業後、地元を離れて同校に入学。「機関コース」で学んでいる。趣味は釣り。最近では、ほぼ毎日釣りに行くほど、イカ釣りに熱中している。

高知県立高知海洋高等学校 3年生

まつおか

松岡 あみかさん

平成16年、高知県生まれ。同校で「食品コース」に所属。実習中に行うマグロ解体で特に技量の優れた女子生徒が襲名する「ツナガール」の12代目を務めている。



実習には、およそ2ヶ月の遠洋航海も。約20日間に及ぶマグロ延縄漁業実習を行い、11tもの魚を持ち帰る。

船・海・魚の スペシャリストが育つ

伝統豊かな漁師町の土佐市宇佐町にある「高知県立高知海洋高等学校」は、未来の漁師を育てる学校。約120名の生徒が通う校舎の目の前には宇佐漁港があり、漁業に関する授業や実習はもちろん、フィッシング部やマリナダイビング部といった部活動も盛んに行われている。漁師である父の背中に憧れ、「自分も漁師になりたい!」という夢を抱いて徳島県から同校にやってきた矢間さんが学ぶのは、船舶の扱い方。運航はもちろん、船のエンジンに関する知識と技術を習得する日々だ。一方、女子生徒の松岡さんが青春を燃やしているのは、水産加工。「遠洋航海で取れたマグロを使って、11名の生徒が一日千個もの缶詰を作るんです。現場のチーム力と達成感は、言い表せないです!」。生徒たちが担う漁師の未来に、期待が高まるばかりだ。



缶詰をイベント等で販売するのも生徒自身だ。

漁師になりたい 背中を押す役割

全国有数の豊かな漁場に恵まれた高知県。かつてはたくさんの方の漁師が海に出ていたが、時代の変化と共にその数は減り続けている。昭和63年には約1万人がいたとされる高知県の漁師は、平成30年には約3300人まで激減。こうした状況を打破するため、平成31年に「一般社団法人高知県漁業就業支援センター」が開設され、高知で漁師になりたい人「りょうまん」の就業相談はもちろん、各地の漁業支援フェアに参加するなど、さまざまな支援活動を展開している。中でも特徴的なのは、最大20日間にもわたる体験研修。中学生から60才に近い方まで、さまざまな相談者と、受け入れ先の漁師との橋渡し役になってきた。担当者黒原さんは「高知県の漁業は多様で、選択肢の幅広さも魅力です」と話してくれた。



丁寧なヒアリングと提案が黒原さんのモットー。

これからの漁業を担う未来の漁師を探して、漁師を育てる学校と、漁師を目指す方呼び込み漁師に育てる支援の現場取材。それぞれの思いを聞いた。

未来の漁師を

呼びこむ!

一般社団法人 高知



りょうまんとは?

高知で漁業を営む者、土佐の偉人『坂本龍馬』のように新しいことに挑戦する者を指す「りょうまん」。ロゴの錨は人を表現しており、気概をもって果敢にチャレンジする「りょうまん」が増えてほしい、との思いをこめている。県内では、地域毎にさまざまな漁業が営まれており、各地で「りょうまん」が活躍している。

りょうまん



一般社団法人 高知県漁業就業支援センター
くろはら けんろう

黒原 健朗さん

昭和47年、高知市生まれ。センターの立ち上げメンバーにも加わり、5年以上にわたって漁師になりたい人をサポート。高知県の漁業の担い手不足を改善するため、Uターン支援にも協力。



漁船が集う 漁師たちの拠点

漁船が入り出る光景や、活気あふれる水揚げの様子、漁を終えた漁船が物静かに停泊する夕刻の風景など、訪れる時間帯によって様々な表情を見せてくれる漁港。漁師なら、船の構造や、帰港する時間によって、どのような漁に出ている船かわかるという。

そんな漁港が最も活気付くのは早朝。漁師たちが海から帰ってくる時間帯だ。漁師の多くは、魚が最も活動的になる明け方を狙って、まだ暗いうちから出港している。早朝になると、漁を終えた漁船が次々と帰港し、慌ただしい水揚げ作業が始まる。

港に着いた漁師たちは、今度は市場が開く前に魚を持ち込む必要がある。水揚げから、魚の選別、輸送まで、すべてがスピード勝負。漁港には水揚げの活気とともに、漁師たちの緊張感も漂っている。

漁師たちが暮らす港

漁師たちが暮らす町では、どんな一日が流れているんだろう。
彼らを支える漁港の日常を訪ねた。

まち
安芸漁港



活気あふれる 魚市場の現場

漁港で水揚げされた漁獲物は、その後、地域の市場に輸送される。ここで仲買人によるセリや入札が行われて、はじめて魚に値段が付き、中央の卸売市場や鮮魚店、飲食店などに運ばれる。仲買人の目利きは、水揚げされた魚の価値を左右する重要な要素。本来は値打ちの低かった魚種が、仲買人の手腕や交渉次第で価値を見出されることもある。例えば、高知県民に馴染み深い「ハガツオ」は、実はある時期まで土佐清水市でのみ食されていた魚種。これを仲買人が見出して、美味しい食べ方を広めたことで、需要を生み出し、その後の漁師の仕事にも影響を与えたという。

な要素。本来は値打ちの低かった魚種が、仲買人の手腕や交渉次第で価値を見出されることもある。例えば、高知県民に馴染み深い「ハガツオ」は、実はある時期まで土佐清水市でのみ食されていた魚種。これを仲買人が見出して、美味しい食べ方を広めたことで、需要を生み出し、その後の漁師の仕事にも影響を与えたという。



新鮮な海の幸で 仲間と飲み交わす

夜の漁師町の醍醐味といえば、お酒とともに新鮮な地魚に舌鼓を打つひととき。港町の居酒屋にはその日に水揚げされた新鮮な海の幸が入荷しており、お刺身などで提供される。東洋町にある居酒屋の料理人は、「漁師さんは美味しい魚を食べ慣れているから、料理で出す方も気合が入る」と話す。地元住民はもちろん、釣り客や観光客も集まり、温かい雰囲気ですべての漁師町の夜を楽しむのだ。

夜も更けて、町がしんと静まりかえるなか、薄暗い漁港に足を運べば、漁船の中でもくもくと漁の準備をしている漁師もいる。漁師町の次の一日が始まっていく。

夜の町

東洋町 甲浦



プライム トーン

次世代を担う
土佐人たち

高知の風土に育まれた「土佐人」たちは
今日もそれぞれの分野から「土佐の風」を発信
そこに新たな文化を重ねながら…

GUEST

漁師 ユーチューバー

よしまさ

すゝき

須崎うみんちゅ 嘉征さん

平成5年、須崎市生まれ。生まれ育った地元で、21歳の頃から家業だった漁師の仕事に携わる。現在は、登録者数約3万人を誇るユーチューバーとして、漁師の日常を発信。自然体を大事にしながら、須崎の海の暮らしを伝えている。

少年時代 なりたくなかった 漁師の仕事に

高知市から車で西へ、およそ一時間ほどの距離にある須崎市は、県内でも新鮮な魚が水揚げされる漁師町として有名だ。そんな須崎市で地元漁師として働きながら、およそ3万人もの登録者数を誇るユーチューバーとしても活躍している人物がいる。その名は、須崎うみんちゅ嘉征さん。「わざとらしくない、自然体の自分で、須崎の漁師の生活を伝えたい」と話す嘉征さんは、地元の若者たちを中心に、注目の人物になっている。

「子どもの頃を振り返ると、ちよっとやんちゃでしたね」と話す嘉征さん。周囲の大人たちからは「ひとつちゃあ言うことをきかん」と言われ、将来を心配されたこともあったそう。「実家は祖父の代から漁師。でも当時、漁師になるのはイヤでイヤで」と笑う。それでも16歳頃から、時々船に乗って漁の手伝いをするようになったが、独特の魚臭さや、得られる収入を思うと、若者ながら「就労したい」とは思えなかった。

転機がやってきたのは、嘉征さんが21歳の時。父親が脑梗塞で漁師を引退することになり、親族で船団を組んで営んでいたバッチ網漁に、危機

地元の海で働く漁師ユーチューバー 海の暮らしを伝える若者らしい挑戦。

が訪れたのだ。「父親と一緒に漁をしていた叔父さんから、いきなり『船に乗って!』と言われて。それから本格的に、漁師の仕事が始まったんです」。

漁師として学ぶ日々 やがて仲間たちと YouTubeに挑戦!

船舶の免許こそ持っていたものの、嘉征さんが担当することになったのは、魚群を探しながら船団を導く誘導船。「漁で狙うシラスの群れがどこにいるのか、魚群探知機を見てもまったく分からなくて。最初の1、2年は、経験がある漁師さんと一緒に船に乗ってもらって、一から教えてもらいました」と振り返

る。こみあげてきたのは、父親への感謝だ。「働く前は、夜中の4時まで遊んで帰ることもあったんです。そんな時は、すれ違いで仕事に出ていく父の姿を目にしています。自分がやってみたら、本当に感謝するしかない、と思いましたね」。

やがて漁師の仕事にも慣れてきた嘉征さんは、パッチ網漁の閉漁期に、得意の泳ぎを活かした素潜り漁まで手がけるようになる。20メートルまで潜水し、高級魚であるイシダイやクエを狙うと、想像していた通り、実に上手いく。「YouTubeにアップされていた魚突き動画なんかより、自分の方がうまいぞ」と、率直に思ったそうだ。そんな話を、地元の仲間

地元の漁師として 漁師ユーチューバー として須崎の海に出る

それから嘉征さんたちは、YouTubeにさまざまな動画をアップ。須崎湾の海を泳ぐ素潜り漁の様子はもちろん、シラス漁の現場や、高級魚のセリの光景、さらには漁船の値段まで、漁師でなければ見ることができないような動画の数々が再生回数を伸ばしている。なかでも「獲れたてのシラスで漁師飯!」の動画は、なんと再生回数が270万回を突破。有名なユーチューバーから「1万再生いったらすごい」と言われたYouTubeの世界で、驚くほどの注目を集めることができた。

新庄川が流れ込む、美しい須崎湾が嘉征さんの母港。生まれ育った地元で漁師として暮らす日々は、「想像していたより楽しい」と話す。



たちとの飲み会の席でしてみると、火がついたように話が盛り上がり、なんとその場でYouTubeチャンネルをつくるのが決定。仲間が撮影や編集作業を引き受け、嘉征さんがユーチューバーにチャレンジすることになった。



「地元の友達に撮影してもらっていることが、一番良いんだと思います」と嘉征さん。最初こそぎこちなく、どこか演じるように動画に出ていたが、今は飾らない普段の土佐弁。自然体で、まるで友達と遊びながら撮影を



しているよう。それが、若い視聴者の親近感につながっているのだ。「地元で動画を見てくれている人も

多くて、街に出たら『あ、ユーチューバーだ』とよく言われます。ただの漁師だったら絶対に知り合うことがなかったような、いろいろな人たちにも声をかけてもらえて。本当に嬉しいですね」。

今後の目標に、登録者数10万人を掲げる嘉征さん。地元・須崎の海の暮らしを伝えるため、地元の漁師として、ユーチューバーとして、これからも活動を続けていく。



エフエム高知で毎週金曜日に放送中の「プライムトーク」に出演した時の嘉征さん。嘉征さんの出演回は、令和4年12月30日、令和5年1月6日の2週にわたってオンエア。



旬と地域と人

しんじょから



今回のレシピ

【ぼっかけ汁】

柏島の「ぼっかけ汁」は、ヒラアジやムロアジをはじめ、ウルメイワシなど、地元で水揚げされる青魚を使う。多様な魚種が水揚げされる地域ならではの、応用が効く漁師めしだ。

場所	大月町柏島
旬	通年

船員たちをねぎらう
船主の妻が手がけた
伝統の漁師めし

高知県西部にある柏島は、抜群の透明度を誇る美しい海で有名。漁師町としても知られ、竹などの棒にバスケット型の網を付けて魚を引き上げる「棒受け網」という伝統漁法も残されている。そんな柏島に伝わる漁師めしが、「こちらの「ぼっかけ汁」。棒受け網の漁から帰った漁師たちのために船主の奥さんが作った魚料理で、棒受け網が「ぼけ網」とも呼ばれていたことから、この名前になったという。その日の漁の成功を祝う漁師たちの宴会の席をはじめ、ご飯にかけたリ、うどんやお餅を入れたり。レシピを継承する島本さんは、「船によって甘さやしょっぱさが違うことも特徴だったね」と話す。現在は、寒い冬に暖を取るため、「今日はぼっかけやろうか」と、仲間内で楽しんでいるという。

▶用意するもの(4~5人前)

- アジ・・・・・・・・・・7、8匹
- 干し椎茸・・・・・・・・5、6枚
- かんぴょう・・・・・・・・1本
- ごぼう・・・・・・・・・・1/2本
- 豆腐・・・・・・・・・・・・1丁
- ネギ・・・・・・・・・・・・2本
- 干し椎茸の戻し汁・・・500ml
- 砂糖・・・・・・・・・・好みの量
- 酒・・・・・・・・・・・・好みの量
- 醤油・・・・・・・・・・好みの量



- 1 新鮮なうちにアジの皮を剥ぎ、頭、内蔵、背骨を取り除いて、フードプロセッサーやすり鉢などで、小骨ごとすりつぶしてミンチ状にする。骨が残る場合は、包丁の背で叩いて、舌触りを良くしておく。
- 2 あらかじめ水で戻しておいた干し椎茸とかんぴょうを、一口大にカットする。この時、干し椎茸の戻し汁は捨てずに、別の容器へ移しておく。
- 3 干し椎茸の戻し汁を、大きめの鍋に入れて煮え立たせる。鍋が沸いてきたら、干し椎茸とかんぴょうを投入し、ひと煮立ちさせる。
- 4 アジを入れたすり鉢へ、煮立った鍋の煮汁を入れて、ダマにならないように身をほぐしながら混ぜる。煮汁の熱で火が通り身が細くなったら、鍋に入れて混ぜる。
- 5 砂糖、酒、醤油の順番で、好みの味になるよう調味料を加えていく。家庭や船によって塩分や甘さが違うので、自分の好みでOK。うま味調味料を加えて味を引き締めても良い。
- 6 味が整ったら、豆腐をさいの目にカットして鍋に投入。火が通ったら、炊き立てのご飯を入れた器に汁をかけて、小口切りしたネギを乗せたら完成。ご飯は食べずに、汁だけを食べるのもあり。

おたからレシピ

ひとくちメモ

調味料の量が「お好み」なのは、家庭や船によって塩分の濃度や甘さの好みが違うことが当たり前だから。いつも船の上にいる船員たちには、甘めの味付けが好まれることが多かったが、「こうでないといけない」という分量はない。

干し椎茸の戻し汁

まだまだある！

【さつま汁】

カツオ節からダシを取り、島にあるもので作られていた鵜来島の郷土料理。宿毛市の沖合いにある鵜来島では、カツオの一本釣りが盛んだったことから、親しまれていたという。

【どろめの塩辛】

南国市に伝わる、どろめとしょうゆの実で炊いて作る塩辛。一日に何回も地曳き網を引く漁師がご飯を食べに帰れないことから、ご飯にのせるだけで食べられるので大活躍だった。

【レシピ案内人】

城下町グループ

約30年ほど前に、地元の女性たち9人で立ち上げたグループ。現在は5名で運営している。普段は、大月町で水揚げされる魚を使った、すり身や天ぷらなどを製造。こうしめし、ぶりのヘダずし、松いかのくろみ和えなど、地域食材を使用した伝統料理を継承している。



岡崎のり子さん

代表
浜野三代さん

島本きみさん

土佐の

業

ワザ

室戸市の「有限会社宮崎造船所」は、大型の定置網や大敷網で漁をする大敷組合をはじめ、地元のみならずさまざまな漁師たちにとって、なくてはならない存在だ。戦中から造船業に携わってきた造船所で、現在は宮崎敏さんが三代目を務めている。最盛期には船舶の新造も手がけていたものの、近年では主に長く使い込まれた船の修繕や改造などを引き受けている。

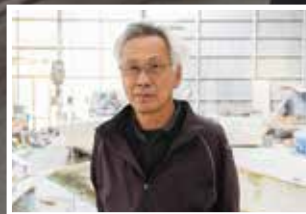
地域産業である漁業を支え続ける

敏さんのこだわりは、船舶の設計者だった経験を活かし、最終的な船型や重量を計算に入れながら、船主の要望に沿った、より良い船に仕上げていくこと。修繕に繊維強化プラスチック（FRP）を使うなど、できる限り使用可能年数を長く、漁師たちが安全に使える船を送り出している。地域の産業である漁業を支え続けていく。



土佐に息づくさまざまな職人ワザ。伝統の傍らに、常に新しい展開があることも、土佐らしい特徴の一つだ。今回は、造船所をテーマに、土佐の業を探訪！

小型ポートから漁船まで、幅広い船舶の修繕や改造を引き受けている。地元・室戸市はもちろん、高知市や黒潮町などにも自ら出向いて、船体の修繕を行うことも。



有限会社宮崎造船所

みやざき たくし
宮崎 敏さん

昭和31年、高知県室戸市生まれ。18歳で山口県の造船所に就職し、船舶設計の仕事に就く。その後、25歳で地元へ帰郷し、船の設計と整備の両方を手がける。



ホイスト式天井クレーンを備えた400坪ほどの工場を併設。こちらでは、主に船体の補修などを行う。



船体の修繕などには、プラスチックに繊維を加えて強度を高めた複合材料（FRP）を使用している。



船のパーツは工場で作って現地で取り付ける。上の写真は10tほどの船の船首部分に設置する「バルバス・パウ」。船の造流抵抗を緩和させる。



工場はもちろん、現地で直接メンテナンスや修繕なども行う。船の甲板や操舵室など、船着場で船に乗り込んで作業している。

日々脈々

今回の
テーマ

造船所

職人技と最新技術を持つ船のドクター

奈半利町の「籠尾ドック」が誕生したのは、いまから51年前。初代の籠尾傳さん^{つたえ}は、元々マグロ漁船の機関長としてエンジン整備を手がけていた人物だったという。開業当時は、マグロ漁船はもちろん、魚梁瀬^{せすぎ}杉の運搬船の修理・点検もこなっていた。

現在、三代目を務める籠尾寿仁さんのモットーは「次の出航までの限られた時間でベストを尽くすこ

と」。とりわけ、寿仁さんにとって船舶は患者のような存在で、例えば、漁の作業中でもエンジンの異変が分かるように、回転数や機器の温度、圧力といった、さまざまなデータを収集できるシステムも開発している。代々受け継ぐ職人技に、最新のデジタル技術が合わさり、港の未来を明るく照らしている。



エンジンをバラした時の状態確認、ピストンの大きさなどの計測、メインエンジンとプロペラとを繋ぐ芯出しなど、0.01mmの仕事を要求される作業の際に活躍する計測器具は、籠尾さんにとって必要不可欠なもの。



籠尾ドック

かごとしひと 籠尾 寿仁さん

昭和54年、高知県土佐市宇佐生まれ。工業高校を卒業後、東京や海外で経験を積み、25歳でUターン。「奈半利町に恩返しをしたい」と地域活性化にも注力する。



船にとって大切なプロペラは、ひとつずつバラして研磨作業を行う。その後、亀裂、歪み、損傷がないかを検査する。



遠洋にいる船の機関データを管理するため、IoT技術を取り入れたシステムを開発中。成功すれば、船員の負担軽減にもつながる。



「船の修繕作業中、滞在する船員たちがゆっくり休めるように」と用意したドックハウス。一人ひとりが寛げるようにと全室シングル。



修繕後、プロペラの回転数に対してエンジンの温度や圧力が正常かを確認するための試運転。近くのを1時間～4時間ほど走る。

ちゅくと寄っていかんかえ〜

うちの商店街

今回の商店街

魚の棚商店街

高知駅より歩いて約10分。江戸時代初期から続く小さな商店街

「魚の棚商店街」。開設当初から、今なお残る日除けテントは必見!



はりまや橋ゲストハウス

せんとう ひとし
仙頭 一志さん

「昔ながらのおばあちゃんの家」にいるようなゲストハウス。リーズナブルに滞在できるため、お遍路客や海外客が集う。



オリフシ

たけなか かずひろ
竹中 和弘さん

3Dプリントフィギュアの専門店。坂本龍馬など、個性豊かな3Dフィギュアはもちろん、3D技術を駆使して自分の分身人形を作ることできる。写真のマスクも自作。



岡本海産物店

にしむら かずこ
西村 和子さん

開業は昭和24年。魚の棚商店街で最も長く続く海産物店。海産物の加工品はもちろん、商店街の子どものためのお菓子も販売する。



手作りコロッケの店ひろちゃん

ほそかわ ひろのぶ
細川 洋伸さん

昭和52年に開業。サラリーマンや主婦など、地域のお客さんに愛される惣菜店。とんかつやコロッケ、季節のお弁当などが並ぶ。

街の一言



歴史ある日除けテントが 商店街のシンボル

この商店街を開いたのは、江戸時代初期の土佐藩主だった山内忠豊。その当時、「商店街に並ぶ魚を日差しから守るために、店の屋根から日除けを掛け渡すことが特別に許された」と伝わっています。これは現在も、商店街の南側40mほどに残されていて、足を止める観光客も多いですよ。キリキリと音を立てながら商店街を守ってくれている



日除けテントは、魚の棚商店街協同組合理事長 細川 洋伸さん
シンボリックな存在なんです。

商店街MAP

商店街の近くには、よさこい祭りの競演場としても有名な「はりまや橋商店街」がある。路面電車の電停や「はりまや橋」も徒歩圏内だ。



江戸時代から続く
レトロな商店街
新しいアートも登場！

高知市にある「魚の棚商店街」は、わずか3mの道幅に、長さも100mに満たない小さな商店街。一方でその歴史は非常に長く、江戸時代には「藩政の台所をあずかる場所」といわれた。魚を扱う商店が多かったことから名付けられたその名は、今も変わらず。昭和レトロな日除けテントが、今も目を引く。

そんな「歴史ある商店街を守っていききたい」と、令和3年に地元の若手事業者が中心となって立ち上げたのが、魚の棚商店街協同組合だ。二番古くて、「一番新しい」をコンセプトにさまざまな活動を展開しており、例えば「アート&テイクアウトマルシェ」では、空き店舗を活用したアートの空間も登場。多くの人が商店街に訪れるきっかけになった。組合の理事長である細川さんは、「日除けテントをはじめ、歴史あるこの商店街の個性は、お金をかけても作れないもの。時代に合った取り組みで、賑やかにしていきたい」と意気込んでいる。

問い合わせ 魚の棚商店街協同組合 TEL:088-861-4696(手作りクロquetteの店ひろっちゃん)

つないでつむいで

県史編さん室

高知県史(自治体史)とは？

高知県について伝え残されたさまざまな資料を調査し、県の歴史を詳細に記したものを、郷土の歴史を知る、大切な手がかりだ。



地域の歴史調査が始まっています！

現存する歴史資料を把握し私たちの歩みを未来へ！

南海トラフ地震が起これば、高知県内の各地に眠る歴史資料にも、甚大な被害が生じることが懸念される。高知県の歴史を紐解く大切な情報が、失われてしまう恐れがあるのだ。私たちが歩んできた歴史を将来に伝えていくため、今のうちに現存する歴史資料を把握し、記録することも、県史編さん室の重要な使命のひとつだ。

その第一歩として、令和4年度は近世・近代・民俗という3分野の調査を開始。近世部会では、7名の委員と監修者に加え、歴史を学ぶ京都大学の院生7名と高知県内の大学生4名が参加し、江戸時代に久重山村(現在の芸西村久重地区)の村役人を務めた山中家に伝わる古文書のうち、約250点の写真を撮影した。

今後も各地で歴史資料の調査を続け、当時の社会や暮らしを解き明かしていく。

9月に芸西村で実施した古文書調査の様子



地域の歴史を探る 歴史資料調査隊！

歴史資料の調査には、写真撮影や「くずし字」の解読などの膨大な専門的作業が必要だ。そのすべてを編さん室だけで実施することは困難なため、県内の大学生を中心とした「歴史資料調査隊」を結成。高知城歴史博物館の協力による養成講座を受講した上で、編さん室のメンバーと力を合わせて歴史資料の撮影や解読を進めている。

現地調査に参加した高知大学の清水彩生さんは、「地域の歴史調査を経験して、将来は歴史のような仕事に関わりたいです」と話す。同じく高知大学の田中愛海さんは「自分自身の勉強にもなつて、まさに「拳両得です」とのこと。高知県の歴史を紡ぐ活動は、心強い若者たちの志も育んでいる。



高知大学
清水彩生さん(左)
田中愛海さん(右)

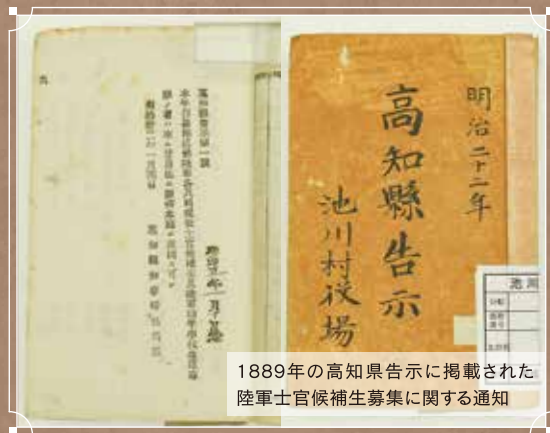
第三回 仁淀川町 池川総合支所

史料が語るもの語

県や市町村が発行してきた行政資料は、高知県史の近代編を編さんする上で最も基礎的な資料となるが、戦前の資料の多くは戦火や合併を経て散逸が進んでしまった。そんな貴重な資料が、仁淀川上流域の役場に奇跡的に残されていた。



池川総合支所で貴重な行政資料を撮影する様子



1889年の高知県告示に掲載された
陸軍士官候補生募集に関する通知



貴重な行政資料が確認
された池川総合支所
(仁淀川町)

仁淀ブルーの地にあったのは戦争で失われた貴重な資料

合併前の旧市町村役場に残る行政資料などの調査を進めている、県史の近代部会。各地に貴重な資料があり、地域の歩みを私たちに教えてくれる。「旧池川町役場(現仁淀川町池川総合支所)」には、当時の池川町が作成した貴重な行政資料を始め、これまで現存が確認されていなかった号を含む、約300点の高知県公報類が所蔵されている。

今後、資料撮影やリスト作成といった地道で膨大な作業を続けていくなかで、昔も今も変わらない「仁淀ブルー」に彩られた地域の歴史と高知県の歩みが、克明に浮かび上がってくるだろう。

高知県の
歴史に触れる

県史特集

漁師町の営みに 文化を見つける

今回のテーマは、漁師町の民俗調査。
高知県史の民俗部会メンバーが中土佐町を訪れ、
聞き取り調査を中心に、資料収集を行った。
漁師町の日常を通じて、地域の歴史が見えてくる。



カツオが結ぶ海の交流。
全国で一目置かれる、
土佐の漁師たち。

新しい高知県史の編さんに向けて、県内各地で現地調査が始まっている。令和4年の秋には、海に山に多様な民俗と文化を擁する中土佐町にて、民俗部会が調査を実施。カツオの一本釣りで有名な漁師町、中土佐町の久礼にも、日本のカツオ漁業をめぐる民俗学の第一人者、川島秀一さんが訪れた。

川島さんが生まれた宮城県の高知沼市は、生鮮カツオの水揚げ量で日本一を誇る港町。高知から遠く隔たった場所に思えるが、実は子どもの頃から高知の漁船をよく目にしてきたと言う。「以前に研究で中土佐町を訪れたとき、漁師さんに『宮城から来ました』と言ったら、すぐに『気仙沼か!』と聞かれて。気仙沼の飲み屋街だとか、いろんな話で盛り上がりましたよ」。

遠く離れた港町が海でつながっている。そこには、全国の漁師たちが交流する、海のネットワークがある。三陸でも「土佐の漁師は、カツオの釣り方が美しい」と評されているのだ。



川島さんが同行取材した移動販売の様子

漁師町の生活を探るため 取材に訪れたのは、 移動販売の魚屋さん。

今回の調査で川島さんが訪れた取材先の一つが、久礼で移動販売を営む魚屋さん。軽トラックの助手席に乗り込み、仕事の現場に同行した。そこには、「漁業の文化を探るには、漁業の周辺も含めた地域全体の

営みを見なければ」という川島さんの狙い通り、水産物を通じて生き生きと交わされる地域の交流があった。

「地域住民が行く先々で待っているんです。魚を買うだけじゃなく、いろいろな世間話もしています。地元で魚がよく食べられているのは、こういった日常の風景もあつてのことだと思いましたね。」

地域の日常を残す、 歴史に託された 大切な役割。

民俗部会のメンバーが合同で行った、今回の中土佐町の調査。地域住民への聞き取り等の調査は県内各地で続けられ、最終的に高知県史の民俗編として編さんされる。「どんな民俗編にしたいか」という問いに川島さんは、「民俗学の役割は、



漁業をはじめ、農業や商工業、信仰祭礼、民俗芸能など、中土佐町の多様な民俗や文化について、資料収集を行った。

今日の前で営まれている人々の生活をすくい上げ、残していくこと。この人は対象ではない、ということはないんです。県民のみなさんが日常的に続けている、ありのままの生活を教えていただきたい」と答えた。

調査はまだ始まったばかり。地域で暮らす人々の生活や文化を追いかけて、高知県の歴史を紐解いていく。



昭和27年、宮城県気仙沼市生まれ。東北大学災害科学国際研究所シニア研究員、日本カツオ学会会長。カツオ漁を通じた人間の交流が主な研究テーマ。福島県新地町で日常的に早朝から漁船に乗りながら研究を続けている。

かわしま しゅういち

川島 秀一さん

伝え継がれる
土佐ものがたり

昔々にあったとさ

「漁師すくった庄屋」



ココ

黒潮町

義民伝説



「水戸黄門」などの時代劇に登場する庄屋は、おおかたが農民、漁民、町人などを苦しめる悪人である。ところが、土佐の庄屋さんは例外。農民や漁民のために、その身を犠牲にし、領主に直訴して、処刑されるケースが多い。漁民のため、我が身をささげた佐賀の大町九兵衛と同様の人物が、お隣の大方町伊田（現・黒潮町）にもいた。掛川新吉という人物であり、現在、伊田の観音寺本堂の裏（現在は横）にその墓がある。ホッパンという風土病にご利益あり。

今から三百年ぐらい前、佐賀の大町に九兵衛さんという庄屋がおったと。ある年ひどいひでりが続いて、漁師たちは沖へ出ても、じゃこ（雑魚）一尾取れん、かつえ死にするような暮らしじゃった。そんなことが長い間続いたある日、待ちに待った雨が降ってきた。

それはしのつく豪雨で、伊与木川の水があふれ、つないであつた小舟の全部が流されてしもうた。皮肉なことにたつた一日の大雨で、漁師たちの命の手だてが奪われた。漁師たちは、力なく浜へ座り込んで沖を眺めた。と、ぶかりぶかり流れてくる大量の材木があつた。「おお、これで舟が作れる」。われ先に海へ飛び込んで、流木を引っ張り上げたが、それには「お上のもの」という角印が押されていた。けれど、九兵衛さんは止めざつた。今、漁師たちを救うには、この材木しかないと思つた。

「流木を拾うたもんはおらぬか」。お上の調べが始まつた。九兵衛さんは「漁師たちに罪はありません。私が許して拾わせました」と申し出て、罪を一身にかぶろうとした。これを聞いた漁師たちは、

「九兵衛さんを死なすな。九兵衛さんを助けよう」と、みんなでそろつて、中村の奉行所へ嘆願に行つた。集落の入り口、椎の木坂で、奉行所からの助命の知らせを持つてくる早馬を、漁師たちは今か、今かと待つていた。「おつ、来たぞ」と誰もが早馬について走つたが、時遅く、知らせが大町に着いた時、九兵衛さんは切腹した後じゃつた。九兵衛さんをまつたほこらは漁港にあり、漁師の神様として信仰されている。

出典 土佐おもしろ人間烈伝

著者 市原麟一郎

天衣無縫に生きた土佐おどけ者の生き様に惹かれ「近代土佐における、おどけ者の探求」を行い、数々の民話を発行。そんな市原麟一郎氏が惹かれたおどけ者は「いこっそう」「どくれ」「ひょうげ」「そそくり」「かんりやく人」「のかな奴」「おっこうがり」「てんこのかあ」「こくどうもん」など。



応募締切

令和5年3月20日

とさぶしからの贈り物

3



オリフシ

坂本龍馬胸像／ブロンズ風(左)

・グレー(右) 各1名様

デザイン・設計・製造まで手がけているオリフシから、高知の偉人である坂本龍馬像をプレゼント。どちらか希望を明記して応募を。



高知県立高知海洋高等学校

缶詰セット(味付け・油漬け)各1個ずつ

3名様

実習で釣ったマグロを捌き、加工、販売に至るまで、一貫して生徒たちが行う。自慢の缶詰を、ぜひご賞味あれ!

4



クイズとアンケートに答えて読者プレゼントに応募しよう!

クイズ 「樽流し漁」で知られるキンメダイの漁場は?

- 1 スマホから右のQRコードを読み込んでwebサイトにアクセス
- 2 応募フォームより、必要事項を明記し、読者プレゼントに応募する

1

株式会社わらびの

土佐手拭い「土佐海魚」

3名様



土佐湾に泳ぐ美味しい魚たちの生態が一目でわかる絵柄。綿100%の日本手拭い。

2

岡本海産物店

サラダかつお

3名様



岡本海産物店と古くからの付き合いである鯉節店「浜吉ヤ」から仕入れたカツオ商品。ほくしてサラダにトッピングもおすすめ!

たいさんの応募
お待ちしております。



※読者プレゼントの応募は「とさぶしwebサイト」もしくは、官製ハガキから応募できます。官製ハガキで応募される場合はお名前・発送先のご住所・お電話番号・ご希望のプレゼント番号・クイズの解答・とさぶしを読んでのご意見やご感想、今後見てみたい特集テーマをご記入の上、下記の宛先まで締切日(令和5年3月20日)必着でお送りください。 〒781-0081 高知市北川添10-15 株式会社ほっとこうち



A BRAND-NEW CHAPTER AKOCHI
TOSABUSHI

とさぶし

Web
リニューアル!
見てちや!

<https://tosabushi.com>



facebookもやってます!

<https://www.facebook.com/tosabushi>

発行

高知県文化生活スポーツ部文化国際課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号(本庁舎5階)

Tel 088-823-9793 Fax 088-823-9296

E-mail 140201@ken.pref.kochi.lg.jp

発行日:令和4年12月30日(季刊)

企画 とさぶし編集委員会

制作 ほっとこうち

バックナンバーの入手方法

お近くに配布先がない場合は、送付を希望されるバックナンバーの号数と部数、送付先、氏名、連絡先(電話番号)をご記入のうえ、送料分の切手をお送りください。受取次第、発送をいたします。
※連絡先は、バックナンバーの在庫がない場合や切手の過不足があった場合などに使用します。

【送料】

1冊 140円

2冊 180円

3冊 215円

4・5冊 310円

6冊以上の場合は、一度ご連絡ください。

お問い合わせ・送付先は、

高知県文化生活スポーツ部文化国際課(上記)まで。

LINE@でも情報配信中!



とさぶし

と友達になろう!

特集

P02

漁師のお仕事

P04

それぞれの漁港で働く 漁師を訪ねる

P08

サラリーマン漁師が海に出る!

P10

未来の漁師を探して

P12

漁師たちが帰る港

連載

P14

プライムトーク【須崎うみんちゅ嘉征さん】

P16

土佐おたからレシピ【ぼっかけ汁】

P18

土佐の業 日々脈々【造船所】

P20

うちの商店街【魚の棚商店街】

P22

つないでつむいで 県史編さん室

P24

漁師町の営みに文化を見つける

P26

昔々にあったとさ

次号予告

「牧野さん」

令和5年3月31日発行予定です。

お楽しみに!

※内容は変更になる可能性があります。予めご了承ください。