

## 漁師の話

話し手：三浦治男・佐藤盛夫・鈴木金利・千葉 正（マコモ軍団・漁師）

文：藤本泰文（（公財）宮城県伊豆沼・内沼環境保全財団）



写真 フナのすずめ焼き

「沼は宝だった」と三浦さんは言う。戦後の伊豆沼に移り住んで半世紀以上、漁師として沼に生きてきた人物である。小柄な体に、刻まれた皺。大正生まれの三浦さんだが、その言葉には、沼を糧に生き抜いてきた力強さがある。

1970年代、沼では面白いように魚が獲れた。沼の漁師が「どう網」と呼ぶ定置網ではいろいろな魚が獲れる。獲れた魚の中でも寒鰯は良く売れた。10 cm くらいの小鰯のはらわたを取り、3~6尾を串に刺したものを焼く。程よくあぶったら、串を「べんけい」と呼ばれるわら細工に結び付ける。これが正月前には飛ぶように売れたという(写真)。

ウナギは置き針で獲った。竹竿に糸と針をつけただけの単純な仕掛け。これに餌を付け竹竿を沼に刺して一晩置く。だが、ウナギは敏感な魚だから、付ける餌をよく考えないと針には掛からない。春先にウナギが良く獲れる餌はトンボのヤゴ。近くのため池からトンボのヤゴを取って来て仕掛ける。もう少し暖かくなってきたら、小さなザリガニがいい。ミミズでもウナギがよく掛かるのだが、それ以上に鯉や鰻が獲れてしまうそう。漁師の経験は深い。

エビ漁(主にヌカエビ)は沼を代表する漁で、年間200-300 tもの水揚げがあった。わずか15年ほど前(1990年頃)の話である。夜行性のエビは夜中に獲る。「かぐらさん」という、地引網様の仕掛けを船でゆっくり

引きながらエビを獲った。エビは一晩で1斗(18 L)は獲れた。5斗のエビを獲った日もあったそう。真夜中に漁から帰ってきて、エビを藁の上に敷き一晩置く。その後、エビに混じる水草の欠片を取ってから鍋で茹で上げる。紅く色付いたエビを求め、当時は数人の仲買人が伊豆沼・内沼に買い付けに来ていたそうである。

漁を楽しそうに語る三浦さんも、漁の道具が揃うまでは、先輩漁師の手伝いをして勉強したそう。ゴムの胴長も、手袋もなかった時代、藁で編んだ前掛けと足袋で沼に入った。船も近くの山から木を切り出して船大工に作ってもらった。刺網は網の生地を買って作り、網の成果をみながら、少しずつ改良を加えた。そのようにして、一つ一つ自分の漁を作り上げてきたのである。

伊豆沼のあらゆる生き物が漁師の糧となってきたことを、話を聞いて感じた。沼を糧に、何十人も漁師とその家族が生活していた。沼には本来、それだけの人を生かす力があるのだ。しかし今の伊豆沼・内沼に、かつての面影はない。沼は汚れ、オオクチバスは魚やエビを捕食し激減させた。宝を失った沼は漁師から見放されてしまった。生活のための漁は消え、寒鰯やウナギを自宅で味わう時くらいしか沼は顧みられなくなった。何のために沼を守るのか。伊豆沼・内沼にある、人を生かしてきた力こそ守るべき宝ではないだろうか。

※このコラムは、2006年に書かれたものを再構成したものです。