

海とともに生きる

これまでも、これからも

～能登島・^{えのめ}鰻目地区～

海に囲まれた能登島

能登島の地図を広げると、七尾北・西・南湾、それに富山湾と四方を海に囲まれていることがわかる。北湾は水深が深く大口瀬戸からの海流が流れ込みやすい。南湾の入口は小口瀬戸で富山湾と接し、西湾は一番奥にあって水深が最も浅い。このような自然環境の違いを生かし、さまざまな漁業が各地で行われている。

言うまでもなく、能登島では、古くから人々は海とともに生きてきた。能登島最古の佐波縄文遺跡からは、いろいろな土器とともに、魚網のおもりとみられる石錘が数多く発見されており、古くから海との関係が深かったことを物語っている。

今回、能登島の東側、富山湾に面した鰻目地区で、夫婦で漁業を営む立野さん(表紙写真)と堀田さん(右写真)に話をうかがった。

「刺網」で狙う

堀田郁夫さん(68)と妻の二三子さん(63)は「刺網」と呼ばれる漁法を長く続けている。今の時期が旬で、人気が高いのはハチメ(正式名称はメバル)。皆さんの家庭の食卓にもあがる機会が多いのでは。

刺網は、泳いでいる魚自体を直接狙うのではなく、あらかじめ仕掛けておいた網目に魚の頭部が入り込

むように設計されている。頭部が一度網目を通り、逃げようとした時にエラや背ビレが網に引っかかり逃げられなくなるという仕組みである。ハチメ以外にもヒラメ・アジ・タコ・ナメダイなどいろいろな魚がかかり、種類も豊富だ。沖合いから漁港へ戻りながら、鮮度を保つために魚が素早く網から外されていく。船上では自然と夫婦の会話も弾み、笑顔がこぼれる。

「サザエ網」で生け捕る

立野一成さん(74)と妻の美栄子さん(72)は、この時期サザエ漁を行う。



海から引き上げられるサザエ網

小型船で沖に出て、あらかじめ水深約15メートルの海底に仕掛けておいた「サザエ網」と呼ばれる網を手際よく引き上げ、生け捕りにする。日中は岩陰に潜み、夜になると餌の海藻を求めて活発に動き回るサザエの習性をうまく利用した漁法である。流れが速い外海特有のゴツゴツしたツノを持つサザエがおもしろいように網に引っかかる。船上では一成さんが海底から網を引き上げ、美栄子さんが慣れた手つきで次々と網からサザエを外していく。流れるような作業からは、長年連れ添った夫婦の絆が感じ取られた。



網から外されるサザエ

苦あれば楽あり

現在、鰯目地区では定置網が主流であるが、サザエ網や刺網などで漁業を営む方もいる。「以前と比べて変わったことは？」と聞くと、立野さん、堀田さんともに「魚の値段が大きく下がった」と声をそろえる。養殖や外国産の魚、食生活の変化などが影響し、近年、魚の卸値が下が

っている。20〜30年前の最盛期に比べると、魚の値段は半分、ものによっては3分の1にまで落ち込んでいるものさえあるという。「むしろには、これ」しかないし、体が動く限り続けるだけや」と話す。それでも、「たくさん魚が捕れるのは楽しみやわいな」と楽しげな笑顔ものぞかせる。



笑顔がこぼれる堀田さん

「ここにも七尾らしさが

「地産地消」という言葉が最近よく使われる。「地元生産・地元消費」を略した言葉で、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味だ。消費者の食に対する安心・安全志向の高まりを背景に、消費者と生産者が顔の見える関係づくりをしようと呼びかけられている。

原油高騰などの影響で、「家計」は易しいものではないかもしれない。そんな中で、安価な養殖ものや外国産を求めるのも無理はないが、身近

なところに「本物の味」があることを忘れないでほしい。富山湾や七尾湾からの豊富な海の幸に恵まれた七尾。四季に恵まれ、一年を通してその季節ならではの食材がこの地に住む者だけでなく、この地を訪れる者の舌をも楽しませてくれる。鰯目地区で捕れる新鮮な七尾魚。鰯島が発信する「七尾らしさ」がここにも一つあった。

皆さんの家庭に七尾の味はありますか？ 食卓に並ぶ食材について、今一度、ご家族で考えてみてはいかがでしょうか。



参考資料：能登島のれきし