



この人に聞く下田まち遺産。 「あの頃の元気を取り戻す」

白浜若手漁業者の方々

聞き手：小川（建設課）

後継者不足となっている漁業の現場で、頑張っている若手がいるという情報を聞きつけ、今回は話を聞いてきました。



井出牧雄さん(40)
白浜地区出身



井出朋美さん(37)
伊東市出身



山木由香里さん(31)
稲生沢地区出身



山木拓也さん(38)
白浜地区出身

※カッコ内は年齢

子供と一緒にいる時間が 増えたのが一番うれしい

5年ほど前はホテルなどで仕事をしていた山木さん。前職を辞め、漁業を始めたことで、子供という時間が増えたそう。



僕らがやっているのは陸からの漁業です。海藻採り、海苔採り、貝や天草など、船操業しない漁です。漁場は白浜地区全体で、私も妻も仕事の内容は一緒です。漁業権は祖父が持ってたのでそれを引き継ぎました。漁業をやり始めたのは5年ほど前で、それまではサービス業などの仕事をしていました。だけど、帰りが夜になったり、その日に帰れなかったりで、子供に会えないこともあり、それが嫌で時間を自由に使える今の仕事に転職しました。

最初は慣れないことも多く、漁獲量もそれほどなかったですが、徐々に慣れてきて、漁獲量も上がり、生活できる収入を得られるようになりました。今は子供と一緒にいられる時間も増え楽しいですね。

こんなに楽しい仕事はない もっと仲間が欲しい

10年以上前から漁業に取り組んでいる井出さんは、仕事について楽しそうに語ってくれたのが印象的でした。



なぜこの仕事をやるかって、「面白い」の一言につきます。自ら採った海産物の量によって金額が決まる。とても単純でわかりやすいですよ。

今は私たち若手は10人くらいですが、これからもっと増えて欲しいですね。僕がこの仕事を始めた時は、僕1人でしたから今は心強いですよ。この仕事をやるには漁業権が必要なので、やりたい人は漁協や僕らに相談して欲しいですね。

僕らがやっている漁業は4日連続で海に潜ることもあれば、天候が悪いと1ヶ月漁に出られないこともある。安定した収入も得られないのが後継者不足につながっています。また、個人差もある。貝採りが上手い人もいれば、苦手な人もいます。でも、採れた分だけ収

入になるので、頑張りがいはいありますし、歳をとってもできるメリットがあります。白浜の海に潜るおばちゃん達は、海の中では人魚ですよ(笑)。

自ら作った商品を売場に並べる

採った海産物の中でも漁協が買い取りをしていないものを、山木さんたちは自ら売り込みをし、市内販売店に置いているそう。



採れたてのわかめって凄く美味しいですよ。だけど、わかめって北陸で採られるものに市場価値があるから、白浜の漁協では取り扱っていません。私たちは自らパッケージを作って売っています。生ものは保存の関係で難しいので、乾燥させたものを市内の下田開国博物館で置いていただいています。

結婚を機に白浜で漁業

結婚を機に白浜に嫁いだ井出さん。今ではすっかり海女さんです。



25kgの天草俵を軽々と持つ山木さん



乾いた天草をこの機械に押し込み俵型に押し固める。



私は伊東市から結婚を機に引っ越してきました。夫と一緒に同じ仕事ができる喜びがあります。最初は慣れないこともあったんですが、教えてもらいながら少しは上手になったかな(笑)。でも、貝採りはまだまだ。アワビなんかまだ採れませんね。これからもっとチカラをつけたいです。

「樽ダンス」を続けて欲しい 天草漁を活発に！

白浜地区では天草漁を行っています。白浜地区と違い人力で天草ボン作りをしている須崎地区の「樽ダンス(下記コラム参照)」についても聞きました。



白浜地区では専用の機械によって天草を押し固めて仕上げる方式(上写真)をとっています。でも須崎地区の樽ダンスにも魅力を感じます。



できることなら樽ダンスを続けて欲しいですね。例えば、お客さんに見せる時にだけやるのはどうでしょうか。私

もやりたいです。一緒にやってくれる仲間がいればもっといいですね。



天草については、子供たちに教えたかったです。どうやって天草を採って加工していくか。食べ方も今では色々やられていますからね。樽ダンスも子供たちに教えて欲しい。



白浜は天草で有名です。TV番組でも取材を受けたりしています。昔は「天草御殿」という言葉があったくらいに、天草漁で稼げていました。今は価格が下がったこともあり難しいですが、もっと天草漁を活発にしたいです。

白浜の漁業を盛上げ 昔の元気を取り戻したい

みなさんの話を聞いて、多くの仲間と一緒に漁業を盛上げたい意識が伝わりました。



僕らがやっている漁業は年配の方じゃないんです。僕らより少し上の世代はやっていない。僕らはもっとこの仕事

と一緒にやってくれる仲間が欲しいです。でも、軽い気持ちではなく、「この仕事で食べていく」という強い気持ちのある人に来て欲しい。



女性は本当に少ないです。年配の方が多いですが、私たち世代は少ない。お子さんのいる女性は特にオススメです。自由な時間で仕事ができますから。漁ってシーズンがあるので、1年で採るものも違います。12月のはんば海苔。1月からふのり、わかめ。3月はひじき。4月から9月は天草と貝。10月と11月はまるまる休みなんです。だから、10月と11月は家族旅行にいったりして、のんびり過ごします。



1月の海は辛いですね。水温が低いので凍えます。漁にはリスクもあります。体が資本の仕事ですから。僕らはサーフィンをやっているのでも波が上がってくることがあっても、それほど怖くない。この仕事はマリンスポーツをやっている人には特に向いていると思います。

最盛期の当時と同じとは言いませんが、もう一度、白浜の漁業を盛上げていきたいと思っています。



海岸沿いの広場に干された天草。



インタビュー時の様子

須崎地区・天草ボン作り伝承の危機

須崎地区でも天草漁を行っています。現在は若手不足で困っています。というのも、白浜地区と須崎地区では、セリにかけられるための天草の束(「ボン」と呼びます)の製法の違いが大いに関わっているためです。

白浜地区では、機械を利用してボン作りをしますが、須崎地区は昔ながらの製法でボン作りをしています。その製法は、大きな樽の中に入れた天草を女性が向かい合って力いっぱい踏み固めていきます。その光景がまるでダンスをしているように見えることから「樽ダンス」と呼ばれていますが、これが見た目よりかなりの重労働の上、担い手の高齢化と若手不足により、須崎地区の天草ボン作りの伝承が危ぶまれているのです。

須崎地区のボン作りは下田まち遺産に認定されています。昔から続くこの文化を私たちの世代で絶やすことなく次の世代に伝えていってほしいと願っています。

