

毎年、6月1日から出漁となる貝殻島周辺昆布漁。今年は、2日遅れの出漁となったが、納沙布岬には多くの関係者が詰めかけた。納沙布岬に集結した昆布漁船は午前6時の合図とともに一斉に貝殻島へと向かう。根室の昆布漁の始まりである。

貝殻島周辺昆布漁で採れる昆布は「棹前昆布」と呼ばれる。通常の漁よりも早い時期に棹を入れるためである。昆布を採るための棹は、長さ8メートル。ヒノキの棒の先に、昆布を巻き付けるためのL字型のカギが取り付けられている。この棹で波間に揺らぐ昆



今年の一斉出漁は、天候により6月3日となった貝殻島周辺昆布漁。



豊漁と良質な棹前昆布に、各漁港での水揚げは活気に包まれた。

布を巻き付け引き上げる。この作業がなかなかの重労働である。潮の流れを計算し、FRP船のアンカーを打ち込み作業は続けられる。

流水や天候の影響により、大きく左右されるといふ昆布漁。貝殻島周辺昆布漁はこの2年間減産が続いたが、「今年こそは」の期待を裏切ることなく、6月30日満足のいく漁で終了することができた。6月での終漁も近年では珍しい。前浜漁が始まるまでは、日ロ民間コンブ協定で義務付けられている雑海草駆除が行なわれ、作業場では棹前昆布の製品作りに追われた。

親子三代

昆 布
漁 家

根室産昆布は一級品

うまいもんは食わないばだめだ！

地元消費拡大に期待・・・志和昭則さん

友知で昆布漁を営む志和昭則さん宅。前浜昆布漁が7月15日解禁となり、初日となった18日午前4時、妻の弘子さんと母親のきみさんの起床から始まった。船に乗り込む昭則さんと息子の則行さんが出漁の支度を始めるときには朝食の準備もでき、腹ごしらえを終えた二人を父親の昭治さんが見送る。そんな親子三代で支える昆布漁家の一日を追ってみた。

午前6時、友知漁港に巻き揚げられた昆布船を降し、カップ姿の二人が乗り込むと船外機がエンジン音をあげる。今日のポイントへと舵を取る。ポイントを決めるには、情報の収集はもちろん長年の勘と経験がものを言う。昭則さんが父親とともに漁に出ているときに教え込まれたことが、9年目を迎えた則行さんへと引き継がれている。狙っていたポイントに到着すると、さっそく棹を入れ漁が始まる。棹前と同じく好漁の感触に、二人の顔もほころぶ。それは親子ならではの会話となっていて、それ以上の言葉はいらない。船上に溢ればかりに積まれた昆布が、茶褐色に輝く。

はしりの今日は、午前8時30分に漁が終了。船が港に戻ると弘子さんがクレーンを操り、大量の昆布をトラックに積み込み早々に干場へと運ぶ。砂利を敷き詰めた干場には、まだまだ息子たちには負けないと昭治さんが待ち構える。船を降りても昆布漁を営む家には、隠居という言葉は無い。漁の報告を受けながら作業する昭治さんも、額の汗を拭う。作業を始めてから2時間。根切りが終わると、ほっとする一時間が訪れる。軒を連ねた昆布漁家の干場は、どこも昆布で埋め尽くされる。縞模様を描いた昆布は、根室半島を潮の香りで包み込んだ。

天日干しが終わると乾燥機に昆布を移し、最後の仕上げにかかる。これからは、乾燥した昆布の製品作りにも追われる。午後5時30分、食卓を家族で囲み漁を語る。手作りの昆布料理をほお張る笑顔が、今年の漁を物語る。昭則さんが歯舞漁業協同組合昆布漁業部会長を務め10年が経つが、その間、昆布漁をやめた家も60件を超すという。後継者問題を含め抱える問題も少なくない。「息子が継いでくれてありがたい。今も元気で親子三代、昆布採りができることに感謝だわ。」日焼けした顔のし