

# 漁師

vol.01

# RYO SHI

Shinonjima, Love!

篠島の魅力満載!

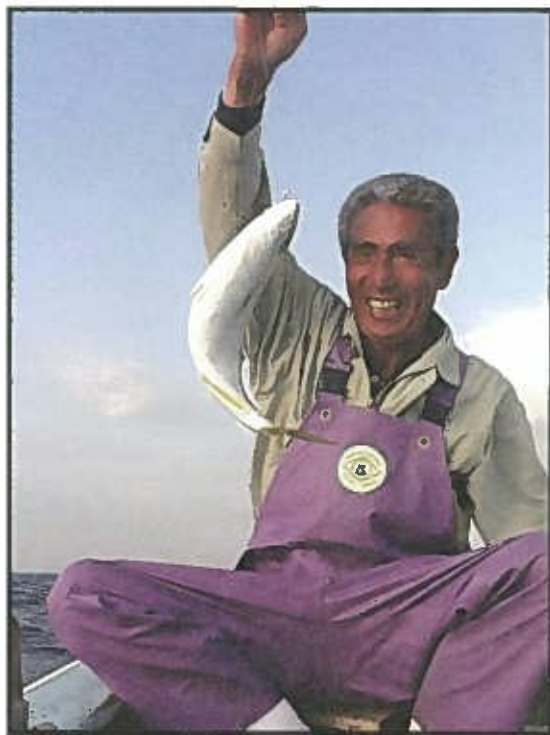


# 探偵! 漁師スクープ



前略。私は海の男、漁師さんに憧れを抱いている女子です。漁師さんは、とても男らしくて格好いい職業だと思います。でも都会に住んでいると、漁師さんに出会うチャンスはありません……。漁師さんの魅力を調査してもらえませんか？ お願いします。

というわけで今回は、  
渋い男の魅力を感じる  
ベテラン漁師さんの魅力に  
迫ってみたいと思います!



天野昌次さん(68)は篠島でもトップクラスの一本釣りの漁師。タイ、イナダ、スズキなどを釣る大物釣りと呼ばれる漁師の中でも、名人と呼ばれている人物だ。釣った魚を市場へ卸すほか「志波」という屋号で、釣り船の船頭もしている。15才から漁を始め、68才の現在でも年間260日、270日は出漁している。50代までは年間300日を超えていたそう。出漁日数の多さは島でも1、2を争う。それは常連の釣り客を数多く抱えているせいだ。「天気良くて海がある限り、俺は漁に行く!」そう言っていて豪快に笑う。真黒に日焼けした笑顔がまぶしい。昨日は一日でハマチを



94匹、カンパチを6匹、タイを5匹釣ったと言う。それ、一日ですか? 「そう。狙った魚は必ず釣るのが漁師だ!」 「かわいい!」 その男らしい言葉に惹かれ、さっそく同行取材をお願いする。船酔いするぞと心配する昌次さんに、 「3日前に釣り船に乗せてもらって平気だったから、きつと酔いません!」と自信満々に言う。 「太平洋を舐めちやいかん!」 とたしなめられた。 朝4時半、出航。まだ星が出ている。 知多半島の片名港で常連の釣り客を乗せ、伊良湖岬付近を目指して進む。時速60キロで海原を走っていくと、ばっちゃんばっちゃんといと波しぶきが上がる。船室にいないとびよびよになる。 伊良湖岬を過ぎて30分ほど経つ



たころ、釣り場へ到着。ようやく夜が明け始める。魚群探知機を眺みながら慎重に錨を下ろし、釣りを開始する。昌次さんの一本釣りは竿を使わず、餌となるエビを針につけ、釣り糸を直接手で持って釣る。

海中に落とす糸を素早い動きで手繰る。

カメラで撮影しようとするが、手の動きが速いと船が揺れるのとでブレた写真しか撮れない……。

見る間に何か、掛かったようだ。引き上げてみると大きなフグ! しかし、ハマチを狙っている昌次さんは不満そう。

「今日はハマチを釣る!」と決めた。釣った魚の9割以上がハマチでなければプロの漁師とは言えない。

一時間ほど釣った後、魚の群れを探して移動する。魚探で魚の群れを見つけても、その群れが餌を食う群れか、食わない群れかを見分けるのが、腕の見せ所だと言っ。魚探には、海面から海底までの断面図が映し出されるが、魚の群れの影が底のほうに付いていないとダメなのだそう。上のほうに浮き上がっている群れは移動している最中のため、錨を下ろして船を固定しているうちになくなってしまう。魚探を見つめながら潮の流れと風向きを計算し、船室を飛

び出して錨を下ろす。長年の知識と高い技術が必要とされる。

昌次さんは船上では、走っているというより飛び跳ねているように見える。それでも全く落ちそうには見えない。手すりにしがみついている私のほうがよっぽど落ちそう。

月に6回ほど名古屋から通ってきている常連客の加賀隆義(69)さんは、昌次さんの漁師としての魅力をこう語る。

「この人は、本職の漁師が釣りのコツを聞きに来るほどのカリスマだ。たとえ釣れない日でも、なんとか客に釣らせようと一生懸命にやってくれる。その熱意は他にないほどだ!」

その昌次さんは、さっぱりとした美人の奥さん満里子(63)と見合いで結婚した。なかなか現れない見合い相手に、満里子さんがジリジリしながら待っている。なんと昌次さんは油まみれのつなぎ姿で現れたという。船のエンジンが壊れ、朝から修理にかかりっきりになっていたのだ。

「あの時は、油で汚れたつなぎだけが目に入って……その上にこんな顔がついていたなんて、全然気がつかなかった!」

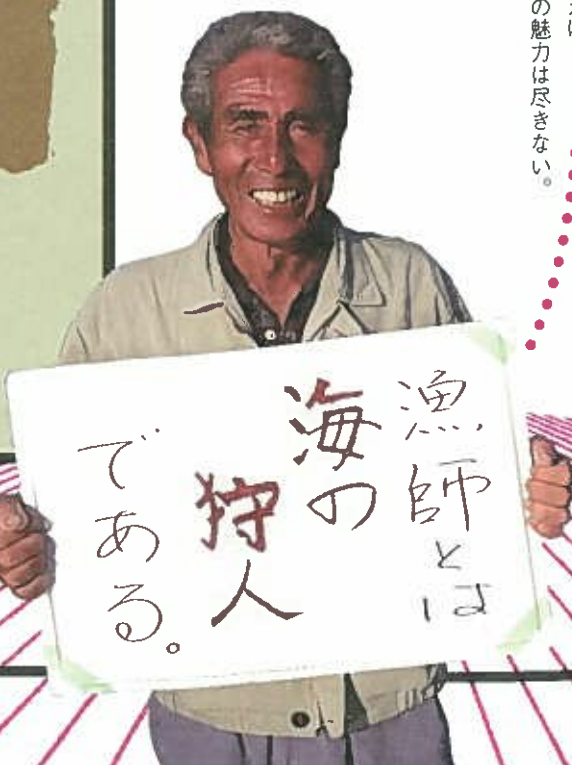
そう言うが、その男気溢れる姿に満里子さんは一目惚れしたそう。こんな仕事熱心な人なら、一生食べるものに困ることはない

と思ったという。

お会いするたび、仕事へのまっすぐな情熱と強烈なプロ意識を感じさせてくれる昌次さん。

最後に昌次さんにとって漁師とは? と質問をぶつけてみた。

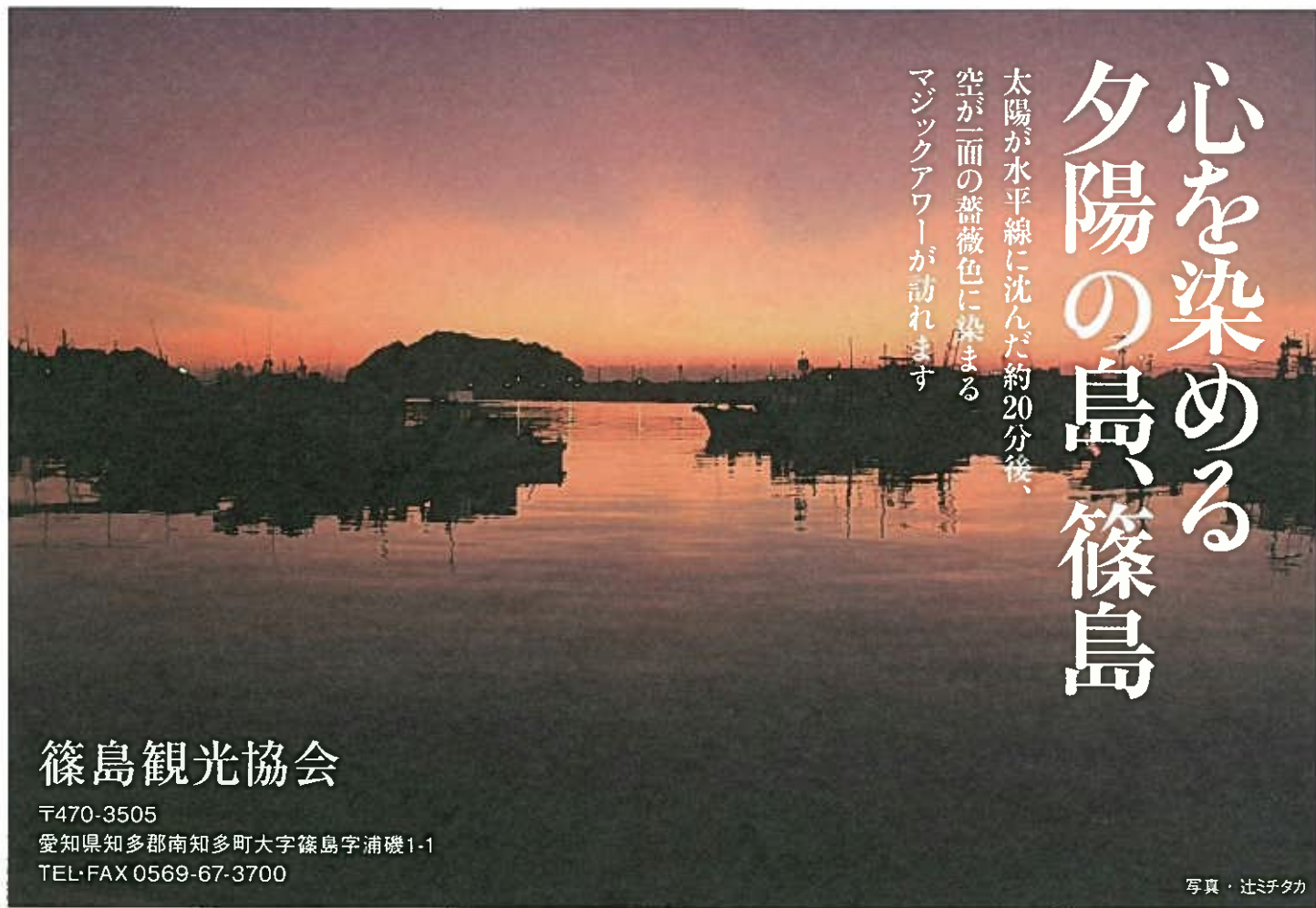
その答えは……



## 篠島 Shinojima



【交通】名古屋から名鉄電車50分+河和から観光連絡船で30分  
【面積】0.93km<sup>2</sup>  
【人口】1848人(2011年9月末時点)  
【特長】人口の約6割が漁業関係に従事  
【特産】シラスの漁獲量日本一  
【島民の気質】素朴で温かく、せつから(ぼやぼやしてると魚が釣る!)



# 心を染める 夕陽の島、篠島

太陽が水平線に沈んだ約20分後、  
空が一面の蔷薇色に染まる  
マジックアワーが訪れます

篠島観光協会

〒470-3505  
愛知県知多郡南知多町大字篠島字浦磯1-1  
TEL・FAX 0569-67-3700

写真・辻ミチタカ



# お魚を愛する人、 みんななウエルカム シラス漁獲量 日本一の島、篠島。

篠島漁業協同組合

〒四七〇三三〇五  
愛知県知多郡南知多町大字篠島字神戸三〇一  
TEL 〇五六九 六七二〇〇九  
FAX 〇五六九 六七二八八九

02 03



- 02
1. 天野浩純さん(51)
  2. 兼溜りで貝を採る+フグ漁
  3. 旬の魚
  4. ノートン
  5. Earth, Wind & Fire
  6. 警官
  7. 辞めたいと思ったことはない

- 03
1. 永谷満郎さん(37)
  2. シラス漁+フグ漁
  3. 焼肉、すき焼き
  4. ラフな格好
  5. なし
  6. やれる仕事をしている
  7. 辞めたいと思ったことはない



- 01
1. 福林孝徳さん(42)
  2. シラス漁
  3. 魚
  4. 楽な格好+手拭い
  5. 頭が痛くなるから聴かない(たまに石川さゆり)
  6. 考えたことない
  7. 何でもあるが、覚えてない



- 04
1. 永谷大輔さん(34)
  2. タコ漁
  3. カレーライス
  4. 気は遣っているが、ごく普通
  5. R&B
  6. 考えたことない
  7. 人間関係で悩んだ時



- 05
1. 吉戸基洋さん(32)
  2. シラス漁
  3. 太刀魚
  4. Tシャツ&ジーパン
  5. ブルーハーツ
  6. 想像がつかない
  7. ない

- 06
1. 岡田光浩さん(29)
  2. シラス漁
  3. 焼肉
  4. オラオラ系
  5. バンクロック
  6. ギャンブラー
  7. 儲からない時期が続いた時



- 07
1. 吉戸雅史さん(35)
  2. シラス漁
  3. 宵アジの刺身
  4. 特にない
  5. ない
  6. 漁師以外考えたことがない
  7. 若い衆(後輩漁師)が怪我をした時

- 08
1. 吉戸亮太さん(29)
  2. シラス漁
  3. カツ丼
  4. 普通の格好
  5. コフクロ
  6. 土木関係
  7. 船酔いした時



- 09
1. 辻雅也さん(34)
  2. ルアーフィッシング船の船長
  3. ビール、旬の魚の刺身
  4. アメカジ
  5. R&B
  6. ホスト
  7. 儲からない時



# 犬嫌いの神様の ナゾを追う



細い路地をすり抜けて大道を上り、神明神社にやってきた。誰もいない境内には、いつも静らかな空気が漂っている。初めてきた時は、この清潔な佇まいに驚いた。こんな小さな島に、こんなに静らかなお宮があるのか。それは神社が伊勢神宮の古材で建てられているせいかもしれない。

篠島は伊勢神宮からみて鬼門にあたるため、神宮の末社のひとつ「伊勢土之宮」が祀られた。厳かな雰囲気の本殿は、伊勢神宮と同じ神明造だ。伊勢神宮の三節祭に干鯛を納める習わし（おんべ鯛）は、鎌倉時代初期の建久年間（1190年〜1198年）にすでに記録されている。古代、垂仁天皇の皇女（姫命）が、神を祀る土地を求めて伊勢周辺を旅していた時、篠島へ立ち寄った。そして島で獲れる鯛を気に入らされた。以来、伊勢神宮へ食料を納める土地となったという。



1時間ほどの距離だ。坂道を降りて、今度は海沿いに八王子社へ歩いて行く。この神様は犬嫌いで知られている。どうしてなんだろう。確かに境内に狛犬はいない。犬に噛まれたのか？ それとも単なる猫ちゃんファンなのか？ どうやら島に伝わる奇祭と関連があるようだ。島の郷土史に詳しい石橋伊鶴さん（66）にお話を聞いた。

毎年1月3日の午後6時。篠島の変電所の電気が切られる。新年の島内は真っ暗になる。八王子社の御神体「オジンジキサ

マ」が、神明神社の女の神様のところへお泊まりに行く神聖な儀式「お渡り」が始まる。この間、島の人々は家の中で肅々と儀式が済むのを待っている。「オジンジキサ」を人が直接見ると、目が潰れると言われているそうだ（コワイ）。失明を避けるため「オジンジキサ」は、紙垂と呼ばれる白い和紙でできたフサフサの御髪を付けて移動する。御神体は獅子頭と伝えられている。「お渡り」の時に御髪がたてるカサ、カサ、という音を聞いていると、神様らしいなあと感じる」と島の人は言う。約30分後、無事に儀式が済むと太鼓が鳴らされる。すると、島民は一斉に神明神社へお参りに出かける。お参りは、早ければ早いほど御利益があるとされている。この性急な感じが、何をすることもテンボが速い漁師町らしいところだ。

一説によると、ある時この「お渡り」の最中に事件が起きた!! 厳肅な儀式が行われていた時、突然大きな犬の鳴き声が響き、列が乱れた。翌日から海が荒れ、何日も漁に出られない日が続いた。困惑する漁師たちが話し合ったところ、あの犬の鳴き声に神様が怒ったのではないかと、ということになった。その頃、境内にあった狛犬が台座から転がり落ちる珍事件も発生。神様の怒りを鎮めるために、狛犬は八王子社の奥の院であった医徳院という寺へ移された。なんとも不思議な話だ。

遙か昔から続く長い歴史を持つこの島は、大人の好奇心を満たす様々なエピソードで彩られている。

「おんべ鯛奉納祭」は島の誇り

ウミガメの産卵地、篠島

篠島は「ぶぐの島」

松島に沈む美しい夕日は必見!

シラス漁獲量 日本一

# We Love Shinojima

篠島の美しい写真が満載! [島写] ▶ <http://blog.livedoor.jp/locograph/> 写真1~6 [島写]より

## シラス美女の驚きレシピ

名古屋から篠島へ嫁いで2年の辻孝音さん(26)はモデル経験もある迫力の美女。家業のシラス加工業に携わるかたわら、100種類を超えるシラスレシピを考案している。そのアイデアを紹介する。

## シラスのミルフィーユ

- ◇材料
- 豚肉(しゃぶしゃぶ用)
  - シラス
  - とろけるチーズ
  - シンの葉
  - 小麦粉
  - 卵
  - パン粉

- ◇作り方
- ①豚肉2枚を重ねて広げる
  - ②チーズとシラス、シンの葉を乗せる
  - ③上から豚肉2枚を広げ重ねる
  - ④これを3、4回繰り返す
  - ⑤小麦粉+卵+パン粉をつけ、油でカラリと揚げる



# 今まで食べたことないシラス。



## ふわふわの食感に感激。篠島のシラスの御用名は…

- |                        |                        |                       |
|------------------------|------------------------|-----------------------|
| 株)太次平商店…… 0569-67-2954 | 大一商店…… 0569-67-2666    | かつや商店…… 0569-67-2214  |
| カネカ水産…… 0569-67-2167   | 南)マルキ商店…… 0569-67-3070 | 南)孝栄水産…… 0569-67-2814 |
| テルニ商店…… 0569-67-2526   | 愛三商会…… 0569-67-2025    | かじや水産…… 0569-67-2122  |
| マルイチ水産…… 0569-67-3030  | 丸正商店…… 0569-67-2815    |                       |

## 篠島水産物加工業協同組合

# 釣られて篠島初探訪

文谷口明子

篠島の魅力をお伝えするために東京からスハシャルゲストをお招きして、コラムを書いてもらいました。彼女は陶芸家の谷口明子さん。「あいちの離島80日間チャレンジ」で篠島に滞在している私、奥山咲子の友人です。初めて訪れた彼女の目に、この島はどう映ったのでしょうか。



篠島。名古屋から名鉄で河和まで一時間弱、そこから高速船で約30分。知多半島と渥美半島のちょうど中間に位置するこの小さな漁業の島は少し不思議で、名古屋のこつてりした文化とは完全に一線を画し、滞在していると一瞬、この島が日本のどのあたりなのか忘れそうになる。しかしそれはこの島に地域性がないという意味ではなく、逆に、篠島独特の風土が一般的な地方イメージより一段深い次元で生成されているからだと思う。

港に着くとまず、「おんべ鯛とふぐの島、篠島へようこそ」という看板が目に入る。（おんべ鯛……島特産の珍種の鯛……）と思うが、違って、対岸の伊勢神宮へ納める鯛のことである。篠島は、古来より緑の深い伊勢神宮に「おんべ鯛」を奉納する代わりに伊勢神宮の古材を賜り、それを使って島の神社を20年おきに建てかえてきた。今もこの風習は続いている。その境内から鳥居越しにすぐ、家々が見える。この島の家は、皆どこことなく船の

ように、夜の間は何軒もの家が船に形を変えて、ぎしぎしと坂を下って海に漕ぎ出していきそうな気がする……。実際、船用のペンキで家の外壁も塗るらしく、オレンジ、ピンク、水色、グリーンなど、色とりどりの小さな家々が馴染み合い、高台に向かって段々に寄り添っている。間の細い坂道の路地は車が入れない狭さなので、みんな車は海岸沿いに停めて、お年寄りも小さな車輪のついた手押し車に荷物を載せて、細い道を家路につく。と、「タチウオが降ってきた」などなんだか景気のよい言葉が路地からふいと聞こえてくる。島の方言で、「もうう」ことを「降ってくる」と言うのだ。この島の生活では、新鮮な魚介類が日常的に「降って」いる。

ところで、島はたまたまこの広さだったに過ぎないはずなのだが、それに合わせて島のすべてのもののサイズが決まっていき、「篠島ならではの大さき」が出来上がっているような気がする。懐のようなビーチ、寄り添う

家々。漁船も巨大なものではなく、島の車はほぼ軽自動車で、強い存在感を放つ神社も規模は決して大きなものではない。見晴らしのよい高台に建つ小さな東屋風の展望台からは、ほどよく広がる海が見える。訪れた人を一方的に圧倒するこれでもかの絶景ではなく、それぞれが心象を重ねる余地を残した優しい広さの海の景色だ。この優しい大きさは、海に限らず、篠島のあらゆるものに通じている。

だが……あらゆるものに、などと言ったそばから恐縮だが……海の幸だけは例外だ。

島に着いた夜まず、輝く舟盛りを迎えられた。一見してそのこりこりの歯ごたえを確信せしめる白身、これはアイ。潮の香りとともにちゅるりとどを通過したすてきに冷たい生の岩牡蠣。大きな貝殻に甘い身をのせている平貝。鳥賊の刺身。お通しはアナゴの稚魚。透明な身の先端にちゃんと目がついている。そして鱧の梅肉、天ぷら、塩焼、汁物と、饅づくし。薄切りの鱧

の身は湯にくぐらすと瞬時に縮れ、あの弾力的なネジのような形に変身。白いへなへなの浮き袋はマカロニのようななぶりぶりの円筒に立ち上がる。その鮮やかな変化を感動をもって凝視した後、隣の平皿に目を移すと熱い湯気を上げて鎮座する蛸の丸茹で。蛸足は口に入れたが最後、いつまでも噛み終わらない。噛んでも噛んでも出てくる旨味。そしてこの島の漁業の主力であるシラス。翌朝は釜揚げシラスたっぷりシラスごはん始まり、昼は生卵と薬味で食べる生シラス丼。夜はお土産の生シラスをセルフで無制限に載せてわさび醤油で食べる生シラス飯大会を展開、数年ぶりにごはんのおかわりをするに至り、一日の幕を閉じた。優しい篠島、海鮮だけは容赦ない質量で迫ってくる。

最後に、食べるのみならず、釣り体験……海老で鯛を釣る体験をさせて頂いた。実際、小海老を餌に鯛を釣るのだ。小海老を釣り針にセットしながら（海老と幼虫はその形が酷似しているが、海老だとさわれるし食べられるのに、幼虫は絶対無理。なぜだろう。また、蛸、ヒトデ、ハリセンボン等も水中にいるから自然に受け止められるけど、もし彼らが不意に陸上の塀の上を這っていたり室内にいたりしたら絶叫……。同じ生き物なのに居場所が変わるだけでこの感覚的な違い……なぜだろう……）との疑問が湧いてきてしまつて、釣り糸を垂れながらずっとそれを考えていたら、鯛に何かが伝わってしまったのか、毎回餌の海老だけをとりながら鯛は全くかかってくれなかつた。一方、きつとそんな不毛な想にとらわれずに釣っていたと思われ友人は隣でめでたく鯛を得た。私は釣り屋の奥さんにあらかじめ鯛をひっかけてもらい、釣り上げる感触を途中から疑似体験したうえで、その鯛を自らの獲物のように抱えて写真に納まった。友人の釣った鯛と私が釣ったふりをした鯛は、お土産にもらって東京へ持ち帰った。小さな島から大きな鯛を2匹も従えて。そんな篠島。ぜひとも。

## キラキラの篠島



作・新里登

### 編集後記

漁師の雑誌を作りたい。そう願っていた私にとって、今回のチャレンジは貴重な経験でした。このPR誌で篠島の存在を初めて知った！という方に、島の魅力を伝えることはできたでしょうか？ 広告を出してくださった漁協、水産物加工業協同組合、観光協会、篠島区の皆様、そして篠島の皆様、ありがとうございました。

あいちの離島  
80日間チャレンジ!

<http://aichi-rito.jp/>

本冊子は愛知県「平成23年度緊急雇用創出事業基金事業 あいちの離島情報発信事業」業務の一環で作成しました。

発行人：奥山咲子  
発行年月日：2011年10月25日

デザイン：東京100ミリアルスタジオ