

愛知県の離島篠島の  
魅力を紹介するPR誌  
vol.02

# 漁師

漁獲量日本一！

シラス漁師の仕事に密着

神様の食料届けます！「おんべ鯛奉納祭」

漁師の奥さん一問一答

勝手に美味しいものランキング発表

教えて！秀春さん！「篠島の漁船にまつわるあれこれ」

コラム「秘密にしておきたい路地裏」

漁獲量日本一!

# シラス漁師の 仕事に密着

PR大使として9月に篠島に来てから、  
ずっとやりたかったシラス漁の同行ルポ。  
篠島はシラス漁獲量、日本一の島だ。  
しかし船からきし弱い奥山は、ずっと尻込みしていた。  
さんざん迷った挙句、ついに乗ることになったのだが……  
無事にお勤めを果たすことができるのだろうか？

いざっしょー!



※奥山は写真の撮影技術が未熟なので、  
撮影は「やそ丸」の永谷源郎さんをお願いしました。

11月23日。

今朝はシロメ引きの船に乗せて  
いただくため、3…30起床。  
「シロメ引き」とはシラス漁を  
する船のことだ。

乗せていただくのは「勝勢丸」さん。一度の出漁には「統（シラス漁は3隻が一組となつて行う）あたり、10〜20万円の  
出費がかかる中、お邪魔虫の私  
を快く乗せてくださることに、  
ありがとうございます！」

昨夜は8時に寝たが、漁のこ  
とが気になって気になって、一  
時間おきに目が覚めた。

「もし遅刻したら置いていくから！」  
と言われていたからだ。  
シラス漁は魚の取り合いだ。い  
い漁場に早く到着しないと他の  
船に取られてしまう。なんとか  
起きて、友人に借りたピンク色  
のかわいいカッパを着込む。お  
腹にカイロも貼る。

私は船に弱い。島に来た頃は  
海上タクシーに10分乗っただけ  
で倒れていた。しかも漁船には  
トイレがないのだ！ あああ。  
どうしよう。念のため、昨日か  
らお茶も味噌汁も飲まないよう  
にした。恥ずかしいけど紙オム

ツも穿いた。35歳にもなって、  
このストコドッコイな恰好は  
大丈夫なのか？

玄関を出たら、空に爪切りで  
切った爪のような細い月がか  
かっていた。

約東通り4…30に家まで迎え  
に来てくれた「勝勢丸」の船頭  
さんの板谷成生君（31）に「気  
合入つとるね！」と言われる。  
どうやらカッパは船に乗ってか  
ら着れば良かったみたい……。  
船が止まっているところに着  
くと電気が付いていて昼間のよ  
うに明るい。寝起きで体が動か  
ないが、何とか船に乗り込む。  
あつという間に出航する。まだ  
真夜中。海も空も真っ黒けだ。

GPSとレーダー、魚群探知  
機が光っている。真っ暗な海を  
走っていく。ブリッジの中は静  
かだ。深夜タクシーに乗ってい  
るみたい。今の時期は、伊勢湾  
の中で漁をするときいている。

空が白み始めた頃、前方に無  
数の光が見え始めた。キラキラ  
キラキラ輝いている。船を操縦  
している成生君に訊くと、

「あれ、みんな船。シロメ引き」  
「こんなにたくさん？ これがい  
全部シロメの船？ 嘘みたい  
だ。だって海上に浮かんでいる

船の数が、映画「レッドクリフ」みたいに滅茶苦茶多いのだ。冬の時期は魚が減ってくるから、魚がいるところに漁船が集まってくるというけれど……。

篠島の船だけでも37統、111隻もある。写真を撮りたくても、なぜか写らない。肉眼ではこんなにはっきり見えるのに。不思議でたまらない。近く見えて実際は結構遠いのかもしない。

6:30 網を下ろす。シラス漁の網は約180メートルもある。これをダーッと海の中へ流していく。ガラガラと大きな音を立てて、巨大な網が猛烈な勢いで海へ吸い込まれていく。迫力に呆然とする。

網船が網を流すと、今度は手船と呼ばれる船にロープが渡される。網船と手船の2隻で巨大な網を引っ張り、シラスを集める。運搬船は集められたシラスを水揚げし、漁港へ運ぶ役割だ。乗組員たちは、網船と手船を行ったり来たりしながら、ロープの長さを調節する。海中を泳

いでいる魚群の高さに網を合わせる必要があるからだ。

網を流している間に朝ご飯を食べる。炊飯器に入ったご飯を茶碗に盛り、のりたまふりかけをかける。それからインスタント味噌汁。缶詰。

美味しい。山で食べるご飯みたいだ。食べ終わった食器は、若い漁師さんが手早く洗ってくれた。

網の中にシラスが溜まると網を引き揚げる。ヨイショ。

大きな四角い桶に移して、太いホースで海水を注いでシラスを洗う。生きているシラスを見るのは初めてだ！ 透き通っていて、ピチピチ跳ねてる!!

次は、大急ぎで氷水で締める。締めたシラスは船の下にあるカニコと呼ばれる収納庫にしまわれていく。

朝の空気の中で、漁師さんたちが船の上を走り回ってシラスを桶に移していく。カップに海水やシラスがジャージャーかかっている。ステキだ。来てよ

あーあーあー！

締める！！



かった。

二度目の網入れ。さっきと同じように網を引っ張り上げ、魚をカゴに入れて大急ぎでカニコにしまう。これを繰り返す。

11:00 網を上げ、急いで戻る。初めて見たシラス漁は数時間があったという間だった。シラス漁師の働く姿は恰好良かった。また乗りたい。できることなら、明日も明後日も。そういえば、船酔いする暇もなかった……。

見慣れた篠島の漁港が近づいて来る。

船が入港した途端、女の人の匂いがした。漁港では漁師の奥さんたちが船の荷降ろしをしている。カップを貸してくれた友人が私を見つけて、お帰り！と言ってくれた。

「船酔い大丈夫だった？」

大丈夫だった！

「今日の量は？」

ちよっと少なかった。昨日も漁があつて、連日の漁だったからかな？

「…アキちゃん、篠島のこと、だいぶわかってきたね」

篠島に来て3か月。友人が言ってくれたこの言葉が、私にはすごく嬉しかった。





**3位**  
シラスのかき揚げ  
生シラスのかき揚げです。  
何と言っても塩加減が絶妙です。  
サクサクして、ビールのお供です。



**4位**  
カマスの塩焼き  
油が乗った上品な白身。焼き魚界のプリンス☆  
冷たい雨の中をトボトボと歩き続けて、ようやくあつたお昼ご飯  
に登場したカマス様。しっとりとした身に心が癒されました…



**5位**  
骨汁(メバル、カレイなど)  
煮付けを食べた後の残骸に熱湯をかける。篠島の家庭料理。しみじみとした味。  
煮付けとは違った美味しさ。骨に残った魚の身をほぐしながら、熱くて甘辛い汁を飲みます。

# 勝手に 美味しいもの ランキング

一生に一度でいいから新鮮な魚介類を  
心ゆくまで食べてみたい…  
そんな不純な動機を胸に秘め、  
篠島にやってきた奥山が選んだ  
篠島の美味しいものランキングです☆



**2位**  
生シラス  
獲れたてのシラスの刺身。生姜醤油でいただきます。鮮度が命なので、生シラスは島内でしか食べられません。  
透き通ったカラダ。トロトロの舌触り。ほんのり甘くて苦味はゼロ。「シラスって苦手なんだよね」という、そのあなた！篠島へ来てシラスの刺身を食べてみてね。あなたのシラス観が変わります。



**1位**  
てんぐさ  
天草寒天入りフルーツポンチ  
天草という海藻から作ったプルプルの寒天とフルーツが、甘いシロップにひたひたに浸かっています。  
「おんべ鯛奉納祭」の日。奉納船にくっついて船で海を渡り伊勢市にたどり着いた。神社港の物産店で食べさせていただいたのがこのフルーツポンチ。潮風に吹かれ続けた体に、みずみずしいフルーツと甘いシロップが沁みだ。寒天のプルプルの食感が忘れられない!!



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・今村 伸也



**02**  
マツモト  
松本りか子さん(30)  
1. 夫婦で一緒にいる時間が長いこと  
シロメ(シラス魚)だと午後の1時、2時には帰ってきます  
2. 苦労したことはありません  
3. 魚がない月に、  
内金制度(親方から借りのお金)があることに  
びっくりしました  
4. 魚釣りが好きだから、漁に出てみたいです  
5. 穴子



**03**  
オカダ ユカ  
岡田裕佳さん(23)  
1. 漁師は休みが多いから、  
好きな所に連れて行ってもらえること  
2. なにかにつけて飲み会が多いこと  
3. 元々、篠島に住んでいたのに  
驚いたことはありません  
4. 何度か漁に連れて行ってもらって  
楽しかったから、また行きたいと思います  
5. シロメ(シラス)



**01**  
ナガヤ ミチヨ  
永谷満代さん(61)  
1. 美味しい魚が食べられること  
2. 毎月同じ給料じゃないから、  
儲からない時は苦労します  
3. 実家も篠島の漁師だったけど、  
業種が違うので最初は  
勝手にわかりませんでした  
4. 漁に出たいとは思いますが、  
篠島の船はあまり女を乗せないから  
5. 大あさり、たまり醤油と酒で  
焼いたのが好きです

## 漁師の奥さん一問一答 漁師さんの奥さんに 聞いてみました!

- 1 漁師の奥さんになって良かったことはなんですか?
- 2 漁師の奥さんになって苦労したことはなんですか?
- 3 漁師の奥さんになって驚いたことはなんですか?
- 4 自分も漁に出てみたいと思いますか?
- 5 好きな魚介類を教えてください



**04**  
イシハラ ユミ  
石橋紗斗美さん(27)  
1. いつも新鮮な魚が食べられること  
2. 特にありません  
3. シラスが透明だったこと  
4. 漁に出てみたいと思います  
5. ギマ(カワハギ)



**06**  
アマノ ヒカリ  
天野ひかりさん(27)  
1. 魚を買わんでいいこと  
2. 特にありません  
3. 父親が漁師だったので  
特に驚いたことはありません  
4. 船酔いするから  
漁に出たいとは思いません  
5. タコ、イカ、ワカメ、大あさり、あさり  
(刺身がダメ、ウニもダメ)

**05**  
イワヤ エミ  
板谷恵美さん(40代)  
1. 家族揃って夕食が食べられること  
2. 一定の収入が無いこと  
3. 漁師の家に生まれたので  
驚いたことはありません  
4. 一緒にフグ魚に出ています  
5. 刺身が嫌い  
刺身以外はなんでも食べます!

**06**  
マツモト アユコ  
松本亜由子さん(36)  
1. いつも新鮮な魚が  
食べられること  
2. ありません  
3. 初めてシラスが入っている  
カゴを見た時は、びっくりしました  
4. 一回ぐらいは漁に出てみたい  
5. アジのタタキは最高!



**08**  
キクチ ルミ  
吉戸ルミさん(31)  
1. 子供を育てる上で、命の大切さや親の仕事の  
大変さを直接見せてあげられること  
2. 夜中や朝早く起きて、  
仕事をしなければならない時  
3. 自分の実家も漁師の家庭なので  
驚いたことはないです  
4. 漁に出てみたいとは思わないです  
5. エビ、カニ



**09**  
キクチ ルミ  
吉戸ルミさん(32)  
1. 新鮮な魚が食べられたり、  
毎日一緒に夕食が食べられること  
2. まだ漁師の奥さんになって  
半年も経ってないので、特にないです  
3. 島の家庭料理(めかぶ汁、芋汁、ワカメ味噌)を  
初めて食べた時は驚きました。これから  
教えてもらって作れるようにしたいです  
4. きっと船酔いするから漁に出たいとは思いません  
5. シラス、太刀魚、アカシャエビ