



真剣に仕事中

(証拠写真)

PM15:55

岡田光浩さん到着

写真撮影＋お話を伺う



PM16:10

取材終了

皆さん今日はありがとうございました！

またお話を聞かせてくださいね！

今日、私を漁師さんたちに引き合わせてくれたのは、  
先日知り合ったばかりの吉戸基洋さん、茜さんご夫妻です。



この新婚のご夫婦は、  
私がこれまで経験したことが無いような種類の  
不思議な優しさをみせてくれます。  
いつも本当にありがとう。  
今日は貴重な機会を作ってくれて嬉しかったです。

お昼には料理上手な茜さんが、パスタを作ってご馳走してくれました。  
すごく美味しかった！  
またお昼を食べに行かせてね。

## 【16日目】スペシャルゲストとハモづくり

2011年9月26日(月) 12:20

(9月25日)

風が強い。バシャバシャと波が立っている。

朝5時40分から連れて行ってもらうはずだった鯖漁も

「日和が悪いから延期ね」

と連絡があった。

今日は東京から友人が来てくれる予定なのに…

午後3時、友人が到着する。

船が揺れた〜と言っている。

今日泊めて頂くキフヤ旅館さんへ案内する。

彼女は、私が出すPR誌でコラムを書いてくれる谷口明子さん。

本職は陶芸家だ。

絶対に彼女にしか作れない、繊細で凝った質感の作品を作っている。

去年、谷口の文章を偶然目にして、そのシュールなセンスに痺れた。

こんな人は、町田康のように本を書けばいいのに…

と思ったところで、

あ！

私の雑誌にコラムを書いて貰おう。と閃いた。

今日は雲が多くて夕日は望めそうもないから、  
まだ日が高いけど展望台へ行く。  
途中、黄色いトンボがたくさん飛んでいる。  
秋になってしまったんだなあと思う。

展望台までの道も私達しかいない。  
着いた。



名前がつけられないような海

轟々と波が鳴っている。  
ただただ、ほけっと海を眺める。  
「こんな所が近所にあったら、いつも来ちゃうかも」  
と彼女が言う。

夕日を諦められずに、漁港へ歩いて行く。

八王子社の左脇の坂道を上り、細い路地や階段を上ったり下りたりして、島の反対側へ。

途中、薄いブルーや、淡いピンク、黄色に塗られた家々の間を通り抜ける。

「この島の家は、船みたいだ」

と谷口がつぶやく。

そうかもしれない。

結局夕日は見られなかった。

宿に戻って、ハモ尽くしの豪華な夕食を二人で楽しむ。

ハモのお刺身、ハモの塩焼き、冷たい梅肉和え、しゃぶしゃぶ・・・

他にも、岩ガキや平貝が乗っている大きな舟盛りまである。

それから茹でたての蛸も！



ハモはもう旬が終わるが、

10月半ば頃からはフグが美味しい季節になる。  
この島へ、美味しいフグを食べに来て欲しい。

本当は大きな舟盛りを抱えて、谷口と一緒に写真を撮ったんだけど、  
「風呂上がりのスッピンは人前にさせない」と彼女が言うので  
写真は公開できない。  
背が高く、雰囲気のある魅力的な女性だ。

彼女のコラムは今回の雑誌の見所の一つ。  
お楽しみに。

## 【17日目】舟釣り！！

2011年9月27日(火) 16:50

(9月27日)

今日は板谷正一さんの釣り船に乗せていただくことになりました  
出港！



爽やかな風が吹いています♪  
気分いいなー！

約10分で釣り場に到着  
釣り開始♪

今日の空は淡い水色でとても綺麗です

それなのに、なぜか全身から冷や汗が出てきた……  
どうしてかな？  
とりあえずエビを餌に糸を垂らします

遠くには日間賀島が霞んで見えます

綺麗

ユラユラユラユラ……

……

なぜか冷や汗が出る……

まだ5分も経ってないのに……

酔い止めも飲んだのに

おかしいなあ

ユラユラユラユラ……

どんどん気持ちが悪くなってきた……

正一さんが心配しています



ユラユラユラユラ……

すぐにカサゴとシオ(カンパチの子供)が釣れたけど……

気持ち悪すぎて、うれしくない……

……ユラユラユラユラ……



……もうダメかも……

……ユラユラユラユラ……

気持ちが悪くて、死にそう……

正一さん、申し訳ありませんが帰ってもいいですか？

せっかく連れてきて貰ったのに、もう帰るとは……

根性無くてゴメンなさい

やっと港へ帰って来ました

釣りを中断させてゴメンなさい……

親切にして下さって本当にありがとうございました





正一さんが釣ったシオをメてくれます  
(帰り道で跳ねるといけないから)  
何から何までありがとうございます



〈今日の釣果〉

シオ (カンハチの子供) 31cm 430g

カサゴ (1番大きい物) 16cm 82g

シオ…1尾

カサゴ…4尾

魚拓は後ほど公開します

おまけシリーズ Vol.7

2011年9月28日(水) 19:16

魚拓トリマシタ

アジ×3

シオ×1



【18日目】中日新聞さんありがとうございます。

2011年9月30日(金) 8:09

(9月29日)

今朝は大事件があった。

中日新聞愛知県県内版で、私たち島ガールズの連載が始まったのだ。

第一週の担当は私。

地方紙の記者になりたかった私にとって、ブロック紙でコラムの連載をさせてもらえるなんて……夢のようだ。

中日新聞さん、連載をさせていただいてありがとうございます。

へっほこな文章で申し訳ありません。

手元に変顔の写真しかなかったから、それを使ってもらったけど……

まあいいか。

シラス漁が盛んなこの島をアピールするには、私が新鮮なシラスをまぐまぐ食べている姿がいたろう。



気を良くして、魚市場へ行く。

10月12日に篠島で行われる御幣鯛祭(おんべたいまつり)で、

三重県の伊勢神宮に奉納する塩漬けの鯛を調製する作業を見せていただいた。

鯛の奉納は記録に残っているだけでも1230年以上の歴史を持つ。

このまま刺身で、かぶりつきたいような新鮮な鯛！



美味しそうだな～



手早く開いて、お腹をきれいに洗う。

(女性は月のものがあるので、その期間はこの作業に近付いてはいけないと言われた)

洗われた鯛は塩漬けにされる。

来月 10 月 12 日は、朝 7 時から御幣鯛奉納祭が行われる。

(奉納祭を見学される場合には、是非篠島に前泊してほしい！)

この時期はちょうどフグ漁が始まる時期と重なり、

フグや鯛、メバル、アイナメ、カレイ、カワハギ、車海老、天然カキなどの新鮮な魚介類を味わえる。

特に鯛は、海水温が低くなるほどアブラが乗って美味しくなるそう。

奉納祭には、私たち島ガールズも参加する。

実は、調製作業を見たあと島内で、

誰もが驚く大物にお会いしてしまった…!!

でも今日はもう遅いから、その話はまた今度。

おやすみなさい。

## 【19日目】憧れのイケメンに遭遇

2011年10月1日(土) 6:55

(9月30日)

PM3:26

観光協会事務所にて。

あれ？

この逞しい殿方は、どこかで見たことがあるような…

どこだったかなあ…



(決めポーズをお願いしたので上の方を指差しています)





!!!!!! ?

も、もしや……このホーズは……  
かの有名な……あのお方では？



ヤッバリ!!

(向かって左側オレンジ色のカッパを着ているイケメン)

彼は私が会って見たかった漁師さんの1人。  
お名前は福林孝徳さん。  
「篠島のしらすは日本一！」の漁師ホスターのモデルをされています。  
愛知県ではとっても有名な方です。  
船着き場にも大きな看板があります。

今日初めてお話しましたが限りなく優しげな雰囲気で、  
とても話しやすい方でした。  
10月末発行の篠島のPR誌「漁師」では、一問一答コーナーに登場して  
いただきます。  
福林さん、今日はありがとうございました。

実は、もう1人お会いしたい方がいます。  
それは小久保周(こくほ・めぐる)さん。  
(ホスターに写っている黄色いカッパの男性)  
お2人は従兄弟同士なんです。  
従兄弟似ってやつですね。

めぐるさんは面白い人だよと多くの方が口を揃えます。  
どう面白いの？と訊ねると、  
人生を楽しんじゃってる感じ。という答えが返ってきました。  
素敵☆

「めぐるさんなら、いつでも会えるよ」って島の人たちは言うけど、  
すれ違いばかりで、なかなか会うことができません……  
めぐるさーん！会いたいです。お話を聞かせてくださーい！

聞こえたかしら？

## おまけシリーズ Vol.8

2011年10月2日(日) 5:17

今日は沖へ出ない日

漁師さんがシラスの網を直していました



長くて大きな網

間近で見ることができて感激

漁師さんは休日も、漁の準備をしています

## 【20日目】一ヶ月

2011年10月4日(火) 11:34

(10月3日)

島へ来て一ヶ月が経ちました。  
応援してくださっているみなさん、  
お世話になっている篠島の方々、  
いつもありがとうございます。

この島は心落ち着く島です。  
獲れたての魚。  
鮮烈な夕日。  
温かくて素朴で……そして、声が大きい人たち。

フグ漁も解禁されました。  
美味しいフグを満喫しに来てください。



お気に入りスポットで、猫ちゃんと