

週刊

首都圏

# 東京湾に江戸前を追う

## タチウオ、海を銀色に

東京湾の最奥部、千葉県船橋市を拠点に、船団を組んで魚を追う男たちがいる。父子孫と3代にわたって巻き網漁の沖合(漁労長)を務める大野一家の「大平丸」(船橋市漁協所属)に乗り組み、早春の東京湾に江戸前の魚を追った。  
(岡田和彦)

夜。東京駅から電車で20分ほど揺られたサラリーマンがJR船橋駅に降り立つころ、1号南の船だまりで3隻の漁船の機関に火が入る。網船の第17大平丸(5ト)、第18大平丸(同)と、手船(運搬船)の第5大平丸(20ト)だ。岸壁を離れ、首都高速湾岸線とJR京葉線の橋脚の間をくぐって東京湾に出る。

網船は右の船を真網、左を逆網という。真網の「17」と逆網の「18」は船首をロープでつなぎ、船尾も漁網を互いに支え、7桁ほどの間隔を保って並走する。

真網のかじを取るのは沖合の大野敏洋さん(43)。逆網の船頭はケンさん(40)。ケンさんは敏洋さんの増減速、右左転に即座に合わせなければならぬ。敏洋さんは魚群探知機などのモニターに絶えず目を配っているため、目視とレーダーで他船を監視するのはケンさんの仕事だ。コンビを組んで9年。今でも親方しかられてばかりで

す。自動車ディーラーの整備工場でメカニックとして働いた経験があり、エンジンの整備も一手に引き受けている。網船の速度が落ちる。魚群探知機に反応があったらしい。敏洋さんが操舵室の窓から電灯つきの浮標を投じる。小さな光の下に魚群がある。13人の乗組員

がそれぞれの配置に就く。逆網の船首を担当するコウジさん(27)が一番緊張する瞬間だ。浮標の手前で敏洋さんが「よーっ」と怒鳴り、コウジさんが「ガッテン」と呼ばれるフックを解除する。その瞬間、ロープが飛び、2隻が左右に分かれる。

船尾から網を繰り出しながら、まず互いに逆方向に走り、次に並走、最後に向かい合って合流すると、長さ600メートルの網が魚群を囲んでいる。網船2隻をつなぎ、船べりから網を揚げる。照明を受けた水面が銀色に変わる。タチウオだ。

手船が両船の船尾に接続し、全員で船倉に獲物を移す。この時期のタチウオは脂がのって、旬の江戸前の味として人気がある。鮮度を落とさずに築地などの市場に届けるために、船倉にどんどん水を入れる。60キロのマダイ2匹も入った。

「すごいでしょ。タチウオの歯はカミソリみたいなんです」。大都会のこんなに近くに、本物の海と本格的な漁業があったことが新鮮だったという。最近では「食卓においておいしい魚を届けたい」と思うと、誇らしい。チーム大平丸に欠かせないメンバーになった。

## 平均36歳 水揚げ1億

敏洋さんは、2006年に94歳で亡くなった祖父の敏夫さん、船橋市漁協組合長の父一敏

さん(70)と2代の名沖合を見て育った。大学には進んだが、「サラリーマンになる自分が想像できなかった」。卒業と同時に大平丸に乗り組んだ。大平丸の乗組員は、17歳のノムさんをはじめ、みな若い。平均年齢は36歳だ。「漁師という仕事を選択肢になる」と確信している。

東京湾の漁業 湾全体の漁獲量は、1960年に18万7900トを記録したのをピークに、埋め立てや水質汚染によって激減。2003年は10分の1の1万8500トだった。漁業就業者数も60年代には2万人を超えていたのが、5800人を数えるだけになっている。(データは東京湾環境情報センターのホームページから)

一敏さんは「東京湾の漁師は絶滅危惧種だ。だが、皮肉にも人数が減ったから経営として成り立っているのも事実だ」と語る。湾は餌が豊富なため、高級魚スズキなどの資源が安定している。大平丸の09年の水揚げ高は1億2500万円。漁船員は正社員として通年雇用し、固定給を保証した上で歩合給も支給する。



朝日を浴び、東京湾で網を張る巻き網船団・大平丸=18日午前6時8分、千葉市沖、本社ヘリから、細川卓撮影

「東京湾に漁業一本で生きている漁師がいて、うまい江戸前の魚を取っていることを一人でも多くの人に知って欲しい」。一敏さんはそう願っている。