

「八艘張網」 徹夜で行う過酷な漁

魚の鮮度は格別

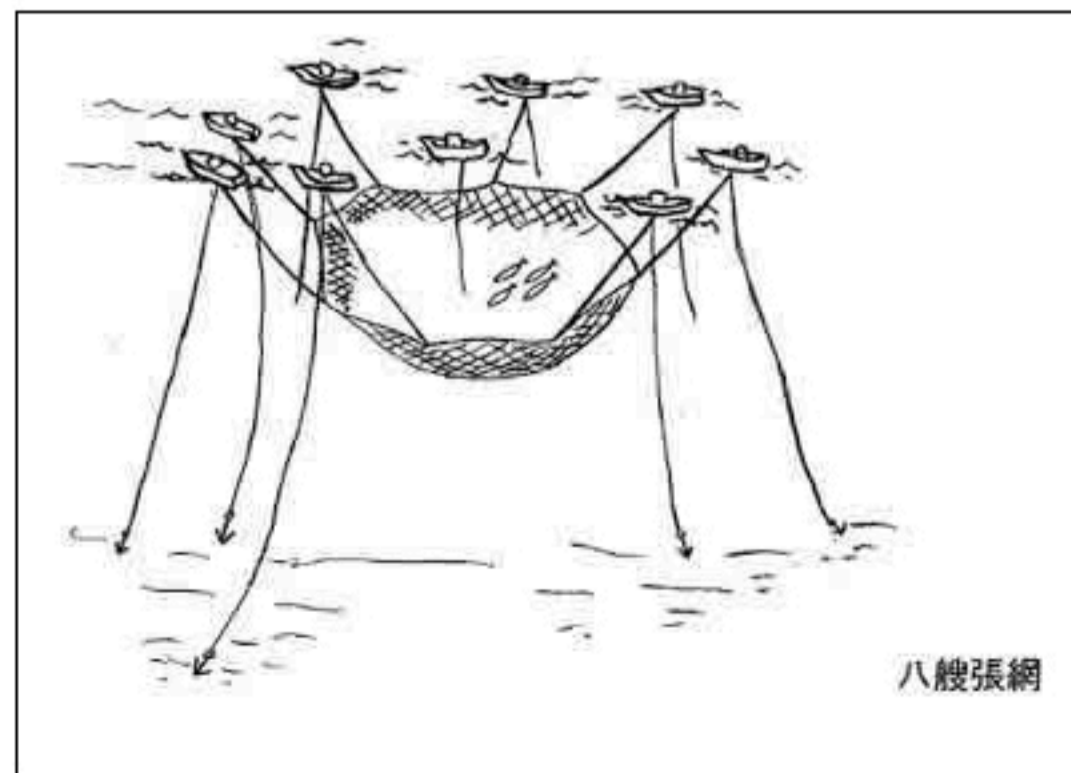
夜の氷見沖。一隻の指令船を中心に、8～9隻の漁船がきれいに円陣を組んで並ぶ、一見風変わりな漁り火が見える。全国的に珍しい八艘張網(はちそうばりあみ)の灯りである。

これは、夜間に集魚灯を用いて魚を集め、魚群の集まり具合を見計らって、あらかじめ海底に広げておいた網を引き揚げる漁法だ。総勢約30人が徹夜で行う過酷な漁でもある。特に厳寒期、しけの合間を縫っての操業風景には感動すら覚える。

網の形状は一辺が約40メートルの八角形をした巨大な「お碗」形。八隻の漁船で網を揚げることから八艘張網の名があると言われる。氷見の漁業者が昭和23年秋、山陰地方から小規模な四艘張網の技術を導入し、操業を試みたのが初まりという。以後改良が重ねられ、現在の規模の操業形態ができあがったのは、昭和30年頃である。

かつては魚津地区で10ヶ統、氷見地区で8ヶ統が操業していたが、漁獲量の減少や漁閑期の就業者の確保をはじめとする漁業経営上の問題が生じ、時代の流れに伴って、魚津では昭和49年以降着業船がなくなった。現在は氷見で2ヶ統が操業を続けているのみである。

マイワシ、カタクチイワシ、ソウダカツオ、ニギス、スルメイカ、カマスが主に漁獲されるほか、アジ、サバ、カワハギ類、フクラギなどがとれ、合計漁獲量は年間約千トンになる。漁獲魚の鮮度管理が良く、定置網で漁獲された魚と同様に「キトキト」の魚を水揚げしているが、特筆すべきは、カマスとニギスだ。漁師はとれたてのカマスやニギスを刺身でも味わう。鮮度落ちが特に速いニギスの刺身は八艘張網ならではの味であり、高鮮度を象徴するものである。塩焼き、すり身、干物など、いずれにしても「旨さ」は別格で、初めて食した際の感動は忘れられない。(井野慎吾)



八艘張網

八艘張網の方法