

広告

寒さも忘れて 厚田のニシン漁

ニシンの漁期は1月上旬から始まって、3月下旬まで続きます。「春告魚」とも呼ばれるニシンですが、実際に厚田で水揚げされるニシンの旬は厳寒の2月。作業は冬の真ただ中に行われます。

午前8時ごろ、厚田漁港に数人の女性たちの姿がありました。水揚げを手伝うために集まった人たちです。寒さに震えながらも豊漁を願ってじっと船を待ち、ニシンが揚がれば、今度は寒さを忘れる忙しさが待っています。

ニシンは刺し網漁です。魚に見えないような細い糸で編んだ網に、ニシンが文字通り突き刺さり、それを一尾一尾、根気良く手ではずしていきます。豊漁となれば夜通し続く作業です。しかも、ニシンは鮮度が命。最近では、お刺身で食べるのも人気とあって、新鮮な状態でいかに早く出荷するかが勝負となります。取材当日は、どの船も豊漁とあって、近所の人にも応援依頼の電話をかけるなど、至るところでうれしい悲鳴が上がっていました。

「石狩湾系」と言われる厚田のニシンは、小ぶりながらもぎっしりと成熟卵を抱えることから、高値で取り引きされます。平成17年は125トン、平成18年には180トンの水揚げ量があり、今年もそれを上回る水揚げ量が期待されます。



▲冬の厚田漁港で繰り広げられるニシン漁。とにかく寒い!



▼市内では、サケ・マス類に次ぐ水揚げ量を誇るニシン



▲網から一尾ずつニシンをはずす作業もスピードを要します。



▲刺し網漁では、魚の泳ぎを避るように網を垂直に張っていきます。写真は、網をたたんで、次の漁に備えて準備しているところ。



■石狩湾漁業協同組合
本所 ☎78-2006

▲ニシンを生で焼いて、大根おろしにしょうゆと一緒に食べるのがおすすめです。

地域価値の再生——石狩鍋——

▼観光は地域価値を表現し、それに反応するところから成り立っている。故に必ずしも風光明媚な処と限らない。可能性は無限とも云える。大事なのは真心と情報であると思う。特に最近の観光は体験型に好感が持たれ、エコ・グリーン・ツーリズムなどがその先端を切るようになった。

▼本市でも石狩の頭文字「i」と厚田のあい風、浜益の愛冠岬の3つの「あい」を掛け合わせた「あいロードプロジェクト」がスタートする。藤女子大学とのコラボレーションは期待が大きい。話題性も観光には大切な要素である。

▼埋もれていた地域の財産を発掘し、再デビューさせる。これは結構難儀なことであるが、やる価値があるものは輝いてくれるものだ。その二に『石狩鍋』が挙げられる。中学の家庭科の教科書に載っているし、全国鍋展では常連であり、認知度も高い。しかし、本場の味とはなるといささか心細いものがある。レシピの発掘と普及。市内食事処との連携や学校給食で本格的な石狩鍋を食することなど、まち中で目的の共有化も図りながら取り組むことが肝要である。昭和30年代は市内に40軒の看板が立ち、河畔には観光食堂が立ち並んだものだ。

▼歌人 斎藤茂吉は、

そのかみに栄えしまちの石狩は

ものひそけきに行きもとほろふ

と歌った。実に「石狩鍋」にマッチした風景ではないか。地域価値は琴線に触れるからこそ輝くのだ。(市長)