糸島市 広報

Public Relations ITOSHIMA

いとしま

9 2016月1日号 No.160

吾智網漁

特集 日本一の糸島天然真鯛をめぐる千年の営み

「二双吾智網漁」で、網を手操り寄せる２人の船長

平成22年1月、1市2町の合併で誕生した糸島市は、合併以降、マダイの漁獲量で4年連続日本一を誇っています。それを支えているのが、昔から継承されてきた「吾智網漁（ごちあみりょう）」という伝統漁法。広大な海で、マダイはどこにでも網を下ろせば捕れるというものではなく、漁師の経験と勘（「吾の智恵」）が必要なことから「吾智網漁」と呼ばれるようになったといわれています。

8 活力ある長寿社会の構築のために
14 糸島市からのお知らせ
22 くらしの情報
24 講座に行こう！ イベントに出かけよう！
26 人もげんき！まちも元気！
29 可可 ばーちゃんず！糸島
30 生活便利帳

特集

真鯛をめぐる千年の営み

「百魚の王」として、古くから日本人に愛されるマダイ。糸島市での平成26年の漁獲量は919tで、4年連続日本一を記録しました。「漁獲量日本一」を掲げ、PRや商品開発が盛んに行われる一方で、「糸島天然真鯛」にまつわる歴史や背景については、あまり知られていません。

本特集では「漁獲量日本一」に側面から光を当て、海の幸を育む豊かな玄界灘と、この地に受け継がれてきた漁師の営みを紹介。糸島が真に誇る「日本一」とは何かを考えます。

「二双吾智網漁」で、網を巻き上げる仲西さん親子

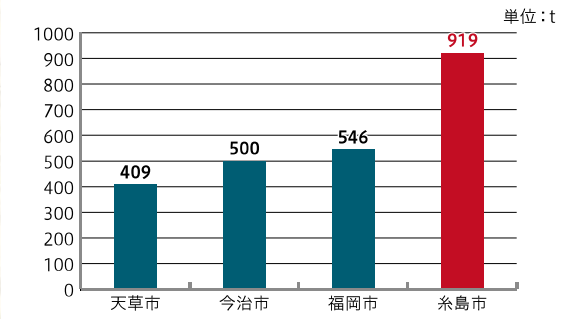
日本一の糸島天然

漁獲量日本一を支える伝統の「吾智網漁」

今年3月に発表された農林水産省の海面漁業生産統計調査によると、糸島市における平成26年のマダイ漁獲量は919t。全国市町村別で、2位以下に大きく差をつけ、「4年連続日本一」を記録しました。

特に、マダイ漁が盛んな船越地区、福吉地区では、伝統の漁法「吾智網漁」が行われ、漁獲量日本一を支えています。

■平成26年市町村別海面漁業生産統計調査
魚種別漁獲量「マダイ」（農林水産省）



糸島天然真鯛 千年の歴史

古くから日本人に愛されてきたマダイ

冠婚葬祭などに欠かせないマダイ。日本人とマダイの関係をたどると、日本各地に残る縄文時代の遺跡や貝塚から、マダイの骨が出土するなど、縄文時代にまでさかのぼります。

高級魚として、昔からマダイが愛されてきた理由。それは、縁起が良いとされる赤い色や見栄えのする姿形。そして、淡泊な白身は、吸い物、煮物、焼き物など、さまざまな料理に用いることができ、日本人の細やかな味覚にマッチしていることなどが挙げられます。

「百魚の王」としての地位が確立した江戸時代には、約100種類の鯛料理を紹介した「鯛百珍料理秘密箱」という本が出されたほど。世界でも、ここまでマダイを愛する文化は、日本独特のものです。

千年の歴史をもつ玄界灘のマダイ漁

糸島市でも「新町遺跡」や「岐志元村遺跡」など、縄文・弥生時代の遺跡や貝塚から、漁具やタイの骨が多数見つかっています。

平安時代中期に編さんされた『延喜式』（法令集・927年完成）には、筑前国（現在の福岡県北部）から朝廷に「鯛腊」（タイの丸干し）が献上されていたことが記されています。当時、タイを献上していたのは10カ国のみ。筑前国が面する玄界灘では、千年前からマダイ漁が行われ、地方の特産品として認められていたことが分かります。

また、福岡県下の沿海漁村を現地調査して作った『福岡県漁業誌』（1878年）では、糸島で鯛網漁が盛んであり、福岡藩主にマダイを献上していたことや、藩主が志摩新町の浜で鯛網漁を見物したことなどが記されています。

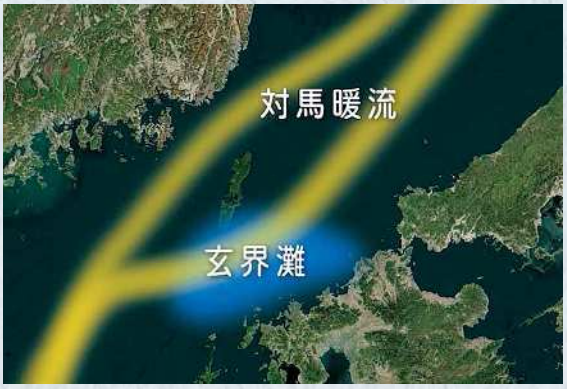
平成22年の1市2町の合併により、「市町村別漁獲量4年連続日本一」となった糸島市。しかし、その起源をひもとけば、はるか昔から日本でも有数のマダイ漁が盛んな地域として、千年以上の歴史を有していることが分かります。

▶日本山海名産図会（1799年）（国文学研究資料館所蔵）

玄界灘の恵み

なぜ 日本一、マダイが捕れるの？

～好条件が重なる 糸島の地形と玄界灘～

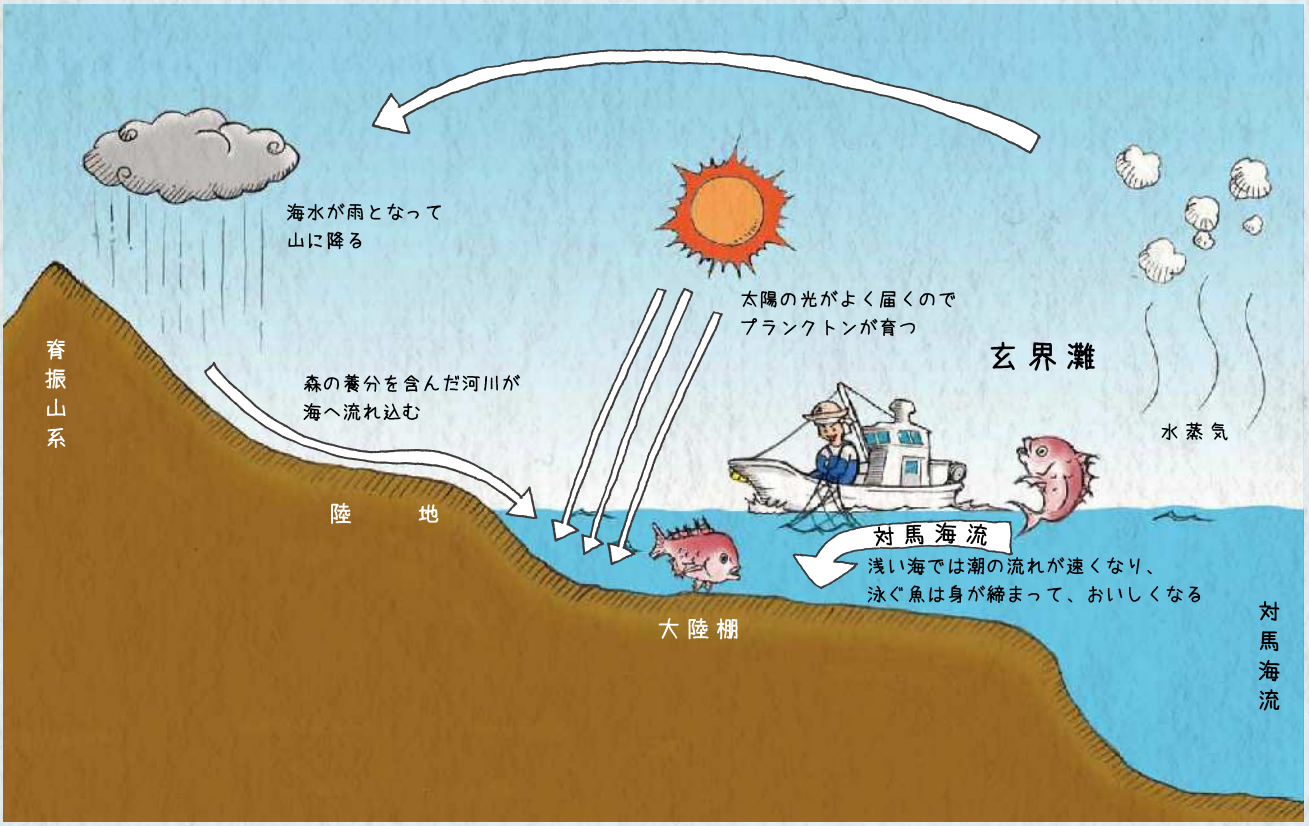


九州の北西部に広がる玄界灘。海底には、「大陸棚」と呼ばれる水深100mほどの浅い海が広がります。そこに南から流れ込む暖流「対馬海流」に乗って、多種多様な魚が回遊し、1年を通して多くの魚介類が水揚げされる「日本有数の漁場」となっています。

浅い海は潮の流れが速くなるため、そこを泳ぐマダイは潮の流れで鍛えられて身が締まり、味が良くなるといわれています。また、海と山の距離が近い糸島半島は、河川から森の養分を含んだ水が流れ込みやすい地形であることも、好漁場の要因の一つです。

マダイは、水深30～50mの起伏ある瀬の周りで産卵し、成魚になると生まれた場所に帰ってくる習性を持っています。玄界灘の中でも、糸島半島北部一帯の海域は、起伏に富んだ地形をしているため、マダイの産卵場所に適しています。そして、成魚となったマダイは再び糸島の海に回遊します。

この地で、マダイが捕れるのはそのためで、昔からマダイ漁が盛んであることは、その生態サイクルが千年以上続いている証拠。そして、糸島の自然と玄界灘の環境が破壊されずに守られてきた証しです。



漁師の営み

密着！15時間のマダイ漁

～吾智網漁と糸島の漁師たち～

大海原でマダイを探り当てる漁師の「経験と勘」

船越地区のマダイ漁は、2隻の漁船が対となって行う「二双吾智網漁」が主流。投入した網を2隻が並走して引き、魚を網に追い込む漁法です。

この日、志摩船越の漁師・仲西一男さんと、長男の健さんが出港したのは、深夜2時。「丑三つ時」といわれる、町も人も寝静まる時間帯です。一男さんが操る漁船「福洋丸」は、漆黒の玄界灘を北へ約3時間。一男さんは、もう1隻の船に乗る親戚の漁師と無線で連絡を取り合いながら、今日の漁場を決めます。

やがて朝日が昇り、福洋丸を赤く染めるころ、網を投入するポイントに到着。健さんら船員が慌ただしく投網の準備を始めます。2隻の間でワイヤーロープを渡し、網の両端につなぎました。網を投入後、一気にスピードを上げる船。ロープが、勢いよく海に吸い込まれていきます。2隻の船は徐々に距離を取っていき、網が海底に届くころには、ロープの総延長は700m、2隻間の距離は400mほどに。そこから並走し、弓なりになった網の中に魚を追い込むように進んでいきます。

船上からは海中の様子は、全く分かりません。唯一の頼りは、漁師の「経験と勘」のみ。一男さんは、「大漁の時もあれば、外れる時もある。いざ網を上げたら、海底で網が破れて収穫がなかったこともあった」と言います。一方で、「漁は運次第。でも、それだけを言い訳にしていたら進歩がなくなる。あくまで成果は『漁師の腕次第』と思うようにしています」とも。

やがて、一男さんの合図で2隻は並走をやめ、船のローラーを使って、ゴリゴリと大きな音を立てながらロープを巻き上げます。どれも一歩間違えば、大けがにつながる危険を伴う作業です。

2隻は徐々に距離を縮めていき、接舷するころには、海上に網の姿が現れました。網の中で動く魚が太陽の光に反射して、その日の「大漁」を知らせていました。最後まで気を緩めることなく、魚が入った網を確実に手繰り寄せていく一男さん。持ち上がった網は、ゆっくりと船に積み込まれました。

水揚げから始まる鮮度との戦い

健さんら船員は、ここからが仕事。水揚げされた魚は、その場ですぐさま、マダイとそれ以外の魚に仕分けされます。健さんによると「魚の価値は、鮮度が勝負」。マダイは、発泡スチロールの箱に詰め、パウチをかけ、氷詰めして船底で保管します。こうして吾智網漁は、1日に2～5回、繰り返されます。

漁が終わると、再び3時間かけて船越漁港に戻ります。出港から15時間。この日の漁が終了しました。夕方5時、漁港に到着すると、水揚げされた魚を受け取るために漁協職員が港で待ち構えていました。マダイが入った箱は、さらに大量の氷が敷き詰められ、漁港の冷蔵倉庫へ運ばれていきます。全ては、マダイの鮮度を保つため。こうして、市場や直売所には、極めて新鮮な状態の「糸島天然真鯛」が届けられます。

❶漁に使用するワイヤーロープは鋼鉄製　❷2隻のワイヤーロープがつながった網を海に投げ込む　❸魚が入った網を慎重に手繰り寄せる一男さん（右）　❹水揚げされた魚を、手早く仕分けする健さんら船員　❺魚は氷漬けの水槽で保管される　❻船上で発泡スチロールの箱に詰められたマダイ

継承される漁師の営み

全国的に後継者不足に悩む漁業界にあって、糸島では漁村に戻り、後を継ぐ若者が増えています。脈々と継承される漁師という生業（なりわい）。親子2代で漁業を営む仲西一男さん・健さんにお話を伺いました。

父

仲西 一男さん（49歳／志摩船越）

船越で漁師の家に生まれ育ち、16歳から親戚の底引き網漁船に乗る。その後、「海士」「一本釣り漁」などの経験を経て、34歳から二双吾智網漁の船頭に。3年前からカキ小屋「ケンちゃんかき」を開店。2男1女の父。

おやじが漁師で、船越の先輩に憧れて自分も漁師になりました。でも、おやじは「一本釣り漁」の漁師。私が吾智網漁に出始めたころは、ノウハウがなくて苦労しました。うまくいかず人に迷惑を掛けた時期もありましたが、先輩のアドバイスや周りの応援など、「人との付き合い」に助けられて生きてきました。広大な海を相手に一人では生きていけないと思っています。

吾智網漁の魅力は、やはり網上げ。大量のマダイが入っていると、網を上げるにつれ、海面が泡立つ。そして、網がドーンと上がると、船上の誰もが笑顔になる、その瞬間がたまらないですね。

息子に「漁師」を継ぐことを強制したことはないです。むしろ安定した仕事があるなら、私の代で終わろうとも思った。でも3年前、息子が帰って来ると聞いてうれしかったですね。

息子が後を継ぐというからには、親として「生きるための道筋は付けてやる」という責任があります。なので、私が吾智網以外に、いろいろ経験してきたことを、息子にも教えていきたいと思っています。

子

仲西 健さん（23歳／志摩船越）

一男さんの長男。カキ小屋のオープンを機に漁業に従事。父と共に吾智網船に乗って4年目を迎える。「ケンちゃんかき」のネーミングは、自身の名前が由来。

高校を卒業して外に働きに出ましたが、いつかは漁師を継ぐことは何となく決めていました。

おやじがカキ小屋をオープンさせたことをきっかけに、漁師になりました。だから、本格的に漁を覚えたのはそれから。最初の感想は「漁の時間が長い」ということですね。深夜2時に出港し、帰るのは夕方5時ごろ。自分たちは、漁が始まるまでは休むことができますが、船を運転しているおやじは、まったく寝ないので、すごいと思います。

自分たちは、網を上げてから が仕事。小さい魚を除いて、アカモン（マダイ）と、それ以外の魚に仕分けします。アカモンは1箱に5kg程度を詰め、船上でパウチして氷詰めする。とにかく「鮮度を保てるか」が勝負です。

また、漁は天気、風、波など、全て天候次第。漁は、常に自然の脅威にさらされています。夜の竜巻に襲われ、船が転覆して、亡くなった漁師もいます。

もうすぐ、子どもが生まれるので、頑張りたいです。男の子ができても、父が自分に漁師を強制しなかったように、自分の姿を見て、自然に継ぎたいと思ってくれたらいいですね。

千年の間、守り継がれている大自然と人の営み
その証しが「日本一の糸島天然真鯛」

糸島天然真鯛の水揚げ量4年連続日本一。その背景には、糸島のマダイ漁における千年の歴史があります。

時には人の命を奪うほどの厳しさを持ちながら、同時に尽きることのない恵みをもたらしてきた玄界灘。そして、その厳しさと向き合いながら、自然を敬い、生きていくための知恵と技を継承してきた「漁師の営み」があります。

これら糸島の自然と、そこに住む人の生業（なりわい）が織り成す千年の営みこそが、糸島の宝であり、その証しが糸島が誇る「日本一の糸島天然真鯛」ではないでしょうか。

糸島市観光PR動画

糸島市観光PR動画「玄界灘に生きる海の人々」

糸島市観光PR動画「糸島人」。糸島の地に根を下ろした人々にスポットを当て制作されたものです。

その一つ「玄界灘に生きる海の人々」は、福吉漁港を舞台に「一双吾智網漁」に生きる親子や、海と山を崇拝する地域独特の文化などが紹介されています。「糸島天然真鯛」をめぐる物語を、さらに深く知ることができますので、ぜひご覧ください。

▲糸島人・マダイ漁

▲糸島人・神幸祭