

釣りに釣られて

高原英夫

## 第十六回 「豊饒の海」

東京の赤羽に住んでいた頃、すぐ側にダイエーと西友ストアがあり、駅の近くでもあり買物に事欠くことはなかった。

夏になると妻はさつきと弘前の実家へ、年老いた母親の面倒をみるのだとばかりに帰り、しかもそれは相当長い期間に及んだ。仕事の帰り、京浜東北線の電車の中では効き過ぎるくらいに効いた冷房に寒ささえ感じていても、いざ降りるといきなり蒸し暑い真夏の夜に戻り一気に汗が吹きだした。ましてや、家まで十分ほど歩いて帰るのだから、汗はすでに下着中に汲みわたっていた。付けて加えて、誰もいない家のドアを開けると、日中ありつたけ蓄えられた熱気が襲いかかり、家に入っていくなど、雪中行軍ならぬ熱中行軍となった。

そんな頃になると、近くのダイエーに「青森産」と書かれた真イカが並んだ。色は真茶色でみるからに新鮮で、当然のように買い求めて刺身にした。ゲソや耳はゴロ焼きにして食べた。しかしどうみても遅くても前日にあげたイカにしか見えず、

あらためて日本の流通の姿が垣間見え、そして深夜、津軽海峡でイカ漁をする情景がパノラマになって浮んでいった。

私は十四、五年前、仕事のひとつとしてある業界の事務局の実務を預っていた。真面目な講演会とか親睦の旅行などをしていたのだが、何か変ったおもしろい事をしようとなった。亡くなられたが、当時の青森予備校の鈴木理事長さんが、今別町のある港からいつも釣りに出ている船があり、しかも誰でも簡単にできる釣りがある、それをやろうというのだ。少し会の趣旨とはずれているかなとは思ったが、その釣り上げるときの手さばき、箱につめる様子など、熱心に語るその姿に私はもう船の上において釣っているような気分になった。イカ釣りだ。当然実行となった。鈴木さんの話によると、日本海を北上して来たイカは七月頃から青森に来て、津軽海峡のあたりで一気に大きくなるというのだ。そして一番釣れる日は新月の日、大潮の真暗な夜だという。そうになると、日程はいたって簡単に自動的に決まるわけだが、それぞれの会社の勤務のこともあり、金曜とか、土曜の夜に日程が決まった。当然、その伝でいけば、次の年もまたその次の年も自動的に日付は確定できることとな

る。

さて、初めてでもあり、一隻に八人乗り、二隻で十六人を集めようとした。ところがなかなか思うようにはいかず、やっとの思いで何とか実行となった。その参加者を集めている中で、いい話を教えてくれる人がいた。イカの沖漬けの作り方だ。まず醤油を一升用意する。そして、焼酎をその半分くらい、四合瓶一本分を煮て、一度アルコールを飛ばす。それから味醂を混ぜて、鷹の爪を二つ、三つ入れて仕度は終わりだ。合わせるとおよそ一升の漬け汁ができたことになる。その汁をクーラーなりなんなりに釣り用具とは別に持つて行くのだ。そしてイカがあがったらまず最初に沖漬けからとりかかるといふのだ。生きたまま、その中にぶち込む、当然イカは土壇場の極み、悶絶する。その間に吸い込んだ汁が内臓に行き渡り、ある意味、いやそのものなのだがとてつもない残酷かつ絶妙な味が生まれるというのだ。もちろん話をメモし、そのまんま汁を作った。

さてイカ釣り、もつとも漁師は釣りといわずイカツケというが、つまりざっと簡単にいうと、釣りというよりは漁そのものなのだが。イカ釣りのやり方を漁港に集

まつた参加者に鈴木さんは手ほどきをしてくれた。七、八本のイカ角を百号のオモリで海中に落とし、すこし重くなったら、イカが角に抱きついた証だ。それからゆっくり巻き上げていけばいい。あとから次々と残りの針についてくるというのだ。決して途中で降ろしたりしてはいけない。つまりイカの針にはカエシがなく、上げ続けなければ、降ろした途端外れてしまうことになる。その後何度もイカ釣りをしたが極めて根本的で理にかなった教え方だった。

それにしても、イカを入れる箱が一人あたり六箱も必要だという。一箱あたり二十から三十杯、合計したら百数十杯になる。出港の準備に、一隻あたり八人に六箱、四十八箱が積み込まれると船のライトに照らされた真っ白な発泡スチロールの箱があまりに多くて、心の中は「ウソだ」と思い続け、それでも事務局としての仕事のツラはそのままにして出船となった。

船上での強い光線の中でシブ系の先に仕掛けをとりつける。時間は七月末の夕刻。そしてすぐ陽は落ち、文字どおりの闇となるのだが、船上では準備で忙しい。船頭は魚探を見ながら、イカの反応を確かめていたが、その日はすぐに南東に向い、下

北半島のマサカリの刃のような形の福浦沖へと向った。そこには僚船が二艘いて、すでに釣りに入っていた。しかしどうしたのかこちらの船の集魚灯が点かない。故障だというのだ。イカは強い光に呼ばれるように船の下に集まる。それができない。それでも船頭は近くの船にできるだけ寄り、釣りを始めさせた。

それでも釣れた。釣れた。ツツンと小さなあたりが手釣りをしているそのシブ糸を通して人差し指にくる。それからゆつくり糸をたぐり続ければいいのだ。はじめ六十メートルとか割と深い所にイカはいて、手で糸を降ろし、上げるのは、夕ナをとつたり、また船の上に巻き上げられた糸が氾濫し、なかなか容易な作業ではない。それが時間が経つにつれて、だんだんイカの群れは浅いところまで浮いてくる。だから、仕掛け分ぼーんと降ろしただけですぐイカは針に抱きつき、上げる。すぐに四、五箱はいつぱいになった。そして顔が集魚灯の強い光ですこしヒリヒリしていた。

真暗闇の中、船のまわりだけは集魚灯に集まったイカが、すぐ船の真下で舞い始めるのだ。というのも、まずイワシの小さなヤツが船のまわりに集まる。カモメが

それを狙う。小さなトビウオも跳ねている。イカはイワシを狙っているのだ。イカは頭からイワシに向ったかと思うと、足から襲うなど変化自在に動き回るのがそのまま見えている。そして時に茶色のイカ墨を吐いている。集まったイワシにはサバが襲いかかっている。船のライトにサバの目が赤く反射している。イワシが襲われる度に鱗が舞い、キラキラと輝き散る。まさに弱肉強食、食物連鎖が目の前で起きているのだ。豊かな海が目に見えている。イカの漁は漁として、指先に感じるイカの重みと、それは海に対する畏敬の念ともなった。

そして、その日は確かに六箱が満杯となった。翌年は八箱を用意したが、それも満杯となった。当然、その話は伝わり、翌年は人集めに苦労はしなかった。それ以上にもう一隻用意しなければ、そんな事になっていた。

ある時、青森に講演に来てくれたいた講師に飲み会になってからこの話をした。それから数年後、東京で彼と飲んだ。彼は私の話を何かに書いたといってくれた。ただいつの間にかイワシはアジに変っていた。その文章は読んではいないが、その飲んだ時、私が感じた海の豊かき、自然の循環などなど体で感じたそのものが彼の

筆を動かしたことは間違いない。

ついでだが、酒の肴に冒頭に書いたイカのごろ焼きを紹介しよう。上げたばかりの銚子色をしたパリパリした刺身はもう当然すぎるくらいうまいのだが、これもやめられない。

まず皿にイカの腑を二、三杯分取り出しておく。身はもちろん刺身で食べればいい。残った耳と足だ。それを適当に、耳なら一センチ幅くらいで、足は長さを半分にしておく。ニンニクをミジン切りにしておいて、それを少しだけ油を敷いたフライパンの上に放つ。少し焼け目がついたら、さっきのイカの腑を入れ混ぜる。その時適当に醤油と日本酒を入れかき混ぜていく。醤油と日本酒は入れすぎてしまうと煮るとい感じになってしまうから、イカの腑がネットリとからみ合うように入れていかなくはいけない。一度試してみればいい。これでイカはほとんど捨てるどころなく胃袋に納まる。

ただこの頃、かつてのように釣れなくなつたと聞く。何につけ地球温暖化とか異常気象とかいわれるが、こんなところまで危機は迫っているのだろうか。

豊饒の海がそのままであるために私達にできることは何なのだろうか。

平成23年7月