

釣りに釣られて

高原英夫

第二十一回 「釣れた魚の値段？」

今年も年が明けて少し経った頃、いつものNさんと二人で「釣りの新年会」と銘打って飲むことにした。その日はやたらと雪が降り続く日で、飲み屋のある小さなビルにたどり着くなり、ワサワサと雪を振り払い二階へと階段を登った。

Nさんは、曇った眼鏡を拭う間もなく「生ビール！」と頼んだのだ。話は去年の釣果のことが主だったことは当然だが、彼はこう言い出した。

「ワ、釣りを覚えたての頃、船頭さんに、やたらと失礼なことを言ったのさ」

「何さ、それ」

「いや、こっちは趣味の釣りだろうし、そのまんま。船頭さんにはいつもロマンがあつていいね」つて。そしたら、船頭さんに「漁師は仕事でやっているから、ロマンなんてそんな甘いもんじゃない」と言われてね」

Nさんはずっとその言葉が胸に残り、心が晴れないと言うのだ。まあ、漁があつてナンボの世界と、釣れた時の話だけでおもしろおかしく暮らせる我々と同じ土

俵で話をしてしまった悔いを彼は言うのだった。

その違いをもっと簡単に言うと、それは釣り師はよく釣れた魚が何十センチだったとか、何十匹釣ったとか言うが、漁師がそんな話をしているのは聞いたことがない。大概の漁師と話をしていると、常にその単位が「何キロ」なのだ。基本的に重さなのだ。重さに単価を掛けてその日の稼ぎが決まるのであつて、大きかったり、多かつたりすれば稼ぎが多くなりやすいことはわかるが、それがすべてではないのだ。それに比べ、たった一匹でも、仮に一メートル近いヒラメでも釣れたら、これは釣り師にとつては一生ものの話になってしまう。

そういうことからすると、私は一度も何キロ釣ったとか考えたことがない。それはそれで悪いこととは思わないが、あえて言えばアマチュアである所以なのである。年に一、二度、家内から電話があり、今、さくら野デパートにいるから来てくれというのでノコノコ出かけていった。すると、クタクタになつた背広を買い替えるのだと言われていきなり採寸が始まつた。あれよ、あれよという間に、ワイシャツとネクタイも決まり、三十分もしないうちに私は仕事に戻つた。つまり、三十年余

り会社勤めしていて、私が自分で買った服は、片手の指で数えられるしかない。それは全部覚えていて。家内なり娘なりから選んでもらった方が客観的でいいに決まっているが、服装などどうでもいいのだ。自分で格好いいと思つてもしょうがない。要はそれに関心がないのだ。

ところが、同じ百貨店でも魚売場とか、魚市場は全く違う。毎日メシの仕度をするわけでもないのに、あの魚が百グラムなんぼだとかを気にしているのではないのだが、いつも釣っている魚が今どうなのか気掛かりで仕方がない。マガレイ、マコガレイ、アイナメ、ソイ、ウスメバル、ヒラメ等々、いつも高い値段であつて欲しいと思つて、市場を一廻りする。釣つて卸すわけでもないし、それで暮らしを立てているわけでもないのだが、どうしても気になる。

いきなりだが、次に表を出して見よう。これは青森県の農林水産部が発表している平成二十年の「魚種別漁獲数量および漁獲金額」から、私の興味のある分だけ抜き出した表だ。

これを見るとマグロが意外に安かつたり、またその通りだろうと思うところがあ

ちこちある。もちろんこの数字は各漁協が、市場に卸した合計の数字で、その後、消費者がさらにどのくらい上乗せした値段で買っているかはわからないが、これより高くなっていることだけは確かだ。これは私の計算なのだが、一年の平均として、ある魚種の百グラム、つまり、自分の家庭で買う単位に落とし込んで表の一番右の覧に記しているところが、私なりのつくりになっている。

例えば、大間のマグロを家で食べるとすればナンボになるのか見当がつかない。ここに出てくる百グラム三百円を切る値は本当かいなと思うが、一年の平均

2008年魚種別漁獲数量および漁獲金額

魚類名	数量 (kg)	金額 (千円)	100gあたり (円)
マ グ ロ	1,114,282	3,231,776	290.0
タ イ	402,261	276,690	68.8
マ ガ レ イ	170,714	81,811	47.9
マ コ ガ レ イ	528,396	229,877	43.5
ヒ ラ メ	1,180,024	1,255,304	106.4
ア イ ナ メ	257,051	149,652	58.2
ソ イ	138,506	77,978	56.3
キ ン キ ン	294,171	613,597	208.6
ウ ス メ バ ル	562,580	603,779	107.3

参考資料：青森県漁獲統計（H20統計年報）

だし、県内あちこちで穫れたその合計なのだからそうなのだろう。

こうしてみると、マグロは別格として、キンキン、そしてヒラメ、ウスメバル（テナカラ）が高い魚だとわかる。ところで、めったに大間の本マグロがチラシに載ることなどないのだが、実は昨年暮れにそれを見つけた。十二月二十八日から始まる売り出しで、むつ市に本社を置くスーパーのチラシにそれはあった。「大間産本マグロ、赤身百グラム一二八〇円、中トロ百グラム一五八〇円」同じ頃の他店のチラシには「静岡産または台湾産めばちマグロ、赤身百グラム三五八円」とある。赤身で四倍近い値だ。年末の特に値が上がっている時だけに、参考になるかどうかはわからないが、大間のマグロの価値がわかる。さらに、正月の築地ではご祝儀相場とはいうものの、北海道・戸井産のマグロが三四二キロで三二四八万円で競り落とされている。百グラムだと約九五〇〇円となるから、とんでもない値段なのだ。

頭の中では常に魚が泳いでいて、百グラムあたりの単価で、ある程度「旬」もわかる。スーパーの鮮魚売り場に行くと、何センチくらいの魚がナンボだったと自然に頭に入る。そして、釣りの船の上でお隣さんが釣った魚を見ると「そのテナカラ

は千三百円だな」などと言葉に出てしまう。いや隣の釣り師も私に言う。互いに、至つて俗っぽい釣り師なのである。

それにしても、懸命に釣っているソイ、アブラメ、カレイの値が安い。安いからといって釣りにかける意気込み、あの掛かった時の竿と手首にかかる重みの価値が下がるものでは決してない。

二、三度、三〇リットルのクーラーをカレイで満杯にしたことがある。水を五キロほど入れているので、二十五リットル分がカレイということになる。魚の比重をほぼ海水と同じだと仮定すると二十五キロのカレイを釣ったことになる。これに先ほどの表のマコガレイの百グラムあたりの単価を掛けると一万円を超えるということになる。ただこんなに釣れることは今では考えられない。何しろ、最近では日に手の平大のカレイが二枚という時だつてあるのだから。

一方、船賃、エサ代、車のガソリン代などで一万円ほどになる。とてもとても割に合わない。もつとも単純にスーパーで買う値段として計算すると、魚の値段も倍とはいかなくても高くなるだろうからそれなりにはなるが、漁業としてはとても成

り立つわけではない。

昨年は、ソイ、テンカラ、アブラメ、ホッケも混じえて、五十リットルのクーラーを三度は満杯にした。ここに単価の高いテンカラが入っているのでそれなりのものになるのだが、氷が十キロは入っているから、目いっぱい見ても四十キロの魚を釣ったことになる。さて卸すとしたらいくらになるのだろう。

実は私は釣った殆どの魚を自分でウロコを取り腹ワタを取って下ごしらえをする。ただ、いつもの事なのだが二十四前後をさばくともう台所はいっぱい、手に負えなくなり、言い方が悪いが少しゲンナリしてくる。毎度のことでそれがわかっているのです、大漁の日は家内に港から携帯電話を入れ、配り先を決めておくように言っておく。家内の実家の姉さんは弘前からやってきて、大好きだというテンカラを持っていく。そして特にソイなどは大事に冷凍しておいたものを料理して、忘れたところにまた青森に持ってきてくれる。おいしく、ありがたく思う。町内の皆さんの何人かにも届ける。その日のうちに、いろんなお返しがある。恐縮するのだが、それはそれで希薄になったといわれている近所付き合いには、とても役立つている。

それは計り知れない潤滑油でもある。

あえて数字で釣りを見てみたわけだが、割に合わないからといって釣りをやめた人を私は知らない。

平成23年9月