

シラスとアサリ

渥美火力の温排水によって西ノ浜のバカ貝とウンネエ貝（先月号でチンメイと書いたのはわたしの思いちがい）とはほぼ全滅したけれど、伊勢湾の中で渥美近くの海だけはまだ汚染されつくしてはいない。二千ヘクタール足らずの福江湾は湖のように浅くてめったに波も立たぬけれど、陸^がよりは漬物工場の排出する汚水や農薬や生活污水によってへどろ化して、裏表ともまっ黒なカレイや背骨のまがったボラが釣れたりするけれど、沖、つまり湾の入口に東西から長く伸びている洲の近くの海はまだきれいで、同じアサリでもボラでも磯と沖とではそのにおいも味もちがっている。

とくに福江湾をさえぎっている洲の内側も外側（渥美湾）も、ゆたかな漁場になっている。年間約二十億円の水揚げは、主としてこの洲の近所でとれる海苔、アサリ、魚のおかげであろう。

そこには、もう一つ付録がついている。というのはウナギのシラスが上がってくるのである。一月中旬すぎると、まだ水温二度か三度で凍りそうな寒の潮に乗って、小さなマツチの軸のようなシラスの一番子が淡水の流れる用水の口や小さな川の川口にニョロニョロと集まってくる。形はすで

にウナギの形をしているけれど、白魚のように半透明で、昼の光ではすきとおって海水と見わけにくい。夜灯で照らすと、シラスがくねくねと動いているのがよくわかる。シラスが寄ってきたとると、海の好きな連中は家じゅうで夜の海辺へかけつける。

十年ばかりまえには、シラスとりは子供の小づかいかせぎだった。すでに浜名湖や豊橋の養魚池では種ウナギの不足を訴えていたから、シラスウナギを買付けるブローカーが渥美にもいたのである。はじめは一晚四、五百円の小づかいかせぎだったところ、一、二年たつうちに、半透明のマツチ軸一本が、五円になり六円になると、小学生や中学生が一晚五千円六千円をかせぐようになった。そのころは調子のよい晩には、千尾二千尾のシラスをすくうことができたのだ。それを見ると大人もじっとしてはおれず、夜の海へシラスすくいに出勤、一晚で一万円二万円あげたという話が飛びかうようになる。そしてこの四、五年前には、シラスの単価が十円から十四円までに上がったので、腕のいい大人ともなれば、一晚千五百尾もとって、二万円もうけたし、子供でさえ、毎晩二、三千円あげたものだ。

一月中旬に一番子が上がってきて、四月中旬に透明の部分と糸ウナギの黒色とまだらの三番子で終わるまで、ちょうど三月間、伊吹おろしの吹き荒れない晩は、福江湾のまわりに多いときは数百人がめいめい灯をもって出るので、お祭りみたいに明るいということだった。

シラス漁は夜に限られている。というのはシラスが灯を慕って寄ってくるのを目のこまかな網で

すくいとするのだから。したがって月の明るい晩より闇夜の方がよく、干潮よりもシラスが潮に乗りやすい満潮時の方がよい。子供たちの副業にすぎなかったころは、カーバイトランプで海を照らしたけれど、大人が出動しはじめるようになると、たまたまマイカーの普及時期と一致したので、いずれもバッテリーを積んだ車を石垣の上や岸に置いて、そこから長い電線で明りを持ち歩く方法が普及した。中には発電機を小型トラックに積んでくるものもある。ある青年は、買ったばかりの新車のエンジンをかけっぱなしで車から電気を導いてウナギとりに夢中になっていさいちゅう、強い突風がおそったため土手の上の車がひとりでに動き出して沼の中に転落沈没するという椿事も起こった。

子供たちは「おい、十円とった」「そらまた一すくい三十円もうけたぞ」とお互いに叫びながら、二千円三千円をもうけたものだ。好きな仲間競争して金をもうけるのだから、凧ないだ晩は毎晩出て、夜中すぎに帰ってくる。そのかわり学校ではうつらうつらやっているの、中小学校ではシラスとり禁止令が出されたこともある。狭い福江湾では、ウナギよりも人の数の方が多くなると、表浜の赤羽根港や豊橋付近の海岸にまで車を飛ばしてかせぐものもいた。だいたい大人で一晩六千円から八千円、最高記録は二万五千円といわれている。

まだ透明なシラスは手網から桶に移すとき指でつまんだら死ぬし、強くはたき落としても死ぬ、厄介なものだ。が、漁獲物は、養鰻業者に依託された仲買人がこの村にも二、三人いるから、そこへ売りにゆけば、よるこんで数をしてその場で現金を払ってくれる。

ところが昨年からはったりシラスが寄って来なくなった。子供も大人もいい副業がなくなってしまった。今年も未練たっぶりの連中は、ときどき霜の降りる夜中に海岸へ出かけて車のヘッドライトで海を照らしてみるけれど、さっぱりシラスは目につかないと歎いていた。三月がシラス漁の最盛期なのに、大人が一晩じゅう凍りながら潮をにらんでいて、ようやく十尾か十五尾くらいすくえるきりだとかぼしている。シラスウナギの値段は一尾四十円、四十五円と四倍以上に暴騰しているが、いくら値がよくっても、肝心のウナギが寄りつかなくては手のほどこしようがない。海は暗いままだ。

「フランスや韓国からウナギの子が飛行機で輸入されているというのに、四十円も出して買う必要ないじゃないかね」とわたしがいたら、例年商売のひまにシラス漁で二十万から三十万あげている友人は答えた。

「いや、フランスや韓国から来たシラスは水があわぬせい、死ぬ率がひじょうに高いだけな。このシラスなら同じ水だから、ほとんどみんな生きておるで、四十円でも輸入ものより得だといっとる。しかし今年の夏はまたウナギが高いぞね。ウナギ井が千円なんてことになるかもしれん」と。

シラス漁は、どちらかといえば非漁家の内職みたいなところがあるが、アサリ採りの方は海苔採りと兼ねて数百の専業漁民を養っているといっている。以前は村つきの海岸——高（たか）という——のアサリは年じゅう採ってもかまわなかったけれど、湾の入口にあるいくつかの洲のアサリは、解禁期間以外採取を禁止されていた。春三月はじめの大潮の日に口開きとなった。

口開きの日には、湾を囲むすべての部落から数千人が小舟で沖の洲に押しよせた。そして口開きの日に一人で五斗六斗掘る稼ぎ手もいた。すべて小さなアサリ掻きによる手掘りだった。そして、五月まで大潮ごとにアサリ採りが許された。がそれ以外はずっと禁漁だった。ところが、いつのまにかアサリの禁漁がなくなったのか、あっても守られなくなったのか、一年じゅう採りほうだいになった。

一つには、最近気候がよくなると方々の町から観光バスで団体客が押し寄せて一人三百円の入漁料で掘りたいだけ掘ってゆく。四月五月の日曜日ごとに潮干狩の団体が数百人も沖の洲に来ていゝる。よ、そのものに採らせるぐらいなら地元のもが掘ってもかまわんじやないかということになった。

二つには、魚は激減して食べるだけとれないけれど、アサリの方はとくに沖の水中採りは相当に安定性があるので、海苔と両方やれば、からだ一つで食ってゆける。農家の二、三男で新家を出した若いものは、せいぜい二反歩も分けてもらえばいい方だが、そればかりの百姓では食っていけない。

いので、土方に出るか海へ出るかする。土方では日当が二千元か三千元どまりだが、海でかせげば、シラスとりでもうまく当たれば一晚八千元から一万円以上になる。海苔でもアサリでも、シラスほどの馬鹿もうけはないにしても、海に出さえすれば、五千元や六千元の水揚げは軽い。そういうプロ漁民にアサリ採り禁止はできないのである。

もっとも専門のアサリ採りは、洲ではなくて沖でおこなわれる。

そもそもアサリは、ボラやカレイと同じく、きれいな水、きれいな砂に棲息しているほど味がよい。その点では福江湾の沖から渥美湾の沖にかけて申し分がない。だから渥美アサリの味は今では定評があって、鳥羽の観光ホテルや豊橋の料亭から買出しにくるほどである。もっとも同じ渥美アサリといっても、高のアサリと沖のアサリでは、ぜんぜん味においも色もちがっている。

高の方はへどろになっていなくても、人家や田畑から流れ出る汚泥が多分にまじって砂は黒く泥くさい。そこで採れるアサリは、色が黒く、泥くさをまぬがれぬ。が沖のアサリは、一つ一つの貝殻が艶（つや）をおびて美しいだけでなく、内に臭気がなくて、味もよい。試みにワケギのぬたをこしらえてみたところ、高のアサリのぬたはうま味がぜんぜんないのでたいして、沖アサリの方はワケギにまで旨味がしみこんでいた。

高のアサリは舟がなくても掘れるので、後家や女の内職になっている。干潮の浜を丹念に掘れば一日四、五升はとれるので、小づかいくらいにはなる。天気の良い日には老婆が五人十人かがんで

せつせと砂を掻いているのが見られる。

沖アサリの方は舟がなくては採れないが、たいてい海苔採りと兼用で、五馬力エンジン付のベカ舟で足りる。大潮の干潮時には、ノリ漁場に胴長靴でおりて、膝くらいある水の中でマンガを使っているが、潮がくれば舟の上からマンガを投げこみ、下腹に巻いた腹綱と腕と両方でマンガを引き上げるのが見られる。マンガは砂の中になるべく深く入らなくては、アサリも入らぬが、深くめりこむと、腕の力だけでは動かないこともあるので、地曳網の腹綱にならって、ロープを腹にまいて下腹部の力が加わるようにするのである。

できるだけ多量の泥をさらうほど、その中に入っているアサリの量も多くなる。一度海底から離れると、マンガをゆすぶる。砂や泥や小さなアサリは粗い金網の目から流れ去って規格以上のアサリだけが残るが、一回ごとに舟まで上げていっては能率が上がらぬので、もう二回か三回海底の砂泥をさらって、重さが手にこたえるときにたぐりあげると、一升二升のアサリがマンガに入っている。こういう作業をくりかえすのだが、長い竹竿のさきにつけたマンガで海底の泥をさらうのは、たいへんな重労働で、結核の前歴をもっているものなど、一週間も沖マンガに出れば、たいてい肋膜炎を再発する。それはともかく一日どのくらいの水揚げがあるのだろうか。

あるおだやかな日に、小中山の舟着場で見えたら、めずらしく手で櫓をギッチラギッチラ漕い

だ小舟が沖からもどってきた。舟着場が上がってきたのは、骨組はたくましいけれど相当の年輩だった。仲買人が棧橋に出ていって爺さんの渡す桶からアサリを量って網袋につめる。まずハマグリに近い大粒なアサリが八升ばかりつめられた。こういう大アサリ（バカ貝ではなく、本当の大きなアサリ）は、一斗千二百円が相場だから、約千円がとこであろう。つづいてシジミみたいに小粒のアサリが三斗ほど渡された。これは一斗四百円だから千二百円。合計二千二百円の水揚げということになる。

「おじいさん、いくつになるね」とたずねる。

「当てる見らっしゃれ」

「七十五から八十の間だのん」

「えらく若く見てくれたのう。今、八十五だぜ」

周りにいた人々にきいても八十五才で、時化しやにならぬかぎり、ちょっとした風くらいなら毎日手漕ぎで沖へ出て、マンガでアサリを二、三斗ずつ採ってくる。

「タバコ銭ぐらい自分でかせがにゃのう」と爺さんはまた舟にもどって舟溜りの方へ舟を漕ぎ去った。

続いてエンジンつきの小舟が入ってきた。三十前後の夫婦だが、舟底には小粒のアサリがうず高く積まれていた。シャベルですくって仲買人の持っている一斗桶にあげこむ。十六桶数えられた。

一石六斗のアサリで、四百円として六千四百円の水揚げである。大アサリなら千二百円、中は八百円だからうまい場にあたったら、八千円から一万円になる日もあるという。

二男坊三男坊でも小舟一つあれば、海苔で二百万円、アサリで五十万から八十万、ざっと二百五十万円の収入になる。海苔の方は近ごろ機械化してきたし、材料の竹や網が値上がりしはじめたというものの、税金はかからず、おつきあいもいらぬ。新家に出て五、六年たてば、三、四十坪の家を建てるものが多い。

数は少ないが、もうすこし規模の大きい漁民がいる。かれらの舟は十トンくらいで、エンジンも大きい。漁場は福江湾の内ではなく、外の渥美湾、沖の洲と篠島とのあいだにひろがる八キロの海。わたしが洲に立ってながめていたら、一キロくらいの沖を白く塗った舟が春の日にキラキラ白く輝くワイヤーを長く残して走り出した。二百メートルほど走ると、急に停って左右の舳先から、マンガとおぼしきものが海中に投げこまれた。それからさきは、一しよにいった友人が説明してくれたが、ウインチでぎりぎり巻くと、海底を二百メートルほどマンガがひっ搔いていって、その泥の中にいるアサリやトリガイやミルガイをみんなマンガの中に収めてしまうのだそうだ。

機械底曳とはちがって、スピードを出して走っているわけではないから、カレイやコチなど魚はびっくりするだろうが、泳いで逃げるひまがある。しかしまぬけのエビやカニがマンガの中に入ってくることも間々あるとか。むかしからこの沖のアサリは、バカ貝やハマグリに迫るほど大きなこ

とで知られている。味は洲のアサリとくらべて大味だけれど、相場は最高で、豊橋まで運んでゆけば——こういう大型の漁民は自分でトラックを運転、仲買人抜きで豊橋市場に出荷するのがふつうである——一斗千五百円から二千円はまちがいない。少なくとも一石以上はとるから、一日出漁すれば二万円以上にはなる。このように数百人が、荒れたとはいえ、海で生きているのである。

「これ以上、火力発電を増設させちゃいかん。うまいアサリも魚も食べられぬようになる」と友人は結論をくだすようにいった。

(一九七三年五月)