



episode.01

## 家族総出だったトビウオ漁

話し手 元漁師

ひだか ただし  
日高 忠 さん (昭和11年2月28日生)

聞き手 三島村立 三島竹島学園

7年  
8年  
9年

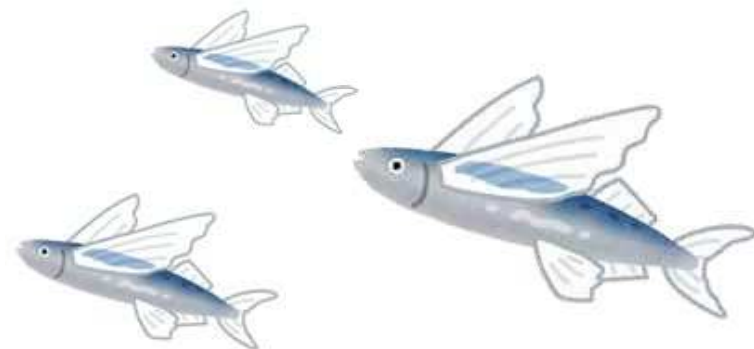
### 竹島のトビウオ漁

初めてトビウオ漁に行ったのは昭和26年頃、私が中学3年生の頃でした。私が生まれるずっと前からトビウオ漁は行われていました。トビウオ漁が始まるのは、山にある赤ユリ(オニユリ)の蕾が出るか出ないかという頃で、5~6月にかけて行われていました。そして赤ユリがなくなる頃に漁は終わりを迎えました。

トビウオは1匹あたり、安い時は10~13円で、良い時は20円くらいで売れました。島の人たちは、トビウオ漁を中心として1年の生計を立てていました。トビウオは獲れる日と獲れない日があり、100匹から200匹しか獲れない日もあれば、30,000匹以上獲れる日もありました。時にはトビウオの量が多すぎて船が沈んでしまうため、波が落ち着いている時でない、船が進めないこともありました。また、大シケの時は行きませんが、天気が良ければ毎朝漁へ出ていました。少々のシケや風が吹いていても漁には出ていました。

### 「揚げー」の掛け声で

朝早い時は2時から3時頃に漁に出ていました。漁の方法は袋網と言って、袋になっている網で漁をしていました。2艘の船で網を広げて、竹で叩いてトビウオを網に追い込む方法です。朝方、暗い時は各船に船頭さんが1人ずついるのですが、トビウオがいる所はリンが光るので、光が多い所に魚が多いと判断したら、2艘の船に網を半分ずつにして3丁の櫓で懸命に漕ぎ、網を岸の方に向かって広げて、トビウオが網に入っていくのを待ちます。トビウオが入ったら、船頭が「揚げー」と命令する。そしたら、両方の船で寄せながら網を揚げて、トビウオを獲っていました。



### 家族総出

お母さんたちや子供たちがみんなで集まって、トビウオを「アゴメゴ」という籠に入れてすべての船から降ろしました。そのトビウオをみんなで分けました。水くみ場であった井川や家の近くに家族で運んでいました。この時代は冷蔵庫もなくすぐ腐ってしまうので、トビウオを出荷する時は、生ではなく塩漬けにしていました。たくさん獲れた時は、運んだトビウオを出荷するために、夜明けまで家族みんなで塩漬けをしていました。

まず、お父さんが包丁でトビウオの頭を割く。そうすると、ヒレのところまできれいに切れている。次にお母さんや兄弟がワタやエラを出して、それをきれいに洗って尻尾を下にして水を切る。最後に大きな桶にトビウオを並べて、辛く塩漬けする。次の日に綺麗に水洗いして、瓦のように「ハジ」に天日干しするんですよ。いつも家族みんなでトビウオを出荷する準備をする、これの繰り返しでしたね。乾燥するまで雨が降り続いたりすると、トビウオが傷んでしまって大変でした。とくに、大漁の時は朝早くから昼過ぎまで作業をしていて、睡魔との戦いが辛かったですね。

### 今はなきトビウオ漁

人口が少なくなって人手が足りなくなったことで、一艘に8人ずついないとできないトビウオ漁をすることはなくなっていきました。もし、さし網でのトビウオ漁を続けようとしていけば、人手も3~4人でできるので、続けられていたのかもしれませんが。

