

## 伊里前川のシロウオ漁

調査地：伊里前川（宮城県）

調査日：2016年8月4日

話者：千葉正海さん 株式会社マルタ拓洋水産社長

調査者：川島秀一\*、松田睦彦、常光徹、安室知、山本志乃

\*報告者・文責

宮城県南三陸町歌津に流れる伊里前川は、2011年3月11日の東日本大震災による被災地に流れる川であるが、その年の4月末の連休前にはシロウオを見ることができた。黒い目の魚が固まっていて、雲のように見えた。漁自体を再開したのが翌年で、通常は4月1日から5月末までの、シオの干満差が大きい「春磯」に行なわれる。オオシオのときに、上へのぼっていく。

漁獲量は「1日平均3パック」、1パックは300gで、シロウオ1匹が1gなので、1パックに300～320匹入っている。死仔<sup>しご</sup>を捨て、いいものを選んでパック詰めにしてから市場へ出す。

ザワの仕掛けのところにカゴを置いて捕る漁であるが、カゴの手入れが大変である。カゴの「銚子の口」に入るところに傾斜があり、シロウオに適した斜めがある。魚の気持ちにならないと捕れないもので、魚が応じてくれない。昔から、他の魚に対しても「イワシの気持ちにならないとできんでな」、「カレイの気持ちにならないとダメだ」とか言われてきた。

ザワとカゴは、シロウオ漁の漁家1軒で、3～4個持っていた。ザワに用いる石は、他から持ってきては、うまくいかないものである。必ず河原の石を使い、とくに表面がつるつるした石を用いた。そのような石は苔が付きやすい。表面がザラザラだと、アユも寄らない。カゴには、アユの稚魚も入ることがある。アユは引っ掛けて捕るか投網を用い、餌釣りはない。伊里前川では、ほかにエビ、ハゼ、モクズガニ、ウナギ、ギンザケなどが捕れる。

シロウオは天ぷらか、生きたまま食べる。地元のホテルでは、踊り食いを出し、ワイングラスに5～6匹ずつ入れて、500円で食べられる。シロウオの体長は2～3cmと漁期中、変わらないが、産卵が近づくと赤っぽくなる。漁期の後半になると黄赤い色に変わる。

東日本大震災でレールの線を落とされた感じであったが、磯辺にはヒジキ・マツモ・ウニ・アワビなどがあり、海を捨てられず、先人の跡を継ぐことにした。震災後、シロウオ漁を再開するために、防潮堤などの河川工事に反対したが、「命とシロウオのどっちが大事だ」と非難されたという。しかし、この川に生かされている、この地に生かされているようなシロウオ漁を大切にしたい。