

名所を歩く 魚まちの名所・旧跡

▼三重県の南の端に長島という小さな漁村がある。明智小五郎と小林少年達は、長島水上警察のモーターボートへ乗り、二里ほど前方の無人島へ悪漢退治に出発した——これは昭和初期の冒険推理小説『大金塊』の書き出しである。▼実は、「無人島」のモデルは大島であると言われる。大島は木々を青々と生い茂らせ、海中にそそり立つ。その異様さが、文豪・乱歩のインスピレーションをかき立てたのだらう。▼大島は、動植物学的にも希少生物の宝庫だ。古くは江戸時代から、この島に群生するオオタニワタリ(注)やハマオモト(はまゆう)が注目を



集めて来た。古文書にも、紀州藩江戸屋敷の指示を受けて、木本代官所から長島組の庄屋に命令があった。これらを採用して江戸まで届けよと仰せであった——と記録されている。▼なお、長島神社の中世の城郭を思わせる石垣は、天保時代、浦人総出で大島の石を採取、櫓こぎ船で運んで来たものだそうだ。

(注) オオタニワタリは、本来亜熱帯のシダの一種で、大島を日本の北限とする。参考文献・久保幸夫氏著『紀伊長島 魚まちガイドの手引き』

大島

昔ながらの漁法・漁具 シビ網漁(その2)

◆大漁の場合、フラフ(旗)をあげて勇ましく港に向かいます。出迎える家族や市場関係者にフラフで大漁を知らせるのです。フラフの数によって漁獲量がわかり、一番多いときは吹き流しをあげます。◆シビ網漁は長島で考案されたものではなく、この漁をやっていた静岡県の漁師に網を持って来てもらい、1年から2年かけて指導を受け覚えたということだ。網は、静岡に持ち帰ったので、新しくこしらえたそうです。◆長島では、政吉丸のほかにも甚庄丸や正徳丸もシビ網をしていました。政吉丸では、木の船の二艘巻きから、プラスチック船の一艘巻きに変わりました。二艘巻き2隻で40トン許可されていたのが、一艘巻きに切り替えるとき、三重県では初めての許可だったことから30トン以下しか許可をもらえず、29トンの船を作りました。乗組員は50人ほどで、



一艘巻きに変わった頃から水揚げが減り、しばらくしてシビ網をやめ、火船(夜間)だけに切り替えました。◆シビ網では、時々、100キロほどのクロマグロが入ることもあったが、今ほど値は高くなかったということだ。◆船長と船頭のちがいを聞きました。船長は、港への船舶の出入りに舵を持つ。船頭は、漁場で舵を持つ人。◆水揚げから経費を引いたものを頭割りし、一人前はひとしるで、役持ち(船頭や責任者)には分取りが加えられ、初めて船に乗るものなど一人前になつていないものは、ひとしるももらえず、6分7分と決められていました。◆船のあがりの時には、乗組員の家に船主からねぎらいのぼたもちが配られました。

した。◆ぼたもちは通常大きさがありません。今も長島では、鯉船などであがりのぼたもちを配る風習が残っています。※追記 紀伊長島のシビ漁には、ほかにシビナー(シビナー)と呼ばれる延縄漁やシビの一本釣りがあります。これらは、今後、紹介できればと思います。(昭和30年頃のシビ網漁 写真・故東 真澄氏)

歩観会の活動報告

- ★6月9日～25日 魚まち語り部養成講座
- ★7月28日・8月3日・9日 カップの子キャンプ市場案内
- ★8月5日 四條畷市ツアー影絵
- ★8月10日 熊野古道センター写真ツアー
- ★9月10日 昭和の縁日
- ★11月12日 港市で活動紹介
- ★11月17日 副知事魚まち案内



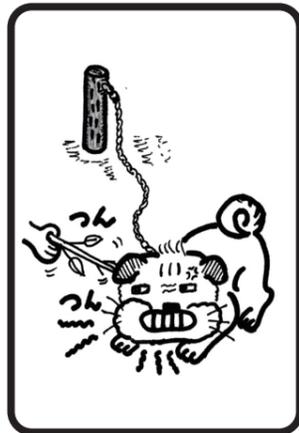
美し国・三重さんがしつらえてくれた港市会場での歩観会活動紹介ブース。会場を訪れたお客様の町なか案内も引き受けました。

◎町づくりを応援して下さる方、歩観会の活動に興味のある方は、下記へお問い合わせください。紀北町役場商工観光課・観光係 0597-32-3905 または、植田芳男 0597-47-3940

ながしま弁

連載：長島弁かるた 第14回くせ>

で遊んでみたら？



「せ」が「し」になつて かんまるるよつて せんときな

長島弁解説

「魚市場にはウツボやサメ、毒針を持った魚などがいつもころがっていました。危険な生き物などせせがうと、刺されたり噛み付かれたり痛い目にあうので、「せせがう」と注意されます。それなのに大人は面白がつてウツボに木片を噛みつかせたりしていました。

その他「せ」を使う長島弁

長島弁	意味	長島弁	意味
セセガウ	かまう・いたぶる	セッキ	盆・暮れの忙しい時期
セ	カメノテほかに海の棚	センコ	線香
セカラシ	忙しい	セン	しない

味自慢

第14回：からすみ パスタ

魚まちに残る昔ながらの“味”

スゴく良いものを頂いたのでこんな作ってみました。なんと！カラスミです。天候不順で鰻事態が少ないようですが、毎年必ずくださる方がいて、ありがたいですね！魚町では、時折思いがけない物を頂きます。そんな時、ここに住んでて良かったって思います。

【材料】

- カラスミ、パスタ・・・200g
- ニンニク・・・1かけ
- オリーブオイル、鷹の爪・・・適宜

【作りかた】

- ①ニンニクは皮を剥きみじん切りにする。鷹の爪は種を取り小さい輪切りにする。大きめの鍋にお湯を沸かしておく。カラスミはチーズおろし器でおろしておく。
- ②フライパンにオリーブオイルをいれ鷹の爪ニンニクを入れてから、火にかける。いい匂いがして、ニンニクが色づいたら火を止める。
- ③大き目の鍋にたっぷりの湯を沸かし、パスタをぱらぱらと入れ、表示より一分少なめに茹でる。
- ④茹で上がったパスタをフライパンに入れ再び火にかけ、茹で汁を少しいれ胡椒を振り、フライパンを動かしながら全体を箸などで混ぜ合わせる。
- ⑤皿に盛り、摩り下ろしたカラスミをパスタにかける。

提供：「きいながしま・おかずの店ブログ」
http://okazunomis.exblog.jp/