

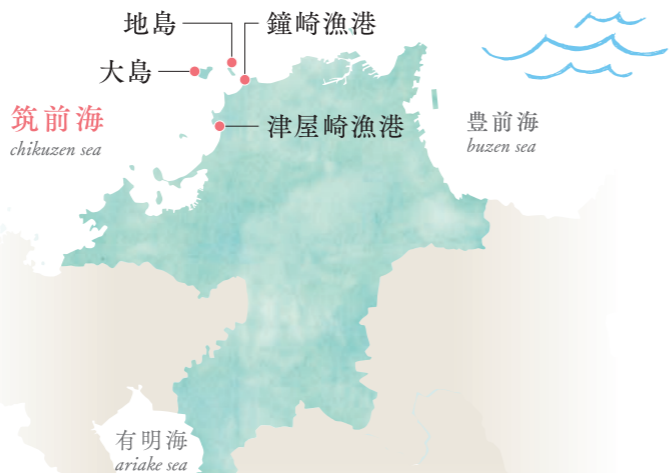
筑前海

巧みの海

筑前海は東西で呼び名が変わります。
東が響灘、西は玄界灘。
この2つの灘の境に位置し
筑前海をとこ狭しと駆け巡る
宗像の漁師たち。
激しい潮流に鍛えられ、
磨かれた漁の技がここに 있습니다。



素潜り漁は船を操る船頭との共同作業。家族や親戚などと組む例が多い



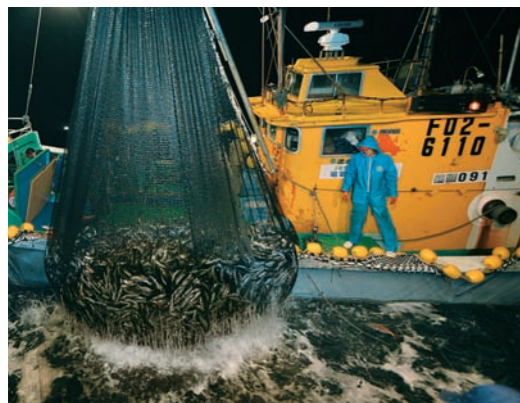
素潜り漁法を伝えた 海女発祥の地、鐘崎

「妹の子守は船の上だった」北川千里さんと、「出産の前日も潜っていた」松尾美智代さん。2人とも日本海沿岸の海女発祥の地といわれる宗像市鐘崎で代々続く海女の家系です。

布製のアマ着を身に着け、船に身体を温める火鉢を積み込んで行っていた素潜り漁は、男性より皮下脂肪が厚く、何度も海に潜ることができる女性の仕事でしたが、ウエットスーツが普及した近年は男性の海士が主力となっています。江戸時代には300人ほどいたとされる鐘崎の海女も、今は北川さんと松尾さんの2人だけとなりました。かつて、鐘崎の海女たちは、対馬海流に乗り、遠くは能登半島まで出稼ぎに行き、日本海沿岸の各地に素潜りの技



ウエットスーツ普及前の海女の姿。織幡神社にある「筑前鐘崎海女の像」



まき網漁。灯船で魚を集め、網の底を絞って捕獲する。絞る様が巾着の形に似ているところから、通称「きんちゃく漁」

術を伝えました。やがてその地に定住し、鐘崎の「枝村※」が作られます。今も海女が残る輪島(石川県)や大浦(山口県)などで、鐘崎の海女の技術とたくましさは受け継がれています。

魚群を船団で囲い込む、 団結力が要の「まき網漁」

宗像漁業協同組合ではさまざまな漁業が営まれ、県内有数の水揚げを誇ります。中でもまき網は水揚げが最も多い漁法です。このまき網は、魚群を探る探索船、集魚灯で魚を集める灯船、魚群を巻き捕る本船、鮮度を逃さず水揚げする運搬船からなり、乗組員と港で魚を選別する人員を合わせると30人を超える大所帯です。



船頭の宗岡譲さん。現在22歳から70歳まで19人の漁師を率いる。後継ぎ(4代目)の息子、健一さんもそのひとりだ

船団を率いる船頭の宗岡譲さんは言います。「狙ったアジ・サバが大量に網に入っていたとき、その高揚感はいくらもない。ただ、大漁を願うのはいつも最後の最後です」。宗岡さんは出港の際、本船操舵室の窓から岬の神社に向かって祈りを捧げます。まずは乗組員の安全、次に漁の無事、そして最後に豊漁。豪放に見えて、重責を担う者としての繊細な気配りがうかがえます。宗像では漁師の顔もまた多彩です。

■写真・古谷千佳子(ふるやちかこ)

東京生まれ海人に惹かれ20年前に沖縄へ移住。潜水漁業など海の仕事についた後、写真家へ。2007年毎日放送『情熱大陸』で海人写真家として紹介される。2010年より全国に点在する海女の撮影を開始。海辺の暮らし、仕事の中に見えるさまざまな原点を撮り続ける。

松尾美智代さん(写真左)と北川千里さん(写真中央)。海が大好きというふたりは海中の美しさに見とれながら自然と素潜り漁を身に付けた

全国トップクラスの
味と漁獲高だよ!



フグ刺しは歯応えがあり、ほどよい甘さと
繊細なおいしさが楽しめる

の大型はえ
縄船が船団
を組む、漁を
するのが特
徴。「鐘崎天
然とらふぐ」
と名付け、プ
ランド化に

鐘崎漁港は全国有数の天然
トラフグの水揚げ港です。玄界
灘や響灘の荒波にもまれて育つ
たトラフグは、最高級品として
取引されます。鐘崎では約30隻

海の資源を守り ブランド化を図る トラフグはえ縄漁

鐘崎漁港

トラフグ
食用フグのなかで
最も高級とされる
トラフグ。2kg前
後の大きさが食べ
ごろとされる

も取り組
んでいます。

後世の人にお
いしいトラフグを味
わつてもらうため、独自

にさまざまな取り決めを定め、
資源の保護に努めています。



船上での作業の様子。捕れたトラ
フグは、いけすに移し鮮度を保つ

特に冬のアラは
脂がのって旨いよ!

大島

恵み豊かな海に 大物高級魚を狙う アラ(クエ)漁

大島の近海は、筑前海域有数
の好漁場。島では8月から1月
にかけて高級魚・アラ(クエ)の
はえ縄(延縄)漁が行われます。
全長800メートルの幹縄に約
80本の枝縄を結び、その先に大
きな針を付けた「はえ縄」を海
に沈めて海底のアラを狙いま
す。餌はカツオの切り身。「自分
だけの仕掛けの工夫や漁場が
あり、大物が捕れたときは最高
です」と、鐘崎三男さんは漁の醍
醐味を話します。



宗像漁業
協同組合員
鐘崎三男さん
最大47kgのアラを仕留めたことも。
他にヒラマサやサワラなどの漁をする



手際よく作業できるように、はえ縄の手入
れと整頓が大切



旬の魚料理を堪能しよう

活きのいい 魚介を 直接消費者へ 津屋崎魚まつり

津屋崎漁港

お目当ての魚
介を求める人
で売り場はに
ぎわう



「津屋崎魚まつり」は、
漁師が水揚げした魚介
類を直接消費者に販売
する朝市です。漁港に横
付けされた漁船からは
生きたトビウオやアナ
ゴ、キス、イカなどが水
揚げされ、港内に設けら
れた売り場に並びます。
鮮度の高さはもちろんのこと、
手頃な値段と漁師さんたちの
会話も大きな魅力です。

島の天然魚介を 漁師料理でどうぞ 地島御食事処なごみ

地島

地島で唯一の食事
処「なごみ」では、島
の魚介を知り尽く
した地元漁師の奥
さんたちが腕をふる
います。例えば、潮
の流れが速い海で
採れる良質の天然
ワカメは、根元部分
のメカブは細かくして丼に、茎はつ
くだ煮やピクルスに、風味豊かな葉
は味噌汁や酢の物にと、素材の持ち
味を生かした料理を堪能できます。



刺し身、煮付け、味噌汁、ヒジキの
煮物、メカブなどが味わえる人気
の「おまかせ定食」(写真右)と、
「めかぶ丼」(写真左上)



宗像市地島909 11時～15時 ※要予約
☎090-5292-1782 ファクス0940-62-1264



地島 御食事処なごみ 児島智枝子さん
おいしい食事の提供だけでなく、島の見ど
ころや楽しみ方も教えてくれる

観光スポットご紹介



海の道むなかた館

世界遺産登録を目指す「神宿
る島」宗像・沖ノ島と関連遺産群
の関係資料、海外交流や海女に関
する貴重な資料の展示に加えて
3D映像や古代体験などで、宗像
の歴史を楽しく学べます。



宗像市深田588
宗像市郷土文化学習交流館
☎0940-62-2600
ファクス0940-62-2601

海洋体験施設 うみんぐ大島

澄みわたった海を利用した海
上釣堀をはじめ、シーカヤック
や海中観察(以上、要予約)など、
大島の海を満喫できる体験がいっ
ぱいの施設です。



宗像市大島1822-4
株式会社むなかた大島
☎0940-72-2361
ファクス0940-72-2370

近隣の主な直売所

道の駅むなかた



魚介類のコーナーは売り切れ必至の人気
宗像市江口1172
☎0940-62-2715
ファクス0940-62-3874

お魚センターうみがめ



2階には海鮮レストランも併設
宗像市津屋崎4-47-18
☎0940-52-1939
ファクス0940-52-0307

宗像漁業協同組合 鐘の岬活魚センター



1匹から購入可。希望によりさばいてもらえる
宗像市鐘崎778-6
☎0940-62-1570
ファクス0940-62-1662