

「巻頭特集」 冬の到来を告げる江戸時代からの伝統漁法

三方湖のたたき網漁

凜とした空気が張り詰める冬の三方湖。水面を竹ざおでパシンと叩くと、湖底に潜んでいた魚が驚き、仕掛けておいた網にかかります。伝統のたたき網漁を受け継ぎ、漁をする鳥浜漁業協同組合を訪ねました。



三方湖に水面を叩く音が響き、コイやフナは網にかかります

かじかむ手を温めながら 寒空の下で漁に勤しむ

毎年12月〜翌年3月まで、三方湖で続けられるたたき網漁。昨年12月の解禁日には、漁の安全祈願をした5隻のボートが出漁しました。あらかじめくじ引きで決めておいた漁場につくと、漁師は合図とともに約5



漁師たちは道具を手に、黙々と作業をこなしていきます

メートルの竹ざおで湖面を叩き始めます。コイやフナが次々と網にかかり、引き揚げる漁師の顔にも自然と笑顔がこぼれます。漁は江戸時代から受け継がれてきました。仕掛ける網は、高さ2メートル、幅30メートルのものを四枚ほど。水温が下がり、湖底に沈んだ倒木の陰に潜んでいる魚を叩く音で驚かせ、

刺し網へと誘い込むシンブルな漁法です。

若狭町の鳥浜漁業協同組合に所属する組合員26人のうち、たたき網漁を担うのはわずか五人。その一人、同組合理事の村上千代治さんは62歳で、たたき網漁をする漁師の中では一番の若手です。中学生の頃から父親とボートに乗り込み、漁の基礎を習いました。「今は船外機をつけたボートに一人で乗って作業をするのが主流です。昔は二人で1隻に乗り込んで漁をしていたんですよ」と村上さんは振り返



捕れた魚は刺身や煮つけにされ、その味は多くの人に好評です



鳥浜漁業協同組合 理事 村上千代治さん

親しまれたのは、魚を傷つけずに水揚げできるたたき網漁の利点でもありました。ところが、最盛期に20隻ほどあったボートは減少し、名古屋や関西圏の料理店へ出荷する機会も少なくなりました。さらに、漁師が自らさばいて販売する慣習も負担の一因になっています。

それでも、漁師たちは「三方湖の魚を多くの人に食べてもらいたい」と願い、熱い思いを心に宿しています。骨が固く調理しづらいコイやフナですが、食べやすいようにさばき、美しく盛りつける努力を惜しみません。

後世へ受け継いでいくため 三方湖の環境を守り続ける

鳥浜漁業協同組合では、たたき網漁の後継者を育成しようと、後進の指導にも努めています。たたき網漁に興味を持つ組合員を対象に、湖底に沈める刺し網の作り方や手入れの講習会を2年前から開催してきました。



漁解禁前、湖の清掃を欠かしません



刺し網にかかる魚はほとんどが1メートル以上の大物ばかり



たたき網漁の要の一つ、刺し網

刺し網とは、桐の木で作った浮き輪と、田んぼの泥で作った重りがついた網のこと。藁に泥をつけて囲炉裏で焼くと、藁は燃えてなくなり、外側を覆う泥だけが焼き固まって重りになります。漁の道具は竹ざおと刺し網、ボートのみ。網目を大きくして小魚は逃げやすいようにするなど、先人の創意工夫が随所に散りばめられているのです。

「冬の寒い日に漁へ出るのは、楽ではありません。それでも、網を揚げて魚が捕れた瞬間はうれしい。この醍醐味は若い人にも共感してもらえ

笑みを向けます。

流水やゴミが沈んでいるポイントに網を沈めてしまうと、引っかかり、破損の原因につながります。また、漁の前日、漁師仲間が直近で網を張っていないポイントを探し出し、刺し網を投げなければなりません。長年の経験が頼りになります。

近年では、生態系の変化が大きな問題となっています。ミドリガメを筆頭にブラックバスやブルーギルなどの外来種も増え、刺し網にかかりやすくなりました。たたき網漁を後世へ残すには、美しい三方湖を守り続けていかなければなりません。

網を揚げて魚が捕れた瞬間はうれしい。この

醍醐味は若い人にも共感してもらえと思っています