

想い | つくる | 伝える



[Fuud]
2010
秋号
—季刊—



Take Free

ご自由にお持ちください

若い海・日本海には暖流系と寒流系の魚が生きている。
その棲家を、時にかもめたちが教えてくれる。

天空に刻む農民の魂 [十日町市《星峠集落》]

文・写真 / 榎本国男



区長は棚田を案内してくれた。昨年のNHK大河ドラマ『天地人』の字幕の背景に星峠集落の棚田が映し出され、さらに棚田から霧が立ちのぼるシーンが視聴者のあいだで評判となった。星峠集落は昨年、そして今年に入ってからも、その棚田の写真撮影のために多くのカメラマンが押し寄せるようになり、市では急ぎ道路を拡幅し駐車場・トイレも整備し、マイクロバスも入れるようにした。今では有数の観光スポットとなっている。

近くの山から俯瞰する棚田の風景は、悠久の時を思わせ感動的である。里から山頂へ、一段一段競り上がるよう棚田を開発していく稻作への農民の挑戦は親子何代にも及ぶ大事業。どの棚田にも農民の魂が宿っている。水の無い場所に開拓する棚田は、天にたのみ、神に

たのむ米作り。天水の降らない年は、全滅するしかない米作り。今日でも農機具を持ち込めない。耕して、耕してついには天高く昇った棚田の風景が眼下に広がっている。

◆星峠集落小史

江戸初期に作成された慶長越後国絵図に、「中世山五十公郷より松之山街道を松之山郷へ入る分岐点」とあり、法師峠、星峠とも称された(『角川日本地名大辞典』)。江戸期より明治までは峠村。はじめは高田藩領で、天和元年からは幕府領に。元禄2年万覚帳によれば百姓12、新田検地高20石余とある。村名も明治22年奴奈川村の大字、昭和34年松代町の大字と変遷する。



星峠集落は旧・松代町にある集落である。十日町市からR253を上越市方面へ。道の駅「まつだい」を越し、R403と繋がる大きな三叉路(池尻交差点)を左折し、15分ほどで星峠集落に着く。「星峠」とは峠から見る夜空がとくに美しい所というようなロマンをかき立てる名称だ。集落入口の庭先に咲くサルスベリの紅い花は満開。見ていると白い蝶がいっぱい舞っている。訪問先を探していると、今度はオニヤンマがゆうゆう横切っていく。何年ぶりかの大げさな遭遇だ。

約束の牧田区長さん宅で、お話を聞かせてもらう。
——「以前は峠集落という名前でしたが、合併する十日町にも同じ峠という集落があるので、こちらに星をつけて星峠と区別したのです」
——「現在の集落の戸数は30、人口は70人で40年前頃に比べると半分になりました。子供は高校生一人、小学生はいません。年寄りばかりの限界集落です」と、区長は寂しそうな表情を浮かべた。

山間の集落は、いま限界を超えて終末を待つような侘しい環境のなかにひっそり息づいている。星峠にかぎらず、全国の山間の集落は存続ギリギリの時間のなかにある。こうした場に立ち会うと何とかならないものかと思う。何世紀もの間の山里の暮らしを連綿と継ぐことができた集落の歴史。素朴な里山の美しさや人情。豪雪がもたらした豊富な雪解け水に育まれたブナ林。多種多様な生きものたちが集落とともに消滅する危機にある。それでも山里の原風景は深々と色濃く集落をつつみ、山はいよいよ青い。

発行所

まごころ印刷の
株式会社 タカヨシ
PRINT COMMUNICATION 企画・制作・印刷・シール・パッケージ・出版etc

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
■東京支社 / 〒110-0005 東京都台東区上野1丁目13-3 MYビル2F TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■仙台営業所 / 〒981-0901 宮城県仙台市青葉区北根黒松8-12 威和マンション黒松103号 TEL (022) 728-0506 FAX (022) 728-0510
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp> ■商品サイト / <http://www.tk-print.jp>

「ふうど」はここに置いてあります。

【新潟市】上古町商店街(中央区)、砂丘館(中央区)、佐渡汽船ターミナル(中央区)、朱雀メッセ(中央区)、新潟NPO協会(中央区)、新潟絵屋(中央区)、新潟県政記念館(中央区)、新潟県立図書館(中央区)
新潟市市民活動支援センター(中央区)、新潟市生涯学習センター図書館(中央区)、新潟市商工会議所(中央区)、新潟市中央公民館(中央区)、新潟市中央図書館(中央区)、新潟ユニゾンプラザ(中央区)、
新潟市歴史博物館(中央区)、古町サテライト(中央区)、新潟大学図書館(西区)、新潟ふるさと村(西区)、新潟せんべい王国(北区)、亀田図書館(江南区)
【長岡市】長岡市立中央図書館
【東京都】表参道・新潟館 ネスバス(渋谷区)、日本橋・にいがた館NICOプラザ(中央区)

この印刷物は環境にやさしい米ぬか油のUVラジカルで印刷しています。



海の力と人の知恵

新潟の懐かしい味が戻ってきた。

日本海と大河が育んでくれた極上の味。

日本料理のプロたちも太鼓判を押す「柳がれい」である。

二十年前、幻の魚と言われるまでに水揚げ量が激減したが、近年スーパーでも見かけるようになつた。その陰にはプロたちの挑戦があつた。

の網目であれば、センチ程度の柳がれいの子どもが通り抜けられる大きさである。さらに七月・八月は休漁期であり、大事な成長期を妨げない。九月になつても半月間は、漁場の海底を掃除し柳がれいの棲家を環境整備する。

柳がれいは水深六十メートルの大陸棚や礁の砂泥底に生息する。海の中の小高い丘は、また人工的なゴミの溜まり場にもなる。大切な漁場は流木や漁網にまじりアルミ缶や買物袋などの生活用品が散乱し、毎年四トントラックで五～六台分になるという。川と海は繋がっている。人が流したゴミは最終的に、また人が回収することになる。

ともあれ消費者の目には見えない関係者の努力の甲斐もあり、新潟県の柳がれいの水揚げ量は、平成十三年から徐々に増え始め、ここ数年はピーク時のほぼ半分の漁獲量が安定的に推移している。幻の魚と言われてから資源の回復まで、二十年以上の長い歳月がかかった。

新潟県の柳がれいの水揚げ地域は、新潟市以北に多く、県全体の九割以上を占める。なぜ県北部に柳がれいが多く生息しているのか。海の生物に詳しい新潟県水産海洋研究所を訪ねてみた。この研究所は、天然魚の生態調査、魚介類を人工的に増やす研究、水産物に付加価値をつける加工法・保存法などを研究開発する県の機関。管理型漁業にかかるこれまで、柳がれいを担当してきた漁業課の安沢弥さんは、資源の回復傾向について「たしかに漁業者の努力は大きい。意識も高くなっています。『もつたいないこと』したな。ほんとは獲りたくないのに、どうして小さいのが入るのか」と言う漁師の方もいます。ただ、自然界の流れも大きな要因。生物が増えやすい時期と保護が重なるなど、複合的な要素が重なり、良い結果が出たのだと思います」と海そのものの力を何度も強調した。柳がれいの盛衰を長年見てきた研究者ならではの、冷静な言葉である。



柳がれいの耳石という部位から年齢を調べる中尾令子さん。
このデータ集積が今後の資源予測の基礎となる。
新潟県水産海洋研究所(新潟市西区)



柳がれいの見分け方のポイント

身はやや青みがかった白で、新鮮なものほど透明感がある。体は柳の葉のように、ほっそり。縁側の幅が狭く、比較的長さが揃っている。

四方を海に囲まれた日本の漁業は、いつも国際情勢の逆風を受け、さまざまな制約を受けてきた。ただ、された国際海洋法条約は、海の生き物と人間の共生という点で、効力を発揮し水産国日本の将来はそう悲観的ではない。柳がれい復活が、その好例かもしれない。

日本が条約を批准してから今年で十四年。水産庁の計画に添って魚種別漁獲量の制限、船数や操業期間の制約は、全国すみずみの漁業関係者に熟知され実行されている。つまり未来も安定的な漁業を継続するために、資源保護や回復のための管理型漁業が現場で行なわれている。

■柳がれい復活への道

新潟県の柳がれいは、おもに板曳網という漁法で獲られている。効率の良い底引き網であるが、船數・トン数に制限があり、網の目のサイズも二寸目以上と決められている。この浅場に移動する習性があることから、大陸棚は柳がれいにとって良い生息場になっていると考えられます。また新潟にある二大河川が海へと流入することで、陸から豊富な栄養分が運ばれ、餌になるゴカイなどの生き物が多く育つのに好条件となつていると想われます。今年の現地調査では、小さいのが多く、それらがいずれ良いサイズに成長して、今後の漁獲が期待されます」と展望は明るい。

■未来も考える管理型漁業
想い 続ける



にいがたの心を旅する ふうじ



柳がれいを大きさ別に素早く選別している。(新潟市中央区)
(提供:新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会)

現場は活気にみちていた

朱鷺メッセの向かいにある鮮魚センターは、休日になると県外客で観光地のように賑わう。そんな喧噪をよそに隣接する魚卸市場では沖から戻ってきた漁師や市場関係者が水揚げ作業に追われる。

その日も小型漁船がエンジン音を響かせ狭い川を波打たせて入港して

きた。岸壁に跳ね返る大きな波に船体を揺らしながら船と陸が太い繩で結ばれた。乗組員はひとり。

船の甲板に設置してある簡単なク

レーンを使い、水揚げ作業が始ま

る。青い籠が六個と、大きなクー

ラーボックスがひとつ。どれも屈

強な漁師でさえ重そうだ。すべて

柳がれいを大きさ別に素早く選別している。(新潟市中央区)
(提供:新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会)

■新潟魚卸市場の競り

朱鷺メッセの向かいにある鮮魚センターは、休日になると県外客で観光地のように賑わう。そんな喧噪をよそに隣接する魚卸市場では沖から戻ってきた漁師や市場関係者が水揚げ作業に追われる。

その日も小型漁船がエンジン音を響かせ狭い川を波打たせて入港して

きた。岸壁に跳ね返る大きな波に船体を揺らしながら船と陸が太い繩で結ばれた。乗組員はひとり。

船の甲板に設置してある簡単なク

レーンを使い、水揚げ作業が始ま

る。青い籠が六個と、大きなクー

ラーボックスがひとつ。どれも屈

強な漁師でさえ重そうだ。すべて

柳がれいを大きさ別に素早く選別している。(新潟市中央区)
(提供:新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会)

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海でひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっていく。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

と若い漁師。なにか未来を感じる清々しい時間だった。

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

と若い漁師。なにか未来を感じる清々しい時間だった。

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

と若い漁師。なにか未来を感じる清々しい時間だった。

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

と若い漁師。なにか未来を感じる清々しい時間だった。

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

と若い漁師。なにか未来を感じる清々しい時間だった。

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

と若い漁師。なにか未来を感じる清々しい時間だった。

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

と若い漁師。なにか未来を感じる清々しい時間だった。

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

と若い漁師。なにか未来を感じる清々しい時間だった。

朝の三時四十五分。新潟魚卸市場の広い場内は、すでにたくさん

高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合

う、大漁だ。ふと顔をあげた漁師

は、潮焼けした青年だった。大漁

を陸揚げすると息をつく間もなく、魚の選別と氷詰めが始まる。

大きな籠から大量ののどぐろが飛

び出してきた。体長三十センチか

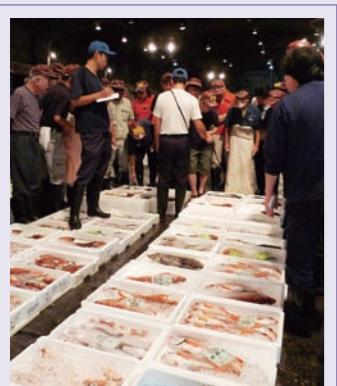
ら十センチほどのものが、次々に選別され氷を敷いた箱に並べら

れ、スチロール箱の山がだんだん高くなっている。日曜日、大海で

ひとり操業してきた働きに見合</p



にいがたの心を旅する ふうど



新潟県水産海洋研究所

〒950-2171 新潟市西区五十嵐3の町13098-8
TEL 025-261-2041
FAX 025-261-0335
<http://www.pref.niigata.lg.jp/suikai/>

新潟漁業協同組合 本所・新潟支所

〒950-0078 新潟市中央区万代島4-1
TEL 025-244-6181
FAX 025-244-6188
<http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/>

新潟漁業協同組合 岩船港支所

〒958-0058 村上市岩船港町3144-21
TEL 0254-56-7107
FAX 0254-56-7371
<http://www.iwafuneyokou.com/index.html>

新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会

<http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/yanagi/>

【編集後記】

懐かしい柳がれいの姿を見かけるようになり、あらためて新潟が自慢できる地魚として紹介したいと思い調査取材を始めたところ、日本の水産業の現状をまるで知らないことに気づきました。恥ずかしいことです。

折しも10月16日・17日にAPECの食料安全保障担当大臣会合が新潟市で開催され、アジア太平洋地域の国々が、食料問題について討議します。それだけ食の問題は深くて広いようです。一方、会場となる朱鷺メッセのすぐ近くにある新潟魚卸市場では、日々、安全で新鮮な地魚が水揚げされ競売にかけられ、業者を通じて私たちの口元に届きます。いまの時代、もしかしたら、これは稀な幸運なのかもしれません。

ともあれ今回の取材で海の懐の深さと大きさを教わったことは仕合せなことです。もっと海を見に行こうと思います。稚拙な取材におつきあいいただいた皆様、ありがとうございました。<渡川綾子>

ふうど 2010秋号 vol.10

企画編集 株式会社タカヨシ広報室
発行人 高橋春義
取材 榎本国男
写真 渡部佳則 東浦一夫
イラスト さの ゆかり
デザイン 斎藤道司
題字 小林 翠
発行所 株式会社タカヨシ

取材協力 新潟県農林水産部水産課

蚕えび、のどぐろ、など新潟沖の海が育んだ地魚だけを販売するといふ。そして、愛情のもてる商品をつくりたい。そうである。身の丈にあつたところでコツコツと積みあげていきたいと抱負を語る。それこそが地域の個性化であり、魅力の再発掘



新潟県は魚食普及PRの一環として、柳がれいと南蚕えびをブランド化

■味覚の記憶

なのだろう。青年海外協力隊で、二年間の開発途上国滞在経験を持つ金子さん。新しい直売所で、どんな新潟らしさを発信するのか、楽しみである。

淡白でいながら味わい深い柳がれい。かつて新潟市域では、病気見舞として遣われることが多かった。あっさりした味とともに、初雪を思わせる半透明の白い肌とほっそりした姿にはののかな生氣を残す魚は、病んだ人を温めるのに適任だった。そして各家庭でも、それぞれに小さな物語が残っているようと思う。幼い日の朝、前の晩に残った柳がれいの煮ごごりを食べた時の味は鮮烈に残っている。濃厚で、きめの細かい味わいとともに、冷たい台所の板場の感触まで引き連れてくる。冬の

小さな風物詩だった。

市内の老舗料亭やこだわりの日

本料理店では、漁獲量が減った時代

でも、新潟沖を代表する魚として、

算段して一品を饗し、地元の味を發

信する誇りを堅持していった。この味

覚の記憶がおなじ風土で育つたもの

同士の間をいつきに縮める。

柳がれいの味には、チカラがある。

大勢の人を動かす旨はある。だか

ら資源回復の取組みも、現場の漁獲

者たちにも共通の味覚の記憶があつたからできたのだ



午後5時開始の競りに間にあわせるために入港する板曳網漁船。(村上市 岩船漁港)



岩船港直売所で販売されている「越後柳カレイ」の一匹干し。(村上市)



■付加価値をつけて全国へ
伝える ブランド化

新潟県は魚食普及PRの一環として、柳がれいと南蚕えびをブランド化

化することを決め、二年前に新潟漁業協同組合と加工流通業者、小売飲食業者で構成される「新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会」を組織した。事務局を新潟漁協におき、いろいろなPR活動に取組んでいる。ブランド名は「越後柳カレイ」。



10月から12月までに獲れ、体長や身の厚さなど吟味した柳がれいだけを「越後柳カレイ」として販売している。
(提供:新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会)



地魚を漁獲する漁業者に熱いまなざしを向ける、新潟漁協の金子輝さん。(新潟市中央区)

柳がれいの千カラ

マスコミ宣伝や販促物を通じ、高級魚としての柳がれいの魅力を全国に発信。今年の新しい取組みとして、一般から柳がれいの料理レシピを募集しコンクールを実施している。事務局の新潟漁協の金子輝さんは、柳がれいのおいしさを「繊細な味と、中骨が強いため身離れがよく食べやすいことが特徴」と言う。岩船港直売所では「越後柳カレイ」のギフト商品を開発し、全国向けに売り出し、とても評判がいいそうだ。

新潟で知る人ぞ知る柳がれいがじわじわと全国に浸透しはじめた。金子さんはブランド化推進の業

務を通じて、漁協の組織強化を進めたいと話す。また十月竣工の新市場では、直売所も併設し、柳がれい、南

ただ金子さんはブランド化には基準に添う良質な原材料の供給が前提となり、漁業者の理解と協力が鍵になるとと考えている。そのための直接話しあう機会をもうけるなど説明会を開催したり、前浜に出向きに協力して、漁業者をもうけるなど漁獲されたものに限られる。

金子さんはブランド化推進の業

務を通じて、漁協の組織強化を進めたいと話す。また十月竣工の新市場

では、直売所も併設し、柳がれい、南