

ギョ! はっち魚ラボ 新聞 hacchi



タコ漁の船の上で撮影する田附さん

日本中が注目する写真展
まもなく始まります。

田附勝写真展 魚人

同時開催!
はっち魚ラボの
一年展

2015 1/24 SAT - 2/22 SUN

八戸ポータルミュージアム はっち

9:00~21:00 ※初日は 11:00 オープン

※会期中の休館日 2月10日(火)

いよいよ魚ラボも大詰め。
今月末から、今年度の魚ラボ
の活動を振り返るアーカイブ展
を約1か月間開催します。
魚食離れが進む日本。魚食の
振興なくしては、八戸市の基幹
産業の一つである水産業も、三
陸の復興もありません。
改めて日本食の根幹である魚
食をめぐるローカルカルチャー
を掘り起こそうと、はっちは、
このプロジェクトを進めてきま
した。魚ラボ会では、毎月多彩
なゲストをお招きし、魚をめぐ
るさまざまなカルチャーについ
て語り合い、再発見を重ねまし

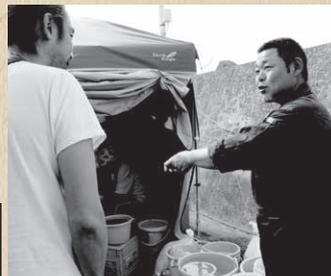
た。魚食ガールズたちは、魚を
商ってきた人たちを取材して目
玉看板を制作し、おいしい鍋を
考案して築地市場まつりに打っ
て出ました。こうしてみんなで
魚食文化について考え、発見し
てきた記録を一堂に展示いたし
ます。
なんとといっても注目を集めて
いるのは、5月から八戸に通い
続けて写真を撮影してきた田附
勝さんの写真展です。
八戸港から種差海岸周辺の浜
の人たちの営みや風物を田附さ
んは撮影してきました。
限られた時間の中で、田附さ



漁のための下準備は女性たちの仕事

んは魚や海に向き合う人々の
日々寄り添い、独自の立ち位
置を自ら創りながら撮影しまし
た。
写真展「魚人」は、わたした
ちが大海で生きる生きものを命
がけて獲り、その命をあやめて
いただくという、古代から継承
されてきた人の営みに迫る作品
展です。
田附さんの一連の作品に、抗
いきれない大自然に立ち向か
い、融和しながら、暮らしを営
んで来た浜の人たちの姿と、魚
と人の命と命とが交わり合う場
所の持つ、畏れや空気を感
じていただければと思います。
魚を食すことの背景にある人
間の労働と祝祭、人間は大自然
に内包され生きていくというこ
と、背中合わせの死や見えない
ものへの恐れ。それらを雄弁に
語る田附さんの出色の作品群
を、ぜひ全国の多くの方々にご
覧いただきたいと思えます。
ぜひお問い合わせの上、足を
お運びください!

5月、白浜漁港で
ウニ漁の男性と出会
う。彼が獲ってきた
ウニを、陸で待つ家
族や女性たちが殻を
剥く。ウニ漁が命の
危険と隣り合わせの
厳しい仕事であると
同時に、女性たちの
仕事もまたとても根
気のいるものだが、テントの中
でお喋りしながらウニと格闘す
る後ろ姿は、とても愛らしい。
「なんかこうやってさ、みんな
がお互い支え合う雰囲気って
いいよね」田附さんがポツリと
言った一言は、このあとの撮影
に貫かれた重要な視点の一つ
だった。
また大久喜漁港では、磯草や
ウニ漁を営んでいる女性たちに
出会う。この磯草漁は、満月で
干潮の風の朝に行うのだが、漁
港からも見える大きな岩場のそ
の陰に、次々と女性たちが腰ま
で水に浸かって海の中に手を伸



白浜で出会ったウニ漁師さん

2014年5月に初めて八戸
にやってきた田附さんは、地元
の漁業を主とする小さな漁港に
こそ、何か大事な営みが隠され
ているのではないかと直感し、
白浜や大久喜、深久保などの漁
港を中心に撮影を続けてきた。

田附勝 『魚人日記』 田附さんの撮影に同行した 魚ラボ編集部今川和佳子の レポートです。



海藻採りは女性の仕事だが重労働だ

二をご馳走になり、「もうしば
らくウニはいいや(笑)」とい
うほど、1年に一度だけ巡っ
くるこの海の恵みと喜びを、ハ
マの人々といっしょになっ
て楽しむ。秋になり、10月のタラ漁の時
期には、大久喜のおかあさんた
ちの仕事をもらせていただいた。
実際の漁の厳しさはもちろんの
ことであるが、その前の陸での
準備が、想像をはるかに超えた
根気のある仕事だったのだ。そ
うした女性達の仕事に触れなが
ら気付いたことは、この大久喜
ウニが最盛期の7月。大久喜
漁港にて
漁に同行
すると
もに、実
際にウニ
剥きも体
験した田
附さん。
毎日どん
ぶりいっ
ぱいのウ
ニを獲る
漁師さん
は、海と
直接対峙
する。陸
での仕事
を目の当
たりにし
、またハ
マの人々
と食卓を
ともにし
て、まる
で家族の
ようになって
いった。田
附さんも
はや「魚
人」以外
の何者で
もないよ
うに見える。
そんな田
附さんの
鋭い眼を
、みなさん
それぞれ
に感じて
いただけたら
と思う。



収穫したての野菜を手に

マの人々といっしょになっ
て楽しむ。秋になり、10月のタラ漁の時
期には、大久喜のおかあさんた
ちの仕事をもらせていただいた。
実際の漁の厳しさはもちろんの
ことであるが、その前の陸での
準備が、想像をはるかに超えた
根気のある仕事だったのだ。そ
うした女性達の仕事に触れなが
ら気付いたことは、この大久喜
ウニが最盛期の7月。大久喜
漁港にて
漁に同行
すると
もに、実
際にウニ
剥きも体
験した田
附さん。
毎日どん
ぶりいっ
ぱいのウ
ニを獲る
漁師さん
は、海と
直接対峙
する。陸
での仕事
を目の当
たりにし
、またハ
マの人々
と食卓を
ともにし
て、まる
で家族の
ようになって
いった。田
附さんも
はや「魚
人」以外
の何者で
もないよ
うに見える。
そんな田
附さんの
鋭い眼を
、みなさん
それぞれ
に感じて
いただけたら
と思う。



ゲスト

小林 力さん (八戸市博物館学芸員)

日時:平成 26年 12月 13日 (土)

18:30~20:00

場所:はっち5階 共同スタジオ

多様ななりわいが 浜の暮らしを支えてきた

12月13日(土)に行

われた第7回魚ラボ会には、八戸市博物館学芸員の小林力さんをゲストにお迎えしました。八戸市博物館が収集してきた写真資料や漁具などをご紹介いただきながら、八戸の海辺でどんな暮らしが営まれて来たのかについてお話を伺いました。

「おそらく皆さん、お前誰やねん?」と思はるでしょう(笑)。関西弁を話す東北人です。」と自己紹介する小林さんは、岩手県宮古市のご出身。関西の大学に進んだ後、滋賀県長浜市に学芸員として勤務し、10年の節目で地元東北に戻り、2013年4月から八戸市博物館の民俗担当の学芸員として着任しました。ご専門の研究分野は「生

は何かと小林さんにお話は何かと小林さんにお話になってきました。貴重な漁撈用具をいろいろとご紹介いただく中で、小林さんがもっとも驚いたのは、タチアママモという海藻で作った簀(ミノ)だったといま



す。日本広しといえども、海藻で作られた仕事着はなかなか見られないそうです。カモシカの角で作ったイカ釣りの漁具や、かつて漁網の材料だった麻を巻く糸巻きの「ガワ」などは、現代アートのよう

業」と「文化的景観」。文化的景観とは、棚田や防風林など、人が生活や仕事をすることで作り出された景観のことです。写真家の田附さんが大久喜の「浜小屋(国指定重要有形民俗文化財)」を見学した際に、小林さんにご案内いただいたことをきっかけに、魚ラボ

和30年〜40年代の海辺の暮らしや風物をとらえた郷土の写真家・和井田登さんの約8千点の写真資料が博物館には収蔵されているそうで、イワシ干しの箱が広い砂浜を埋め尽くした景色や、時化の後のホッキ貝採りの様子など、今では見られなくなった浜の写真を見せて

いただきました。「南浜のくらしは半農半漁とよくいいますが、実際はどうなのでしょうか。」小林さんは参加者に問いかけます。小林さんは、南浜に暮らすAさんに聞き取り調査を行ったそうです。明治後期に生まれたAさんの先代は、昭和初期に実家から「箸一本もたず」にカマド(分家)になりました。コークスの運搬船やらナマコ獲りで稼ぎ、そのお金で先代は大久喜に所帯を持ちました。しかし買ったのは船ではなく、畑でした。食糧自給用にイモ、ヒエ、アワを植えます。そして豆腐屋、せんべい屋、養豚などの複合的な商売で暮らしを支えたのです。

いずれにしても、この地域で漁業に携わる人たちの多くは、農業も営み、自家用の野菜や穀物を栽培してきました。聞き取り調査の結果浮かび上がったのは、海辺に生きる人たちの実際の主たる生業は必ずしも漁業ではなかったという実態だったのです。キーワードは「小商売(コショウバイ)」。浜の人たちにとって不安定な漁業で生計を立てるのは難しく、むしろ小商売(自給的あるいは副業的な漁業)として、漁業にたずさわっている人の方が多いのだそうです。外洋に面した天候に左右される海では、安定的な操業



ニボシ、シメカス作り



イワシ、スルメ



干鰯取入れ 昭和33年1月5日

和井田登氏の貴重な写真がまとめられた「なつかしの八戸」は八戸市博物館の人気刊行物。

昭和20年代には水産加工品を陸奥湊のイサバで商いします。昭和40年代、跡を継いだ(息子の)Aさんは、遠洋漁業やフェリーの乗組員に従事するようになりまし

昭20年代に水産加工品を陸奥湊のイサバで商いします。昭和40年代、跡を継いだ(息子の)Aさんは、遠洋漁業やフェリーの乗組員に従事するようになりまし

がむずかしく、專業漁業者が少ないのではないかと考えられます。海藻やウニを採ったり、イカでスルメを作り売る小商売は、浜の人たちにとって貴重な現金収入でした。南浜の人びとの生業の変遷を、A家を事例に見せていただくと、浜の人たちが、時代に合わせ様々な仕事にトライし、リスクマネージメントをしてきたことがわかりました。

ウニの開口日には、集落総出でウニ漁を行います。その収益は浜の維持・管理のためにも使われるのだそうです。

漁港や海辺の神社、畑や森など、海辺の景観は、浜の人たちが日々の暮らしの中で、長い時間をかけて力を合わせて創り上げてきた賜物なのだということが改めて知ることができました。