



はち
780
197
hacchi



2014.4.--2015.3

はっち魚ラボ

報告書

八戸ポータルミュージアム はっち



はっち魚ラボ

おいしい魚を通して
まちを再発見!

みんな
で探
し
語
る

八戸は魚のまちです。
人々は子どものころから新鮮な魚を食べ、
多くの人たちが魚介を生業にして生きてきました。
何より八戸人は、日々、いい魚をおいしく食べてきました。
八戸の日常には、魚食の知恵と文化があるのです。

和食は魚食が基本。
「はっち魚ラボは、」魚を食べる和の伝統の中に生きる技や知恵や美を、
改めて見つめ直そうという楽しい実験場=ラボ。
魚をおいしく食べる八戸の暮らしの豊かさを再発見するプロジェクトです。

魚にまつわる知恵と文化こそ八戸、そして三陸、ひいては日本の資源。
おとなも子どもも一緒に、
ふたつとない八戸の宝物を釣りまくる、楽しい活動が「魚ラボ」です。

「魚ラボ」はさまざまなプロジェクトを年間を通して、同時多発的に継続し
アーティストと市民の力で、魚と人の奥深い関係を探り続けました。

毎月いろんなテーマで
魚食をめぐる語り合い!

ギョラボカマ

ボ魚会

魚を食べることをめぐるさまざま
なテーマで、毎月多彩なゲスト
と語り合う場づくり。

はっちフィッシング
hacchi fishing

魚をめぐる情報を
集めて発信!

みんなで収集した魚をめぐる情
報をFacebookやブログで発信。
ミーティングと SNS で魚食を
めぐる探検をする場づくり。

f 「はっちフィッシング」

魚ラボード&
魚ラボギャラリー

はっち魚ラボの催しや八戸市水
産事務所や八戸水産高校からの
情報を魚ラボードでお知らせ。
魚ラボの模様をはっち1階エ
レベータ前に写真で掲示。

魚を獲る人
魚を食う人
田附勝が撮る八戸

写ギョッ

たつき まるる

写真家 田附勝

気鋭の写真家田附勝氏が「魚
を獲る、魚を食べる、魚をめぐ
る人々の暮らしに迫る。八戸の
ハマに密着し、魚と人の普遍的
な関係をあぶり出す。

はちのへ
魚ケチャ
ワークショップ

魚をめぐるファンタジーを究極
の多声部音楽劇「ケチャ」にし
て上演。魚のまち八戸ならではの
ユニークなコミュニティ・パ
フォーマンス創造に挑戦。

はっち
魚食ガールズ

女子力で魚食振興プロジェクト
に挑戦。主婦のみなさんや青森
県立八戸水産高校とのコラボ
で、八戸市営魚菜小売市場の
PR や新しい鍋創作を行う
フィールドワーク・プロジェク
ト。

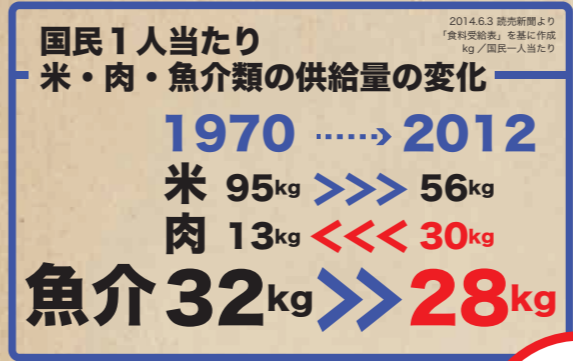
はっち魚ラボ
新聞

魚ラボの活動、魚ラボ会の記録
をお知らせする新聞を毎月発
行。全11号を発行。

田附勝写真展
& はっち魚ラボ
アーカイブ展

2015.1.24 Sat-2.22 Sun
1階ギャラリー 1&シアター1

田附勝氏の写真展「魚人」とはっ
ち魚ラボの記録展。魚をめぐる
知恵、技、暮らし。生きること
の本質が、魚と人との関係の中
で浮かび上がる。



日本人は
魚を食べなく
なっている!?

魚食でみんな

八戸の振興
三陸の復興
のためには

魚を獲る
人たちの
日々探訪

魚食をめぐる
文化再発見

八戸から魚食文化発信

自然の恵み
をいただく
ありがたさ



(八戸市政要覧より 平成24年)

八戸港の水揚げ量は全国 **6** 位
八戸港の水揚げ高は全国 **7** 位
八戸港は **東北** 一の漁港です。

美しい
八戸の海岸の
文化的風景

世界文化遺産
「和食」は
魚食

魚介の
向こうに
漁師あり



水産業は
八戸にとって
大切な基幹産業です。

八戸の製造業の中で食料品製造業は
事業所数 120 業員者数 4837 人。
製造品出荷額は 1 千億円にのぼります。
その事業所の多くが水産加工業です。

(「東日本大震災 八戸市の記録」より)

東日本大震災により
八戸市の船 491 隻のうち 318 隻が被災しました。
(全損 188 隻、その他 130 隻)
漁具・漁網滅失は 55 件。
100 あまりの水産加工・水産関連企業が被災したのです。

震災は漁業に
大きな打撃を
与えました。

はっち魚ラボ

魚食文化発信

ボ魚会

写ギョッ

魚ケチャ

魚食ガールズ

魚ラボード

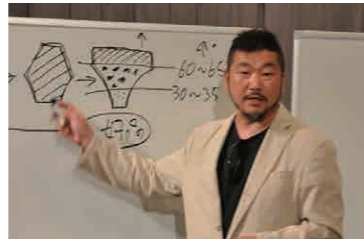
魚食新聞

田附勝写真展

はっち魚ラボアーカイブ展



農林水産省水産庁研究指導課情報技術企画官。
島根県出雲市出身。元漁師。長崎県野母崎漁協
所属漁業者を経て平成3年に水産庁入庁。
Re-Fish代表。



「はっち魚ラボ会」第1回として上田勝彦さん講演会「魚、食べてますか？」が6月9日(月)、八戸ポータルミュージアムはっち1階シアター1で開催されました。

「ウエカツ」のニックネームで親しまれる農林水産省水産庁職員の上田勝彦(うえだかつひこ)さん。島根県出雲市出身で元漁師。ニッポンの食の自立を目指し、離れつつある「魚と日本人」をつなぎなおす活動・発信を精力的に続けています。NHK「うまいっ!」などで人気のウエカツさんに「生」で会えると、ファンや水産関係者が会場に集まりました。「どう魚の食べ方を今しているのかをまずおさらいします」とホワイトボードにさらさらと30年間の消費量のグラフを描いてお話は始まりました。

魚食、30年の変化

ちょうど30年前から魚離れが起こっているんじゃないかという話が出ています。それでもこの当時は今から比べて年間倍以上食べている。さらに肉と魚の消費量が逆転したのは、わずか10年足らず。

この10年の間にどのように「食」というものが、変わったのか。まず、爆発的にコンビニが増えました。

激しく消費が変化してきた時代を俯瞰し、「魚」的に人口の年齢組成を見ると、3つに分かれます。

年齢60歳以上の方は、相変わらず魚を食べているなという実感があります。

30歳以上では全体的に減っている。ところが、魚嫌いな訳ではないんです。炭火で干物とかを焼いて出している大漁旗掲げた漁師らしい作りの本物っぽい居酒屋が、都会ではものすごく流行っている。むしろ増えている。

その下の世代の子供たちは居酒屋で外食などしないから、家では魚料理が減り、給食で魚が美味しかったためしがないからますます魚嫌いになっていく。食べる量も食べる体験の回数も減っていき、完全に魚から切り離されていきます。

かつて魚はおかずでした。

ところが今は魚が嗜好品になりつつあります。嗜好品とは、必ずしもなくてはならない物ではない。

海の生産者である漁師から消費者に届くまでに加工、流通、飲食、魚屋がいて値段調整するというのが本来



の形でした。ちゃんとした仲間とか魚屋は、買って来たその一箱から自分で利益を生む努力をする。同じように見えるアジでも、特に状態のいいのは、あの寿司屋へ、こっちは魚屋へと卸す。残りは自分で売っても食べてもいい。そうやって利潤を自分で生んでいた。威勢良く周囲の注目を引きつけながら、魚の美味しい食べ方や調理法を教えるのが魚屋でした。

そういう昔ながらの魚屋さんがこの3年間で全国で3,000店くらい減りました。

この30年間、水産業界は「魚食は日本の文化です」と言ってきました。行政は「自給率を上げましょう、第一次産業を保護しましょう、資源の有効活用をしましょう」と言ってきました。

でも消費者は「文化だからね」とか「自給率あげなきゃ」なんて考えて魚を買ったりしない。ほかの商売は商品のあらゆる魅力を知り尽くして売ろうとしているのに、消費の現場に向かって発信してこなかった。

最近の主婦は包丁も使えない、三枚おろしもできないというのは当たり前で、そういう消費者にどうやって魚を食べさせるかという具体的な方策は、ものすごく手薄だった。

なぜ今、魚食なのか

日本は面積でいうと世界で90番目の小さい国ですが、三陸海岸、リアス式海岸のほか、島が約6,700あります。こうした海岸線を足すと、面積は小さいけどオーストラリアやアメリカより海岸線は長くて世界で6位。そこに栄養豊富な冷たい親潮と、栄養はないけど暖かい黒潮が流れて島々にぶつかって金華山沖には世界最大漁場があり、さらに日本海もまた豊穡の海です。

そういった無数の漁場に食用の魚が300種、エビ、カニ、海藻を入れると500種類、魚全体だと4,500種類くらいある。これだけ恵まれているのに、沖で捕った魚の3割は捨てられている。持って帰ってもお金にならないから。数がそろわなかったり、サイズがそろわなかったりで陸揚げされる時にもう1割捨てられる。結果的に残った魚の6割から半分くらいしか食べていない。

自分の足下にある恵みを捨てながら、海外から好きな物をお金で取り寄せる。

そういうのを国と言えるのでしょうか。

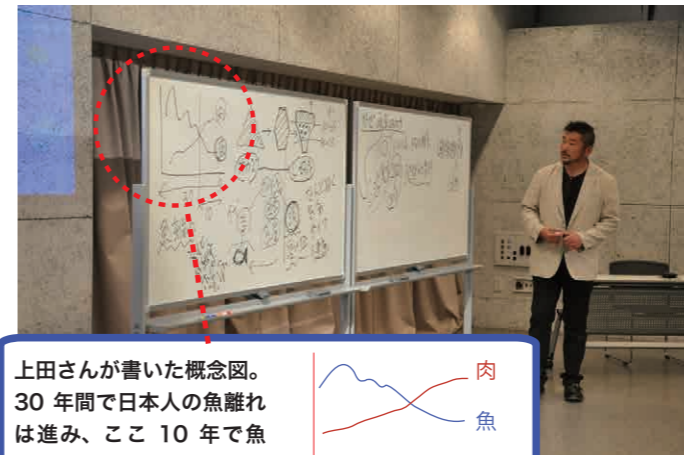
アメリカでもインドでもどこの国でも、地理的条件を考えて自国民の食を確保しようとしている。これが食料政策です。食は国なりで、日本ではその食糧政策が弱い。水産資源が豊富な日本で、魚離れが進行して魚屋がどんどん減っていくと、自分の力で食料供給できない国になっていく。こういう危機感をいただいています。魚食は国家の大事なのです。

皆さん一人一人が、どこの何を選んで食べるかという日々の食生活が国を作っている。

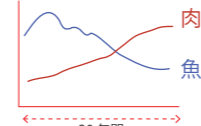
食と食事は違う。食べるということは、そこに人の関係性が生まれます。単なる食なら、別の言い方をするとエサです。

売れない、売れないと嘆いている場合でない。魚とお客さんのことを両方分かっていて、繋げる人が必要です。昔は魚屋さんがやっていたけど、今は誰かがやらないと売れません。

肉料理は研究されているが、魚料理はあまり研究されてこなかった。知らない魚を売るにはどうするか。もう一度掘り下げて、発掘してチャレンジするのか、諦めてこのまま行くのか、どちらかの選択が水産業には迫られています。まさに今が瀬戸際。もちろん八戸の水産業も同じです。



上田さんが書いた概念図。30年間で日本人の魚離れは進み、ここ10年で魚と肉の消費量は逆転した。



参加人数
65人

上田さんは翌朝も八戸の魚食事情をチェック! 朝7:00競りが始まる八戸第2魚市場へ。

いい魚あるかな? と競り人たち。



深川さんの船からマグロが水揚げされました。すぐに競り人たちが品定めをしようと集まります。



時短、おいしい上田流・魚の「湯煮」

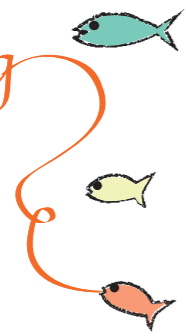
- ポイント1: 魚の切り身の全面に薄塩を当てる。
- ポイント2: フライパンか鍋に湯を沸かしたら、大さじ1の日本酒を加える。
- ポイント3: 魚を入れたら、グラグラと沸騰しないように火加減して、切り身で1分、骨付きの魚なら3~5分ほど加熱する。切り身なら身がほぐれた状態、骨付きなら骨から身の端が浮き上がったら火が通ったサイン。
- 仕上げ: 魚を皿に移し、刻み長ネギとポン酢をたっぷりかける。(熱いうちに少量のバターを塗り、醤油、コショウで味付けすれば洋風。ネギとショウガを刻み、豆板醤を溶いた醤油、ゴマ油を混ぜてかければ中華)

生きおいしく「塩マグロ」

- 刺身を塩で調理すると、さまざまな料理に応用できる。
- ①マグロのサクを粗塩でまぶす。
- ②表面が汗をかいてきたら(約10分)、流水で塩粒を洗い流し、水気を拭く。
- ③そぎ切り、ワサビだけで食べてみる。
- ④塩マグロをサクのまま表面が白くなるまで酢に漬ければ「締めマグロ」となる。
- ⑤塩マグロをレモン汁とコショウ、オリーブ油とスライスタマネギと和えれば洋風に。
- ⑥塩マグロをすりショウガと醤油と豆板醤、刻みネギ、ゴマ油と和えれば中華風に。
- サラダなどにも塩マグロを入れると、豪華なおかず。

はっちフィッシング hacchi fishing

はっちフィッシングは、魚を食べることをめぐる情報を「フィッシング」する市民参加プロジェクトです。



hacchi fishing のオキネ

F・I・S・H!

- F**ind 見つけよう！八戸の魚のおいしさのヒミツ。よく見て、よく聞き、よく魚食！
- I**dentity これぞ八戸ならではの！八戸固有の魚カルチャーを探ろう！
- S**peciality 魚をおいしく食べるための先人の知恵、プロの技を見つけよう！
- H**eart 魚を愛する。魚を食べるときには、海に人に心から感謝しよう！

第1回 5月25日(月) 18:30 -20:00 はっち5階・共同スタジオ テーマ：「八戸の釣り文化」



漁業や食べる文化の豊かさだけでなく、八戸の海は釣り人にとっても魚種の豊富な地域。釣り人たちにその面白さを教えてもらいました。八戸港、新井田川、

白浜、金浜など季節ごとに釣りをする場所が豊富なことも、八戸の魅力のひとつ。道具や釣り方の話など、素人にはついていけないほどのさまざまな話題で盛り上がりました。最も驚いたのは、釣人たちがただ釣るだけでなく、それらを美味しく食べるための知恵や技を豊富に持っていることでした。その後、はっち fishing の Facebook ページにも、彼らの釣り情報を紹介させていただくなど、八戸の魚カルチャーの一端を発見するきっかけとなりました。

◆参加者：4名

第2回 6月30日(月) 18:30-20:00 はっち4階・食のスタジオ テーマ：「八戸で獲れたお魚を刺身にしてみよう！」

八戸前沖周辺で獲れた「ソイ」「メバル」「タイ」を実際にさばいて食してみました。



フィッシングメンバーで釣り名人の泰一さんが、おいしく食べるコツをレクチャー。目から鱗の豆知識ばかり！

実際にさばいてみました。ワイルドです。お刺身に使わない部分は、あら汁にしました。捨てることなく食べきるのが魚ツウ！



同じくメンバーで、自称「家庭科男子」の福沢くんも挑戦。

鯛の皮目を湯通しして食べる「松皮造り」に初挑戦。(魚は皮と身の間部分がおいしい！)

そして出来上がったお造り。あら汁も、塩とネギだけのシンプルな味付ですが、たいへん美味でした。

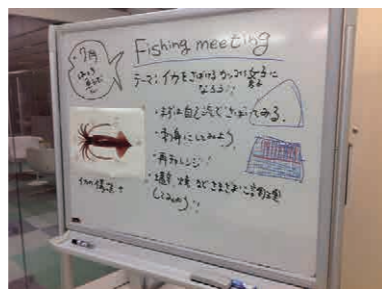


八戸の魚文化、その豊かさを感じることができました。

◆参加者：5名

第3回 7月30日(水) 18:30-20:00 はっち4階・食のスタジオ テーマ：イカをさばけるカッコイイ女子になろう！！

八戸の夏魚といえばイカ。8月10日のイカを前に、さばく練習しました。参加者の男性陣3名の中には、プロ料理人や釣り名人もいたため、その方々に女性陣が教えてもらう形で進行。八戸の男性はさばくのがうまい！



イカの構造を学んだあと、各自イカ刺しを作り、その他フライやバター炒め等、イカをふんだんに使用して料理しました。イカ刺しひとつにも、作った人の個性が表れ、それぞれを試食しその違いを楽しみました。



■参加者5名



第4回 8月16日(日) 13:00-15:00 八食センター テーマ：魚の本場でイカ料理を学ぶ

イカをさらに勉強するため、魚食ガールズとともに八食センターでイカの料理教室に参加。

イカは捨てる場所もほとんどなく、いろいろな楽しみ方のできる贅沢な魚であることを再確認できました。



【イカ刺し】

- ・刺身はイカの内側を表にして出す(透き通っているから)。
- ・イカは真水だと鮮度が落ちるので手早く洗い、水気をしっかりとる。

・アニサキスという寄生虫が二杯一杯はいるため、蛍光灯のあかりにさらして、線が入っているところがあれば指でこすり、丸まった小さなミズミミみたいな白い虫がいればとり、流水で洗う。熱すれば問題ないが、生だと胃の中で暴れて腹痛を起こす場合がある。

- ・みょうが、大葉、大根、ニンジン等のつまは毒消しになるで必ず添える。

【イカ天】・食べやすいように、イカの身は格子状に包丁を入れる

- ・油はねしないように、げそをトントンと包丁でたたく。
- ・天ぷら粉は粘りがでないように混ぜすぎない。
- ・天ぷら鍋には3~4切れ程度がベスト(入れすぎると油の温度が下がる)
- ・天ぷら粉は、水⇒粉の順が良い。

【塩辛】

- ・肝は塩にうずめるくらいをまぶし、3~4日置く方が水分抜けておいしい。
- ・イカの身は1~2時間陰干しするとうまみ(アミノ酸)がアップする。
- ・一晩寝かせたほうが味がなじむ。

【イカの梅肉和え】

イカ…げそ4杯分・オクラ…4本・パプリカ…赤・黄1/6ずつ・梅肉…適量・長いも…5~6センチ・いりごま・塩

①おくらは塩ずりし、野菜、イカの順にさっとゆでる。野菜は水に、イカはざるにあげる。

②長芋は包丁の裏でたたき繊維をつぶす。野菜、イカは賽の目切り。

③すべてを梅肉、ゴマ、塩で和える。醤油を入れてもよい。

◆参加者：魚食ガールズ3名

第5回 9月6日(土) 13:00-15:00 白浜漁港 テーマ：白浜オリジナル鍋を考案しよう！

11/2に東京の「築地鍋グランプリ」に出展することになり、水産高校魚食ガールズに対して、白浜漁港の磯嶋久美子さんを中心に、「白浜女房風鍋」を考案するミーティングを開催しました。

味噌味、トマト味などいくつかの案が出ましたが、魚のまち・八戸ならではの素材の良さを生かし、シンプルで魚のうまみを感じられるように、イカとサバをそれぞれミンチにして団子にし、和風のしょうゆ味鍋にしてみました。磯嶋さんを訪ねていくと、毎回獲れたの新鮮な、丁寧に処理された魚を食べさせていただくのですが、その素材の良さのためか調理方法は限りなくシンプルなものでした。「白浜女房風鍋」も、まさに素材の価値が表れたものになりました。

◆参加者：白浜魚食ガールズ・5名



<10月~2月>

10月・11月は水産高校の魚食ガールズたちを中心として、築地鍋グランプリへの出場準備を行いました。終了後もNHK「あっぱるわいど」に出演するなど、マスコミに数多く取り上げられました。

◆魚食ガールズ & ボーイズの参加人数について
一般14名(男性4名・女性10名)
水産高校生411名

○フィッシングミーティングや魚ラボ会、田附勝さんの撮影などを通じて総勢425名が何かしらの形で魚ラボに参加、魚食カルチャーについて学びあったり、情報交換や交流を行いました。

○水産高校からは、「水産高校だより」として、年間で5回の情報提供をいただき、魚ラボに掲載しました。

担当・文：はっち魚ラボコーディネーター 今川和佳子



八戸市六日町は「肴町」とも呼ばれ、かつては多くの魚店が軒を連ねていました。今は繁華街になっているその一角に、昨年創業 100 周年を迎えた唯一の鮮魚店「福真」があります。その3代目店主で有限会社福真代表の福田克宏さんに「魚屋のいい仕事」と題して、お話を聞きました。



福田 私が生まれたのは六日町の魚屋でした。肴町って言われていますが、本来は六日町ですね。南部八戸藩ができて 350 年。表通り、裏通りが出来て、町屋町になって市が立つんですね。毎月六日に市が立つから六日町。お魚を売りなさいというお達しが出て、商売で賑わうようになったのが肴町の所以です。明治 26 年に八戸町の市場が、六日町に作られたことも要因です。その後市場は河口や鮫の蕪島の方に移るのですが、魚の取り引きで変わらず賑わっていたといいます。戦前戦時中の食糧難の頃にも魚の配給所が六日町の一角にあったそうです。

私は戦後の昭和 22 年生まれで、隣の町内の十六日町、天聖寺さんの幼稚園に通うんですが、通りには軒並み、ずっと魚屋さんが続いていたんです。私の家の隣が豆腐屋さんで、その隣から信号までずっと魚屋さんだったんですね。向かい側もずらりと魚屋さん、魚屋さん。私の家は、そのうちの1軒だったんです。

当時は、馬車で来て、仕入れて内陸の方まで運びました。隣の十六日町は馬を休ませる馬喰町（ばくろうまち）と言われていたんです。やがて鉄道や車が発達して、八戸では昭和 41 年から3年連続水揚げが日本一になりました。高度経済成長が始まって八戸の街にも大きなビルが出来てくるんですよ。それでいつの間にか魚屋さんが商売替えされて、その頃で3、4軒になってしまった。平成になったら、私と斜め向かいの橋山さんと2軒だけ。6年前に焼き魚をメインにしておった橋山さんもお店を閉めて、とうとう私だけになりました。それが六日町肴町の現状ですね。

魚ラボ 何時から何時までやっているんですか？私たちが夜に飲みに出る時間でも、まだ魚屋さんが開いてるってビックリしました（笑）。

福田 市場では朝6時半ごろから競りが始まるんですけど、私はちょっと勘弁してもらって（笑）、朝7時ぐらいに行っています。夜は9時、10時まで店を開いているということもあるんです。筋向かいの屋台村とか隣近所にも居酒屋さんとかたくさんあるもんですから、店の（メニューが）品切れになったと買いに来たりするので、若干でもお役に立てることもあるのかなと――。

魚ラボ 1軒だけ残った秘訣はなんでしょう。

福田 親たちが一生懸命やってきた背中を見ていますし、いい従業員の方にも恵まれたし。また仲買人の権利を早く頂戴して、直接市場で競りが出来たというのも大きな要因かなと思うんです。競りでは、儲けにならなくても買う時もあるんです。千円で欲しいと思っても競争相手が引込まないから千五百円、二千円になっちゃうとこれでは儲けにならないということもよくあるんです。でも案外安く手に入ることもあって、それが商売のアヤですね。相場は東京の方が高いから、出荷する人はそっちに出したりしますよね。せっかく地物でいいものを提供したいなと思っても、東京でいい値段が付けばポンと持って行かれますから。ちょっとその辺は、がんばらなければと思うんですが。

魚ラボ 八戸では沿岸・近海で頑張っておられる漁業者がいて、漁師さんたちが獲った生魚を、まちなかの魚屋さんが店先に並べてくれる。だから地物を食べられるんですね。それは魚の消費のほとんどが冷凍魚という現状の中で、すごく貴重なことですよ。

魚って日本の文化の中で一番季節を感じる食べ物だと思います。ハウス栽培で12月にイチゴが出てきたり、キュウリもレタスも一年中食べられるし、今は食べ物の旬が分からなくなりました。でも魚だけは変わらない。8月の終わりになって、サンマが出て秋を感じるよとか、初ガツオで5月だあって感じるんですよ。前の魚ラボ新聞2号の取材で話をうかがった時に「春は曙、タイがうまいよ」とお客さんに声をかけていたという魚屋さんの話をお聞きました。

福田 私はそんなに知っているわけじゃないんですが、「春は曙、タイがうまいよ」と初めて耳にしたのが、仙台に修業に行っていた時でした。春とタイのイメージの結びつきがいいなあと非常に記憶に残っていたんですよ。春の終わりには「カキは桜が咲くまで」「アンコウは梅が咲いたら終わりだよ」とか、5月になったら「小判一枚初ガツオ」とか。ホヤが出てくると「パイナップルが熟してきたよ」と冗談を言ったり（笑）。旬をこうして魚屋が伝えていました。昔は三戸で獲れた天然のアユを金アユとって、「三ちゃんのアユが入ったよ」と言ったものです。（笑）。秋には、「サ

ンマが出ると按摩が引込む」となって言います。サンマは栄養があるからみんなが元気になり、按摩さんが暇になるということです。

「腐ってもタイ」とか、足が速いサバについては「サバの生き腐れ」とか言います。瞬間冷凍技術や氷をぎっしり入れた発泡スチロールに、魚がいたまように入れて運ぶ流通技術も格段に進歩した今と違い、保存がむずかしかった時代に、こんな言葉で魚に関する知恵を伝えてきたのです。

「サンマにはダイコンおろし」とも言いますね。いわゆる出会いもの。ニシンにウド、イワシにはひえ飯。冬になると「雪道とタラ鍋は後の方がいい」。「カジカの鍋かし（鍋壊し）」とかね（笑）。カジカ鍋がうますぎるので底までつって鍋を壊してしまうとか。

魚ラボ 魚屋として喜びを感じる時は？

福田 買って行った魚を、工夫して唐揚げにしたら家族が全部平らげてくれたという話を聞いたりすると、私はとてもうれしいんですよ。食卓で魚を話題にしてくれるのが、魚屋としての喜びですね。だいたいお店にいますので、遊びに来てください。

魚ラボ 「はっち魚ラボ」としては、「魚屋のいい仕事」を「魚ラボの重要無形文化財」に指定したいと思います。



参加人数
22人

不夜城のような八戸市中心部。飲食店が連なる街に夜遅くまで開いている魚屋「福真」。八戸で新鮮な魚が食べられるのは、このような魚屋さんたちのおかげです。

日々研がれて刃が小さくなっていく福田さんの出刃包丁。



肴町の魚屋さん

八戸市六日町は「肴町」とも呼ばれ、かつては多くの魚店が軒を連ねていました。その一角に、2015年で創業102年になる鮮魚店「福真」があります。有限会社福真代表の福田克宏さんは3代目店主。



南部八戸藩時代、毎月六日に市が立つ六日町が生まれました。昭和 20 年代、通りには軒並み魚屋さんが並んでいたそうです。福真も、その1軒でした。八戸では昭和 41 年から3年連続水揚げが日本一になり、魚の街として栄えました。しかし、高度経済成長期、魚屋は消えていきました。6年前にとうとう福真一軒だけになりました。

やってみよう！アジの三枚下ろし



1 まず、セイゴを取る。包丁を静かに身の方に押しながら前後に動かし、尻尾の方から取る。裏も同じように。ウロコがある場合は、頭の方に向かって取る。



3 はらわたを出し、水洗いする。



4 腹の骨の上に包丁を入れる。



2 頭を取る時は、包丁をしっかり握り、斜めにV字を切るように頭を落とす。包丁は刃先と根元の方を使い分ける。



5 裏返して、骨の上を指三本ぐらいで抑えて骨の上に包丁があたっているのを感じる。最初は静かに切れ目を入れて、尻尾の方から少し立てる感じで包丁を入れ、最後にずっと切る。隙間が少し空いたらスイスイと骨を乗り越えるように切る。



7 刺身は角が立っている方がいい。あまり力を入れずに包丁の根元から刃先まで使って、自分の心の中で、シュウッという気持ちで引き切り、包丁を斜めに曲げるようにして、一切れずつ切り離した時に切り口が立つように盛りつける。



6 腹骨を取る時は、頭の方に引っ張る。タオルで身全体をちょっと押さえると取りやすい。

はっち魚ラボ ゆるやかな連携

はっち魚ラボはさまざまな団体とゆるやかに連携し、さまざまな人たちがクロスしながら、魚食への関心を高められるように「ハブ」の役割を果たしました。

はっち魚ラボ × 八戸市水産事務所

ハマでは、日々さまざまな船が多種多様な魚を水揚げしています。水産事務所に入ってくる旬な情報を、魚ラボードでご紹介しました。震災後、建造された船がインド洋から帰ってきたとか、イカが水揚げされたとか、潮の香りを感じるような情報を水産事務所から送っていただき、更新しました。



はっち魚ラボ × 八戸調理職業訓練協会

毎年行われている「八戸料理人の腕自慢」。今年は、はっち魚ラボにシンクロして、テーマを「魚で開藩 350 年を祝う」と設定していただきました。八戸に水揚げされた魚を使い、和食から洋食まで料理人の皆さんの力作が勢ぞろいしました。



第3位「はっち館長賞」
グランドサンピア八戸 小暮明さん「開藩 350 年目の祝宴の膳〜郷土で水揚げされた宝達〜」
八戸藩の時代よりあった食材を中心とした和食御膳。お寿司など色とりどりの美しさ。



第2位「八戸調理職業訓練協会会長賞」
八戸プラザホテル 神子澤 好行さん「八戸に恵みをもたらした魚 感謝を込めて」



昔、小船で八戸の漁師がサバを獲っていたであろうことを心に描きながら作ったという作品。



小船を再現していました！料理を通り越して芸術作品です。



第1位「八戸市長賞」
八戸プラザホテル 岩泉 貴士さん「八戸開藩 350 年を祝って〜初夏〜」
「炙りホヤの黒酢ジュレ掛け」など、繊細な料理で構成されていました。



芸術的でしかもおいしそうなお造りでした。

はっち魚ラボ × 八戸ハマリレーションプロジェクト

夏のブイヤベースレストラン〜八戸のさかなを食べよう〜

7月20日(日)・21日(月・祝) 15:00〜1階はっちひろば・シアター1
魚を食べて暮らしを豊かにしたい。そんな思いで活動している八戸ハマリレーションプロジェクトが主催する夏の八戸ブイヤベースフェスタを、はっち魚ラボも応援しました。魚ラボ新聞で特集号を発行し、集客に一役買いました。八戸の豊かな海の幸を、フランス・マルセイユ発祥の海鮮料理であるブイヤベースに仕立てて味わうおしゃれな魚食の祭典。はっちは大賑わいでした。
「八戸ブイヤベースフェスタ」ブログ <http://www.hhrp.jp/blog/2014/07/10/191652/>
主催：八戸ハマリレーションプロジェクト



毎月いろんなテーマで
魚食をめぐる語り合い！

第3回 魚ラボ会



「私流イカのさばき方」

ゲスト

赤坂 美千子さん (里山夢食堂)
金澤 正博さん (魚家金兵衛)



3回目の魚ラボ会は「私流イカのさばき方」。
八戸三社大祭のお選りで賑わう8月3日、はっち4階魚のスタジオで開催しました。

8月10日は八戸イカの日。イカの漁獲高が全国ダントツ第1位の八戸に住んでいるなら、イカのさばき方ぐらい覚えておきたいものです。講師は、里山夢食堂の赤坂美千子さんと居酒屋魚家金兵衛の金澤正博さん。

タイトル通りにまずは各自自己流でイカをさばいてもらいます。それから改めてプロの金澤さんからさばき方を教わり、再度実践しました。

「イカのさばき方もそれぞれある。私はさばくより食べる方が好き。」と赤坂さんは笑いながら、イカ刺しの他にイカの塩辛、イカゲソ塩バター炒めなど多彩な料理法を教えてくださいました。「ナスの味噌汁にイカゲソと頭を入れてサツと

煮立てるとおいしいし、味噌漬け、麹漬けにすると酒の肴(アテ)になりますよ。イカは捨てる場所がないんです。」

イカソーメンの作り方を教えてくれた金澤さん、イカの断面を3枚に薄くさばくプロの手際に、思わず参加者から拍手が起こりました。

「イカ刺しは、飾り包丁で繊維を断ち切ると甘みが出ます。コリコリ感を味わいたい時は繊維に沿って切ります。ただの刺身でも、技はいろいろあるんです。」

八戸だからこそ手に入る、新鮮なスルメイカを相手に参加者はそれぞれ格闘していました。

「イカのいいイカだから、イ〜かなあと思います(笑)」と赤坂さんのダジャレも飛んで、和やかな空気の「イカのさばき方」教室でした。

さばくイカを

やってみよう！イカのさばき方

イカの漁獲高が全国ダントツ第1位の八戸に住んでいるなら、イカを手際よくさばきたいものです。赤坂美千子さんと金澤正博さんにご指導いただきました。



胸の中に指を入れ、ワタ(内蔵)と胴を少しずつはずしていきます。ワタと胴体にある軟甲(薄く透明でべらべらした物)をはがします。



エンペラ(イカの上部の三角の部分)を片手でもって、胴から足とワタと軟骨を一緒にゆっくりと引き抜きます。



足のつけ根から、黒い筋のようなスミ袋を破らないように注意して静かにはがします。



足とワタを足のつけ根(目の上部位置)で切り離す。ワタは塩辛などに利用できるの、器に移して取っておきます。



足のつけ根を切り開き、目とくちばしを取り除きます。



足先はあとからゲソとして使えます。(赤坂さんのオススメは、ナスの味噌汁にイカゲソを入れた簡単かつ豪華な一品。)



胴体とエンペラの付け根を人差し指と親指でギュッと摘んで、そのまま胴に沿って引いてエンペラの先をはずします。



胴のさけ目を手がかりにして皮をむきます。滑って薄皮が掴めないという時は、キッチンペーパーを使うと便利です。イカの皮は三層あります。一枚目は表皮、二枚目の薄皮。一枚目と二枚目の皮を一緒に掴み剥いていきます。ここで注意しないといけないのがアニサキスなどの寄生虫。よく見ると確認できるので取り除きます。



軟甲が付いている方を下にして包丁を縦に入れてイカを開きます。ここで一度、軟甲と残った内臓や汚れを水で洗い落とします。



イカの胴を、内側(内蔵側)を下にしてまな板の上に置きます。



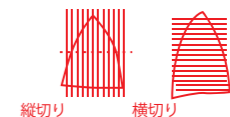
イカは横方向に筋肉繊維があります。コツコツした食感のある繊維に沿って切る(横切り)と、繊維を断ち切るようにきることで甘味を出す「縦切り」(函館式)があります。



切った刺身を包丁ですくい盛りつけて、イカ刺し完成。

参加人数
6人

「イカ刺しは、飾り包丁で繊維を断ち切ると甘みが出ます。コリコリ感を味わいたい時は繊維に沿って切ります。ただの刺身でも、技はいろいろあるんです。」





目玉看板で魚菜市場を盛りあげよう!

はっち魚ラボでは女性たちの感性と視点で、魚食振興につながるコミュニケーションを活性化しようと、「はっち魚食ガールズ」を募集しました。八戸水産高校芸術愛好会の生徒さんや先生方、白浜にお住まいの女性たちなどが、自らもあまり足を運んだことがなかったという八戸市営魚菜小売市場をフィールドに活動を開始しました。

はっち魚食ガールズは、まず、8月2日(土)と3日(日)の両日、「魚のまちを目玉看板で彩ろう」と題してワークショップを行いました。

初日には、アーティストの千葉ひろみさんとともに八戸水産高校の生徒や先生、白浜に住む女性たちなど6人が、陸奥湊駅前の魚菜小売市場を訪れました。各店でイチオシの商品、心がけていることやモットー、好きなことや特技などをインタビューし、それをもとにイメージを考えてお店の看板を作りました。

3日間、総勢14人で制作した目玉看板は40枚。8月11日に魚菜小売市場のみなさんに贈呈しました。

屋号や店主の好きなもの、自慢の商品をデザインした手作り看板に、歓声があがりました。

魚菜小売市場のみなさんからは、「それぞれ、その人をよく表しているなあ。」という感想もいただきました。

経験豊かな店主たちが、自信を持って選んだ商品が並び魚菜小売市場。もっともっと利用したいと魚食ガールズ全員が実感しました。

それぞれのお店のイチオシ商品を看板で知っていただきたい!そして、何度も通っていただきたい!それが、はっち魚食ガールズたちの願いです。



アーティスト 千葉ひろみさん

魚菜小売市場の2階で、取材した物語をもとに看板づくり。

アーティストの千葉ひろみさんとともに八戸水産高校の生徒や先生、白浜に住む女性たちなど6人が、陸奥湊駅前の魚菜小売市場を訪れました。各店でイチオシの商品、心がけていることやモットー、好きなことや特技などをインタビュー。そのエピソードをもとに、お店の看板をデザインしました。

屋号や店主の好きなもの、自慢の商品をデザインした色とりどりの手作り看板。丸い目玉の形に、ひとつひとつのお店の物語を表して、お店を印象づけます。3日間、総勢14人で制作した目玉看板は40枚。8月11日に魚菜小売市場のみなさんに贈呈しました。



看板を描いた八戸水産高校の宮崎真希さんと南山さん。



天満商店

40年続く天満商店自慢の商品はスジコとサケ。天満美知子さんが好きなことは食べる。いっぱい食べて早寝早起きが健康の秘訣です。八戸水産高校の宮崎祐希さんは、「頭と尻尾までつけた魚にしてね」という美知子さんのリクエストでサケを描きました。赤い丸はスジコです。



同じく宮崎祐希さんと天満美知子さん。

魚食振興のために活動しようという呼びかけに集まったはっち魚食ガールズ。八戸市営魚菜小売市場を盛りあげる目玉看板作りを行いました。



小野澤千代子先生の描いたタコの吸盤はなんとスパンコール!



関川商店

昭和28年の魚菜小売市場開設時から、ここで店を営んでいます。屋号は「イチヤマセ」。なんとと言ってもイチオシはマダコです。八戸のマダコは味がいいです。好きなことは「寝る」です。八戸水産高校の小野澤千代子先生が、タコの足にスパンコール付きの布を貼って、吸盤を表現しました。

高橋商店

おばあさんの代からお惣菜を販売しています。高橋京子さんは店に立って3年目。煮卵は京子さん自身も好きでおすすめの惣菜だそうです。仲間とおしゃべりするの何よりの楽しみです。よく味がしみたおいしいような煮卵を縁に並べた八戸水産高校の宮崎真希さんの作品。

工藤商店

塩鮭など、魚の塩物がイチオシの商品です。店主の工藤正弘さんは、店を継いで10年。サッカーと果物好きです。お客さんの好みに合わせて商品をを用意することを心がけているそうです。サッカーのユニフォームを着たサケとサッカーボールの看板は、八戸水産高校の宮崎真希さん作。



スミ商店

種市スミさんは、40年間魚菜市場で商売をしています。甘エビの専門店です。ご主人が家を守り、スミさんが外で働く。そんな役割分担で長年やって来ました。スミさんは草取りが好きです。草をむしめる間は、ただひたすら無心になれるからです。お店では言葉遣いには気を付けています。



宮崎商店

千多枝さんは親の代から引き継いだ店に30年以上立ってきました。イチオシはスジコ、タラコです。お客さんが「おいしかったよ」とまた店に来てくれることが最高の喜びです。おしゃべりな千多枝さん、ぶらりとひとりでドライブしたり、まちを歩いたりするのが大好きです。



みなと商店

みなと商店は、現在のご主人 湊勝代さんが3代目。イチオシの商品は焼きサバです。美しく焼き上がるように、一本ずつ丁寧に串刺しにして、2間もある長い焼き器にのせ炭火で焼き上げます。日曜日はブルマリーンで白球を追いかけています。宮崎祐希さんが、串刺しサバを炭火で焼いている様子をデザインしました。



沼館商店

銭湯が大好きということで看板にたらいとタオルを描きました。イチオシの商品はカレイです。煮付けの仕方はいつでもお尋ねください。大切にしているのは、お客様との信頼をつなぐことと、愛嬌だそうです。さっそくお店に飾りつけてくださいました。



参加人数

14人



佐々木商店

佐々木留美子さんは、お店に立って30年。八戸で獲れたイカ、サバ、イワシをぜひ食べてほしい、留美子さんはそう思っています。秋には秋刀魚、冬にはキンキン、ナメタガレイなど、おいしい魚がいっぱい並びます。八戸水産高校の米久春奈さんが新鮮なイカとサバをデザインしました。



中村商店

40年間、乾物店に立つ中村ツマさんのモットーは「一生懸命」です。好きなことは働くこと。ここで働いていることが喜びです。八戸はスルメやさきイカもとてもおいしいので食べてほしいとツマさん。美空ひばりさんのように着飾って唄っている看板にしたのは八戸水産高校の宮崎祐希さん。



尾崎商店

昭和28年から続く、サンマの開き、ホッケの開き専門店。寿さんが店を続けています。ほっけの開きを竜田揚げやフライにして食べるとおいしいそうです。野月美香さんが、元(いちも)という屋号とホッケの開きをデザインしました。



佐々木商店

佐々木世津子さんがこの店でイチオシの商品は、とびきりおいしいスジコ、タラコです。おいしい銀シャリと、世津子さんの好きな赤でタラコとスジコを描いたのは池田七恵さん。もう40年、店に立つ世津子さんの特技はおしゃべり。笑顔でお客様に接すると、どんどん会話が生まれていくそうです。



8月10日は 八戸イカの日。

八戸のイカの水揚げ量は日本一。
44,000トン(2012年)もの年間水揚げ量は2位の函館の約3倍です。
八戸は文字通り「イカのまち」なのです。
イカが豊漁となる夏から秋にかけて、漁師たちは八戸前沖や日本海で漁をします。遠方で漁をする船は、獲ったイカを船の上ですぐに冷凍します。品質のよい船凍イカが、八戸から全国に出荷されていきます。



八戸の地の利は、八戸前沖で獲れたばかりの生のイカを新鮮なうちに食べられること。
朝の3時4時に出た船が獲ったイカが、その日の15時から18時の間に水揚げされ、即、競りが行われ、その日の夜には市内の魚屋や飲食店に運ばれるのです。それは、年内いっぱい供給される「昼イカ」。スピード感あふれるすばらしい供給システムです。



第3回魚ラボ会「私流イカのさばき方」

ご当地イカ 料理コンテスト

イカの街はちのへ連絡協議会と八戸市は、毎夏、イカ料理のコンテストを開催しています。2014年も中学生から70代までの市民から、90作品以上のバラエティー豊かなレシピの応募がありました。8月10日、予選を通過した約20作品がはちに展示されました。イカのバラエティー豊かなレシピの数々は下記からダウンロードできます。<http://ikanomachi.jimdo.com>

主催：イカの街はちのへ連絡協議会 八戸市



最優秀賞 『イカソーメン風冷製パスタ』

■材料(4人分)
ヤリイカ(1ハイ)/ズッキーニ黄(1本)/きゅうり(1本)/パプリカ橙(1個)/トマト赤黄(各4個)/赤玉ねぎ(1個)/みょうが(1パック)/わさび菜(1パック)/カッペリーニ(500g) <ガーリックオイル>オリーブオイル(100cc)/ニンニク(みじん切り1/2株) <トマトソース>ホールもしくはダイストマト缶(1缶400g)/ニンニク(2片)/玉ねぎ(1/4個)/パズル(適量)/オリーブオイル/塩・コショウ <ピリ辛トマトソース>トマトソース(200g)/味噌(20g)/しょうゆ(8g)/昆布ダシ(40cc)/りんご酢(40cc)/オリーブオイル(40cc)/ワインビネガー(40cc)/タバスコ(適量)

■作り方
<ガーリックオイル>ニンニクをみじん切りに、鍋にオリーブオイル、ニンニクを入れ、弱火でじっくりニンニクが色付くまで加熱する。色が付いたら火を止め、濡れ布巾の上に鍋を置き、粗熱を取り、冷めたらビンなどの容器に移し替える。<トマトソース>玉ねぎ、ニンニクをみじん切りにする。トマト缶はミキサーにかける。鍋にオリーブオイル、ニンニクを入れ、香りが出るまで軽く炒めたら、玉ねぎを加えサッと炒める。そして、ミキサーにかけたトマトを加えて、塩・コショウし、20分程度煮る。仕上げにパズルの葉を加える。

<ピリ辛トマトソース>材料を全て混ぜ合わせる。タバスコはお好みで加える。
■具材の下準備 ●ヤリイカ：胴と足を分け、胴は薄皮まできれいに取る。足は、口と目、肝を切り、吸盤をこそげ取る。胴の身をごく薄く細切りにする。これをガーリックオイルで和える。足は軽くサッと茹でたら3cmの長さにカットし、これもガーリックオイルで和える。●パプリカ：半分に切り、タネ、ヘタ、白い果肉の部分を取り8等分にカットし、ガーリックオイルで少し柔らかくなるまで弱火で炒める。出来上がったら皮を取り、イカと同じ位の細切りにする。●プチトマト：洗ってヘタを取り、半分にカットする。1人前1個ずつ使用する。●ズッキーニ：5cm長さの棒状、または薄めのスライスにカットする。塩をした湯でサッと茹でる。●キュウリ：ズッキーニと同じ棒状、または薄めのスライスにカットする。●赤玉ねぎ：ごく薄切りにし、水にさらす。辛味が抜けたら水を切って置いておく。●みょうが：薄切りにし、水で洗って水気を切っておく。●わさび菜：水でよく洗い、一口大の大きさにちぎる。<パスタを茹でる>1人前60g分(乾麺)※氷水を準備する。●沸騰したお湯に少ししょっぱいと感じる位の塩を加え、カッペリーニ240gを入れ、2分30秒茹でる。パスタの種類によって茹で時間が違ってきますので注意する。●茹であがったらザルにあげ、そのまま氷水で良く冷ます。良く水気を切る。ガーリックオイルで和えておく。

<仕上げ>●ボウルにパスタとイカを入れ、ピリ辛トマトソース(少量)で軽く和え、器にこんもりと盛る。周りに下準備しておいた野菜を飾り、残りのトマトソースをかけて出来上がり。



優秀賞 『イカとなんばんみそのかけピザ』

■材料(4人分)
そばかけ(8枚)/ネギ(5~7cm)/なんばんみそ(大さじ5)/イカ(刺身用1枚分)/チーズ(大さじ5~6)/マヨネーズ(大さじ1)/塩(少々)/青のり(少々)

■作り方
①そばかけは三角に半分に切り、ネギはみじん切り、イカは長さを2~3等分に切っておく。
②イカをマヨネーズ、塩少々で和える。
③トースターに置く分のそばかけを並べ、なんばんみそ、ネギ、②のイカ、チーズ、青のりの順序でのせて、トースターで4~5分焼く。残りも同様に焼く。



優良賞 『イカリッチ』

■材料(4人分)
ヤリイカ(4ハイ)/ジャガイモ(3個)/大葉(3枚)/ギョーザの皮(四角・4枚)/カマンベールチーズ(17g)/ターメリック(少々)/塩こしょう(少々)/マヨネーズ(適量)/サラダ油(適量)/一味唐辛子(少々)/小麦粉・水(少々)

■作り方
①イカの内臓を取り、皮をむいて、ターメリック(ウコン)とイカをポリ袋に入れて良く混ぜる。
②ジャガイモを煮たものにイカの足を細かく切って入れ、塩こしょうで味を付ける。
③ギョーザの皮に大葉(細く切る)、チーズ(少々)、②をのせ、小麦粉を水で溶いて周りに塗りくるむ。
④油をフライパンに少なめに入れしっかりと揚げる。
⑤マヨネーズにイカの臍、一味、ターメリック(ウコン)を良く混ぜて上にかける。



毎月いろんなテーマで
魚食をめぐる語り合い!



第4回 魚ラボ会

9.6(土) 「八戸で釣り三昧」

ゲスト
長崎 泰一さん(釣り人)
西本 匡さん(「釣り情報八戸」主宰)



西本匡さん

釣り人・長崎泰一さんと、ウェブとfacebookで「釣り情報八戸」を主宰する西本匡さんをゲストに第4回魚ラボ会を開催しました。
魚ラボ会当日の昼間、長崎さんが新井田川湊橋付近でハゼ釣りをしていると、対岸の八戸酒造の前で同じような釣り方をしている人を発見、それが西本さんだったとか。

に漬けてマリネに。西本さんは小さなサバは圧力鍋で煮て、ツナペースト状にしてパンに塗っておいしく食べます。
「魚はどうやって釣るか?」という問いに「魚がいるところに行くしかない(笑)」と長崎さん。
「釣り人は一番妄想の強い人種(笑)。釣り場に行ったとき、まず



長崎泰一さん

は魚が隠れているのが海底だとしたら、海底の形状を想像します。仕掛けの錘を落としてポンポンと底を叩く。そうすると砂場か岩場かが分かります。
八戸の港湾の特徴は泥と砂が堆積した砂泥底で、東京湾と似ています。汚染が進んでいた東京湾はこの10年間で急速に回復。その一方で、八戸の港湾はダムの影響で濁って汚れてきています。さらに水温と

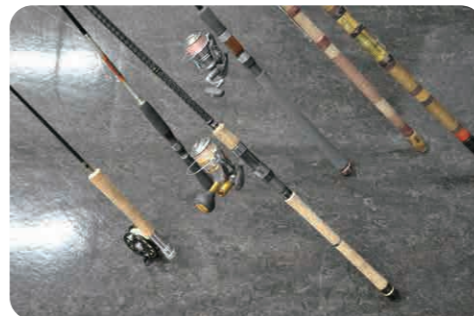
会場にはさまざまな釣り竿が並べられ、「釣りの7モツ(道具)は、竿、糸、針、錘、ウキとエサ…。う〜ん。あと一つが出てこない(笑)」と長崎さん。魚や人体にも無害で海水に自然分解される人工エサ「ガルプ」も紹介し、「でもやっぱり生エサにはかなわない。」と一言。



長崎さんの趣味は、唐漆塗りのウキやルアー作り。芸術品のような手づくりジグミノー(小魚に似せたルアー)を手にして、「とてもこんなに綺麗なものはもったいなくて使えないよ。」と西本さんは笑います。

「八戸は魚に関してはぜひいたくなく場所。」とお二人。50センチを超えるカレイが釣れることで有名で、アブラメ(アイナメ)、ソイなど東京で出したら高級な魚が身近にあります。ヒラガニ、トゲクリガニ、ワタリガニなどカニも種類豊富。

ところでアナゴをなぜかハモと呼んでいる八戸。この地方では一般的にハモは釣れず、また食べ方も違います。この機会に呼称を訂正しようという提案もありました。



釣り人は、同時に魚食の達人。長崎さんはイワシなどは岸壁で内臓と頭をとって唐揚げにし、それを南蛮揚げや酢

エサが変わって釣れる魚が激変しました。一番の衝撃はアオリイカ。沖縄から山形までしかないはずのイカが、今では北海道で釣れる。もう一つは南方系の魚サワラが定置網に年々増えていっている。皆さんも一度は考えてほしい。



釣りは魚を釣って食べるだけではない、ダイレクトに自然を感じられる趣味。」と長崎さんは、しめくりに環境問題にも言及しました。

さまざまな切り口で、釣りの魅力を存分に味わった一夜となりました。



参加人数
9人



「魚を運ぶオトコの美学 ～魚とデコトラ～」

9.28(日)

ゲスト

夏坂 照夫さん (天照運輸 代表取締役)
田附 勝さん (写真家)

このまちから魚を運び続けた たくさんの人たちがいる

八戸に水揚げされた魚は、冷凍技術や冷蔵・冷凍車、高速道路がなかった時代から、長距離トラックで築地などに運ばれていました。イカやサンマを並べた木箱に氷をぎっしりと詰め、魚の鮮度が落ちないうちに少しでも早く市場に届けようと、ドライバーたちは国道をただひたすら走りました。

長時間を過ごすトラックをゴージャスに飾り、居心地の良い空間を作り、愛する家族の名前をトラックにつけました。トラックはドライバーの分身。なるべく早くたくさん魚を届けようと、長距離を走り続けるドライバーたちのアイデンティティーこそ、デコレーショントラック(デコトラ)だったのです。

故郷八戸の誇りである祭りのイメージが装飾に反映されることもあり。ともすれば人を威嚇するような装飾に、八戸三社大祭の山車の迫力が重なるという人もいます。このようなデコトラは、やがて多くのドライバーのあこがれとなり、映画「トラック野郎」シリーズのヒットなどへとつながったのです。

その映画のモデルとなったといわれる、元祖トラック野郎の夏坂照夫さんは、階上町で運送会社を営んでいます。夏坂さんが飾り付けたトラックのかっこよさは、多くの男たちを魅了しました。ひとつひとつの部品から車体に入れる一本のラインまで、繊細なこだわりで工夫し、装飾をほどこしていったのです。八戸の魚市場でも、こだわりの装飾をほどこしたデコトラを見かけます。

そんなドライバーたちのデコトラが9月28日、はっちな番町スクエアに並びました。運ぶものは魚だけではなく、それぞれの稼業を背負って走る男たちの思いがトラックに表現されています。夜の闇を照らすデコトラのイルミネーション。「運ぶ人」の孤独と誇りが、その光の中に浮かび上がります。

©トラック展示協力/夏坂照夫さん 峯山伸也さん



油屋祐ちゃん

- 1 油を運んでいるから
- 2 坂本祐二さん
- 3 ウロコのバンパー、運転しやすいかざりエサシカデザインの看板文字・レトロ系飾り
- 4 灯油



みちのく十和田観光

- 1 地元が十和田なのでPR
- 2 芋田孝政さん
- 3 塗り分けたキャビン塗装
- 4 車とかいろいろ



蜂蜜急行 麻神丸

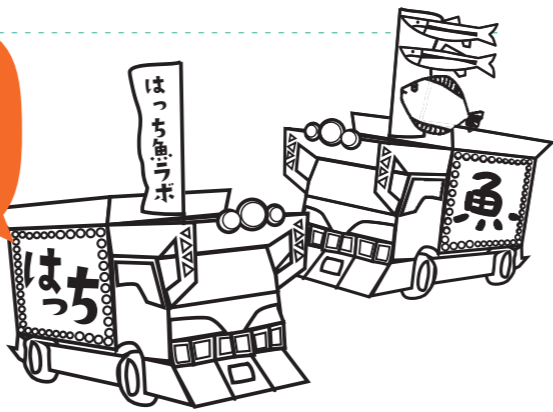
- 1 子どもの名前
- 2 藤村英樹さん
- 3 ウロコのバンパー、運転しやすい飾り
- 4 蜜蜂



悪女伝説II

- 1 前オーナーからもらいました。
- 2 上村明弘さん
- 3 全部
- 4 いろいろ

はっちなに
デコトラが
つてきたが！



- 1 トラックの名前の由来
- 2 ドライバー名
- 3 こだわり
- 4 何を運んでいるか

第五一誠丸

- 1 トラックの恩師である人のトラックから引き継ぎました。
- 2 峯山伸也さん
- 3 夏坂社長のトラックに以前描かれていた絵を、夏坂社長より許可を頂き再現したところと風防。
- 4 トラック部品、氷、一般貨物



千鶴観光

- 1 愛妻の名前からです。
- 2 早野祐樹さん
- 3 夏坂社長のトラックのスタイルにあこがれて、自分なりに味付けをして飾っているところ
- 4 建築資材



六代目やまはち

- 1 自分の家の屋号
- 2 八幡政寛さん
- 3 エサシカデザインのペイント、内装、箱→床上げ、床ずらし
- 4 自家野菜

※エサシカデザインとは、トラック専門の絵を手がける江刺家氏の手によるという意味。



魚を運ぶ

魚を首都圏に運ぶ人がいたからこそ
「魚のまち八戸、が生まれました。」



そのデコトラを北海道から九州まで広めた伝説の元祖トラック野郎が夏坂さん。大ヒット映画『トラック野郎』シリーズのモデルの一人で、夏坂さんのトラックも第8作に出演しました。

魚と地域愛を運ぶ 華麗なる!? デコトラの世界

9月28日(日)の夕方、はっちな番町スクエアにきらびやかな7台のデコトラが集結しました。『魚を運ぶオトコの美学～魚とデコトラ～』のテーマで、夏坂照夫(株式会社天照運輸代表取締役)さんと、写真家の田附勝さんの魚ラボ対談が行われました。デコトラは派手に外装を飾ったデコレーショントラックの略で、別名アートトラック。そのデコトラを北海道から九州まで広めた伝説の元祖トラック野郎が夏坂さん。写真集「DECOTORA」を出版した写真家が田附さんです。

なぜ魚とデコトラ? 魚を首都圏に運ぶ人がいなければ「魚のまち八戸、にはならなかったからです。夏坂さんが魚市場のトラック輸送で働き始めたのは冷凍車もなく高速道路もなかった時代。氷をかけた鮮魚を積み込み、築地まで14～15時間。当時の八戸港は1日2,000トンが水揚げされ、主にサバを運搬するトラックが毎日200台。魚を各地に長距離輸送するうちに、次第にトラックの装飾に凝っていきます。

「まず目立ちたい。街中を走るとショーウィンドウに映りたいと(笑)。夜は淋しいからと電飾する。お祭りでもお客さんが山車を見ないで自分の車を見るのが気分いいわけですよ(笑)。」

「青森県八戸港」とペイントした「魚つけトラック(魚の運搬車)」は市場でも一目置かれました。

「八戸港を全国的に有名にしたのは、オレらのトラックだというプライドがあったから。」

八戸を代表して来ているという意識から、築地の市場にはトラックをキレイに洗ってから入ったそうです。会場では、夏坂さんの歴代デコトラが、スクリーンに映し出されました。

1975年から全10作が製作公開された映画「トラック野郎」シリーズ。「第1作目から八戸のトラックが出てくるし、歌の文句にも八戸が出てくる。自分たちがやってきたのは間違いじゃなかったなと実感しました」。第8作「一番星北に帰る」には夏坂さん自らも出演しました。

田附さんは写真家を志した20代の頃、トラック助手のアルバイトで初めてデコトラを目にします。

「最初はトラックの派手さに目を奪われるだけだったけど、その裏にそれぞれのストーリーがあり、地域や家族、仲間を大事にしているプライドが読みとれるんです。」

若手が育たず、慢性的なトラック運転手不足の現状に危機感を持つ夏坂さんは言います。

「今、デコトラは運送車というよりイベントカーなど趣味の世界ですが、そのイベントで興味を持ってもらって後継者が出来れば——。交通事故防止でもキレイな車は事故を起こしません、修理代が高いから(笑)」。

夏坂照夫さんは自分のトラックを美しく飾ったデコレーショントラック『デコトラ』でかつて築地市場や全国各地に魚を運んでいました。

田附勝さんは、写真集「DECOTORA」を出版した写真家です。



デコトラ 運ぶ人のプライドと美学

長時間を過ごすトラックをゴージャスに飾り、居心地の良い空間を作り、愛する家族の名前をトラックにつけました。トラックはドライバーの分身。長距離を走り続けるドライバーたちのアイデンティティーこそ、デコトラでした。



峯山伸也さんの第五一誠丸。夏坂さんのトラックに描かれていた絵を、夏坂さんの許可を得て再現したというこだわり抜いた愛車。



はっちな番町スクエアに集結したデコトラ。夜には電飾が点灯し、多くの市民でにぎわいました。



ゴージャスなコックピットが長時間の運転を支えます。



トラックオーナーに熱心に質問中!



ふるさとの誇りを記したデコトラが多いです。



家業にちなんだ絵と文字が楽しい!

参加人数 38人
観覧者数 150人

魚はケチャの ワークショップ



28人が「ケチャ」の世界に足を踏み入れました。講師はおいらせ町在住の白井啓之さんです。まずは海や波を、音とゼスチャーで表し、その振りや音を全員で模倣するウォーミングアップ。いい汗を流したあと、いよいよ、ケチャを構成する4つのリズムを練習しました。16ビートの中に「チャチャチャチャ」という音で、4種類のリズムを刻んでいきます。それぞれのパートが、単純なリズムを正確に刻むことで、複雑で美しいケチャの和声ができあがっていきます。

イカチームは、元気よく泳ぎ回るイカの特徴的な泳ぎを再現。イカリングに変身したり、10本の足をのびのびと動かしたりして、「ゲソ」を自慢げに見せるラストポーズで決めました。

サバチームは、キラキラと体を光らせて泳ぎ回るサバの美しさ、脂がジュワッと出てくる旨み、三枚におろされてシメサバになる様子などを表現しました。

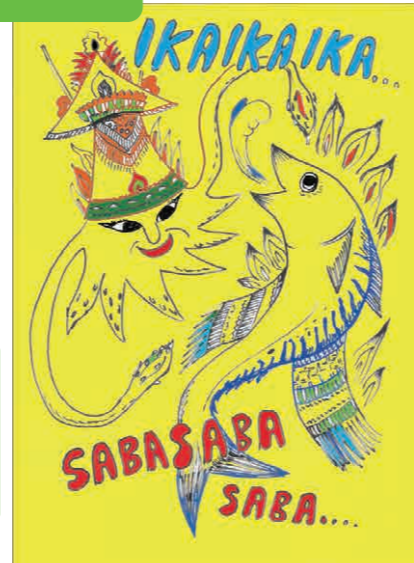
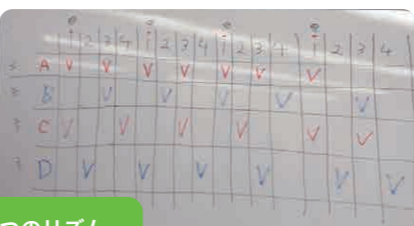


はちのへ魚ケチャを、ケチャらしい衣装で演出しようと、イカチームの赤と黄色の縞柄腰巻き、サバチームの青系パッチワーク腰巻きを制作しました。八戸の花は菊。耳元につける花は、折り紙で作りました。イカやサバの女王が付ける帽子や当日ステージを盛り上げるのぼり旗も華やかに完成しました！

「ケチャ」は、インドネシア・バリ島の芸能です。「ケチャ」の様式で、真の八戸名物を争うイカとサバの物語を演じる「はちのへ魚ケチャ」をワークショップで制作し、10月4日(土)に、はっちひろばで発表しました。



これがケチャを構成する4つのリズム



バリのケチャを真似て、耳元にブーゲンビリアならぬ、折り紙で折った八戸市民の花「菊」をつけ、バリ風の腰巻きで雰囲気盛り上げました。

八戸東高校演劇部の部員を中心とした24人の参加者は、タンブールと呼ばれる拍子をとる音に合わせて、全員でリズムを合わせます。むずかしいタンブールは、はっちコーディネーターの渡邊曜平が担当しました。



「ケチャ」は、インドネシア・バリ島の芸能です。その「ケチャ」の様式で、真の八戸名物を争うイカとサバの物語を演じる「はちのへ魚ケチャ」をワークショップで制作、10月4日(土)にはっちひろばで発表会を開きました。講師の白井啓之さんのご指導で、猿の鳴き声を真似たという16ビートの「チャチャチャチャ」という音の4種類のリズムで重唱します。イカチームとサバチームに分かれて、それぞれの自慢を参加者が動きと音とリズムで表現し、ケチャの間に散りばめました。

バリのケチャを真似て、耳元にブーゲンビリアならぬ、折り紙で折った八戸市民の花「菊」をつけ、バリ風の腰巻きで雰囲気盛り上げました。

八戸東高校演劇部の部員を中心とした24人の参加者は、タンブールと呼ばれる拍子をとる音に合わせて、全員でリズムを合わせます。

「はちのへー」と全員で唄い出すプロローグ、そして一

気に始まるケチャ。はっちひろばが、複雑なリズムの重唱で満たされました。青い衣装をつけたサバチーム、赤い衣装をつけたイカチームに分かれ、自慢合戦へと移ります。サバ、イカ、それぞれの特徴から作り上げたユニークな動きと和歌で、次々と自分たちの自慢をします。そこにイカの女王とサバの女王が現れて、美しい舞を披露。「酔っ払いに愛を 横丁オンリーユーシアター」に出演していた、クラシックダンサーの小笠原雅さん、黒田眸さんが飛び入りで女王を演じてくれました。争いが混沌として、ケチャが盛り上がる中、そこに現れた釣り人に全員釣られ、「イカ・サバ鍋」の具になりおいしく食べられてしまいます。わずか3回のワークショップでしたが、八戸東高校演劇部のみなさんのご参加と玉山先生のご指導のおかげで、エネルギーあふれる魚ケチャが完成しました。

はちのへ魚ケチャ

はちのへ魚ケチャ 公演記録映像 www.youtube.com/watch?v=zdclzrhtKHY

参加人数 30人
観覧者数 のべ170人



それぞれが「波」となって登場する冒頭

丸く座るとケチャが始まります。

「はちのへー」と全員で唄い出すプロローグ、そして一気に始まるケチャ



青い衣装をつけたサバチーム、赤い衣装をつけたイカチームに分かれ、自慢合戦へと移ります。まずは和歌合戦です。

サバたちが、サバの特徴から作り上げたユニークな動きで、自分たちの自慢をします。

イカたちもユーモラスなイカダンスを繰り広げます。



そこにサバの女王が現れて、美しい舞を披露します。

イカの女王も参戦して、サバの女王とのバトルになります。

争いはクライマックスに。ケチャが最高潮に盛り上がります。



混沌の中に迷い込んできた釣り人にイカもサバも釣られ、「イカ・サバ鍋」の具になりおいしく食べられてしまいます。

声を合わせて「はちのへ」と連呼するフィナーレ。

講師の白井さんとごあいさつ。



魚食振興のために鍋を考案したはっち魚食ガールズ。
築地市場まつりの鍋グランプリに参戦してきました。

はっち魚食ガールズ鍋 築地市場まつりで 大評判！

八戸の美味しいイカとサバが入った新しい鍋で
魚食に関心をもってもらおう！
2種類の鍋を試作しました。 **10.24(金)**



八戸水産高校では水産食品科のみなさんが全員でレシピを考案。105 レシピの中から、水産高校の柳沢幸恵先生、藤井志帆先生のご指導のもと、株式会社金剛の食のプロたちのお手伝いもお借りして、レシピを絞り込み、「イカサバ団子のトマト風味鍋」を完成させました。



白浜の主婦のみなさんたちは、イカをざく切りをサバのつみれに入れて団子にし、シンプルにやさしい昆布出汁でいただく「イカとサバのつみれ汁〜白浜女房風」をプロデュースしました。



株式会社金剛の大久保社長と藤田さん、東京の居酒屋「きんぎ」の東山料理長、very berry juice の照井さん、水産高校の久慈校長先生とはっちの風張館長と高森リーダーによる審査で水産高校の生徒たちがプロデュースした「イカサバ団子のトマト風味鍋」を築地の鍋グランプリに出品することにしました。



参加人数
110人

11月2日(日)、はっち魚食ガールズが築地市場まつりで初めて開催された鍋グランプリに出場しました。八戸水産高校水産食品科の生徒さんたちと白浜の主婦のみなさんが考案した106のレシピ、そしてレシピの中から選りすぐった出品作は「イカサバ団子のトマト風味鍋」。水産高校の柳沢幸恵先生、藤井志帆先生のご指導のもと、生徒さんたちが何度も何度も試作したレシピを、株式会社金剛のプロの料理人たちが仕上げてくれました。

快晴の築地市場、11月にもかかわらず25℃に達する夏のような陽気の中、熱々の鍋に行列ができました。鍋グランプリに参加したのは全国16箇所の鍋。東京都伊豆大島の伊勢海老汁、宮城県石巻市のサーモンアラジール、福島県いわき市のいわき丸ガニ鍋、鳥取県のハタハタと冬大根鍋、茨城県北茨木市のあんこう鍋など、さまざまな魚の鍋に、会場を埋め尽くすたくさんの人たちが舌鼓を打ちました。

「あっさりしているけどコクがある」「ご飯を入れて食べたい」

「トマトとサバ・イカの旨みがうまく融け合っている」など、はっち魚食ガールズ鍋も大好評でした。会場には、東京在住の八戸出身のみなさんや、はっちでアートプロジェクトを展開してくれたアーティストのみなさんが次々に訪れ、応援してくださいました。高校生たちも大活躍！かわいい「いさばのかっちゃん」の扮装で、「八戸はイカの水揚げ日本一のまち、八戸前沖さばがおいしいまちです！」「私たちが考えた鍋です。八戸の鍋に清き一票を！」などとアピール。魚食ガールズは、常に報道陣や来場者のカメラの砲列に囲まれていました。

また、PRステージに立った高校生たちが「魚を食べて日本を救おう！」と声を上げると、会場からは大きな拍手が湧きました。残念ながら入賞することはできませんでしたが、準備した600食はすべて完売。東京のみなさんに、魚のまち八戸を楽しくフレッシュに印象づけることができました。

11.2(日) 築地市場まつり/鍋グランプリ



快晴の築地市場、11月にもかかわらず25℃に達する夏のような陽気の中、熱々の鍋に行列ができました。鍋グランプリに参加したのは全国16箇所の鍋。さまざまな魚の鍋に、会場を埋め尽くすたくさんの人たちが舌鼓を打ちました。



八戸水産高校の佐々木亜美さん、舛谷真紀さん、田村紅帆さん、盛口真衣さん、山内佑佳さんが、かわいい「いさばのかっちゃん」の扮装で、「八戸はイカの水揚げ日本一のまち、前沖サバがおいしいまちです！」「私たちが考えた鍋に清き一票を！」などとアピール。



参加人数
600人

入場者数
10万人



出店にご協力いただいた居酒屋きんぎのみなさん。



はっち魚食ガールズ鍋の前にはいつも人だかりが。



魚食ガールズたちは、いつも報道陣や来場者のカメラの砲列に囲まれていました。



白浜の魚食ガールズたちも大奮闘。きめ細かい心配りで八戸をPRしました。



PRステージに立った高校生たちが「魚を食べて日本を救おう！」と声を上げると、会場からは大きな拍手が湧きました。



会場には、対馬ル子さんなど八戸出身の有名人や、はっちでアートプロジェクトを展開してくれたアーティストのボーワングさん(上写真)、ヴィヴィアン佐藤さんなどが次々に訪れ、応援してくださいました。



残念ながら入賞することはできませんでしたが、準備した600食はすべて完売しました。レシピづくり、当日の運営には、居酒屋きんぎのみなさん、株式会社金剛のみなさん、八戸水産高校の先生方にご協力いただきました。





イカサバ団子のトマト風味鍋

材料 10 人分

手順

A サバイカつみれ B イカ団子 C 焼きサバ D 焼きイカを準備し、トマト風味のスープで煮込みます。

下ごしらえ A

A サバイカつみれを作る。

〔材料〕

イカ 1 杯
サバ 3 尾
卵黄 3 個分
片栗粉 大さじ 3
★ショウガ 2 片
★みそ 大さじ 4
★しょうゆ 大さじ 1
★酒 大さじ 3

- イカは皮をはぎ、サバは三枚おろしにし、小骨と皮を取る。
- イカ・サバをみじん切りにする。(食感が残るくらい)
- 卵黄と片栗粉を固さを見ながら足す。
- ★とともに粘り気が出るまで練り、丸く成型する。

下ごしらえ B

B イカ団子を作る。

〔材料〕

イカ 2 杯
卵白 2 個分
片栗粉 大さじ 2
●しょうが(おろし) 小さじ 1
●ワイン 小さじ 1
●タマネギ(みじん切り) 1/4 個分
●バジル 小さじ 1/4
●パセリ 小さじ 1/4
●塩 小さじ 2

- イカをみじん切りにする。(食感が残るくらい)
- 卵白と片栗粉を、固さを見ながら足す。
- とともに粘り気が出るまで練り、丸く成型する。

下ごしらえ C

C 焼きサバを作る。

〔材料〕

サバ 1 尾
オリーブオイル 少々
ニンニク 1 片
ワイン 50ml
塩 少々
ブラックペッパー 少々

- サバを三枚おろしにし、小骨を取り一口サイズに切る。
- 塩とブラックペッパーをふり、スライスしたニンニクをオリーブオイルで炒め、香りを出す。
- サバを皮から入れ、ワインを入れて焼く。
- 皮にこんがり焼き色をつけ、身側はさっと焼いて取り出す。あまり焼きすぎず余熱で火を通す。

下ごしらえ D

D 焼きイカを作る。

〔材料〕

イカ(ぶつ切り) 1 杯
ニンニク 1 片(スライス)
オリーブオイル 少々
ショウガ(みじん切り) 小さ 1/4
ワイン 小さじ 1
塩 少々
ブラックペッパー 少々

- イカをぶつ切りにする。
- オリーブオイルでショウガとニンニクを炒め、香りを出す。
- イカをワインを入れて焼く。
- 塩とブラックペッパーで味付けする。

鍋を作る

〔材料〕

オリーブオイル 大さじ 3
ニンニク(みじん切り) 50g
白ワイン 200ml
水 2L
トマト水煮 2 缶
トマト 3 つ
コンソメ 3 片
タマネギ みじん切り 1/3 玉
ざく切り 2 玉
ナス 1 本
ズッキーニ 1 本
キャベツ 1/4
エリンギ 半パック
マイタケ 半パック
赤唐辛子 1 本
ローリエ 1 枚
◎ブラックペッパー 少々
◎しょうゆ 大さじ 2
◎みそ 大さじ 3
◎塩 少々
◎粉チーズ 30g
◎バター 50g

- 野菜を大きめに切る。タマネギは 1/3 をみじん切りに、2 玉分をざく切りにする。
- 鍋にオリーブオイル適量を入れ、ニンニクを炒める。
- タマネギ(みじん切りの方)を炒める。
- 白ワインを入れアルコールを飛ばす。
- 水を入れ、完全に沸騰させたら、サバイカつみれ、イカ団子を入れる。
- つみれに火が通ったら、コンソメ、トマト缶、野菜類(ざく切りのタマネギを含む)、キノコ類を入れ煮込む。
- 赤唐辛子とローリエを入れる。
- 味を見ながら少量ずつ◎の調味料を入れる。
- 焼きサバ、焼きイカを上のにせる。



イカとサバのつみれ汁～白浜女房風

材料 10 人分

材料

イカ 2 杯
サバ 2 尾
ニンジン 1 本
卵 2 個
片栗粉 大さじ 1
ショウガ(すりおろし) 大さじ 1 程度
ニンニク(すりおろし) 小さじ 1/4 程度
昆布 1 枚
水 2,000cc
塩、コショウ、しょうゆ、酒 適宜
大葉 5 枚
ネギ 1/2 本

作り方

- サバは三枚下ろしにし、骨を抜き、皮を引いてミンチにする。
- イカは内臓を取り除いて身をきれいにし、皮をむいてからミンチにする。
- ミンチにしたサバとイカを合わせ、卵、片栗粉、ショウガ、ニンニク、塩、コショウを加えて粘り気が出るまで練る。
※ニンニクは臭み取りなので、ほんのわずかでよい。入れすぎるとニンニク味が強くなるので気をつける!
- 昆布だしを取る。昆布は水から入れ、1 時間くらい浸けておき、そのまま火にかけ沸騰してきたら火を止める。味をみながら、塩と酒を適量加える。(あまり濃くしないこと。)
- 飾りに使うニンジンは輪切りにし、花形などの形に切り、塩ゆでにする。
- (3) のタネを (4) の出汁に入れる。スプーンですくいながら一口サイズに丸くしながら入れる。
- 団子をすべて入れ終わり、団子に火が通ったら、汁の味見をして、しょうゆ、塩などで味を調える。(5) の飾りニンジンも加えておく。
- 大葉は千切り、長ネギは白髪ネギにして水にさらす。
- 器に盛り付ける。大葉、長ネギを上にとッピングする。

「八戸の漁師たちに迫る」

ゲスト

田附 勝さん (写真家)

参加人数

23人

今年5月から始まった魚ラボ企画のために、写真家の田附勝さんは一週間の滞在を月1回というペースで八戸の沿岸部に通い続けています。第6回魚ラボ会は田附さんのトーク「八戸の漁師たちに迫る」でした。

9年かけてトラック野郎を追いかけたデビュー作『DECOTORA』(2007年)の撮影で東北を訪れた時に感じた「ゾワゾワした感覚」。東北には日本の古代につながる古い層が眠っていると田附さんは直感しています。その後、写真集『東北』で2011年度木村伊兵衛写真賞受賞、世界的な評価を受けます。東北地方に根付く習慣、儀式を通して人と自然の関わり、生と死を写し撮ってきました。

しかしその時は八戸エリアは素通りしました。「太古からつながっているゾワゾワした感覚を全く受けなかった」そうです。大きな港のある工業都市と



いう印象しかなかった八戸。今回の取材では、白浜、深久保、種差、大久喜、金浜などの小さな漁港に入りました。地形がなだらかな大久喜は、海が見えて畑もあります。「半農半漁ってお金がなくて貧しいというイメージがあるけど、まったく違う。全部が整っている、完結しているという感じ。俺らは貨幣経済の中で生きているけど、ここはお金がなくても生きていけるという楽園。1万年前の縄文時代とつながっている土地に生きているというふうに八戸の人は思ったほうがいい」と田附さんは語ります。

また、漁師さんの海に潜る姿があまりに静かで、鳥のようだったことに強い印象を持ったそうです。

「それを見たとき、俺は海の人間のことを知らないと実感した。ウニを獲る彼らは、海中の山の場所など、海の地形が分かっている。海に向かって家があって、日の出とか月をいつも見ている。潮位表や月の満ち欠けは当たり前なんだよ。そういう子どもの頃からの宇宙的な感覚と環境が彼らを作っている。沖の舟までけっこう距離があるのに浜から泳いでいくとか普通に言う。すごいと思うけど浜の人には当たり前のことなんだよね」。

知り合った漁師さんや浜の女性たちとのコミュニケーションが一番大事にしているという田附さん。「俺は写真家だけど、写真を撮らなきゃって気持ちはあまりない。撮影することがメインじゃないんだよね。遊ばせてもらうという感覚。「家にお邪魔してご飯をごちそうになったときに、浜の人がどんなものを



食べているのかがわかる。家の窓から何を見ているかもわかる。大久喜の家からは、必ず海が見える」と語ります。

2015年1月から展覧会『魚人』(1月24日～2月22日)を開催します。海に囲まれた土地に生きる私たち日本人。魚なしでは成り立たない浜の暮らしは、人と自然との本来の関わりを表します。

時を同じくしてインターネット人気サイト「ほぼ日」(ほぼ日刊イトイ新聞)で『田附勝のめだまの先。』の不定期連載が始まりました。「田附勝さんはえらい賞を取っている写真家ですが話すと気さくな、いいアニキ。」と紹介されています。こちらもぜひご覧ください。

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ばす姿は美しく、楽しそうな笑顔が印象的。またその光景は、月や海のリズムによって作り出された、この世のものとは思えない神聖さに満ちていた。

6月の白浜漁港ではお休み処を営む女性に出会い、お手製の鮭とばや獲れたてのタコを食べさせてもらう。うまい！さらに驚いたことに、ここにたまたま集まっていた若い女性達も、鮭とばやタコのおいしい食べ方について熱弁をふるっていて、この地域には、海からあがったものをおいしく食べる知恵も蓄積されていることに感動する。

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ウニをご馳走になり、「もうしばらくウニはいいや(笑)」というほど、1年に一度だけ巡って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感じているようだった。

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みせていただいた。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いる仕事だったのだ。そうした女性達の仕事に触れながら気付いたことは、この大久喜という土地固有の豊かさ。海からなだらかな斜面が続くこの地域で

は、人々はそれぞれに畑を持ち野菜を育てる。漁港だからといってその暮らしは漁だけではなかったのだ。

そしてどの家からも海が見える。このことに田附さんはいたく感動し、さらに深くのめり込むようにして撮影を続けていった。いずれにしてもこの8か月間田附さんは、海と直接対峙する漁師さんの船に命がけて同行し、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、まるで家族ようになっていった。田附さんももはや「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。

田附勝『魚人日記』

5月14日～18日

5月14日 田附さん八戸初上陸

大久喜、深久保、白浜などの漁港探訪。白浜漁港にて、ウニ漁の川向順一さんに出会う。葦毛崎展望台の裏あたりで漁をしている。ウニ、アワビ、ヒラメ。漁港では川向さんの奥さんを含めた女性たち5人ほどがウニ剥きをしていた。



5月15日 大久喜漁港にて、高橋ミ子さん、博物館学芸員の小林力さんに出会う。

ミ子さんに相談すると、南浜漁協周辺を撮影するためには、石井作美組合長に一言断りを入れたほうがよいとのこと。ミ子さんのだんなさんと、大久喜の浜小屋の保存をしている男性にもお会いする。博物館の小林さんもこの浜小屋のことに携わっている。

ミ子さんは漁港周辺で磯草漁をしている。多くの女性たちが漁をしている。翌6月は今年最後の磯草とりだそうで、満月で干潮の風の良い日に行く。タイミングを合わせて、この6月の漁を撮影させてもらう了解を得る。同日夕方元祖トラック野郎の夏坂さんにお会いする。「東北スタンダード」の動画撮影のため対談を行う。

5月16日 種差海岸近くのガソリンスタンド店・深川商会の深川修一さんにお会いする。タラ、鮭の刺し網漁など。後日漁に同行させていただく了承を得る。蕪島手前あたりに船を停泊している(日の出丸)。同日夕方六日町の魚屋「福真」へ。3代目店主の福田充宏さんにお話をうかがう。

5月17日 鮫浦漁協組合町・福嶋一雄さんにご挨拶、主にタラのはえ底縄漁を営む。タコも。福嶋さんで2代目。「自然が何かの形で教えてくれる」同日南浜漁協の石井さんのご自宅へ。ご本人にお会いする。病氣療養中で、関係者もなかなか会うことができないようであったが、タイミングよく会うことができ、撮影をご快諾いただく。息子さんの徳幸(のりゆき)さんも同席。

5月18日 早朝、深川修一さんの船に乗せていただく。タラの刺し網漁。

5月24日 海軍慰霊祭(高森リーダー、今川同席)大久喜の浜小屋前広場にて、海軍慰霊祭が行われる。明治26年、元海軍大尉の郡司成忠が遭難事故から逃れ

大久喜に辿りついた。「報効義会鼎浦丸遭難之碑」がある。高橋ミ子さんが参加していた。

6月5日 大久喜海岸の清掃、大久喜小学校の生徒が参加(今川参加)



6月10日～17日

6月13日 白浜漁港にてお休み処を営む磯嶋久美子さんに出会う。白浜の地元のおかあさん。初対面にも関わらず、お手製の鮭とばを食べさせてもらう。若い地元の女性も2人居て、田附さんの話、魚ラボの話などをさせてもらい、大いに盛り上がる。以降、磯嶋さんにはたいへん世話になることになる。磯嶋さんのお兄さんの深川慶夫さんが深久保で漁師をしており、義弟の磯嶋ヒロシさんも漁をしているとのこと。この辺はタコ漁も盛んで、地元の人若くは若人もタコのうまい食べ方を知っている。内臓も全部食べる。「エラカレイ」と呼ぶそうだ。



6月13日～15日 大久喜、磯草とりを撮影、高橋ミコさんら女性たちの仕事。満月の大潮、風のよい午前中に行う。「潮の満ち引き、月、ハマの女性たち」ウミネコの大群が舞う大久喜の岩場の影に漁場がある。

6月20日 大久喜小学校の潮風遠足を見学する。大久喜の浜小屋の前で火を起し、体験授業を行う。大久喜の子どもたちはこのようにして自分たちの海での暮らしを学んでいく。学内外でさまざまなアクティビティがある。



7月10日～18日

7月10日 白浜海水浴場安全祈願祭に参加(今川) 7月13日 種差海岸まつりに参加。撮影も兼ね、白浜漁港の女性たちが出店する「白浜女房」というお店の手伝いで、かき氷やサバやイカの炭火焼などを作り販売。朝10時から8時まで、お店は大盛況。この祭には、白

田附勝 『魚人日記』 撮影に同行した はっち魚ラボ コーディネーター 今川和佳子による記録

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。

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」田附さんがボ

浜や大久喜、種差地区などさまざまな地区の地域の人々が集まるため、田附さんもそういった場に参加でき、みなさんに紹介してもらった。



7月14日・15日 大久喜のウニ獲り。女性たちが漁港内の岩場を中心にウニを獲る様子を撮影。この時期がウニ漁の最盛期で、大久喜じゅうの家族が総出でそれぞれに漁を行う。男性陣も船に乗り、沿岸部で潜ってウニを獲る。男性たちの仕事を女性たちが支える姿、家族がひとつになって、1年で最大のお祭りのように熱心に作業に打ち込む様子は、とても生き生きしている。

7月16日 田附さん、白浜漁港の磯嶋ヒロシさんの船に乗せてもらう。タコ漁。大きいタコが4匹。獲ってすぐに船の上でさばき、そのまま手作りのゆで窯でゆでて食べさせてもらう。足、頭、内臓、すべて食べられること、またタコがこんなにも身近な魚であることを初めて知る。



8月17日～23日
8月17日～21日 漁は休みのところが多いようで、海は静か。そんな中、大久喜漁港にて、タコ漁の滝川さんに出会う。30代の若い漁師で、タコ専門だという。秋から冬にかけてタコがおいしくなる時期の漁に同行し仕事をみせていただく約束をする。以降、この滝川さんが田附さんにとって重要な存在となる。



8月22日 白浜のおかあさんたちと浜でバーベキュー。サバ、イカ、タコの炭火焼、ひらめのお刺身など贅沢な海の幸を堪能する。外に設けられたイスとテーブルは漁師のヒロシさんが手作りしたとても立派なもの。自給自足、また道具などさまざまなものを手作りする生活。



9月16日～20日
9月16日 漁にまつわる人々の信仰を調べるため、白銀の三島神社へ。宮司さんに社内を案内してもらい、船神輿という今は使用していない（風習が残っていない）神輿をみせてもらう。以前は、鮫から大久喜あたりまで、この神輿を担いで神社から神社へ奉納して歩いたのだという。

9月17日 引き続き、海にまつわる信仰を調べるため、湊の大祐神社へ。かつてはサケ漁とつながりが強いとされていたこの神社だが、現在は漁業全般、航海の神を祀

っているとされている。この大祐神社は、白浜にも存在し、毎月11月の秋の例大祭では、この宮司さんが白浜の大祐神社まで出向いて祭を取り仕切るとのこと。11月の例大祭の日を確認し、その日にも撮影に行くことにする。

9月19日 サケ漁の時期が到来。朝4時半、白浜漁港の漁師の留男さんの刺し網漁に同行する。

10月20日～25日

10月20日 タラ漁のシーズン。タラ漁に関わる大久喜漁港のおかあさんたちの仕事をみせてもらう。タラは八戸にとってたいへん身近な魚であるが、そのタラがどのようにして獲られているのかは考えることは少ない。驚いたのは、漁に出る前の、陸での女性達の仕事ぶり。大久喜で行われているタラ漁では、80mほどの縄に2メートル間隔で針を付け、その先に餌としてイカを切ったものをひっかけて海に放つ。冬場の漁の過酷さは想像を絶するものがあるが、さらにその戻ってきた縄と針を片付けるのがまた一仕事。針に付けた餌は、ところどころに残ったままになっており、これをきれいにする作業を「縄をさやめる」というそうだ。

イカカーテン作りが最盛期の大久喜、各家でそれぞれにイカカーテンを庭に下げて乾燥させており、その様子を撮影させてもらうと同時に、大久喜には山があり、畑があるという豊かさに触れる。海だけでなく、なだらかな地形の恩恵をうけ、また先人たちが半農半漁の暮らしを送ってきたその名残が、この地域には今でもこうして息づいていることに田附さんはいたく感動し、以降、大久喜での撮影に集中していくことになる。



11月9日～16日

11月9日 白浜の大祐神社での秋の例大祭に参加。9月に出会った、湊の宮司さんの紹介で、海の安全を祈願し行うもので、白浜地区の漁に関わる男性や女性たちが参加する。以外にも女性が多数。終了後、地域の集会所で行われた直会（懇親会）にも呼んでいただいて懇親する。



11月11日 朝5時、大久喜漁港のタコ漁師・滝川さんの漁に同行する。タコの仕掛け網は、それだけでも重さがあるのに、漁師の滝川さんはそれに10キロ、20キロのタコがかかると片手で網ごと持ち上げる。田附さんはこの漁の様子を動画でも記録。

11月15日 はっち魚ラボ会で田附さんトーク。これまでの撮影で見てきた八戸のハマの姿や展覧会についてのお話をいただく。

11月21日 大久喜小学校で、子供たちが地域の方々をもてなす「感謝の集い」に参加（今川のみ）。餅つきをみんなで行き、また旬の鮭を使った鮭汁や豚汁などがふるまわれたほか、子供たちによるヨサコイや、地域の方々への感謝の言葉など、大久喜で暮らすことへの誇りや感謝が感じられる会。このようにして地域への愛着や理解が深められていくのだと思う。



12月8日～12日

12月8日 朝5時半、大久喜漁港の滝川さんのタコ漁に再び同行。40分ほど沖合いに出たあたりでの漁。

12月9日 BeFMの特別番組制作のため、取材対応。大久喜・深久保の漁師さんと田附さんとのやり取りや、漁師さんのコメントなどを収録。番組は新年1月2日・3日に放送予定とのこと。深久保の慶夫さんの自宅では、ちょうど獲れたてのタコを茹で窯で茹でているところに遭遇し、タコの内臓などもっとも美味しい部位の試食をさせていただき、BeFMの方も大興奮だった。

12月10日 滝川さん宅で、お母様の手料理の写真を撮影させていただき、何気ない台所風景や食卓など、BeFMの方も大興奮だった。

12月11日・12日 展覧会の準備で、写真の並びなどを打ち合わせ。



1月19日～25日、31日

1月19日～22日 展覧会準備のため、終日はち館内で作業。

1月24日 田附勝写真展「魚人」オープニング。田附さん、一旦帰京。

1月31日 赤坂憲男さんとのトークに出演。トークに

はハマの女性たちも参加し、盛り上がりを見せた。

2月9日～13日

2月9日 八戸入り。大久喜、滝川さんに会う。タラ漁の池田さん（幸福丸）を紹介してもらう。

2月10日 是川縄文館へ。古館館長のご案内常設展示を観覧。夕方、ユキパルの外和さんの取材対応。なぜ写真家になったのか、など、写真家田附勝さんとしての話を中心に。

2月11日 魚人展ツアー。田附さんも後半から参加。大久喜から4名、一般4名参加でギャラリー2からシアター1をまわるツアー。

2月12日 大久喜のタラ漁師、池田さんの漁に同行する予定だったが、諸事情によりキャンセルに。深久保の漁師・深川慶夫さんにお会いする。カレイやヒラメ、タラ漁の最盛期で、縄をさやめる作業をしていた。4月ごろ、慶夫さんの漁に同行させてもらう約束をする。慶夫さん、田附さんに会うととても嬉しそう。



2月13日 高橋ミ子さん宅訪問。午後、帰京。

3月22日～26日

3月23日 早朝、大久喜の漁師・滝川さんの紹介で、同じく大久喜の漁師の池田さんの北寄貝漁に同行。「マンガ」とよばれる鉄製の爪のある仕掛けで海中の貝を網の中に入れていく。漁の時間や獲る量が制限されている。三沢では例年稚貝を海で育てて量を確保しているが、大久喜では稚貝は育てていない。よって量は少ないが、4月いっぱいまで漁が許されている。三沢は3月いっぱい。北寄貝はウバガイ、とも呼ばれ、似た種類として「ソバモチ貝（ピノス貝）」「ヒメ貝（サラガイ）」なども同時に獲れる。船の上で、獲れたての北寄貝を味わった田附さん、その味の濃さに感動。

3月24日 海は荒れ気味であるが、白浜漁港へ。まだ浜に人影はほとんどなく、漁師さんとの再会は果たせず。

田附勝氏の撮影は2015年4月から継続。

2015年秋に「魚人」の写真集刊行予定。

また、はっちにて田附勝写真展「魚人」を改めて開催予定。



＜はっち魚ラボアーカイブ展&田附勝写真展「魚人」フライヤー＞

「八戸の海辺のくらしを見つめ直す」

ゲスト

小林 力さん (八戸市博物館学芸員)

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ご案内しました。

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?と思わはるでしょう(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年の節目で地元の東北に戻り、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中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、魚ラボは何かと小林さんにお世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、タチアマモという海藻で作った簀(P27写真)だったといいます。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、現代アートのように美しいものでした。また、昭和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ようで、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。」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。昭和20年代には水産加工品を陸奥湊のイサバで商います。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た。



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。外洋に面し天候に左右される海では、安定的な操業がむずかしく、専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、時代に合わせて様々な仕事にトライし、リスクマネ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することを改めて知ることができました。

※写真協力：八戸市博物館

大久喜の「浜小屋(国指定重要有形民俗文化財)」には貴重な漁撈道具が収蔵されています。小林さんを驚かせたのは、タチアマモという海藻で作った簀(ミノ)だったといいます。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漁具(右)、かつて漁網の材料だった麻を巻く糸巻きの「ガワ」(左)などは、まるで現代アートのように美しい造形です。



八戸を中心に六ヶ所村から階上町までの漁撈用具1383点と浜小屋1棟が文化財となっています。資料は博物館収蔵庫と大久喜収蔵庫(2棟)に収蔵。

南浜地区のくらしは半農半漁？

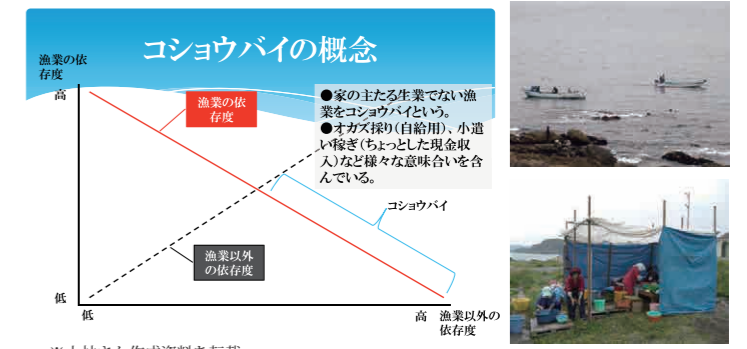
【小林さんの南浜地区のAさんへの聞き取り調査の結果】

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、そのお金で先代は南浜地区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。

昭和20年代には水産加工品を陸奥湊のイサバで商います。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た。

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**という実態でした。

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。外洋に面し天候に左右される海では、安定的な操業がむずかしく、専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。



※小林さん作成資料を転載

A家のコショウバイ①—ウニ採り 部落一斉でおこなうウニ採り(生産部会がまとめてウニを売って、配当をもらう)

A家のコショウバイ②—イソドリ 3月から12月まで断続的におこなわれる。主に海藻を採る。今は主に自給用。大漁にコンブがあった頃は、部会でまとめて売り、配当金を分配していた。

採った海藻は各家で加工して食べたり、配ったりする。アカハタモチは春の風物詩。

ウニの開口日には、集落総出でウニ漁を行いその収益は浜の維持・管理のためにも使われます。

浜の人たちは時代に合わせて様々な仕事にトライしながら生活を安定させてきた。

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です。

海を守り使う人々がいて海辺の景観は保たれる。海辺の文化が八戸には脈々と生きている。

海を守り使う人びと

- * これまで見過ごされてきたコショウバイの見直しが必要！
- * コショウバイをおこなう人々は、地元に住み、漁業権をもち、港や漁業資源を管理利用する人たちでもある！
- * 港や漁業資源が管理されているのは、彼らの存在が大きい！
- * 高齢化によりコショウバイをおこなう人が減少。海と関わりを持つ人が減り、海への関心が薄れていく。海が遠くなっていく！



参加人数 9人

八戸市博物館の
写真コレクションは
約8,000点！

和井田登氏の写真から

かつての海辺の景観や暮らしが分かる貴重な写真。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の刊行物。



沖の汐を見る老人 北浜 昭和31年3月18日

イワシ、スルメ ニボシ、シメカス作りの現場

北浜のホッキ採り 昭和33年2月23日

道端一杯 昭和30年8月10日



1 8月 深久保 定置網のカンパチ
 2 9月 白浜 海辺でイワシをさばく
 3 8月 深久保 網を引っばる
 4 8月 深久保 網を引く手
 5 8月 深久保 網を探す
 6 8月 深久保 網に入った魚を見る人々
 7 8月 深久保 ゴマサバ
 8 5月 深久保 タラの目
 9 8月 深久保 網の魚
 10 8月 深久保 網が上がる
 11 8月 深久保 カンパチ
 12 8月 深久保 サバ、カンパチ
 13 8月 深久保 網糸
 14 8月 深久保 網を引く船員
 15 8月 深久保 日の出とともに
 16 8月 深久保 勢いのよい魚、魚
 17 8月 深久保 網を引く

18 8月 深久保 魚を船に入れる
 19 8月 深久保 深川修一さん
 20 8月 深久保 網を引く船員
 21 8月 深久保 魚をより分ける
 22 10月 白浜 アブラメ
 23 8月 深久保 定置網船の仕事を一段落
 24 10月 白浜 アブラメを釣る
 25 11月 大久喜 カレイとカジカ
 26 10月 大久喜 魚をもらう
 27 6月 白浜 カレイ
 28 7月 白浜 タコを獲りに行く
 29 8月 白浜 海水浴で怪我した少年
 30 9月 白浜 サケを獲る
 31 8月 種差 踊る高橋ミ子さん
 32 9月 白浜 宝生丸の留男さん
 33 11月 白浜 大祐神社での例大祭
 34 8月 種差 踊る女性

35 8月 種差 踊る女性
 36 9月 白浜 刺し網で獲ったサケ
 37 9月 白浜 サケを獲りに行く朝
 38 9月 白浜 日の出とともに
 39 9月 白浜 ヒラガニを獲る
 40 8月 種差 踊る女性
 41 9月 白浜 サケを網からはずす
 42 9月 白浜 太陽が上がる
 43 10月 湊 大祐神社の古い写真
 44 9月 白浜 船にあがったサケ
 45 8月 白浜 海水浴の少年たちが魚をつかまえる
 46 9月 白浜 サケがあがる
 47 6月 大久喜 干潮のイソクサ
 48 8月 種差 踊る女性
 49 6月 金浜 塩釜神社
 50 6月 大久喜 ウニを獲るユウコさん

51 8月 種差 踊る女性
 52 6月 大久喜 ウニを獲るユウコさん
 53 7月 白浜 船でウニを獲る川向さん
 54 8月 種差 踊る女性
 55 6月 白浜 潜水士・川向順一さん
 56 6月 大久喜 ウニを獲る女性
 57 7月 白浜 海へ
 58 8月 種差 踊る、山おばちゃん
 59 6月 大久喜 ウニをとる女性
 60 6月 大久喜 大久喜の女性たちが一斉にウニを獲る
 61 6月 大久喜 ウニ獲りを終えたユウコさん
 62 6月 大久喜 ウニを獲る女性
 63 7月 白浜 呼吸を整える
 64 7月 白浜 ウニをとる準備をする川向さん
 65 7月 大久喜 ウニを獲る男性
 66 7月 白浜 ウニを獲る男性

67 7月 大久喜 ウニに飛び込む男性
 68 6月 大久喜 ウニを獲る女性
 69 7月 白浜 ウニ獲りへ向かう
 70 6月 大久喜 獲ったウニを皆で運ぶ
 71 11月 大久喜 タコ漁の浮きを探す
 72 11月 大久喜 タコ足貼り付く
 73 7月 白浜 静かに海に潜る川向さん
 74 7月 大久喜 ウニ獲りを終えた大久喜の男たち
 75 7月 大久喜 ウニを獲る男性
 76 11月 大久喜 タコ漁の餌のサバ
 77 11月 大久喜 あがったばかりのタコ
 78 7月 白浜 タコが入ったタコ箱
 79 7月 白浜 タコ箱からタコを取り出す
 80 6月 白浜 ワタリガニ
 81 11月 大久喜 双羽丸の船内
 82 6月 金浜 塩釜神社にある小さな船

83 11月 大久喜 日が出る前
 84 11月 大久喜 ナメタガレイ
 85 12月 大久喜 大きなタコを持つ滝川さん
 86 12月 大久喜 双羽丸のお守り
 87 7月 大久喜 ウニを獲る男性
 88 12月 大久喜 大久喜の港に戻る
 89 11月 大久喜 タコ漁をする滝川健作さん
 90 5月 白浜 ウニをむく
 91 5月 白浜 ウニをむく女性
 92 11月 大久喜 ドンコ
 93 5月 白浜 ウニをむくテント
 94 6月 大久喜 ウニ獲りのバッグ
 95 7月 大久喜 貝を拾う山おばちゃん
 96 7月 大久喜 足
 97 6月 大久喜 ウニを獲り終えた女性
 98 6月 大久喜 タモ
 99 7月 白浜 海上で会話する2人

入場者数
14,000人



- 1 8月 深久保 かつての船の絵
- 2 8月 深久保 深川慶夫さん
- 3 6月 白浜 台所のタコ
- 4 12月 大久喜 玄関
- 5 10月 大久喜 おすそわけ
- 6 9月 白浜 ヒラメをさばく
- 7 8月 白浜 白浜を臨む
- 8 8月 白浜 イワシをさばく
- 9 5月 大久喜 イソクサの湯通し
- 10 6月 白浜 寒天の固さを見る

- 11 12月 大久喜 タラなど
- 12 11月 大久喜 トバを干す
- 13 11月 大久喜 食卓
- 14 12月 大久喜 タラのフライ
- 15 9月 白浜 台所の魚たち
- 16 12月 深久保 タコをゆでる
- 17 10月 大久喜 イカをさばく
- 18 6月 白浜 テングサを確かめる
- 19 12月 大久喜 ドンコ汁を作る
- 20 10月 白浜 白浜から見る海

- 21 6月 白浜 台所にカニが届く
- 22 7月 大久喜 大久喜集落から見る海
- 23 8月 白浜 サバを焼く
- 24 5月 大久喜 浜小屋での学習
- 25 10月 大久喜 タラ漁の縄をさやめる
* 縄さやめとは、漁で使用した延縄を再度
使えるように縄を繰り直す作業のこと
- 26 11月 大久喜 タラ漁の縄をさやめる夫
- 27 11月 大久喜 タラ漁の針
- 28 10月 大久喜 大久喜の畑で
- 29 11月 大久喜 台所の風景
- 30 10月 大久喜 食卓

- 31 8月 白浜 畑から出たかけら
- 32 12月 大久喜 冬のお墓
- 33 6月 白浜 カニ
- 34 10月 大久喜 大久喜の風景
- 35 10月 白浜 白浜の風景
- 36 10月 白浜 イカを干す
- 37 11月 大久喜 イカをさばく
- 38 9月 白浜 ヒラメをさばく磯島
久美子さん
- 39 11月 大久喜 部屋から海を臨む
- 40 10月 大久喜 タコ箱のある風景

- 41 6月 大久喜 シュウリ貝
- 42 6月 大久喜 食卓
- 43 11月 大久喜 スルメのある部屋
- 44 10月 大久喜 イカを干す家
- 45 11月 大久喜 イカをさばく
- 46 6月 白浜 磯島タヨさん
- 47 11月 大久喜 イカをさばく手
- 48 11月 大久喜 夜にイカをさばく
- 49 6月 白浜 外での食卓
- 50 6月 大久喜 ウニをむく

- 51 11月 大久喜 イカいっか*「いっか」は一箱のこと
- 52 8月 大久喜 塩ウニの食卓
- 53 11月 大久喜 干しカレーと白菜
- 54 12月 大久喜 食卓・タラフライ・タコ刺・ドンコ汁
- 55 11月 大久喜 イカを干す慶次さん
- 56 9月 白浜 サケ汁をつくる
- 57 9月 白浜 サケ汁
- 58 10月 大久喜 イカを干す畑
- 59 7月 種差 イカを焼く



10月 大久喜の家の2階から



9月 白浜の夕景

魚人

アーティストトーク 2015.1.31

田附勝さん (写真家)
赤坂憲雄さん (民俗学者・福島県立博物館館長)
進行 吉川由美 (八戸ポータルミュージアムはっち文化創造ディレクター)

吉川：東北は独特の気候風土の中で固有の文化を育んできましたが、現代の社会の中では均質化され見えにくくなっています。田附さんは私たちの暮らしの中から、今も息づいている人間が自然の中で生きる本質的な文化を切り取ることができる稀有な写真家です。田附さんは5月から毎月八戸に通い、おびたしい数の写真を撮影しましたが、その中から160点を今回展示しました。

今日は、東北に光を当ててくださった民俗学者の赤坂憲雄さんをお迎えして、田附さんとのトークを進行してまいりますと思います。

田附：僕は、伝統行事や釜石の鹿猟とかを追いながら東北の原型というか、形を見ようと思っていました。その感覚を言葉にしているのが赤坂先生だと感じていました。赤坂先生の文章を覆すことが僕の写真家としての使命だと思って、2011年の2月まで6年間にわたり東北各地の写真を撮りました。写真集にしようという時に震災が起きました。そんな忙しい時に会ってくれるかどうか分からなかったけども、僕は手紙を書きました。

赤坂：送られてきた東北の写真は血まみれなんです、鹿の血があったり。彼と編集者が研究室にやってきました。僕は彼の顔を一目見たら、あ、こいつはいいって、好きになってしまいました。

そして、自粛、自粛で、東北の人たちが何か耐えることを強いられていた時だったからこそ、彼の写真集「東北」は、出す意味があると僕は思いました。僕は東北学ということで20年ぐらいつと東北を歩いて、八戸も少しだけ歩いています、言葉にできることって限られているんですよ。田附くんの写真見た時に、ちょっと不意打ちを食らわせられた気がしました。自分は東北、東北ってたくさん言葉を紡ぎ出してきたけれども、でっかいメカジキ抱えて



いる漁師の写真の、彼の目つきとか、そういうものをうまく言葉で表現できてなかったと。ずっと東北って去勢されてきたんじゃないかって思っていました。東北が持っているギラギラした力や何か混沌としたものは、無口でお人よしで我慢強いみたいなのところにずっと追い込まれてきました。ところが、そうではない東北が彼の写真にはあると思いました。そこに感動した。僕が彼の写真集「東北」に書いたエッセイのタイトルは…。

田附：「お前は俺の何がわかっているんだと呟く声がある」
赤坂：お前ら、東北の何がわかっているというんだ、と。こんな時にこんな写真集出していいのかという議論の中、あの時に出せて良かったなと思いますね。

田附：僕は6年回っている間に強い東北を見た。太古の存在はもう見えないところにあるんだけど、その見えない姿が、今でもどこか残っている、本来必ず持ってなければ人間が生きられないものを持っているように見えた。

赤坂：これまで田附さんは1日に何回もシャッターを押さ

ないような作品の作り込み方をしてきたと思いますが、今回は現場で何万枚も撮っている。これまでの田附さんの世界とはまったく違う世界に入っているなあと思いました。ただ、やっぱり真っ直ぐなんですね、この男は。自分の知りたいことを、撮りたいことを撮りたいんですよ。実にわがまま。でも愛されてるみたいですね。

吉川：浜のアイドルです。(笑)

田附：大久喜でイソクサとりをしていた高橋ミ子さんとその姉妹と5月に浜で出会い、そこからミ子さんたちとの始まりです。

まず、ミ子さんに、去年亡くなった南浜漁協の石井組合長さんに許可を取ってもらいたいと言われました。彼は種差海岸南側のエリアを守っていた。浜は、自分たちの漁業をやる場でもあるし、景観でもあるし、その営みでもあるし、子どもたちの教育の場でもある。要は簡単に来て、すべてを荒らしていくような、それは写真じゃなくてもだと思っただけでも、そういうことをわかっていうことの許可だと思っ

その石井さんが、苦笑まではいかなないけど、少し笑顔になって「いいよ、お前撮っていいから」って言ってくれたのね。僕が今回のプロジェクトで一番の心残りは、その時になぜ石井さんの顔を撮れなかったのかということ。

吉川：ミ子さんに会えなかったら、石井さんとの出会いも一連の写真

もありませんでした。

田附：海で魚を獲るという姿も大事なんだけど、でも、みんながどのように台所にいるか、台所の風景がどういう姿なのかすごく知りたかった。

(客席の)高橋ミ子さん：ウチのお皿や食材が写真になっているんです。恥ずかしい(笑)。

田附：台所の断片というか、おかずが並んでいることで、その生活の姿、彼らの営み、浜の姿が確実に見えるというふうに俺は思っていて、そこを本当にミ子さん、高橋家ほかを含め、皆さんが許可してくれたのは、すごい理解だなという気がする。

吉川：田附さんは、今までと今回と違ったことってありますか？

田附：震災前から東北を撮っている時は、東北ってものの、みんなが大きく勘違いしているだろうところを裏切るって、違うんだぞ、ということをメッセージとして伝えたいという意識がすごい強かった。今回は、八戸市からの



依頼の仕事っていうこともあるんだけど、僕は実験させてもらおうという気持ちがあって、流動的に流されるままに撮影した。それが結果的に、今回こういう写真の撮り方になったし、何気ないものを撮っていて、それを作品として発表できるものになった気がする。

ミ子さんたちが暮らす、大久喜の畑に立って楽園のように感じたんです。今は貨幣経済でお金を稼がなきゃないってことはあるけれど、畑の仕事しながら、海を臨めるし、夜になれば星がすごくきれいだし、その畑で採れたものを物々交換し、夫が漁師だったら魚も交換する。

何かそんなの見ちゃうと、自分のメッセージを打ち出すことよりも勝手にその土地からメッセージが伝えられているものを、俺は素直に撮ってくればいいんじゃないのかと思った。それが八戸の沿岸部の営みであるというふうに僕は感じたから、だから僕はそういうふうになれるままに撮ればいくなって思った。

赤坂：震災後、南三陸町の水戸辺という、漁村なのに鹿子踊りを伝えている集落でお話を伺っていたら、水戸辺の男たちは昭和30年代までは海で働いていないことがわかった。炭焼きをしていたそうです。つまり海山の間に暮らしがあるんです。だから炭がすごく値が高い時代は男衆はみんな山に入って、炭を焼いて稼いでいた。炭が売れなくなると、もともと持っている漁業権で、湾の中で養殖やるか、という形で海に戻っていった。

つまり海で生きているように見えるんだけど、実は背負っている山がとても大切で、そこでは炭を焼いたり狩りをしたり、山菜キノコを採ったり、薪を採ってきたりとか、まさに海と山をつなぐような暮らしが当たり前で営まれていたってことに気づかされた。

吉川：展覧会場では、魚がすごく大きくて、人がすごく小さかったりして、魚の方が圧倒的に力があるイメージを持ちます。田附さんは今回、海の上で何を思っ、そこで見てきたのでしょうか？

田附：まずは、揚がってきた魚を見た時に、魚は魚なんだけど、勢いがすごいわけ。満ち満ちて、満ち溢れている。俺が言うと下品な感じになっちゃうんだけど、性器みたいな感じなの。それだけ生命力が強い。力強さが漲って、バタバタして。例えば、鹿猟に行った時に、野生の鹿が撃たれた瞬間を見た時、こいつと俺は、撃つ側と撃たれる側の関係性の中で出会ったんだというふうに思ったわけ。今回も魚について、そう思えるのか思えないのかという挑戦でもあったわけ。

田附勝 Masaru Tatsuki

1974年富山県生まれ。1998年、フリーランスとして活動開始。同年、アート・トラックに出会い、9年間にわたり全国でトラックやドライバーの撮影を続け、2007年に写真集『DECOTORA』(リトルモア)を刊行。2011年に写真集『東北』(リトルモア)を刊行し、第37回(2011年度)木村伊兵衛写真賞を受賞。2013年『kuragari』(SUPER BOOKS)刊行。
http://tatsukimasaru.com/

一番大きくしたカレイとかさ、サケとかさ、あとわかりやすいのはタコなんて、すげー凶暴な顔してる。お前タコって呼べるかみたい。苗字あるんじゃないか？ぐらいの存在感がある(笑)。いや、そのぐらいのことを知らないで、海の中のことを語るのをおかしいな、というのがあったし、そういう生き物と浜の人たちは常に関係をもって生きているということもあるから、魚をデカくして見せたいと思った。

小さな魚かもしれないけど奴らも食うし、俺たちも食う。そういう関係性の中にあることを忘れるな。そういうことかな。

赤坂：僕は、コミュニティは八戸の漁村に生きている、それこそが、これからの時代を支えていく力になるというふうに感じています。田附さんの「魚人」の写真集が出来た時にはそういう圧倒的な豊かさ、生き物の激しい生きるエネルギー、力みたいなものとか、そういうものと向かい合いながら暮らしている、東北の八戸の漁村の姿は、ある種の物言わぬメッセージになるでしょう。すごく強い写真として受け取られるんじゃないかなと思いますね。東北に生き続ける人たちは、自分たちがそこでどう



いう暮らしを営んできたのかっていうことを、もう一度ひとつひとつ掘り起こし、再現し、あるいは受け継いでいくための営みを始めなくてはいけない。だから彼が、八戸に入ってこういう仕事をしてくれたっていうことはとても励ましになりますね。きつといい写真集になる。彼にしかできない写真集になるんじゃないかなと思っています。

吉川：普遍的なことをこの東北から語るこそこそが、世界の人の心に届くし、そのフィードバックがこの東北の価値を外から認めてもらうことになる。田附さんの写真を見て、歴史に残る素晴らしい写真が誕生している瞬間に立ち会っているんじゃないかと確信しています。

この後も田附さんは通い続けて、高橋家の皆さん、その他の多くの皆さんといろいろなまた違う出会いがあると思うんですけども、またそこ

から私たちの本当は毎日のように見ているのに見えていないことを強いメッセージとして伝えてくれるんじゃないかなと思います。

この田附さんの写真を、はっちから世界に発信できたことは、本当に誇りたいし、多くの人が衝撃をもってこの作品を捉えてくれるだろうとだろう信じています。とにかく浜の人たちが喜んでくれて、何回も見たい写真だと言ってくれている。勝ちゃん、また来てねと言ってください。田附勝という存在が何よりも浜を活気付けていると思います。

赤坂憲雄 Norio Akasaka

民俗学者、学習院大学教授、福島県立博物館館長。1999年『東北学』を創刊。2007年『岡本太郎の見た日本』でドゥマゴ文学賞受賞、2008年同書で芸術選奨文部科学大臣賞受賞。2011年4月東日本大震災復興構想会議委員。

●はっち魚食ガールズ鍋おふるまい

1/24 SAT 14:00

1階 はっちひろば

八戸水産高校の生徒さんたちと白浜の主婦のみなさんが考えた2種類の鍋を各100食ずつおふるまいしました。

参加人数

250人

●魚ラボ・ディレクタートーク

1/25 SUN 14:00~15:00

2階 ギャラリー2

はっち魚ラボの一年を振り返りながら、魚食をめぐるさまざまな発見をご紹介します。

トーク 吉川 由美 (はっち文化創造ディレクター)

参加人数

10人

●「魚人」展覧会ツアー

2/11 WED 11:00~12:00

2階 ギャラリー2

田附勝氏の撮影に同行した今川和佳子の案内で、展覧会を改めて鑑賞しました。

トーク 今川和佳子 (魚ラボ・アートコーディネーター)

参加人数

10人

はっち魚ラボ・田附勝写真展「魚人」に、多くの皆様のご協力を賜りました。心から御礼申し上げます。

■主催：八戸市〔八戸ポータルミュージアムはっち〕

■協賛：富士フィルム株式会社

■後援：青森放送(株) (株)青森テレビ 青森朝日放送(株) めんこいテレビ (株)八戸テレビ放送 (株)東奥日報社 (株)デーリー東北新聞社 (株)エフエム青森 コミュニティラジオ局 BeFM

■Special Thanks to：水産庁 上田勝彦 有限会社福真 福田充宏 里山夢食堂 赤坂美千子 居酒屋魚屋金兵衛 金澤正博 八戸ハマリレーションプロジェクト 古川篤 早狩昌幸 河村美奈子 株式会社金剛 有限会社ジーエムケーブラザーズ 東京魚市場 卸協同組合 夏坂照夫 峯山伸也 長崎泰一 西本匡 青森県立八戸水産高校 久慈恵司 柳沢幸恵 藤井志帆 芸術愛好会のみなさま 千葉ひろみ 八戸市市営魚菜小売市場 八戸市南浜漁業協同組合 八鯨浦漁業協同組合 白浜、深久保、大久喜、金浜など浜のみなさま 福嶋一雄 深川修一 石井徳幸 滝川健作 川向順一 高橋み子 副島キク 高橋ヤエ 深川慶夫 磯嶋久美子 大祐神社 塩釜神社 青森県立八戸東高等学校演劇部 白井啓之 辻眞弓 小笠原雅 黒田眸 ミニチュア工房ちびっつ @ コミュニティラジオ局 BeFM 株式会社金入 企業組合ユキパル 外和雅彰 (株)エフデーネット 八戸市議会副議長 豊田美好 八戸市水産事務所 八戸市博物館 小林力 八戸市埋蔵文化財センター是川縄文館 ヒグチアキオ 今川和佳子 (順不同 敬称略)

■アンケートより

◎田附勝写真展「魚人」全般についてについて

・生と死を生々しく、かつすごい視線で見つめる写真たちだなと思いました。写真からは波の音と朝の空気や漁師たちが縄をひく音がきこえてくるようでした。またやってほしいです。(中・高生 女性、八戸市)

・生活の根底部分をリアルに切り取っており、とても斬新で豊かな感性に感動を覚えました。八戸の魚文化の素晴らしさ、美味しさ、豊かさが伝わってきました。たくさん味わって帰りたいと思いました (60代男性、青森市)

・見学していたお子さんが写真を見て「気持ち悪い」と言っていました。そうですね、食べることで生きていくこと、いろいろなことの積み重ねで、おいしい料理も食卓に供されるまで、つらいこと、汚い作業ありますよね。でもどんな作業していても、みんな素敵な笑顔でした (60代女性、久慈市)

・鯨の高台に住んでいて毎日海をながめて暮らしているのだけれど、市場や魚をとる場所にはふだん関わりがないのでとても楽しかった。(30代女性、八戸市鯨)

・八戸に生まれ育っていながら、はじめての風景に感動しました (60代男性)

・私は湊町の生まれですが、子供のころがいろいろ思い出されて大変嬉しかったです。ありがとうございます (60代女性)

・子どもと一緒に来ましたが、魚が大好きなので興味津々で見えていました。写真が力強く感動した (30代女性)

・魚がおいしそう！イカがおいしそう！ウニがおいしそう！ (50代女性)

・田附さんの写真には命がありますね。どんな料理の本やパンフレットよりも魚が美味しそうに感じました (20代男性)

◎はっち魚ラボ全般について

・魚のまち八戸にふさわしい、すばらしい企画の数々。興味深く見せていただきました。参加された方々の表情が生き生きとしていて元気をもらえました (50代女性、八戸市白銀)

・八戸で暮らしていたけれど、知らないことがたくさんあり、改めて八戸を知るきっかけになりました。(20代女性)

・魚ラボで魚食の良さを周知する取り組みは良いと思った。八戸の産業を守り育てていくためにこれからも続けて欲しい。(40代男性)



<はっち魚ラボの一年展の会場内>

「はっち魚ラボ」報告書編集後記

東北にはメインストリームの日本史とはまた異なる文化が育まれてきた。青森県八戸市は、その片鱗が多彩に残っている街である。一見、すっかり近代化された産業都市のように見えて、食文化も風習も芸能も祭りも人々の技や気概も、日々の暮らしの中に色濃く「固有の東北」が豊かに残されていると、私は感じている。

はっちではこの一年、「はっち魚ラボ」と題したプロジェクトをさまざまな切り口で開催してきた。

八戸の基幹産業はなんとと言っても水産業。たくさんの方が魚関係の仕事に従事している。東日本大震災で、八戸や三陸の水産関係者は多くを失った。魚を消費しなければ、三陸の復興はない。しかし、現実的には日本人は、年々魚を食べなくなっている。

そこで私たちは、魚食の文化的な側面に光を当てる企てを行うことにした。魚食をテーマにさまざまな人々がクロスする場を作り出し、魚食を支えてきた人材や多角的な文化を可視化して、魚をめぐる再発見に導いた。

これが「はっち魚ラボ」である。

写真家の田附勝さんは、8カ月にわたり八戸の海辺に通ってハマの人たちの暮らしに密着。撮影した膨大な写真の中から選り出した160点の写真を「魚人」と題して展示した。身体をはって海に向き合う人間の姿、自然を前に力を合わせる人々の姿、魚や自家製の野菜を調理する台所、彼らの手や身体に触れているであろう魚たちの感触、温度、におい、魚たちの力強い鼓動や前進にみぎる力、人知の及ばない海の恐ろしいような息遣い。田附さんの写真からは、それらがまるで脈を打つように伝わって来た。音が聞こえるようでもあった。魚たちは海で生きる営みをたくましく続け、その魚たちを私たちは食べている。田附さんの作品が私たちに改めそれを気づかせた。

今でも、家で魚をおろすことがあるという方もいらっしゃるだろう。魚をおろすと、まな板は血で真っ赤に染まる。さっきまで生きていたものをいただくんだなと実感する瞬間だ。釣りをしたことがある人なら、手の中でビチビチと暴れる魚の力を感じたことがあるだろう。その力は怖いくらいだ。

八戸の海岸線は、変化に富んで美しい。

大自然の野生の中に点在する、磨かれた玉のようなたたずまいの小さな漁港は格別だ。遠い昔から続いて来た浜の人々の営みがこの風景を創り上げた。

そののどかな港の景色とは裏腹に、漁師たちが潜る海の底は、身体が鯉のぼりのようになるくらい潮の流れが速いという。

港を出れば、龍のようにうねる大海原。

漁師たちは身体ひとつで海に立ち向かい、魚を獲る。

海は美しいが、恐ろしい。

怖さに向き合うと、生きている感覚が裸にされていく。

釣り上げた魚を捕まえると、魚はあらん限りの力で身をくねらせる。

手に伝わるその勢いが恐ろしい。

さっきまで血が脈打っていた魚を、私たちは食べる。

生きることは、怖さと背中合わせだ。

魚を食べるとき、私は、浜の人たちの日々とやさしい浜のたたずまいを思う。

私たちは「命」を食べて生きている。祝祭的な美しい刺身盛りや尻尾付きの魚は、命の有り難さやそれを育む自然への畏敬の念の象徴なのかもしれない。

八戸の海辺には、美しい小さな漁港が点在している。のどかな港の景色とは裏腹に、漁師たちが潜る海の底は、身体が鯉のぼりのようになるくらい潮の流れが速いという。港を出れば、龍のようにうねる大海原。漁師たちは身体ひとつで北の海に立ち向かい、魚を獲っている。女たちは磯でどっぷり水に浸かりながら海藻を採り、畑を耕し作物を育て、魚をおろし、料理する。それらを家々で交換し、集落みんなでウニを獲り、浜を清掃し、祭りをする。豊かな暮らしは、確かに存在している。彼らの日々の営みが、美しい景観を創り出し、人々の食卓を豊かなものにしていく。そこには、人間が生きることとは何かという問いへの普遍的な答えがあると私は思う。

八戸の人々はその恩恵に浴し、おいしい海の幸山の幸、美しい景観の中で暮らしている。それだけではなく、巨大な海、船にあがった魚の存在感の凄み、人間の小ささ、船の上の孤独、丹念な手作業の反復を身近に感じられる場所で生きているのだ。なんと豊かなのだろうか。

田附さんの写真は、言葉にすると軽薄になってしまうけれど、「生きる」ことの手ざわりを雄弁に伝えていた。

さまざまな場所で日々魚食に関わっている老若男女が、はっち魚ラボで交流することで、八戸の根幹を成す魚食文化の奥深さを共有することができた。しかしまだまだ、私たちはその知恵や技の豊かな海への扉を開けたにすぎない。

はっち魚ラボは、これからも八戸のプライドをかけて、プライドミュージアムであるはっちが継続していくべきプロジェクトだと思う。

最後になりましたが、このプロジェクトにご協力いただいた皆様に心から御礼を申し上げます。

平成 27 年 3 月 31 日

はっち文化創造ディレクター
「はっち魚ラボ」ディレクター
吉川由美

●魚ラボ新聞

はっち魚ラボの活動を毎月新聞に編集し、全11号各2,000部発行しました。



第1号 5月14日(水)発行



第2号 6月9日(月)発行



第3号 6月26日(木)発行



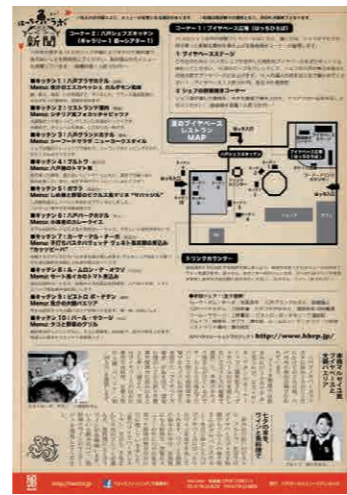
第4号 8月1日(金)発行



第5号 9月2日(火)発行



第6号 9月26日(日)発行



特別号 7月13日(土)発行



第8号 12月11日(木)発行



第9号 1月10日(土)発行



第11号 3月31日(火)発行



■魚ラボ新聞

取材・撮影 外和雅彰
編集・文・デザイン・レイアウト 吉川由美

■はっち魚ラボ報告書

編集・文・レイアウト 吉川由美