毎月いろんなテーマで
魚食をめぐる語り合い！

ギョラボカイ 魚ラボ会

11.15（±）

第6回 魚ラボ会

「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、儀式を通した人と自然の関わり、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じ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。すごいな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を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。

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、満月で干潮の凪の朝に行うのだが、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で同行し、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、まるで家族の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。

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で、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。
ミ子さんら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、満月で干潮の凪の良い日に行う。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。病気療養中で、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。「報效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お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、地元の人は若い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、凪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こし、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

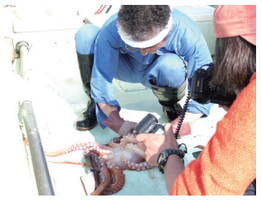
7月 10 日　白浜海水浴場安全祈願祭に参加（今川）

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

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っぷり。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え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い、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なと思う。

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くなど、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く。何気ない台所風景や食卓に、海の恵みの豊かさが感じられる。

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、終日はっち館内で作業。

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。古舘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、網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（ビノス貝）」「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月からも継続。
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>

魚人（ぎょじん） 田附勝（たつきまさる）写真展

出品作品一覧《会期中配布した印刷物より》

2015 1/24 SAT —2/22 SUN　八戸ポータルミュージアム はっち

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 網を引っぱる
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

＜2014年5月～12月撮影＞

魚人（ぎょじん） 田附勝（たつきまさる）写真展

出品作品一覧《会期中配布した印刷物より》

＜2014 年 5 月～ 12 月撮影＞

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 干しカレイと白菜
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（ぎょじん） 田附勝（たつきまさる）写真展

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。田附勝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、おびただ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たいと思います。

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たんです。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こりました。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よ、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年ぐらいずっと東北を歩いて、八戸も少しだけ歩いていますが、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する」

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ぁと思いました。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、そこからが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うんだけども、そういうことをわかれっていうことの許可だと思う。

その石井さんが、苦笑まではいかないんだけど、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も、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、そこの生活の姿、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いうか、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れど、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いきれいだし、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流れるままに撮ればいいなって思った。

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い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も、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に営まれていたっていうことに気づかされた。

吉川：展覧会場では、魚がすごい大きくて、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、海の上で何を思って、そこで見てきたのでしょう？

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。

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な。苗字あるんじゃねー？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はおかしいな、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。きっ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とこそが、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ってことは、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る。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。

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 年には写真集『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/

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。

参加人数 96人

FISH−MAN　TATSUKI MASARU Exhibition

Hachinohe Portal Museum hacchi　Hachinohe, Aomori

魚人

田附勝写真展

FISH−MAN

八戸ポータルミュージアム はっち
〒031-0032　青森県八戸市三日町 11-1
TEL 0178-22-8228　FAX 0178-22-8808
URL http://hacchi.jp

2016 1/30 SAT —2/21 SUN　※公開中の休館日　2月9日(火)

八戸市の海岸線には小さな漁港が点在しています。その美しい風景は、自然とともに生きる人々の生業の中で創り出されたものである。

写真家 田附勝氏は、2014 年から約一年にわたり、八戸のハマに通い撮影を続けた。2011 年 3 月 11 日に東日本大震災で大きな被害を受けたその場所には、通り過ぎるだけでは決して見出すことができない、人々のしなやかな日々が息づいていた。撮影を通し、ハマの人々と田附氏はまるで家族のように親しくなっていった。ハマの女性たちは「まさるちゃん、まさるちゃん」と笑顔で田附氏を迎え、家にあげ、台所での食事作りや漁のための地道な準備作業などの日々の営みを彼に見せてくれた。

このプロジェクトは、魚をめぐる文化や知恵を多角的に探る「はっち魚ラボ」の一環として行われ、2015 年 1 月に途中経過として約 160 点の作品をはっちに展示した。その後もハマの人々の日常を田附氏は撮影していった。

2015 年 5 月、田附氏はアメリカ合衆国オレゴン州に渡った。東日本大震災の大津波で大久喜漁港からオレゴンに流れ着いた厳島神社の鳥居の笠木を追いかけたのである。笠木はポートランド日本庭園に大切に保管され、塩と酒が供えられ、太平洋を漂流したもかかわらず神の依り代としての姿をとどめていた。

田附氏はオレゴン州の浜辺で太平洋を見つめながら暮らしている人々の姿をカメラにおさめた。八戸のハマの家々の窓から見えていたのもまさに同じ太平洋の海だった。

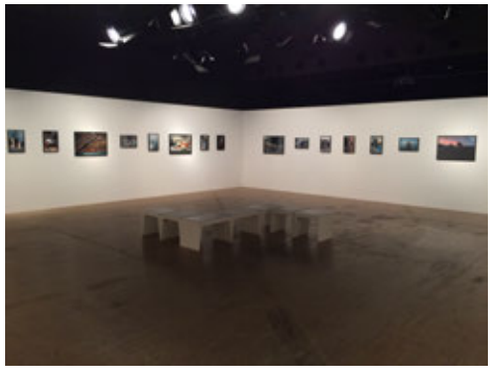
今回は八戸とオレゴンで撮影した膨大な作品の中から、田附氏が選び抜いた 30 点あまりを展示した。

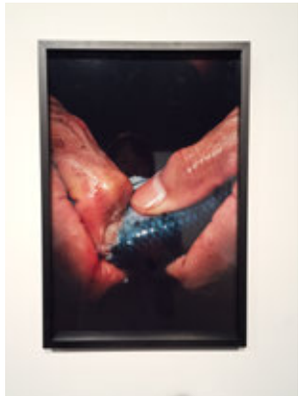
海を見つめながら生きている八戸というまちの人々の姿と、大きな海に生きている魚たち、そしてその海の向こうで同じように生きている人々。魚の目で人を見つめ、鳥の目で私たちの生きている世界を見つめる時間を、「魚人」は与えてくれた。また、この撮影がオレゴン州やポートランド日本庭園と八戸との交流の端緒となった。

この一連の作品は、田附氏の自助努力によって「魚人」という写真集となり、出版されている。

ポートランド日本庭園で保管されていた大久喜の神社の笠木

太平洋に面したオレゴン州の家々





2016 1/30 SAT

はっち シアター２
展覧会オープニング

オープニングで
あいさつする
田附勝氏

オープニングに駆けつけてくれたハマの女性たち
その後、何度も会場を訪れてくれた。

田附勝写真展

魚人

FISH—MAN

入口

魚人 FISH—MAN

1 2 3 4 5 6 7 8

1 イワシを捌く
青森県八戸市白浜
２０１４年 ８月

2 集落からみえる太平洋からの朝日
青森県八戸市大久喜
２０１５年 ７月

3 朝日が昇る前に漁場に向かう
青森県八戸市大久喜
２０１４年 11月

4 定置網にかかった魚を引き上げる
青森県八戸市深久保
２０１４年 ５月

5 魚眼（タラ）
青森県八戸市深久保
２０１４年 ５月

6 海藻を獲る女性
青森県八戸市大久喜
２０１５年 ７月

7 寝そべりウニを獲る女性
青森県八戸市大久喜
２０１４年 ６月

8 海とつながる畑
青森県八戸市白浜
２０１５年 ７月

入口

20 21 22 23 24 25 26 27 28

20 刺し網漁で鮭を獲る
青森県八戸市白浜
２０１４年 ９月

21 海からあがったタコ
青森県八戸市大久喜
２０１４年 11月

22 虎の絵の前に座る漁師
青森県八戸市深久保
２０１４年 ８月

23 漁の始まり
青森県八戸市深久保
２０１５年７月

24 タコ漁師
青森県八戸市大久喜
２０１４年 11月

25 獲れたタコを持つ漁師
青森県八戸市大久喜
２０１４年 12月

26 新聞紙の上の魚（タラ、ハモ）
青森県八戸市大久喜
２０１４年 12月

27 タコと人
青森県八戸市大久喜
２０１４年11月

28 漁に出る
青森県八戸市深久保
２０１５年７月

入口

9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

9 鮭とばを持つ
青森県八戸市大久喜
２０１４年 11月

10 網に入った魚をみる
青森県八戸市深久保
２０１４年 ８月

11 台所の風景
青森県八戸市大久喜
２０１４年 11月

12 呼吸を整えウニを獲る潜水士
青森県八戸市白浜
２０１４年 ７月

13 女性たちが引いた海で一斉にウニを獲る
青森県八戸市大久喜
２０１４年 ６月

14 捌き終えたまな板と包丁
青森県八戸市白浜
２０１５年 ７月

15 神に祈る（大祐神社）
青森県八戸市白浜
２０１４年 11月

16 海藻の上に立つ女性の足
青森県八戸市大久喜
２０１４年 ７月

17 自宅の庭でイカを捌く
青森県八戸市大久喜
２０１４年 10月

18 獲れた蟹を台所に置く
青森県八戸市白浜
２０１４年 ６月

19 日の出とともに漁に出る
青森県八戸市白浜
２０１４年 ９月

入口

29 30 31 32 33 34 35

29 海上で会話する漁師たち
青森県八戸市白浜
２０１４年 ７月

30 タコ箱のある風景
青森県八戸市大久喜
２０１４年 10月

31 保管されている笠木
アメリカ オレゴン州 ポートランド
２０１５年 ５月

32 スマートフォンで夕焼けを撮る女性
アメリカ オレゴン州 キャノンビーチ
２０１５年 ５月

33 家の隙間から見える太平洋
アメリカ オレゴン州 リンカーンビーチ
２０１５年 ５月

34 窓に映る夕焼けと家族
アメリカ オレゴン州 キャノンビーチ
２０１５年 ５月

35

写真集「魚人」

＜2 冊組＞

＊210×297mm | 96 頁 | 上製

＊210×297mm | 48 頁 | 中綴じ

デザイン：鈴木聖

発行 : T&M Projects（2015 年 11 月）

ISBN: 978-4-909442-00-0