



東彼杵のひと

vol.3

濱田 徳雄さん

漁師
昭和22年生まれ76歳
里地区



漁師になって55年

曾祖父から続く漁師の家に生まれた濱田さん。中学卒業後は長崎市内で土木・建築の会社に勤めていましたが、数年経ったころ「漁師ば、しやせんか?」と家族に呼ばれて東彼杵にUターンしました。

大村湾の漁師になっておよそ55年。そのうち30年は父親と一緒に、残りは1人で船に乗ってきたそうです。「元々は里地区にある22軒全部が漁師やった。徐々に仲間が減って、海に出よるとは今自分一人になった」。

現在は小型の船に乗って月に10回ほど出漁しています。とれたての魚は自らさばいて道の駅 彼杵の荘に出荷。すぐに売り切れてしまうほどの人気です。

大村湾の恵み

現在濱田さんが主に行っている漁は、タコやカニを取るカゴ漁、マゴチやアラカブを取るはえ縄漁、ナマコを取るナマコけた網漁です。

以前は漁網を袋状にする『ごち網漁』という漁法で、鯛やチヌも取っていました。

鯛はその姿がひととき美しく、出会うたびに心が沸き立ったとか。「鯛の太かとは、海の底の方においても腹の白かとの見えて、揚がってくる時なんとも言えんうれしか気持ちになる」。

長年漁に出て、海底の地形を知り尽くした濱田さんが得意としていた『ごち網漁』ですが、一昨年に脳梗塞を発症してからはできなくなったと嘆きます。「自分がごち網ば辞めてから、東彼杵ではするものおらんごとなった。誰か希望者のおれば教えたかね」と後継者への思いを語ります。

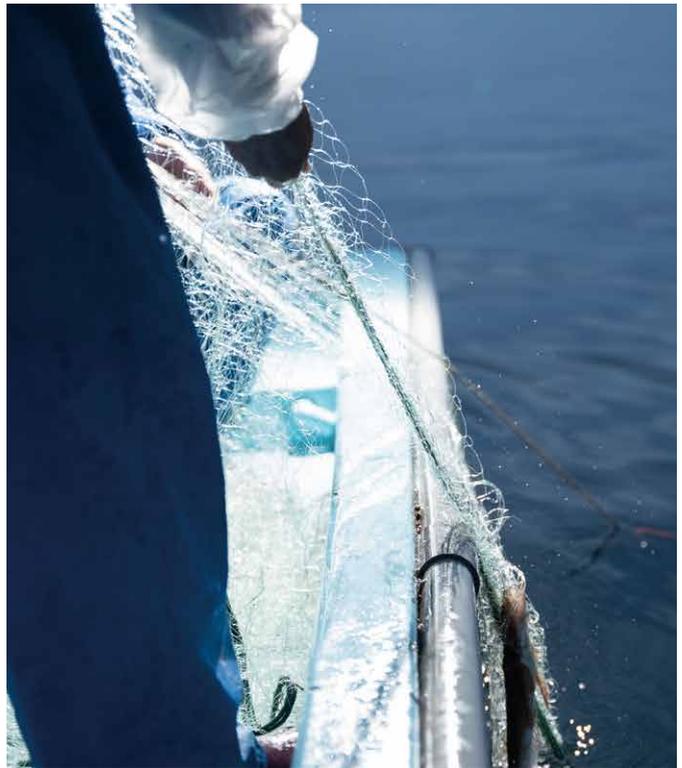


若かりし日の濱田さん。この船と長い月日を共にしました。

思い出の光景と味

若い頃は消防団活動や趣味の詩吟など、仕事以外でもアクティブに過ごしたという濱田さん。それでも一番楽しかったのは漁を終えた後、仲間たちと海のそばの作業場で過ごす時間だったと振り返ります。

その日に取れた新鮮な刺し身をたらふく食べ、日の高



うちからお酒を酌み交わし、心ゆくまでおしゃべりを楽しむ。1日の疲れが吹き飛ぶとおきのひと時だったそうです。

最近取れなくなったシャッパ（シャコ）は、その時の思い出の味の一つ。「おいはシャッパが好きとった。夏には山ほど取れよったけん塩ゆでしたり、醤油と砂糖で甘辛く炊いたりしてみんなで腹いっぱい食べよったよ」。

冬の風物詩 ナマコ漁

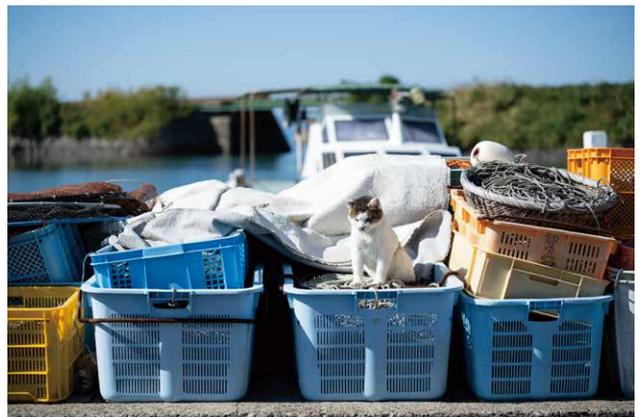
1年の中でも最も忙しくなるのが、ナマコ漁が解禁となるこの年末年始。天候がよければ週に6日、陽が落ちてから船を出し3時間、夜行性のナマコを狙います。

箱メガネでのぞき、ハリの付いた竿で引っ掛ける『竿取り』と、ハシゴ状の道具に網を付けて海底に沈め、船で引いて回る『ナマコけた網漁』の2つの漁法、どちらも長年の経験がものを言います。

「おしか大村湾のナマコば、待っとる人のいっぱいおらすけん」。今夜も濱田さんは、寒風の大村湾に船を出します。



町内外から人が集まったイベントにて、ナマコの捌き方を説明する濱田さん。(2018年)



ねらう魚種によって漁網を使い分けます。猫は網仕事の相棒。

取材とぼれ話

現在の千綿小学校（旧千綿中学校）の校庭付近にあった招魂場は、子どもたちが集まる遊び場だったとか。相撲の土俵があり、そこで少年時代の濱田さんは数々の熱戦を繰り広げたそうです。



昭和55年ごろ。木造校舎の位置は旧千綿中のテニスコートになる。招魂場の丘は整地されて、現在の千綿小学校とグラウンドになった。