

日 本 海 異 聞

青 木 捨 夫

「水能く舟を載せ、また能く舟を覆す」故事諺のように、日本海の水程 春夏秋冬とその形相を著しく変えるものはない。乙女の潤む瞳にも似た春の海は琴の調べさえ爪弾いてくれるが、一度その波の穂を逆巻き狂い猛って巖を嘯む時、大正13年の冬、軍艦「関東」を沈め、兵士97名の命を瞬時にして怒濤に呑み込んだように、海に漁の業を求め^{すなごりなりわい}る漁民が有史以前から繰り返した悲戯劇であり、船舶機器の発達した現在も後を断たない。

「海の神様は女の神様やで、男前の好いのと心のきれいな人を引っ張っていくんにゃ」（越廼俚言）とおそれられている。

天然自然現象によって、慈母観音にもなれば鬼子母神にも変化^{へんげ}する海ではあるが、どちらにも無限の愛が、地球45億年の歴史の中に秘められてきている。生命の誕生源が海であり、人間の血液中のNaCl 0.9%（海水の $\frac{1}{3}$ ）も此のかかわりを示し、海に望郷の念を抱かせる所以かも知れない。

無限と思われた海よりの恵は、有限であるという現実を人間に想い知らせた。自然及び絶対なる神佛に対する畏敬の念と報恩感謝を失い、征服するという人智の思いあがり^{あがり}に警鐘しているのではなからうか。

魚介類の減少して来た要因は色々あるが、漁獲法と漁船の急速な発達によって起きる必然的結果であり、食生活の豊さが漁業方法を更に発達させるという因果関係は益々エスカレートするにちがいない。海の生物が食物連鎖によって今日まで均衡が保たれてきたが、人間が必要以上に割り込んでそのバランスを崩した罪は大きい。その罪を償う隙も考える余裕もなく人類至上を謳歌する時、自然は破壊され人類は孤立滅亡するのではなからうか。

此の時、心ある人によって「つくる漁業」「栽培漁業」が着目され、発達してきていることは非常に喜ばしい。

昭和48年県営栽培漁業センターが建設され始めた。福井・新潟・石川・島根等5県で、日本海側に多いことは何と素晴らしい事だろうか。因に昭和49年宮城・神奈川・富山・愛知・佐賀・長崎・熊本の7県。昭和50年岡山・静岡・和歌山・福岡の4県があり、諸種の漁具・漁法の制限・禁止も法律や規則で規制されている事も喜ばしい。

先年静岡・東京・富山・福井各県の漁協及び水産試験所を見学し、改めて敦賀水産試験所や栽培漁業センターを見学し、ガザミや鯛の稚魚を見て大きく日本海の海底へと夢を馳せ、研究の過程と業績に敬意を表したい。

海をこよなく愛する私が、実際に見聞したこの日本海魚介類について、近年頼に顕われてきた変異について記そう。

「雪の多い年は海苔^{のり}が着く」（越廼俚言）と古くから言い伝えられている。イワノリ（岩海苔

・巖苔 紅藻類アマノリ属ウルブルイノリ等)は冬の季節風が吹きすさぶ12月末から2月末にかけて最盛期となる。潮干帯以上の岩に生え、安山岩より砂岩に多く着きやすい。昨年よりも今年の方が長い間雪が降り続けてくれたので、海苔の生育が良からうと内心喜び、採りに行く場所をきめ海の^な凧ぐ日を待った。年始休業に絶好の日が訪れた。だが何とみじめな収量だろうか。手のひらでこすり取って来た「もみのり」は約500^{cm}、^{去年の}5分の1にもならない初漁である。あきらめ切れずメジナ(こつかい-----方言)の磯釣りも兼ねて数回採りに行ったが、最早生育のきざしさえ無い岩ばかりで、持って行ったビニール袋に「^{ふき}路の^{とう}臺」を摘んで持ち帰る日ばかりであった。海苔採りの^{あま}海女の姿は1人もなく「ワイヤーブラッシ」や「^{かいら}がら」(トタン製の丸い板)でかき取る音も聞かれなかった。

同じ海岸・岩質であっても海苔のよく着く岩と着きにくい岩がある。だが大なり小なり着くものだが、今年は全く着かない岩が全体の7割を占めていた。禿頭におびしく残る髪の毛を^{くし}櫛で並べた悲哀さえ感じた。この悲哀は「波の花」(消えない泡)の飛び交う^{***しけ}大時化が^{厳冬}に少なかった精だろうか。

雌雄の株が精子・果胞子を放出し、夏をすごし、秋には附着する。その胞子は今どこの波間に数少なく漂っているのであろうか。

海苔採る海女は冬の風物詩であり、むしり採った海苔に醤油を加え、熱い茶を入れた茶海苔の醍醐味、正月の^{ぞうに}雑煮や^{みそか}晦日の年越しそばに浮べた岩海苔の郷愁は再び蘇って来ないのだろうか。

長い波長で沖合から白く雄叫んで来た怒濤が、やがて三月の陽射を受けて去勢されたかのように静まると、岩海苔が緑色に変り褐藻類の「はばのり(方言)」が潮干帯に生えてくる。熱湯にくぐらせ酢の物にすると美味である。

それ以上に、磯の香り漲るものは「^{みなぎ}カヤモノリ」(すがも方言)であろう。乾かしてさっと焼いたものを口中一杯にして食べるもよし、飯の上に乗せて茶漬にするもよい。その香りで春の訪を実感としてとらえることができる。菜の花の咲くのはもう近い。

「すがも」は内湾の水深1^m位までの間に生える。去年は^{ばけつ}馬穴に3~4杯も採れた。乾燥したものは今も残っているが、^{わら}藁すべのように無味乾燥、ほぼけてしまった。やはり時期、^{シュン}のものである。一度採りに行ったが^{からあし}空足に終わった。人人は水温が低いからとあきらめながら不思議がっている。

月が変わって4月になると「ワカメ」(め方言)が生えてくる。私は岩の上から鎌で立刈りするのが専門である。下検分の目を光らせ闘志を燃したが、群生は見られない。生育状況は普通としても個体数が少ない。4月下旬頃解禁となり、海に潜って採る人にもその状況を聞きたいものである。

天然^{わかめ}若布に対して養殖若布がある。水深約17~18^mの沖合で、水面から3~4^mの海中にわかめの種苗をつけたロープを張り生育させる法で、天然産とは約1ヶ月早く3月中旬から4月中旬にかけて採藻できる。生産業者はその収量は昨年と殆ど変らないと言う。なぜ岸辺の若布の個体数がこうも少ないのだろうか、次々に疑問が生じ自問自答する。

3月から4月へと波の^{おだ}隠やかな日の^{しおび}浜歩きは楽しいものだ。1年中で一番潮引き(大干潮)が

良い。岩伝いに沖の方へと足を延ばし、海底をのぞきこむと「さざえ」「なまこ」時には「あわび」が見え、20年に1度位大蛤おおだこにありつける事がある。「たこたらし」（方言 たこを採る用具）を持って行くと小さな「マダコ」（いしだこ・いそだこ 方言）を獲ることができる。

口がさみしくなると、水面下10cm位の所まであがっている「バフンウニ」（ガンジョ 方言）を拾い歯で割って卵巣を食べる。夏とちがって身みが細く、内臓ばかりだが、磯の風味は口に残る。「バフンウニ」の産卵は12月～5月といわれる。

打ち寄せられた「アラメ」などの海藻に何十も群がり壮観であるが、6月も過ぎると水面下10cm位では1個も居ない。皆沖合か少なくとも50cm以上の深い岩の下に移動してしまう。この「バフンウニ」の姿が今年は極めて少ない。群がる姿は1度も見た事がない。古来「ウチマ（内海で村の下）のガンジョは身がつまっている」とか「色が美しい」という。卵巣の発育が良く、鮮紅色で歩留ふどまりが良いという越廼の俚言である。反面「ハセ（村端外）のガンジョは柄がらばかりいかい」という、家庭よりの有機物に富んだ栄養水が食藻を豊にしたのかも知れない。

「うに」に併せて「クボガイ・バテイラ」（ジャジャメ 方言）や「ヨメガカサ」（べんべ方言）も少なくなってきた。都会人も食用法を覚え乱獲の懼もあるが、そればかりではなさそうだ。水深2m位から波打ち際までの岩や石ころが最近、「うに」や「あわび」の餌にならない、石灰藻類に掩われるようになってきた。「アラメ」や「ワカメ」の幼芽が「うに」や「あわび」に食われてしまう。海藻の繁茂が最近頃に悪くなり、その為幼芽まで食わなければならない程、食糧不足となったのだろうか。

昨年度、越廼村で2万個の「あわび」の稚貝を放ったが、果して此の稚貝が採算のあう迄の大きさになるだけ、その食藻が続くのだろうか。また越廼村蒲生では、307㎡もの大量の割石を投石し、「うに」の増殖を計っているが、最も海藻の生え易い此の岩に、海藻の胞子が附着し、成長するまでの栄養を海水自身が含んでいるのだろうか。「公害」という語の意は深くて広い。金肥・化学肥料一辺倒の農業にも天然肥料によって地力の回復をと、見直しの声も大きくなってきた。進歩したとはいえ、水産業の未開拓の分野は極めて多い。有用海藻を-----それが追いつかないならば、わかめの養殖法に似た餌料用藻類を人間に要求しているのはひとり、岸辺の魚介類のみならず、遠く回遊するいわし鰯からもまぐろ鮪からも声なき声がひびいてくる。

母なる海よ 海水汚濁の罪を罰し、その償いを許容して頂きたい。

越前町城崎小学校

昭和53年4月17日記