



## 豊後水道の幻の魚カマガリに懸ける親子の絆

大分県農林水産研究指導センター 水産研究部 徳光 俊二  
(独) 水産総合研究センター 開発調査センター 山下 秀幸

ママカリ（標準和名：サツパ）という魚をご存じでしょうか。あまりに美味しいから、まんま（ご飯）がすぐなくなり、隣から借りてきてでも食べたい魚だそうです。

さらに大分には、カマガリと呼ばれる魚がいます。ママ（飯）どころか、カマ（釜）ごと借りてきて食べなくてはならないほど美味しい魚だそうです。標準和名をクログチというこの魚は、ニベやシログチの仲間です。これらによく似ていますが味は格別です。昔は東シナ海でも以西底びきでよく漁獲されていましたが、今は全く見られないそうです。東シナ海では、いわば幻の魚です。

豊後水道でこのカマガリを専門に漁獲する唯一の漁師が、JFおおいた臼杵支店の運営委員長も務める、平川一春さんです。カマガリなどを漁獲する底はえ縄はこの地域

ではドウモン縄とよばれ、底ものを漁獲する胴突き仕掛けのような雑魚底はえ縄ざつぎょという意味だとのこと。

ドウモン縄をこの地区で始めた一春さんのおじいさんと、親父さんと、叔父さんの三人で操業していました。当時は巻き揚げローラーの無い時代だったので三人でも手が回らず、一春さんも小学校の頃から休みの日には、いつも手伝っていました。一春さんは高校を卒業して19才から26才までの7年間は建設業などに従事しますが、このときに頑張れば即収入にはね返ってくる漁業の魅力に改めて感じ、家業を継ぐことを決めます。その数年後、巻き揚げローラーが導入され人手が要らなくなると、おじいさんが隠居し、叔父さんは船を降りて働きに出ました。このとき親父さんは舵を握ら



漁獲したカマガリ（クログチ）を初期冷却用の水氷槽へ投入。



混獲されたフカなどは、港内で一時的に畜養し、市況等に応じて出荷する。

ずに息子に船頭を譲られたそうです。30才で船頭になった一春さんは、それから30年以上船頭を続けています。一春さんが専ら漁獲するカマガリですが、地元ではある程度は認知されているものの、全国的にはほとんど知られていないのが現状です。一春さんは、今のように6次産業化等という言葉がない頃から、「漁師はただ獲っているだけではダメだ。いかにして売っていくかも考えなくては。」と、都市部などへもカマガリをサンプルとして送るなど積極的に直送ルートを探索してきました。味の良い割には見栄えのしないカマガリは、当初はほとんど見向きもしてもらえませんでした。しかし、熱心な売り込みにより、今では大阪や京都にも何軒かは取引先を確保し産直を続けています。カマガリを目当てとするお客さんが付いている料理屋もあるそうです。しかし残念なことに、料理長が替わると、仕入れも代わり、お客さんが食べたくてもカマガリを扱わなくなった店もあるとのこと。また、産卵前後の梅雨から夏場は身がやせていて旬ではないため、漁獲があっても、自分の納得できない魚しかな

い場合は注文を断ることもあるそうです。ともあれ、大分の魚として全国に広めるべく、一春さんの活動は続いています。

その人柄から JF おおいた臼杵支店運営委員長の他、JF おおいた理事も務めているので、週に数回しか出漁出来ませんが、後継者にも恵まれ、現在では22才のご子息祐太さんを従えて操業しています。祐太さんは子供の頃から一春さんの船にはしょっちゅう乗っていましたが、地元の水産高校を卒業後に家業を手伝い始めました。ちょっと怖いが尊敬する親父の後を継ぐために日夜修行しています。一春さんは自分の経験から「漁師になりたいと心を決めてからで構わない。」といいながらも、「ドウモン縄という漁はマイナーだけれども、子供を育てて生活していける収入はある。」と、舵を引き継ぐ日が来ることを願っているようでした。

おじいさんの代から続くドウモン縄を受け継いで、これからも親子で豊後水道のカマガリを末永く大切に利用していくとのこと。



カマガリに限らずサメ類でも何でも全て一本一丁寧に釣り上げる。



漁獲物はすぐに水氷に投入し、初期冷却を効かす。