

気仙沼の水揚げされた魚について

5202 R

※ テーマ設定の理由 ※

私のテーマ設定の理由は、このテーマを決める前までは、震災で海にあまり関わっていなかったので、これを機会にもっと海と、魚と関わろうと思ったからです。主に、私は海の良い面より悪い面の方が印象に残っていたので、海の色々な顔を知りたいと思ったという理由もあります。だいぶ前なのですが、園児ぐらいの時は、海水浴によく行っていました。上のような事があって、私はこのテーマにしました。

(1) 船にある道具



まず、魚の取り方には「漁」と「養殖」というのがあります。私は、たくさんの方がいる「漁」を調べました。

この船は、私がインタビューして来た方の船です。複数ある道具で魚や海の幸を取っているそうです。その中で私は、2種類の道具とその使い方を教えてもらいました。

この道具は、「たこあみ」という道具です。

この写真のたこあみには、フタの様なものが被さっていますが、最初はペしゃんこで、狭いスペースにも置けるような大きさになっていました。

使い方は、この道具を海の中に入れ、たこが中に入るまで待って、掛かったら揚げるという使い方だそうです。意外と簡単なんだなあと思いました。実物は、結構大きかったので私は、これくらいタコは大きいんだなとも思いました。





この黒い筒の道具は、「あなごをとる道具」です。

使い方はというと、えさが入ったつづを海に入れ、たこあみと同じくかかるまで待ち、掛かったら揚げるという感じだそうです。簡単そうに聞こえますが、待つ時の心棒が必要だなどこのお話を聞いた時に思いました。

(2) 気仙沼でとれる魚

この写真は、魚市場に見学に行った時に撮った時のものです。

たくさん、魚を運ぶ乗り物が大量の魚を置いた時に立てた音がものすごくして少し驚いてしまいました。ちなみに、この写真の状態は、水揚げされているマグロを上から見た時に撮ったもので、撮るのがちょっと大変でした。



この写真は、アカマンボウを見せてもらった時のものです。

名前通り赤っぽい体をしています。アカマンボウを人が持つと余計に大きさが分かりました。私は、水族館では魚を見た事がありますが、生で見るのは、久しぶりだったので、テンションが上がりました。

この写真は、上と同じく見学に行った時に撮ったものです。この料理は、サメを使って作ったメンチカツです。

魚とは思えない感触で、私は最初、普通の牛肉かと思いました。それから、口に入れたら、すぐにほろほろと崩れたので、初めての食感でした。



この写真も、見学に行った時に撮ったものです。

たくさんマグロが水揚げされて、その後、どんどん置かれていっていました。私がインタビューした方の所では、5kg～10kgの魚を取ったり、売ったりしているそうです。すごいなと思いました。マグロが大きいので、私的にはあそこは怖くて行けないです。



魚市場を改めて見ると、このような感じになっています。

私達は、魚市場のベランダ的な所に居たので、その場所から市場1階部分を見下ろす形で写真を撮っていました。見下ろして見ても、やっぱり広く感じられました。ちょっと分かりにくいと思いますが、この様になっていました

>今後の課題<

水産業関係者が抱える問題

(1)魚食離れ

水産業に関わる問題は、大きく分けて3つあります。

1つ目は、魚食離れです。現在は、魚より肉類を食べる事が多い、という人が増えてきている様です。このままだと、水産業だけでなく気仙沼までもが弱くなってしまいますので、パンフレットでアンケートを取ったり、新商品を作ったりして、少しでも魚を好きになってもらえる様、工夫をしています。何故こういう事をするのかというと、買う人が減ると商品が無駄になってしまい、その商品の値段が高くなってしまふ、という事が起きるからです。

(2)働く人の減少

2つ目は、働く人の減少です。今、船で働いている人の平均年齢は57歳だそうです。船の平均年齢は、20歳で船は50年まで使う事ができます。ですが、

船が使えても、働く人が居なければ意味がありません。これも、(1)の魚食離れと同じ様に宣伝したり、パンフレットを見てもらうなど工夫をして、増やそうと考えているそうです。

(3)理想と利益

300日、創業をして最低で2億8000万を稼げないと、水産業会社は赤字になるそうです。何故かという、1日に80万で、年間2億4000万を稼いだとします。そうすると、船の事などに約2億4000万を使うらしいので、この場合利益がありません。なので、2億8000万を稼ぐと、4000万の利益を得る事が出来ます。この様な訳で、理想の2億8000万を年間稼げないといけないそうです。

※まとめ・感想※

このテーマを調べて、魚の取り方、裏での仕事の大変さがよく学びました。

魚の取り方は、ワンパターンではなく複数あり、種類によって使い分けるという感じで、まず取る所から大変だなと思いました。自分で資料を集めたり、インタビューしに行ったりで大変でしたが、とても貴重な体験をしたのではないかと私は思いました。私がインタビューしに行った方の所でも、魚や海の幸を取る道具が10種類以上あったと思います。私は、この数の道具を使い分け、そして、使いこなすなんて、すごいなあとその時ふと思いました。

魚市場見学は、私の記憶の中では初めてだったので、テンションが結構上がりました。実際に行ってみると、想像以上に広がったので今でも印象に残っています。山盛りの魚を、楽々運ぶ機械（人が操縦している）を目の前で見ると、初めてだったのでよく目に焼き付けておきました。臭いも、海の臭いや魚の臭いが漂っていて、本当に魚市場に来ているんだな、と改めて実感させられました。

私は、この経験を生かし、これからも海や魚との関わりを深めていきたいと思います。