

# 気仙沼のはえなわ漁

5205 Y

## テーマ設定の理由

千尋会の三浦さんという漁師さんのお話を聞きました。私は、そのお話の中の「はえなわ漁」という漁の方法にとっても興味を持ちました。何百kmもの縄を海におろして魚をとる。その作業がどれだけ大変なことなのか。船の大きさは？とれる魚の種類は？とれる場所は？など、調べたいことが沢山でてきたのでこの研究テーマにしました。

## 研究内容

### (1) はえなわ漁の仕事のながれ



はえなわ漁は、投縄作業に7時間をかけ、150kmの幹縄を海に投げます。これは、校庭のトラック、(1周200m)だと、750周にもなります。それから、揚縄作業に13時間もの時間をかけて、操業を行っています。釣り上げられた魚は1本1本丁寧にエラや内蔵を取り除き、マイナス60度に冷えている冷凍庫に入れて約2昼夜かけて、魚体の中心まで冷やします。この作業をすることによって新鮮なままの状態です。

### (2) はえなわ漁のやり方

①船で、港に出かける。②その、漁場についたら縄を投げる。(投縄) ③魚がとれるまで待つ④縄を引き上げる。(揚縄) ⑤冷えた冷凍庫の中に入れる。⑥それを港に持って帰って、水揚げする。⑦魚市場で売る。

この流れで作業を行っています。大変なんだなあ！手伝いたいくらい！！

### (3)はえなわ漁でとれる魚の種類と、どこでとれるか？

**クロマグロ**：大西洋、地中海、日本近海等。

**南マグロ**：インド洋、ニュージーランド近海、オーストラリア近海などの暖かい海域。

**メバチマグロ**：太平洋、インド洋、大西洋、サンゴ海、アンゴラ沖、ジャワ沖などの暖かい、海域。

**キハダマグロ**：太平洋、大西洋、インド洋など

**ビンナガ・カツオ**：世界中の海

一番漁獲量が多い魚は、メバチマグロです。キハダマグロは、メバチマグロとほぼ同じ場所でとれます。メバチマグロは、色々な所でとれるんだな～！

### (4)はえなわ漁の道具と船

これは第五十五盛漁丸の機械です！

#### ラインホーラー

ラインホーラーは、海から上がってきたなわをこの、3つのローラーで巻き上げる機械です。

#### ブランリール

ブランリールは、針が付いた縄をギザギザした、根本の部分にひっかけ、レバーをおろしてギザギザしている部分をくるくる回して針と縄をきれいに分けます。



#### てんぐす

はえなわ漁で使うてんぐすは、ふつうの細いてんぐすを2本ねじってそれを6本にして合計12本のてんぐすで1本のてんぐすになります。その、てんぐすに針を付けて魚をとります。



### 魚群探知機

魚のえさになるプランクトン、微生物などを魚群探知機で見つけます。プランクトンや、微生物のほかにも水温も見られます。魚群探知機の画面は、水温が温かい所が赤くなって、水温が低い海底などになると画面の色が青くなります。主に第55盛漁丸で見ているのは微生物だそうです。



### 操縦席

操縦をするとき、スイッチをおします。そのときに、スイッチをおす順番を間違えると船がおかしなことになるそうです。操縦する方は、「間違えないように気をつけてやっている」と言っていました。

### 船

この、第五十五盛漁丸は全長31m、横幅6mくらいだそうです。船の重さは、近海の船なので119tくらいです。遠洋の船だと379tから479tくらいです。この、船でとる魚は、メバチマグロとヨシキリザメです。近海でとった魚なので生で運んできます。えさは、さばで1航海7万匹で、約40t積んであるそうです。玉の数は、約1000個です。盛漁丸では、投縄に6時間くらい、揚げ縄に12時間くらいだそうです。仕事をして大変なことは、長い時間 船の外にいて仕事をするのが大変だということです。



### (5) 船の設備

とってきた魚は、遠洋の漁船だとマイナス60度の冷凍庫で新鮮なまま保存します。近海の漁船だと、マイナス60度まではいかないけれど冷たい冷蔵庫で、表面だけ凍らせます。人間がその冷蔵庫に入ったらかっちゃんこっちゃんに凍っちゃう。寒いね～！

このほかにも、海水をきれいな水にする機械などの機械もあります。

### (6) 無線の機能

昔は、今のようなパソコン、無線は無かったけど今は天気の情報、風の向き

の情報、波の高さの情報などいろいろな情報が無線やパソコンで分かります。

今の時代は便利な物がいっぱいですね！

## 今後の課題

マグロの漁獲量が減ってきた！

太平洋でとれる、クロマグロ（本マグロ）が減ってきました。減ってきた理由は、マグロのとりすぎです。マグロはおいしいので世界中の漁師さんたちがまぐろをとりに来ます。気仙沼もその中の1つです。昔からマグロの漁獲量が多かった気仙沼。太平洋で多くのマグロをとってきました。その、とりすぎによる今回の事態。これからは、漁獲量は前の半分にして**次の世代へ続けて食べもらておうと工夫**しました。

これからもマグロを食べてもらうには、マグロの「おいしさ」をアピールしなければいけません。しかし、肉趣向になってきた今、マグロや、ほかの魚を食べる人が少なくなってきました。そこで、「**気仙沼の魚を学校給食に普及させる会**」という会の方々が気仙沼の魚を給食に出して、魚のおいしさを知ってもらおうということで、リアスシャークミュージアムで気仙沼の魚を使った、お店を出したり、小学校で魚のことを教えに来てくれたりしています。ほかにも平成26年12月にメカジキコロッケというコロッケを出しました。この、メカジキコロッケを通して、魚のおいしさを知ってもらいたいと思っています。

## <研究のまとめ>

この、はえなわ漁のことを調べてみて、初めて聞く言葉や聞いたことはあるけれどよく知らなかったことがちゃんと調べられてよかったです。最初は、はえなわ漁のことは何にも知らなくて、魚群探知機くらいしか知りませんでした。でも、実際に第18昭福丸の船や第55盛漁丸の船に乗ってみて、船の形、道具、楽しいことや大変なこと、船の機能などがよく分かりました。第55盛漁丸の船長さん（小原さん）には、個人で行って、丁寧に教えてもらいました。その、おかげではえなわ漁のことがよく分かりました。ありがとうございました。第18昭福丸や第55盛漁丸の方々以外にもちひろ会の三浦さん、サメのことを教えてくださった渡辺さん、魚市場の皆さん、階上公民館長の芳賀さんにも教えてもらいました。協力してくださった皆さん

**ありがとうございました！**

