

朝夕めっきり涼しくなってきた。二十四節気の白露も過ぎたが、冷夏の反動か、ここのところ夏がぶり返したようだ。が、それも束の間だろう。

この二日間、畑や海で秋の味覚を堪能させていただいた。その感動の一端を紹介しよう。



## I 芋掘り体験

幕別町古舞で、25ha の農場を経営する佐伯農場で、メイクインの芋掘りを体験させて頂いた。真っ直ぐに伸びた 200m はあろうかという二畝に挑戦である。本来ならば、ポテトハーベスターで一気に収穫するのだそうだが、我々 10 余名の為に残しておいて頂いたのだろう。素手や三本刃の鍬で慎重に掘り起こすと白っぽい芋がぼろぼろと出てくる。大きさや形は様々である。気を付けないと、刃で傷つけてしまう。ある程度以上の大きさの芋は商品価値がないとかで、選別された芋が寂しそうに保管されている。消費者の意識はどうなっているのだろうか。大きさを均一に揃える事を消費者は本当に求めているのか疑問である。

佐伯氏は 3 代目であり、御先祖は富山からの移植された方である。「25ha は広いですね、大規模ですね」と問いかけると、謙遜して中規模ですよと仰る。

根菜類は天候の影響は比較的受けないが、小麦などに比して手間暇がかかるとも。換金性の高いのはナガイモだが、それ程沢山植えておられる訳ではないようだ。

収穫用のハーベスターや植え付け用の機械も夫々に専用になっており、結構高価なものようだ。ビート用、芋用、牛蒡用夫々の仕組みを教えて頂いた。中々良く考えられているものだ。畝の幅には、2 尺 4 寸ものと 2 尺 6 寸ものがあるけれども、一緒にしたらインターオペラビリティがあるのではと考えるのは素人考えに過ぎるのだろうか。

畑の際の沢には、樹齢 100 年は越えると思われるコクアがまだ青い実を沢山つけており、何時でもどうぞとの有難いお言葉である。某がコクア酒を造ってくれるかな。

ビートの葉が青々としているのをもの欲しそうに眺めていた小生を見てか奥さんが「どうぞ抜いてもいいですよ」と仰る。早速に甘えて大き目の奴を抜かせて貰う。結構力が要るものだ。両手に包みきれないぐらいの大きさであり、収穫時にはこの 1.5 倍にはなるようだ。

ハウスの中には大きなミニトマトや西瓜が栽培されており遠慮なく頬張らせて頂いた。無農薬栽培で、挽ぎたては瑞瑞しく美味であった。

近所で分けて頂いた絞りたて成分無調整の暖かい牛乳、もぎたての茹でスイートコーン、ほっかほっかのじゃがバターを、特製ビニールハウスでご馳走になった。おばあちゃんからお孫さんまでの総勢での歓待に痛く感激した次第である。

## II 網おこし(網あげ)

昨年来の念願であった網おこしを昆布森で体験させて貰った。舟は第二共和丸（19t）である。聞けば、舟が一億、網が一億だそうである。老若舞港から出航して、先ず尻羽岬の烏帽子岩の神社に御参りする。該神社は、釧路第 27 連隊の重迫中隊が苦勞して岩の頂上に建設したものである。

愈々、定置網の猟場に向かう。幅 300m、浜から約 2000mの沖に仕掛けられている。昆布森から尻羽岬にまで、13 の定置網が設定されている。到着すると既に小さな船が準備作業に余念がない。どのような仕掛けになっているのか解らないが、小船が引き寄せた網が母船によって手繰り寄せられる。全体の 1/4 の網が絞り込まれる。小船と母船の間に絞り込まれた網を見ると、なにやら大きな魚が跳ねている。畳一畳はあるかと思われる大きなマンボウの家族か、3 頭が居る。手際よく体にロープを回して、ウインチで巻き上げる。見事なものだ。甲板上で 3 頭がゴロツとしているのは壯観である。

さて、マンボウが巻き上げられるといよいよアキアジである。名前は知らないが、直径 1 mはあるかと思われる大きな網に鮭を掬い、それをウインチが重そうに引き上げる。氷が浮かべられたイケスの上で網底部のチェーンが紐が開放され、鮭が一気にイケスに吸いこまれる。この網で約 80 本の鮭が掬い上げられる。この作業を幾度となく網の中に鮭が居なくなるまで繰り返す。

4 箇所と同様の作業を終了して一日の作業が終わる。メて、数千本のアキアジが捕獲される。年間に百万本程度の漁獲量があるという。昔に比して、漁獲量は増えているものの水揚げ高は減少しているようだ。道内の水揚げ高もかつての 6 割程度のように、此処昆布森も例外ではないとの事だ。

43 キロの海岸線を持つ昆布森は後背地が急峻で海岸に迫っている。従って、汀部から直ぐに深くなっており、天然の猟場である。近年定置の区域を増加して 13 箇所になった。

網上げが終わったけれども、漁師さんは、網の補修に取り掛かった。マンボウが暴れたので破れたらしい。その間、気の良い漁師さんが、マンボウを切り裂き、今日のバーベキューでどうぞと腸を呉れ、また醤油を垂らしたばかりのマンボウの刺身を差し出してくれる。イカ刺しのようなやや淡白な味だ。

港では、女将さん達が忙しく立ち働いている。バケットに乗せられた鮭が市場に運び込まれ、手際良く分別される。聞けば顔つきで見分ける。

とまれ、海の上は男の仕事場である。赤銅色に焼けた男達でなければ勤まらぬ。小生のイメージと違って若い人達が多い。組合長のアイデアもあって、若い人達の地元志向が良いのだろう。昨日訪問・体験させて頂いた佐伯農場は家族一体となった経営であったが、此方は男女の分業社会である。

小生が海にある間、家内は昆布について教えて頂いたようだ。彼女にも得難い体験であった。昆布の種類にも多々あるようだ。昆布昆布と十羽一絡げには出来ない。

さて、男の仕事を見ての海鮮バーベキューも、話題が弾み大いに盛り上がったことは言うまでもない。

芋掘りと言い、網上げといい、この様な機会を与えて頂いた多くの方々に只々感謝である。

(了)