

潟かた語がたり

— (三) —

文・小西一三
絵・小西由紀子

「氷下漁のこと」(上)

最近の冬は暖かく残存湖が凍ることも少なくなってきましたが、干拓前は一月ともなるとあの広い潟が全面厚い氷でおおわれ、「氷下漁」が盛んに行われていました。

今でこそ、冬の八郎潟の風物詩としての「氷下漁」をなつかしむ声もありますが、当の漁師さんたちは厳冬の漁にどんな思い出を持っているのでしょうか。塩口地区の桜庭為治さんに聞いた話の中で、一番印象に残ったのは「にぎり飯」の大きさ。奥さんに実際に作ってもらいながら、あれこれ話をうかがいました。

網を引きながら食べる「にぎり飯」

網入れの場所がだんだん遠くなり、鹿渡の方まで行く時は大変だった。夜の一時ごろには出発して潟の上を歩き続けてな、漁場に着くのは夜明けごろだった。休む間もなく氷を割って網を入れては引き揚げる。一組は九人〜十人だったけど、一回の網入れには一時間半位かかったな。そんな作業を十回も繰り返すもんだから腹はへった。

我々の場合、飯を食うための休みなど無しよ。だから網を引きながら飯を食ったもんだ。腰に網を当てて後ろ向きになって網を引くんだども、その間に飯を食う。片手ににぎり飯、もう片方の手にハタハタの一匹寿しを焼いたやつを持ってな。中にはなんにも入ってね。おかずはハタハタだけよ。仕事をしながら三個は食べたども、それでも腹はへった。まあ、一升五合は食ったべな。



「オレが若え時はこおも大きかった...」と桜庭さん。

おひつのふたの上で手ぎわよくまとめていく。

「なあんも。ヨメに来て作った時はこおだった。」と奥さん言うが...
どっちにしても、大きい!!

帰りは獲れた魚を六尺四方のカマス袋に詰め込んで、ソリを引いて帰って来た。家に着けば夜中だな。目は雪目になるし、体はクタクタだったな。今だば、なんぼ銭コやるっていわれども、ゴメンしてもらおう(笑)。