

富山湾の魅力を伝え、 いま地域を盛り上げたい。

3月1日から富山湾の春の味覚、ホタルイカの漁が解禁になりました。そこで今回は、水橋漁民合同組合の漁師の皆さんに、富山の海の魅力や漁師という職業についてお話をお聞きしました。

海上での特別な体験。

ホタルイカといえば滑川のイメージが強いですが、水橋漁民合同組合では、全体の漁獲量の7～8割をホタルイカが占めています。ホタルイカは1日経つと商品にならないほど鮮度が落ちるため、5月末頃までのシーズン中は、ほぼ毎日漁に出ます。深夜1時半からの漁は心身共に大変ですが、たくさん獲れたときには船内が笑顔で溢れます。また、ホタルイカの発光によって海一面が真っ青に染まる光景は、しびれるほどきれいですよ。他にも、船に集まるたくさんのカモメや、



水橋漁民合同組合の漁師さん

間違えて網にかかったイルカやアザラシなど、漁師だから体験できる特別な海の風景があります。

新鮮な魚を届けるために。

私たちは、漁港から近い漁場の沿岸漁業を行っているため、獲れたての魚を市場に流通させることが可能です。だから鮮度が高く美味しい。これこそが、富山の良さだと思います。

しかし最近では、海面にゴミの山ができてることがあります。美味しい魚を届け続けるためにも、「川や海にゴミを捨てない」という心がけで、皆さんと一緒に富山の海を美しくしていけたらいいですね。

いま水橋に賑わいを。

昨年のホタルイカの漁獲量は約132トンでしたが、実は年々減少しています。だからこそ、水橋を盛り上げるために、地引網体験などを開催して地域に賑わいを創出しています。

なかでも毎年5月に開催している「水橋みなと感謝祭」では、新鮮な魚介を格安で販売したり、ホタルイカの鉄板焼きや海鮮鍋などを無料で振る舞ったりと工夫を凝らしています。直接お客さんと触れ合うなかで、獲ってきた魚を美味しいと言われることが、やりがいにつながってきますね。

漁師は無口なイメージがあるようですが、実際はそうでもありません(笑)。地元の人たちから声をかけられる機会が増えたことも嬉しいのです。

未来の漁師を育てたい。

現在、水橋漁民合同組合の平均年齢は44歳で、1番若い漁師は21歳。漁師の魅力に惹かれた若者が、県外からも集まってきています。

漁師は、自然を相手に生の実感を味わえる、とびきりの職業です。これからも将来の担い手を育成するために、小・中学校の課外授業を通じて漁師の魅力を伝えていきたいと思っています。



▲上：ホタルイカ漁 下：日の出の風景

この連載では、富山で活躍するさまざまな方の「アメイジング(驚くほど素敵)」な富山について掲載します。また、WEBサイトでは皆さんのアメイジングなエピソードも募集しています。
▶詳細は、「アメイジング トヤマ」で検索してください。



▲WEB サイト

水橋漁民合同組合
1962年に設立された水橋漁港の漁師からなる団体。現在は、アルバイトを含む18名の漁師が、沿岸漁業(定置網漁)を行う。