



餌のとりにつけ。魚の切り身やタコの足を餌にして、一定間隔をおいて延縄にとりつける



延縄の開始。ナス川河口(アラスカ側との国境)水域での延縄漁にて。罾の端をスキフで固定



なんとか捕獲。ナス川河口水域での延縄漁にて。このとき1尾だけ捕獲に成功した



タバコの箱とオヒョウ。捕獲したオヒョウの大きさをタバコの箱と比較してみる



カレーパウダーをまぶして揚げても、ステーキにしても美味で、都会のレストランで注文すれば結構な値がつく



クワクワカワクワの首長位継承の儀礼

# 手強い獲物は 稀なぐしちそう

立川陽仁  
(たちかわあきひと)  
三重大学講師

い。なぜなら、どんなに眠くてもオヒョウの肉を喜ばない人はいないからだ。受けとった人は思いがけない豪華食材を喜び、持参した漁師に称賛の言葉をかけてねぎらう。「あのノーマンがオヒョウをとるようになったとは、一人前になったものだ」と。

現在、彼らはサケ漁を本職とし、その稼いでほとんどの食材を買っている。だからいまの彼らにとって、オヒョウは金を稼ぐ手段ではないし、日常的な食材でもない。けれどもクワクワカワクワは、今も昔もオヒョウにこだわり続けている。オヒョウ漁とは、彼らが偉大なる自然界と真つ

向から対峙する瞬間なのだ。だからこそ、彼らは漁民としての誇りをかけて、あえて戦いを挑む。漁法が近代化された現在でも、オヒョウの捕獲はむずかしい。だが成功した晩には、老人たちの喜ぶ顔と感謝の言葉、さらには「オヒョウとりの名人」とよばれる栄誉が待っているのだ。

## 大物との格闘

カナダとアラスカの国境を流れるナス川河口、アシノ一湾上でのこと。漁船では、オヒョウを捕るために仕掛けていた延縄を、ガラガラと音をたててウインチで巻き戻していた。左舷には三人の漁師がはりついて、それぞれの仕事を黙々とこなしている。ベテランのノーマンはじっと水中を見つめ、ジヨンは餌のついたフックを黙々と取りはずしている。またカイルは、万が一、大物があがったときに備えて鉈を構えている。

一〇〇個ほど用意された餌の半分が回収されたころだろうか。水面を凝視していたノーマンが突然、ウインチを操作していた男に大声で「止めろ!」と叫んだ。ほかのクルーたちも水面をのぞきこむ。するとそこには、オヒョウとおほしき大きな魚の白い腹が見えていたのではないかと。同時に「ビュー」という歓喜の声が甲板に響きわたった。だがそれは一瞬のことで、オヒョウがか

かったとわかってかえって三人の表情はひきしまつた。貴重な獲物をここで逃すわけにはいかない。またオヒョウが暴れて彼らのほうが海に投げだされたり、けがをしたりしてもいけない。なにしろ体長一・八メートルにもおよぶという大魚なのだ。ノーマンはジヨンに「代われ」といい、すぐさま網でオヒョウを押さえにかかった。網で捕らえたときわかと、すぐさまジヨンはノーマンの体を支えにきた。オヒョウはバシヤバシヤと激しく抵抗する。男たちと魚との格闘が二〇秒ほど続いた後、ドスンという大きな音とともにオヒョウが甲板に落とされた。彼らは、オヒョウを捕まえることに成功したのだ。

## 名人とよばれる栄誉

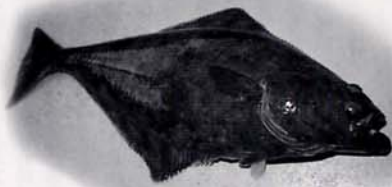
彼らはカナダの太平洋沿岸に住むクワクワカワクワという先住民だ。彼らにとって、オヒョウはサケほどではないにせよ、なじみ深い魚である。その晩、われわれは肉厚の淡泊な白身を堪能

した。とれたてを賞味するのは漁師の特権だが、陸で待つ身内も当然分け前を頂戴できる。ノーマンらは、陸にあがるや親戚、とくに老人たちの家を訪問し、肉を配つてまわるのだ。このときはかりは夜中の訪問でさえ迷惑がられる心配はない。

## オヒョウ

(学名:Hippoglossus stenolepis)

カレイ科。太平洋と大西洋北部の水域に生息している。北米の太平洋沿岸では、北緯40度以北にしか生息しない。日本でも東北地方以北で見られるが、数は少ない。両眼は体の右側についており、ふだんはタラや甲殻類を捕らえて食べる。成魚(生後約7年)になると、体長が1.8メートル、200キロを超えるものもいる。近年、大西洋では減少が著しいため、商業捕獲が厳しく制限されている。



写真提供: 海遊館/新野 大