

V 懐かしき海と人

1 田子

【我が海のふるさと】

田子の浦 うち出でてみれば 真白にぞ

富士の高嶺に 雪は降りける

(山部赤人)

の「田子」でなく、西伊豆の田子である。今では伊豆を代表するダイビングスポットである。その昔カツオ漁で栄えたところで漫画『土佐の一本釣り』にも登場する。時代とともにカツオ船も減りつづけ今は一隻もないが、他の港で水揚げされたカツオを加工する家内工業的な鰹節工場がそこそこにあつて「カツオの町」の趣をしっかりとどめている。

漁が盛んな頃、お盆にはカツオ船が帰ってくる。大漁旗を満艦飾にした漁船が港をいっぱいにし、栄える漁村の風景があつた。

男たちは漁に出ると一ヶ月から三ヶ月は帰らない。女恋しなのか祭りも独特で、男たちは女装して浴びる

ほど酒を飲み、山車に乗って「デコデン」という太鼓の音に合わせて踊る。いつ落ちるかハラハラさせる。地元では「馬鹿おどり」と言っているが、いくら酔つても「オチソウでオチナイ」のが妙技らしいが、あやうくオチソウになった者を隣の者が抱くようにしてとめる。魚の群に当たった一本釣りの現場は魚群が行つてしまふまで時間との戦いで、危険が潜むきびしく忙しい状況は想像できる。中には船から落ちそうになる漁師もいることだろう。そんな仲間を気遣う心根も伝わってくる山車の上の踊りである。こんな山車が二台三台と村中を練った。短い夏や一時の帰港を惜しみ楽しむ。季節の移ろいの哀歎を誘う盆祭りである。今では海からの男たちでなく都会に出た若者が帰り、漁に沸いた昔日の面影を受け継いでいる。

伊豆半島は海に面したところも山の中も温泉ばかりだが、どういうわけか田子は温泉がでない。これが幸いしたのか、温泉場のような妖しいギラツキはなく、田舎情緒が漂っている。また、田子港は天然の良港で水深が深く、日本で初めての近代科学技術を駆使した「シートピア海底居住実験」が行われたところでもある。良き古と現代が入り交ざつた漁村の風景と、浅場から深場までバリエーションに富む海中の景観に

魅せられ足しげく通い、潜る……。ぼくにとって田子は、我が海のふるさとなのである。

【季節感】

嚴冬——

荒海の磯元ゆする高波の

秀さき吹かれて飛沫奔れり

(吉野秀雄)

正月が過ぎると、一段と勢力を増し西風が駿河湾を吹き抜ける。強風の日が決まって晴れて雪の南アルプスまで眺望できる。海いっぱい波頭をたてる烈風は浜砂を散らし、波浪は断崖で白く砕け、風化と侵食の荒々しさで迫る。だけど、波は海幸の使者も連れくる。岩床には海苔をつけ、水際のごろたには波の子(黒い小さな巻貝。味噌汁の具となる)を育てる。

早春——

まだまだ低い海水温が海草類を芽吹かせる。瀬浜の海にはこの時期ホンダワラの群生が現れ、またたく間

に水深以上に伸びて海面を覆い尽くす。潜れば森林の趣である。陽光はホンダワラの隙間から淡い水色の木漏れ日となって射しこみ、どこでどうやって冬を過ごしたのか茎枝の茂みには、目が大きくヨークサク(栄養袋)を抱えた稚魚たちがジツとしている。時おりボラの銀鱗が幹の間を通りすぎる。しばらくすればホンダワラにイカが卵を産みつけ、海中の森は白い花を咲かせたような春爛漫の装いになる。毎年現われては消え、消えては現われる海の森、正に輪廻の森である。

初夏——

表層の海水は暖かくどんよりと黄土色に染まり、心なしぬめっているように感じる。小さな命プランクトンの生と死、自然の摂理が起こす濁った水に陽光はさえぎられ、深みは暗く青白い冷たい水界がひろがる。魚影はなく静寂に閉塞している。

盛秋——

海は燦然と輝く。陽光は海中深くまで射しこみ、オーローラのような光と陰のひだを織りなす。あたりは水明の、あお・青・蒼・碧。ネンブツダイ、スズメダイ、

クマノミ、真鯛、黒鯛、石鯛、ミノカサゴ、オコゼ、キビナゴ、イサキ、e t c、群れで個体で、縦横無尽、歓喜に乱舞する。

開高健氏の『南北両アメリカ縦断記』にこんな一文があつた。

〃……酷烈にして豊饒、貧寒にして豪華、怪奇にして華麗……〃

海こそ、と思う。

【海女さん】

港の南端に猫のひたいほどのゴロタ浜がある。瀬浜という。昔はこの浜への道はなく、舟でしか行けない隠れ浜だった。浜の最上部には、山肌へばりつくようにして廃材で囲ったトタン葺きの粗末な小屋が建っている。海女小屋である。「我は海の子」の苦屋を想わせる。こんな小屋が日本の海辺にはよく似合っている。小屋の中は土間で、中央に炉が掘ってあり天井から茶釜を吊るしてある。炉のまわりにゴザを敷き、道具の手入れをしたり、暖を取ったり、ご飯を食べたり、昼寝をしたり、海女さんたちの生活の一部始終がある。

海女には、顔面を覆う水中マスクに船上からに空気を送ってもらう面潜り海女と、素潜り海女がいる。彼女たちは素潜り海女で、浜から泳いで潜るイソド、舟で行って潜るカチドという形態をとる。素潜り漁ではこれ以外に分銅につかまって一気に潜り、獲物をつかむと船上の旦那がロープで引き上げる命がけともいえるフナドという形態もあるが、田子の海女さんはこの潜り方はしない。

ぼくがいちばん好きなのは瀬浜の春、口開けのころだ。海女小屋から紫煙が透き通った冷気になびき、小屋の前では海女さんたちが黙々と漁具の手入れに余念がない。漁具の手入れを終えると、小屋の炉に丸太ごと大量の薪をくべ、潜る前の一飯とともに身体の芯まで熱を蓄える。海の中の体力を温存するために夏の暑い盛りでもかかさない。

彼女たちは、団子と塩を持って海にでる。いくら潜り慣れているとはいえ今年初めての漁ということもあって、どこか緊張気味だが嬉しさいっぱいだ。口開けの儀式は、「南無、水神様、波切り不動様、今日も一日事故のないよう、私たちをお守りください」と、潜る前にいつも唱える文句といっしょに団子とお神酒と塩を海にまいて二拍一礼、安全と大漁を祈願する。

お団子もって 櫓をこいで

弁天さんへ 初もぐり

さあーて 今年も口あけだ

そして童女のような笑みをも浮かべて思い思い海へ散る。やがて、ヒューヒューと、磯笛が春の空に吸われていく。古き日本の海の情景が浮かんでくる。

あまをふね みえつかくれつ

朝かげの 野島が崎の きりのむらむら

(道興准后)

海女のルーツは古い。その原型は『魏志倭人伝』に見られる。そのむかし伊勢志摩あたりでは、海女を嫁にすると初子が生まれるまで、男は海女の実家に通ったという。古来、海女は労働的にも経済的にも一家の大黒柱だったと聞く。海女は偉かったのだ。

田子にこの時代から海女がいたかどうかは分からないが、戦後の食糧難や男に仕事がなかったために海女になった人が多かったという。「海は歳相応の仕事を与える。欲張らずに潜っていれば、陸の仕事よりい

い。でも、最近では暮らし向きもよくなったから海女になる人もいなくなった」と老齡の海女が寂しそうにもらしたこともあった。

本当に海女さんたちはよく働く。潜る道具や漁具の手入れから始まり、潜って漁をし、漁果の始末、家では炊事洗濯育児と休む暇もない。そのうえ面倒見がいい。海水浴の人たちに注意したり、バーベキューをする人に苦勞して丸太を割った薪を分けたり、サービスピリット旺盛だ。海を知り尽くしているから、海で遊ぶ人も仲間と思っている。この太っ腹母さんたちのお陰で、ダイビングスポットとして開放される前は、潜って遊ぶのはぼくらだけで、十数年間「おらが海」だった。いつしか海女小屋は、ぼくらのダイビングベースにもなり、雨風をよけたり暖を取ったりキャンプダイビングをしたり、整備されたダイビングスポットと趣の違うダイビングを楽しんだ。ときたま漁協の人や漁師さんが来て、「お前ら、何してる！」と怒鳴られることがあっても、「この子らは、ただ潜っているだけだ」と一喝し退散させる。ぼくらを人畜無害と知って目の前で上半身素っ裸になって水浴びするのも平気になっていた。

海洋実習で先生然としているぼくを「おい、しゅぎうちー、ちよつと来い」と大きな声で呼ぶ。生徒さんは目が点になるほど呆気にとられる。行くと「めし、食ったか、これ食え！」と弁当を差しだす。これがまたいい。ご馳走になった昼めしをちよつと紹介すると、

・ご飯……………弁当箱にぎっしり詰めてくる。その飯は天城のきれいな水で炊いたから一番だ、という。海女さんたちの自慢の一品。確かに冷や飯のほうが甘味を感じられる。

・干物……………朝、家で焼いてきたものを、炉で炙る。余分な油が落ち、ポクポクしたかみ心地で身本来の味がきわだつ。
・フキ……………フキはそこらに自生した沢ブキも、各自によって味付けが違う。

・ヒジキ……………もちろん海女が自らで採ったもの。これも各自によって味付けが違う。
・カツオ……………田子はカツオが定番で料理もいろいろある。一晩しように醤油に漬けたいわゆる“づけ”がいちばん好き

だ。それをご飯にのせ、熱いお茶をかけるマゴ茶がいい。

・トコブシ……………もちろん漁したもの。フキ同様味つけにバリエーションがある。

・サザエ……………「織る者は着ず、耕す者は食わず」を地でいくのか、海女さん自身は食べない。獲ってきたものをつぼ焼や刺身にし、ぼくら楽しませてくれる。

・アワビ……………これも、海女さんたちはあまり食べない。岩から剥がすとき、殻が割れたり身が外れたりして売り物にならないものを刺身や土間の囲炉裏で踊り焼にしてくれる。

・イセエビ……………たまに刺身でってくる。
・トコロテン……………おやつ。海女さん自ら刈りとった天草で作った産地純正。

その他、フジツボ、春先波打ち際に現れるナミノコという小さな貝の味噌汁、自家製の豆の煮付けや漬物など諸々。新鮮な海の幸や田舎の味、日本的な味を充分過ぎるほどご馳走になった。また材料を用意すれば、カツオのタタキ、潮汁、バーベキュー、焼きそば、

なんでも作ってくれる。我が子のことのように世話してくれた。

【時は過ぎて】

歳月のうつろいとともに、海女頭の穂立さんは逝き、英子さんは陸に上がり、清女さんは仲間たちがいなくなったので海に出ることも少なくなった。海女小屋も取り壊され浜の風景もすっかり変わってしまった。今はない小屋の空き地に、ぼくの目にははっきりと素朴な小屋が確かにある。いつも潜る前に小屋の炉で汗だくになるほど身体を温める顔、スカリいっぱいの日草、アラメ、アワビ、トコブシ、サザエに微笑む顔、漁を終えた後のつかの間の一眠りに見る穏やかな顔、すべてがぼくの目に在る。

いつか穂立さんが、「なあ、すぎうち、海はやっぱりきれいで、ええな」と、夕暮れの海の遠くに目をやりながらしみじみといったことがある。

冷たさに耐え、息をこらえ、過酷に潜る海女さんが、言うとは思ってもなかった一言。この一言に海の真実がある気がする。

海女小屋の 紫煙はいずこ 田子の海

【弁天島】

田子湾の北端にある小さな島である。弁天様が祀られている。測ったことがないので周囲は正確にわからない。まあ500メートルもないだろう。遠くからは伊豆半島にくつついて見えるように見える。

ここへはボートで行く。海面に姿を見せる岩にぶつかるくらいボートを寄せて錨を打つ。下は水深2〜3mくらいの台地で、沖へ向かって岩の積み重なりがかなりの傾斜を持って海底の砂地に落ちている。とうの昔この台地にはアラメ林だったと聞く。少しばかり記憶にある。

台地から傾斜に沿って潜降、自然落下がいい。空中ならばアツという間に地面に叩きつけられてしまうが、水中では風のないときの落ち葉の気分で落ちていく。水深8メートル、ここから海中散歩の始まりだ。砂地は緩やかに深部に向かっている。行く手右は岩の積み重なりが急な角度をもって連なり、多様な魚が根付いている。岩塊に付かず離れず、岩と砂地のコントラストラインに沿って進む。

茶色と白の斑模様の砂地が広く、黒々とした岩が連なり、水に通った青い光が醸し出す景観に浮いてゆる。

陸上では決して味わえない浮遊感。宇宙だつてこの浮遊感を味わえないだろう。だつて宇宙服の中にいるのだから。潜水艦や潜水艇で潜っていることと同じで、人工物のなかでは自然の感触を肌で感じられない。人は山に登り、野原を歩き、海に潜る。人は全身で自然の感得し気配を味わうことに喜びがあるのだから。

岩塊の連なりの末端にウミトサカがひとつ凜として立っている。半島と島を分ける沢状の砂地には黄色いイソギンチャクがその触手を広げている。マグロ、カツオ、サンマ、イワシなどの回遊魚は同じコースを回遊する習性があるらしい、これを魚道と呼んでいる。ウミトサカとイソギンチャクが魚道ならぬぼくの潜水ルートとの道標になっている。この地点から砂地は傾斜を増し落ちてゆく。青白く沈む砂地を眼下に進むと一枚の岩が現れる。幅はそう広くはなく垂直に切れ、いわゆるドロップオフの様相である。この岩壁の下は洞穴となっている。壁を横切る。真下は深淵、実はこの高度感がいい……。

ここを過ぎたところが折り返し点。水深が大体25m位。これより以深は殺伐とした情景だが、場合によつては水深35mくらいまで降りる。弁天島の海中の

周囲は深場まで岩塊の積み重なりで、ダイナミックな岩塊群を構成している。

帰りの圧巻は巨岩だ。黒光りの巨岩は張り出した大屋根のように覆いかぶさる。壁には色鮮やかなソフトコーラルの群落、この海中散歩の道程で一番華やかなところだ。岩塊の積み重ねの穴を覗いたり、海面を見上げ水と光が織り成す光景に見入ったりしながら戻る。弁天島のダイビングポイントは、泳ぐにつれさまざまな景色の変化を見せる。透明度がよくても悪くても何時の季節でも、岩と水と光の景色は期待を裏切らない。華やかで魚影も濃い外海のポイントに比べ、何か日本の海の原因風景を見ているようだ。

2 気のいい漁師

「何やっているんだ！」

「何処から来たんだ！」

「ここで潜ってはなんねえ！」

「潜って何か採るんだろう？」

中味はこれだけの漁師の常套句。頭から湯気があがるほど顔を赤らめ、怒鳴り散らす容貌には迫力がある。

「海産物を採捕することは漁業権を持つ人に限ることとは知っている。だから我々は獲らない……」

「海で泳いだり潜ったりすることは万人に与えられた権利であるから、いくら漁師さんでもこれを咎めることはできない……」と、反論も喉元とまであがってくるが、こういつた時の状況は極めて陰悪で、理屈をこねても絶対に通りつこない。相手にせず潜ってしまひ、海産物を採らなかつたことを証明するか、すごすごと尻尾を巻いて引き上げるしかない。こんな漁師がどこの漁村にもひとりやふたりいた。中には一杯ひっかけてくる者もいて、その見幕は一段と凄まじい。漁師からすれば、黒いウエットスーツを着てポンベを背負った輩は怪しく、魚介を獲るに決まつてる、と疑うのは当然である。

日本沿岸ぐるり一周好漁場である。暖流と寒流の恵みをこんなを受けている国は他にはない。大和民族は海彦山彦の時代よりもずっと前から動物性蛋白質は主に魚介で摂ってきた。貝塚があつたり潜り漁が綿々と続いたりしていることがそれを物語る。何でも江戸の頃に漁業権の原型が形づくられたという。入会というもので漁場のテリトリーが決められていた。漁民は

何百年もの間、慣習を守り、命を賭けて漁をしてきたのである。「おらが海」という土着精神が強いのは当たり前である。そんな海へ生ちよるい都会人が近代潜水道具を持って遊びに来る。紛糾が起きない訳がない。スポーツだ、レジャーだ、と声高に叫んでも勝負は初めからついている。何といつても漁民には歴史というバックボーンがある。最近では漁民も遊びとしてのダイビングを理解し、地域によつては積極的に誘致して、あからさまに両者が対立することはなくなつてきたが、まだまだ走りといった懐かしい時代があつた。

そんな頃、薫風に誘われるまま九州の旅に出た。目指すは鹿児島県西方海上に浮かぶ甑島。甑とは米などを蒸すのに用いる器のことであるが、どんなものかわからない。語呂語感でぼくの場合、甑↓コシキ↓古式となり古式蒼然となつて、黒潮濃い東シナ海に、岩壁にかこまれ、濃緑の森林がしげり、竜宮伝説もあるらしく、日本情緒に浸れる神々しい島、と勝手解釈も甚だしい想いを抱いていた。

宮崎までフェリーで行き、霧島を望みながら九州西海岸に出る。風は強かつたが初夏のドライブは快適だった。串木野に着いたときは低気圧の接近で海は大時

化、連絡船は欠航である。五日間の旅程では仕方がないが、遠路はるばるここまで来て退却とはよほどツキがなかった。東に戻ったら海は少しはいいだろうと憧れのコシキをあきらめ、志布志湾に行ってみた。広い白砂の浜にかこまれた湾の真ん中に、枇榔（シユロに似たヤシ科の亜熱帯性の常緑喬木）が密生したその名も枇榔島が浮かぶ。

雲は、足早に空を走っている。岸壁では漁に出られない五、六人の漁師が焼酎をかこんで世間話をしている。こんな集まりがいくつかあって、魚臭さにも昼時ののかなな時が流れている。しかし、漁師たちの目は漁協事務所に行く僕らを怪訝そうに追っている。ひと悶着ある気配が漂う。漁協では初め渋っていたけど、せっかく東京から来たのだしすぐに帰ってしまう連中ということで、潜水をOKしてくれた。ついでに瀬渡し船まで紹介してくれた。

陸揚げされた漁船の陰で着替えてタンクやら何やら運んでいると、来た来たひとりやって来た。飲んでいるらしく例の常套句をまくし立てる。漁協の許可などはどこ吹く風で、自分がこの海を仕切っている、という見幕だ。仲間である瀬渡し船頭にも怒鳴っている。

「相手にしない方がいいよ」と船頭は苦笑いしながら船を出した。枇榔島まではすぐだ。追い風なので船は快適、ヤレヤレほつとしてしていると漁師が追いかけて来た。風に乗って声も飛んで来る。スロットル全開でみるみる追いついてきた。こうもしつこいとこつちのおつむもカツときて、話しをつけようじゃないかと勇んでみるが、船頭になだめられてやめた。

「ここらがいいだろう」と船頭は島陰に船を泊めた。漁師も五十メートルくらい離れたところへ船を泊めて見ている。海の中は波で砂が舞って白く濁り、積まれたような岩に密生した海藻が激しく揺れ、ぼくらも右へ左へと振られる。そばにあの漁師がいると思うと気も乗らないが、怒鳴り声を聞くよりましなので四分ほど潜っていた。快適な海ではなかったけれど、思い思いに好きなことをやって二時間くらい過ごした。漁師はいつの間にかいなくなっていた。

港に戻り船頭と別れ器材を片付けていると例の漁師がやって来た。さつきと様子がちよつと違う。

漁師「…何か採れたか？」
僕ら「…エッ！…何も」

漁師「…どこから来た」

僕ら「…東京から。甌島へ行こうとしたけど向こうは天気が悪いので、帰る前にここに寄ったんです」

漁師「…そうか、お前らはいいい奴だ」

僕ら「…エッ！」

漁師「…おらあ、さつき貝をいっぱい採ったから、食わせっからついて来な。水も浴びなきや、なんねえだろ」

僕ら「…エッ！いいよ悪いから」

漁師「…まっ、いいから、ついてきな」

狐につままれたように釈然としなないけど、郷に入ったら郷に従えである。断ったらまた怒り声が噴出しかねない。人の気持ちも分からねえ、とんでもねえ奴らだ、と当たり散らして、おかみさんに迷惑かけることにもなりかねない。

路地を抜けると彼の家の裏庭にでた。裏庭といっても勝手口にある少し広くなったところで、雑然と漁具が置かれ日用品も転がっている。地面の流しには、ザルいっぱい塩茹での尻高（巻貝の一種）が置かれ、そのまわりにビール箱やトロ箱で腰掛けができていた。

漁師「…さあ、やれや」

僕ら「…はっ、はい」

漁師「…どんどん、やれや。お前らいい奴だ」

僕ら「…いやっ、漁師さんこそ」

こうなると、ますます彼の人物像が解らなくなる。だったら、さつきはどういうことなの、と問いたくもなるが、むし返したらこの場もなくなってしまうかも知れない。茹であがりの貝は磯臭さも新鮮で本場芋焼酎との相性もいい。発生理由も定かでない突然の宴も、たわいのない話して過ぎた。いつの間にか風は弱まり、石をかこつただけの炉の煙を棚引かせている。興も乗ってきたけどそろそろおいとまだ。怒鳴ったり振舞ったりする心境不可解な漁師と、魚臭さとあのなつかしい日本的な臭いが入り混じった雑然とした裏庭には奇妙な人情と情緒があった。

さて、漁師さんの名譽とぼくの個人的な印象でいえば、漁師さんは純で気のいい人が多いように思える。特に喜怒哀楽の激しい人ほど人情味がある、そんな風を感じるのである。海は人間模様も多彩にする。

3 猟銃

アワビといえば高価なもの、寿司屋の値札番付は常に上位にある。にぎりのシヤリとネタの体積や重量比からいっても、値段の高さは他のネタの追隨を許さない。だが、“美味なるものは高い”の法則だけでもないらしい。何でも、秦の始皇帝は仙薬としてのアワビを求めて徐福という人を日本につかわせたそうだ。カルシウム、鉄分、ビタミン類を豊富に含んでいるから、不老不死の薬効に期待した皇帝の想いからである。

摂食期のアワビの肝は濃緑も艶やかで、見るからに効きそうである。身を叩いて延ばしたノシアワビは、“磯のアワビは片思い”のふたりの願いが叶ったという縁起をかついで結納品に加えられ、ふたりの長生きと幸せを願って神前のお供え物になる。アワビは、人の心という付加価値もそなえているのである。

アワビは、食べごろの十二センチから十五センチ位になるまで五年から八年かかる。箱メガネで海中を覗きながらの鉤がついた長い竿で採ったり、潜ったりして一枚一枚採る。それに昼間は岩陰にへばりついてるので釣採りは採りにくい。またデリケートな貝なのでちよつとの傷が付いても死んでしまうという。釣採

りにしても潜り漁にしてもたいへんな労働で、いずれにしても生産性が低い海産物といえる。

漁民は禁漁区や猟期を決めて乱獲を防いでいる。海女がウェットスーツを着用することはだいたい前から当たり前になっていくが、海に長い時間入っていると獲りすぎるからという理由で、自らの強い意志で未だに昔のままの白装束で漁をしているところもあるそうだ。また、生産量を上げるために水槽で稚貝を育て、海に放流して成長を待つ栽培漁業を積極的に行っているところもある。美味、薬効、神事、成長が遅い、デリケート、採りにくい、人工増殖など、アワビの特性や背景が必然的に高価にする。

アワビは、“金が海の底にころがっている”としか考えないよこしまな連中のターゲットになる。密漁者である。ホビーなダイビングが走りの頃、ダイバーが漁民を困らせたことがある。アワビに限らずダイバーが魚介を取ったことが漁民とダイバーの対立を生んだ。おおかたの人は海のものには自然が与えてくれたもので自由に採っていいと思っていたし、採捕する権利が漁民にあることなど知らなかったのが原因だ。ダイビングが盛んになるにつれて多くの人が海や漁民の事情を知るところとなり、ダイバーのモラルも向上し

てこの種の被害は少なくなってきたが、密漁はとどまることをしない。

密漁者は生産コストがゼロである。だから利益が大きい。ひと晩でウン百万円の水揚げをする者もいる。レーダーやロランを装備した高速艇や潜水器などへの投資は平気の平左で年々歳々よりプロ化し高度化しているとも聞く。海上で密漁者を見つけても小型漁船では追いつけない。どうせ追いつけやしないと高をくくって漁民の注意を無視して漁り、あざ笑いを残して平然と引き上げる者もいるという。取り締まりは海上保安庁だが、全国津々浦々ひっきりなしに見張っていることはできない。それに現行犯でなければ検挙できないので、明らかに密漁と分かっているも現物を捨てられて証拠がなくなれば、どうすることもできない。善良で真面目な漁民が割を食っている。

昭和四十九年。岩手県ある漁業協同組合からの潜水指導の依頼があった。その漁協では養殖や栽培漁業の生産をいっそう高めるために、組合員みずから潜っているいろいろ試してみようと、有志を募って潜水班を発足させた。スキューバダイビングを習得した彼らはいろいろな課題に取り組んだ。たとえば、ウニは岩や石に

ついている藻類を岩肌がツルツルになるくらい食べてしまうからアワビが育たない。だから、ウニやアワビをひとつひとつ捕ってそれぞれの居場所へ移す。いわば棲み分けである。

今まではアワビの稚貝を船上から蒔いていたが、落ちてひっくり返ったままのものもあって歩留まりが悪いということ、ダイバーが潜ってひとつ一つ植えるように置いていくことを試し、養殖のホタテ・カキ・ホヤの成育状況や施設の状態を見る作業を広げていった。

数年後に訪れてみる。どうやら成果はでていたようだった。ちよつとオーバーに言えば、潜ってみるとアワビの上にもまたアワビといった盛況ぶりだった。余談だが帰りにはバケツいっぱいのアワビをお土産に貰った。しかし彼らも密漁に困っていた。周辺の魚協も種々の養殖や栽培の事業を営んでいる。この海域広くに密漁の被害がでていた。漁民にとっては死活問題である。海上保安庁にも限界がある、行き着くところは「自ら守ることしかない」だった。番小屋を作り、サーチライトを設置して自衛するところもあるが、ここはまだまだで見回りくらいが精一杯である。日中は

漁や出荷、施設の保守などで忙しく、そのうえ夜の見回りだ。身体がいくつあっても足りない。でも、やるしかない。

ひっそりとした夜の海である。漁り火もなく家々の灯も消えた夜陰に海に出る。漁民とはいえ不気味さはあるだろう。しかも相手は密漁者なのだ。犯罪と知って来るのである。一人や二人の見回りでは何をされるか分からない。漁民たちが追いつめられている。ある班員は、止むに止まれず猟銃を持って見回りにでる。引き金が引かれないことを願うしかない。威嚇にしても発砲すればどうなるか。一瞬にして立場が逆になる。むろん、彼だってそれくらいのこととは分かっている。でも、得体の知れない密漁者が出没する夜の海に、いたい誰が丸腰で出ていけるといなのだ。

4 潜水夫

海の中、ひとり、はたらく。

水の中、だれからも、見えてない。

だから、おいらは、縁の下の力もち。

ヘルメットの親父は、粹な人。

5 島の工事現場にて

【大将と足軽】

タオルの鉢巻をしたおっさんは、むずかしい顔をして腰掛けています。お付きの人たちが小忙しくおっさんの世話をしています。最後にヘルメットがおっさんにかぶせられました。ヘルメット潜水のおっさんは威風堂々、兜姿の戦国武将になりました。

それに比べ、スキューバ装備の僕はやたら貧相です。ウエットスーツは短脚を露にし、足ヒレをピタピタと音をさせて歩く姿はまさに軽佻浮薄といったところです。ふたりが並べば大将と足軽でした。

【港の建設現場】

僕は、港建設工事現場の所長にスキューバダイビングの指導で来ていました。こんな工事現場にはめったに来ることができないので、あるものやること、全部見てやろうと思っていました。特に自分とスタイルの違いヘルメットダイバーには興味津々でした。

ヘルメットのおっさんは、岩盤にあげられた筒穴にダイナマイトを仕掛けています。クラゲのように漂いながらそれを見ていた僕に気づいて、おっさんはまずひと睨み、次の睨みは凄味がありました。

そして手招きしました。仕事の邪魔だと怒られるのかと思いつながら恐る恐る近づきました。おっさんは雷管とリード線を繋ぐところをやって見せ、なにやら合図しました。「お前がやれ」というのです。蛇に睨まれた蛙、命をうけた家来、戦線離脱は後が怖いものです。おっさんはダイナマイトの箱を抱えて穴から穴へ、僕はそのあとについてリード線を持って従いました。おっさんの動きはいくらか軽快になった気がしました。

陸にあがるとおっさんの黒ずんだ銅のヘルメットはもう乾いています。おっさんは相変わらず箱に腰掛

けたまま動きません。お付きの人たちがヘルメットを脱がし、煙草を差しだします。僕はというと頭から滴る水と鼻水を拭いながら、ひとり寂しく装備を解きます。凱旋した大将と、ただの一兵卒。鉢巻のおっさんはひととき大きく眩しいものでした。おっさんは、火のついた煙草を持った手を、突き出すように振っています。取れ取れの合図でした。反射的にペコリと頭を下げて受け取ると、おっさんはニヤリと笑いました。褒美を賜った家来の心境なのか、恐悦至極、こんな四字熟語がポッと浮かびました。

【余録】

発破のサイレンが鳴ります。夏のガラガラした太陽の下では音も腑抜けて、いまひとつ迫力に欠けています。発電機やクレーンのエンジンが止まり、気のない静けさに耳の奥がこそばゆく、爆破の緊張が逆に弛緩してしまった妙な雰囲気の中を作業員が持ち場を離れて三々五々集まってきました。僕にしてみれば、発破などそう簡単に見ることができないので必見の価値はあると思いますが、日常的に行われている工事現場にいる彼らが何で集まってくるのかとても不思議で

した。

ズン……。

地響きが足に伝わり、白く濁った大きな球面が海面に盛り上がり、波紋を広げます。何！これだけのことが、水柱が立つほどの爆発を期待していましたがあつけなく終わりました。

やおら、パンツ一枚、ステテコ姿の数人が海に飛び込み、濁った水の塊りへ泳いでいきました。海面には爆発のショックでたくさんの魚が浮いています。彼らは魚を岸壁に投げたりビニール袋に入れたりしています。仕事の手を休めた理由はこれだったのです。口から浮き袋を吐いた魚を持つ初老の作業員が「あんちゃん、発破で取った魚がいちばんうめえーんだ」と、煙草のヤニで染まった歯で笑い嬉しそうでした。

きよの夕食は豪勢だといいます。さっきの魚が膳に並んでいます。海の飯場でも補給船頼りで、いつも新鮮な魚が食べられるわけではないのです。今晩は大騒ぎの飲み喰い、所長も作業員も余禄の一品と工事の進展に、心底喜んでいきます。食堂には海を拓く男たちの意気と自信と体臭が充満し、その空気に圧倒されて僕の居場所が定まりません。海洋土木工学の難しい話にも分かっているようなふりをして、所長の陰でお

相伴にあずかりました。

【去る日】

ゆつたりとしたうねりに舳が進みます。現場の騒音も遠ざかります。飯場での生活や出来事は驚きばかりだったけど、帰るとなればやっぱり後ろ髪を引かれます。孤島の工事現場は荒くれ共の巣窟と思っっています。だが、仕事に糧に、ともに喜び笑う真摯な男ばかりでした。雨は灰色の尾を引いて、ひとつひとつ海に落ちて行きます。藍色に強者たちの姿をひとつひとつ浮かばせながら、島は一筋の航跡の彼方に消えていきました。

(昭和四十七年夏 利島)