

## 川漁師！四万十川と共に生きる！ = 四万十市 四万十川河口域 =

清流通信読者の皆様こんにちは。今回は四万十市、四万十川河口域から“若き川漁師”山崎清実さんの紹介です。

四万十川を語るとき、『そこに魚がおり自然が保たれ、住む人達が密接に関係している川』という表現を使うことがある。この川には、昔から多くの人々が関係してきた。そしてこの川は、魚類・漁業資源の豊富さにより、川で生計を立てる川漁師がいる、日本の数少ない川の一つである。しかしここでも近年は、川漁だけで生計を立てる人は少なくなってきている。

### 川と共に生きる、川漁師三代目

山崎清実さん（39歳）は、四万十川の下流域で川漁を専門にする、おじいさんの代から続く“川漁師”の三代目だ。昔は多かった専門川漁師も、今はこの河口域に30人を数えるほどしかいなくなったという。

四万十川下流漁協の調査研究部長を任されたこの若き川漁師は、かなりの勉強家でもある。何かを質問すれば、すぐさま的確な答えが返ってくる。しかも、「〇〇先生の論文に寄れば」とかの学術的な裏付けも語りつつ、素人の私にも分かるように丁寧に話して下さる。

その山崎さんの仕事は“ノリ”をメインに、まず9・10月には1月頃から採れはじめる青さのりの養殖場の準備に忙しい。その合間を縫ってツガニ（モクズガニ）漁に出かける。厳寒の1月から春4月頃までは、天然青のり・青さのり収穫、そして初夏にはアユ・エビ漁が始まる。自然と共に生きる川漁師の仕事は、こうして季節と共に繰り返される。

### 四万十川100%の味、“青のり・青さのり”

この夏、四万十川財団では、四万十産100%だけを認証する“四万十ブランド”として、山崎さんが所属する四万十川下流漁協が生産販売する“四万十川の青のり・青さのり”を含む4品を認証した。<http://www.shimanto.or.jp/10.10.4zaidan.htm>

四万十川で採れる天然青のりと養殖青さのりは、香り風味共に絶品であることから、全国的にもその名が知られる。特に、天然青のりは全国9割のシェアを占めるということで、四万十川と言えば、すぐに“青のり”を思い浮かべる人も多いだろう。

青のりは、冬場、川が海に流れ込む汽水域で育つ。川の塩分濃度と水温などでその生育が大きく左右されるらしい。そしてその成長には“光”が重要と聞く。水の透明度が高いほど光が川底まで届き、その成長を助けるのだという。

まさに青のりは、“清流が清流と呼ばれる証”なのだ。

しかしここ何年か不漁が続いている。「最近ノリも不作が続き大変です。水温が高いとノリが影響を受けるのです。また、河口にあった砂州が無くなった影響とか、砂利が溜まって河床が上がって魚が減ってきたとか、様々な環境の変化を我々は直接受けるのです。」

### “幻の魚・アカメ”の泳ぐ川

インタビューの途中、山崎さんの後ろで、突然、大きな音がして魚が飛び跳ねた。

「アカメですね！このあたりには結構います。」

アカメはルビー色の目と大きな体を持つ魚で、高知県と宮崎県に生息する絶滅危惧種だ。特に、四万十川のアカメは“釣りキチ三平”のマンガで一躍有名になった。生態は未だ謎の部分が多く、釣りをする人達にとっての“あこがれの幻の魚”と呼ばれるのが、いかにもふさわしい存在だ。けれども、生まれてからずっとこの川と共に生きてきた彼にとって、アカメは“幻”ではなく“現実”の魚のようだ。アカメが絶滅危惧種に指定される事は、（川）川の環境の変化⇒死活問題となってしまう。「僕らはこの川から、直接、恩恵を受けて暮らしてきた。だから四万十川の痛みは、僕ら自身の痛みでもあるのです。」

この川から多くを学び、多くを得てきた。だからこそ、四万十川が、それを取り巻く環境が日々悪化していく現実を、自らの問題としてとらえざるを得ない。

「山崎さんにとって“うれしい事”とは何ですか？」インタビューの最後にそう聞いてみた。「川漁師をしている人達みんなが潤うような、そんな“豊漁”がボクの願いであり希望です。」雨上がりの川を見つめる山崎さんは、しばらく考えて、そしてホッとするような笑顔でそう答えてくれた。その答えに相槌を打つかのように、“幻の魚・アカメ”が、また大きな音を立てて飛び上がった。

