



# 「請戸もの」品質に自信

# むさんこ請戸



▲操業前の漁船に乗せてもらった。これからさし網漁に出かける。

8月8日(木)、私たちは浪江町の請戸漁港を訪ねた。対応してくれたのは相馬双葉漁業協同組合の玉野真喜さんと網谷信行さんだ。現在の組合員数は101名、漁船数は29隻である。震災前と比べて大幅に減っている。「請戸もの」と呼ばれる品質の良い魚を将来も獲得するために頑張っている人々を取材した。

## カレイ・ヒラメ・多くの魚種

## 「うまい！」加工せず生で勝負

「請戸の海は緑色」地元の人は青い海と言わない。太平洋の親潮と黒潮がぶつかった部分が緑に見えるのだという。魚の生息の場所、図工で描いた

絵も海は緑色に塗ったそう。請戸の海にはヒラメ、シラス、カレイ、タチウオ、スズキなど多くの魚が集まる。

請戸の魚は、ほとんど加工することなく豊洲市場に出荷される。加工しなくてもおいしく食べられるという。「請戸も



▲荷捌き場は衛生管理が万全だ。奥が魚種別の水槽。手前が魚を置くパレット。

「むさんこ」って？ 「むさんこ」とは、請戸地域の方言で「がむしやらに」という意味

である。今回の取材を通して、私たちは請戸地区の皆さんのがむしやらの努力を応援したいと考え紙名を「むさんこ請戸」とした。

## 固い絆で復興に向かう

浪江町は東日本大震災後に立ち入りできない時期が続いた。請戸漁港の漁もできなくなっ

た。請戸の人々はそれぞれの避難先に向かい、しばらくは戻らなくなってしまった。請戸の家並みは現在

## 風評なんて気にしない

昨年8月の「ALPS処理水」の海洋放出もあって、魚の安全について風評は消えていない。漁協の方に「風評をどう思いますか？」と質問した。「不安を抱える人

にはいくら説明しても分かってもらえないかも知れません」「私達は、いつもと同じく船を出して魚をより多く獲るだけです」「私たちは加害者ではありません」

科学的な知識を持ち、自分達の仕事に強い誇りを持つていることが一つひとつの言葉から感じられた。

## 万全な衛生管理

漁業協同組合で、最も重要な所は、水揚げされた魚を荷捌(さば)きする施設だ。請戸漁港では、コンクリートの上のパレットに魚をのせる。直接床に魚を置かないようにしているのだ。荷捌(さば)き場入り口では足の



▲漁協の貯水庫で水切りを体験した。

## 私たちが作りました

- 白石 碧 (小野小5年)
- 先崎結来 (滝根小5年)
- 橋本世名 (開成小6年)
- 富谷 諄 (平五小6年)
- 本田 結 (福島一中3年)
- 横山結子 (小名浜二中3年)
- 大和田愛美 (相馬高2年)



## 請戸の風

方言は長い間地域の人々に愛されてきた言葉だ。言葉に地域の人々の暮らしや歴史がしみ込んでいます。浪

江町の沿岸部請戸の集落には漁港らしく漁にかかわる独特な方言がある▼例えば網の作業や網の手入れなどを「あみたどかし」という。「すか」は浜のことだ。どちらも浜の生活に根ざした言葉だ▼震災後地域の人々は移住をせざるを得なく、離ればなれになってしまった。移住先の生活の中で次第に方言もすたれていく▼話を聞いた漁協の人は「私たち夫婦の会話が子供たちに通じなくなっただ」という。子供たちが新たな土地の言葉になじんでいくのは当然のことだ▼方言は地域の歴史と文化を伝える大切な財産だ。双葉地方の方言はこれからどうなるのだろうか。たとえば、方言が使われなくなっても言葉に込められた請戸の人々の海と郷土を愛する気持ちを伝えていきたい。