



舞鶴の魚やカキを全国の食卓に

漁業者 河畑 貴政さん
たかゆき

漁業で自身の可能性を試すことを決意し、舞鶴に戻って定置網漁やカキの育成などを学びながら、さまざまなことに挑戦している河畑貴政さん。舞鶴の漁業の担い手として期待されている若手の1人である河畑さんに、仕事や自身の目標などについてお話を伺いました。

自然を相手にがんばる

早朝5時には漁船で沖合に出て、定置網に入った魚を引き上げ、漁港まで運んで下ろす。河畑さんの毎日の仕事だ。獲れる魚は毎日違う。漁業に携わって約3年。実家が漁業を営んでいたが、子どもの頃は魚のおいが嫌で自分は漁師にはならないと思っていた。高校卒業後、専門学校に入るために舞鶴を出て、京都市内で就職をした河畑さんだったが、生活費と給料とのバランスが両立せず、将来を見据えて実家の漁業を継ごうと決心した。漁業は成果がすぐ収入に反映することに魅力を感じたことが大きな理由らしい。自分でやれるところまでやってみようと挑戦する気持ちが故郷へのUターンの決め手に。といっても高校生の頃に父親の船に乗って、少し手伝う程度の経験しかなく、会社員時代の生活と仕事も大きく変わり、慣れるまでが大変だったそうだが、自然を相手にする仕事は自分に向いていると感じるようになった。今では仕事が趣味と言えるくらいだ。

得意でないことにも挑戦

定置網漁のほかにカキの育成も行っており、夏はイワガキ、冬はマガキの収穫期を迎える。その時期になると、毎日「養殖いかだに行く、カキを引き上げる、カキを取り外す、殻を洗浄する、運ぶ」という作業を延々と繰り返すため、体力と気力の勝負になるといふ。そんな大変な作業も若さで乗り切っている。

収穫したカキを蒸しがきにしてその場で食べることができ、「かき小屋・鶴昇丸」が昨年から下佐波費に夏と冬限定でオープンした。その店で接客もしている。あまり得意でないと思っていた接客の仕事だったが、自分が収穫したカキをおいしそうに食べてくれるお客さんを目の前に、漁の話で盛り上がったたり、接客も楽しむ余裕もでき、自分の仕事の広がりを感じたそうだ。さらに、この秋から予約が始まっている、舞鶴の特産品の詰め合わせ「舞鶴肴！海と畑のチャッタ便（合同会社まいづる広域観光公社・舞鶴市）」（15ページに関連記事）の中

に河畑さんが収穫した殻付きのマガキも入ることになっている。「贈り物にもピッタリなこのチャッタ便で、舞鶴のおいしいものを全国の人に知ってほしい。そして、舞鶴にも足を運んでもらえるきっかけになれば嬉しい」と話す。

目標は大きく

将来の目標は「舞鶴の漁師と言えば河畑貴政さん」と名前を挙げてもらえるようになること。そのために、父親の背中を見ながら、さまざまなことを必死に学び取ろうとしている。「魚介類のことだけでなく、天候と海の状態、漁業関係者とのつながりなど、今は勉強と経験を積むことに追われている」と話す、その表情は清々しく、目は輝いていた。

さらに、独自に試行錯誤して網を仕掛け、どんな魚介類がどうしたら捕獲できるか研究中だ。昨年はタコが想定以上に獲れたことで面白さを実感した。河畑さんの挑戦はこれからも続く。ちなみに現在、彼女募集中とのこと。

まいづる
花図鑑

vol. 134

本州(関東以西)・四国・九州の主に田んぼに生える一年草のシダ植物。除草剤が使用されるようになり、見かけのことが少なくなった。秋稲刈りなどで田んぼの土がカキ混ぜられると、埋もれていった胞子が発芽し、成長を始める。舞鶴では11月末には霜が降りるころから、わずか1か月ほどの間に栄養を作る葉と胞子を付ける葉を伸ばし、胞子を残して枯れる。名前の由来は、小さくて(小)水辺に生える(ミズ)食用のシダ(ワラビ)ということから(暖かい地方に分布するミズワラビとは別種)。

【協力】瓜生勝朗

市文化財保護委員(植物分野)



ヒメミズワラビ
(イノモトソウ科)

見ごろ 10～11月頃

