



野間池で獲れるタカエビ (ヒゲナガエビ)

森 大希^{たいき}さん (18)

〔漁師 (みちしお丸)〕

南さつま **縁**人 VOL.41
MINAMISATSUMA ENGINE

夕 カエビを沢山の人に食べて欲しいー早朝2時半、野間池漁港で最年少漁師の森さんは漁船みちしお丸に乗り込み、船長である父親と義兄の3人で港から片道2時間半かけ、漁場の野間池沖を目指します。船の形は変わっても、みちしお丸は、祖父の代から続く森家の船名であり屋号。父の秀一さんと二代目です。森さんは、両親が船に乗り漁をする姿を幼い頃から見ていたので、「母親と早く代わってあげたい」との思いから船に乗ることを決意、漁師になりました。漁師の仕事は常に毎日が自然相手。港を出る時は風いでも、沖に出ると急に悪天候になり怖い思いをすることもあります。一タカエビが生息する300mを超える深海に網を入れる時の期待感と、その網を船に引き上げる際に水面下から沢山のエビで赤くなった網が見えた瞬間、疲れが吹っ飛び、達成感に変わる。この瞬間がなんとも言えない」と森さんは話します。また、森さんはタカエビと混獲される海洋投棄される深海魚の有効利用を目指す、市の『巨魚プロジェクト』

にも協力。「深海魚はグロテスクなイメージだけど、白身で脂のつた魚も多く、これからいろんな人に食べてもらいたい」と、このプロジェクトに期待しています。漁師の朝は早く、起きるのが辛い日もあります。最近では先代から続く野間池のタカエビ漁に誇りを持ち、やり甲斐のある仕事であると感じているとのこと。少しでも早く一人前の漁師になり父親も楽にしてあげたいと思う反面、三人で漁に出られる日が少しでも長く続いてほしいと願っています。野間池のタカエビ漁は、他に丸航丸と豊栄丸の合わせて3隻が操業しており、森さん以外にも若い漁師がベテランと共に奮闘しています。特産の新鮮なタカエビ、刺身や素揚げで海の幸を感じてみませんか。



帰港後の選別作業も重要な作業です

南さつま市に住む人、働く人、生き生きと活動している人を、南さつま市の輝く原動力 (エンジン) としてご紹介します。