



ごうまつのり  
合木淳智さん  
(昭和5年生まれ・85歳)



おおくらあき  
大倉明弓さん  
(香川県立丸亀高等学校1年)

コーディネーターより

丸亀の沖に浮かぶ小手島で、60年以上漁師を続けてきた合木淳智さん。一つ約3kgはある素焼きのタコつぼを80個も結んだ縄を「昔はぜんぶ手で引き上げたな」と話してくださいました。その手はとても大きく、厚みのある手の平には長年の労働を物語る深いシワがいくつも刻まれていました。聞き書き当日は、船を出していただき、実際に漁船に乗ってタコつぼ漁の現場を見学。漁船に乗るのはもちろん、生きたタコを触るのも初めてだった大倉さんは、話を聞く以上に、海の仕事の大変さを肌で感じ取ったようです。また、合木さんの跡を継いでサラリーマンからタコつぼ漁師になった息子の庄司尉晶さんにもお話を聞くことができ、2世代に渡って、海で働く人たちの生きた言葉を聞くことができました。

た。タコつぼ漁の仕掛けは、1本の縄に素焼きのタコつぼをだいたい8ひろ※ごと1個ずつ、80個付けるんや。それを1度に7〜8本くらい、前の日に海に仕掛けておいて、翌日引き上げに行くんや。今やったら150個くらいつけた縄を、10〜15本は引き上げよるやろう。今はロープやから、ちょっとでは切れん。でも昔はわら縄やったから、素の縄はすぐ腐る。だからコールトールに浸けて、磯へ干しよったん。その方が長持ちするからな。

一番大変だったのは、私が若かったとき、つぼを上げる途中でタコが逃げたな。大きなタコやったから、思わず捕まえるために海に飛び込んだんや。そうしたら船はどんどん先に進むし、タコを掴んで必死で泳いだのを覚える。昔はそれくらい、タコ一匹獲るのも大変やったゆうことやね。

——当時はGPSもないのに、どうやって場所を見極めて漁場にタコ縄を仕掛けたのですか？

「山立て」ゆうてな。島と島、山と山の重なりを見て、決めるんや。山のごぶや大きな木やら、丁場のはげた角やら、動かないものを目印にしてな。あっちの重なりと、こっちの重なりで延長線で交わったところ、という風に決めるんや。

——昔と今で変わったことは？

タコの量はそんなに変わらんけど、昔に比べたら機械がよくなったぶん、獲れる量は増えたわな。でも、どんなに便利でも、タコがおらんようになるほど獲

昔は全部人の手、  
タコ一匹獲るのも大変やった。

小手島の元タコつぼ漁師 合木淳智さん（丸亀市）



獲るばかりやのうて  
育てる漁業もせないかん。



1 船上で現在のタコつぼ漁を見学しながら、合木さんに話を聞いた 2 合木さんの跡を継いだ息子の庄司さんのタコつぼ漁船。写真は仕掛けていたタコつぼを引き上げ終わったところ 3 さっし上がったばかりの生きたタコ。動きの素早さにびっくり 4 右が昔ながらの素焼きのタコつぼ。左が現在のプラスチックのタコつぼ。どちらも持ち主がわかるよう漁師の名前が記されている

合木さんから受け取った言葉

——合木さんは、おいくつから船に乗らされているんですか？

昔はタコつぼより底びき網漁の方が多かったん。私も最初はこぎ（底びき網漁）をやりましたけど、タコ縄の方が実入りがよかったから、途中でタコ縄するようになったんや。やり方は見よう見まねでな。元気な人で漁師ができるような人は皆やりよった。多いときは小手島だけでタコ縄の船が24杯あったんや。今は13杯やから、半分やな。一番最初は、まだ手練りだったんで。

——手ですか？

私が若い頃は、まだ電気がなかったからな。船も道具も今のよう便利なものじゃなかった。船は木の船やったし、タコつぼがついた縄を引き上げるのも、機械じゃなくて人の手やったから。今と比べて一日に獲れるタコの量も少なかったらいかんわな。

——合木さんが引退後、息子の庄司さんが後を継いでいるんですよな。

（庄司さん）僕で4代目になります。——もとは電気屋さんで働いていたんですけど、どうして跡を継ごうと？

（庄司さん）やっぱり、小さな頃から親の姿を見ていたからかな。タコは皆が知っている生き物やけど、まだ生態で明らかになっていないことがたくさんあるんです。それで店の水槽でタコの生態を観察したり、タコつぼに産みつけた卵をふ化させるまで水槽の中で育てて港へかえしたりしています。今は資源を守るため、漁期も夏は5〜8月、冬は10〜1月と決まっているんですよ。息子の世代にもタコつぼ漁を続けていける環境を残すには、獲るばかりじゃなくて、育てる漁業もせないかんと思っています。

参加者の感想



今回思ったのは、名人に語っていただくことで、聞き書きをしている私達だけでなく、名人自身やご家族にとっても再確認の場になるということ。漁船に乗せてもらったり、タコ料理を食べさせていただいたり。タコを食べると、タコが食べた魚介類の味までわかりました。調理方法もたくさんあり、スーパーで売っているものが食べられなくなるほどおいしかったです。名人の生き方を学ぶことが出来て本当に良かったと思います。

※1ひろ(等)=約1.5m、8ひろは約12m