

## “日本人は大のタコ好きだ。”

タコ焼き、タコ刺し、タコ唐、酢の物、おでんの具など、タコを使った料理は数限りない。しかし、最初の1行に「いやいや、私はそうでもないよ」という声も少なからずあるはず。事実、私の妻は関西出身にも関わらずタコ焼きを好まない。タコ焼きプレートはあるものの、妻が焼くのはちくわだ。タコ焼きならぬちくわ。これが梶原家のソウルフードである。

そんな梶原家の身内話はさて置き、最初の1行は好みや価値観の話ではない。統計データとして明らかなのだ。2020年の世界のタコ漁獲高を調べると約32万トン。1位は中国で約10万トン、2位はモロッコで約5万2千トン、3位はモーリタニアの約3万9千トンである。ちなみに日本の漁獲高は約3万3千トンで5位だ。

ところが日本国内のタコの消費量を調べると、その量は8万トンにも及び世界一なのだ。実に世界全体の漁獲高の4分の1を占めている。自給できていない分はモロッコやモーリタニアからの輸入で賄っている。世界人口80億人のうち、日本人口は1.2億人。世界の中でわずか1.5%の日本人が25%のタコを食べているのだ。「日本人は大のタコ好きだ」という最初の1行は相対的に正しいのである。

日本以外にタコを食べる国は韓国、タイなど東アジアの国に加え、スペインやポルトガル、イタリアやギリシャ、フランス南部など地中海沿岸の国である。ちなみに中国はタコを食べる食文化はなく、ほとんどが輸出に回される。では、なぜタコを食べる国が少ないのか。タコの生息域は世界中の温帯海域の沿岸にあり、いわゆるどこでも漁獲できる。供給面の問題ではない。

一番大きな要因は宗教的なタブーだと言われている。ユダヤ教ではうろこの無い魚を食べる事はタブーとされており、キリスト教やイスラム教の一部の教派でも同様のタブーがある。また、そのグロテスクな容姿から“悪魔の魚:デビルフィッシュ”と言われ、忌み嫌われてきた歴史がある。2000年初頭に公開された映画“パイレーツオブカリビアン”で幽霊船の船長がタコのような姿で表現されていた事は、西洋人のタコに対するネガティブな意識の表れであろう。

一方、日本のタコ食は歴史がある。大阪府の弥生時代の遺跡からタコ壺形の土器が複数出土しており、当時からタコ壺漁が行われていた事が分かっている。タコ料理の記録としては、平安時代に編纂された『延喜式』にタコの干物や熟鮓(なれずし)の記述がある。さらに日本最古の料理書といわれる鎌倉時代の『厨事類記』には焼タコが登場する。そして、江戸時代の料理書『料理物語』には、なます、かまぼこ、酢タコなどがタコ料理として記載されているが、一般的にはタコブツとして食されていたという。つまり2000年以上に渡って食されてきた馴染みの魚介類なのだ。にも関わらず、我々はそんなタコの裏側をよく知らない。今回は、ある漁師の生き様を通じて、タコとの関わりを詳しく話していきたい。

## “関門海峡”

平安時代末期の1185年、源義経率いる源氏が平家を滅した。これによって鎌倉幕府が開かれ、いわゆる武士の世の中になっていく。それが壇ノ浦の戦いである。NHK大河ドラマ“鎌倉殿の13人”でも菅田将暉演ずる源義経が壇ノ浦で活躍する姿が描かれていた。この壇ノ浦があるのが関門海峡である。

本州(山口県下関市)と九州(福岡県北九州市)を隔てるこの海峡は、よく歴史の表舞台に登場する。江戸時代、宮本武蔵と佐々木小次郎が戦った巖流島。幕末、英米仏蘭の4国艦隊が長州藩を砲撃した馬関戦争。海上交通が主要な輸送手段だった時代において関門海峡はまさに交通の要衝として重要な位置を占めていた。一方、この海峡は瀬戸内海と外海のひびき灘を繋ぐ水路としては非常に狭い。最も狭い部分で600メートルほどになる。その為、潮の流れが極めて速い。壇ノ浦の戦いにおいても潮の流れの速さを活用した事が源氏勝利の一因とも言われている。

この潮の流れは今でも変わらない。地元の漁師ですら油断をすると舵を取られる事もあるという。大型の船舶も航行には一段の注意を払う、いわゆる難所である。しかし、この速い潮流は豊さも、もたらしている。多様な魚介類が生息し、かつ速い潮流に耐えている為、身が引き締まっていて美味しいのだ。北九州と言えど工業の町のイメージが強いが元々は漁師町である。2019年1月に特集した“ぬか炊き”は、300年前に関門海峡で獲れたイワシやサバの保存食として始まった歴史があり、北九州小倉のソウルフードとして今でも息づいている。

そんな魚介類の宝庫、関門海峡でひときわ特徴的な魚介類がいる。タコである。関門海峡のタコは水深10メートルほどの海底に生息している。関門海峡の速い流れに耐えながら、である。その為、足が短く、太く、身が引き締まっている。つまり美味しいのだ。ここで獲れるタコは“関門海峡たこ”として地元の漁協によってブランド化されている。そのタコを獲り続けている北九州市の漁師、藤島家の4代目が藤島賢太さん(33歳)である。

## “タコ壺漁”

朝6時。この日も暑くなりそうな気配。あたりはすっかり明るく対岸の下関がくっきりと見える。待ち合わせの岸壁で賢太さんが待つ船に乗り込んだ。潮の香りが芳しい。全長7メートル、幅2メートルほどの小型船は風を切って出港。波しぶきを上げながら目の前の関門海峡までほんの数分でたどり着いた。

ほどなくして、海に浮かぶウキのような目印を見つけると、賢太さんはそれをすくい上げた。その目印には直径2センチほどの縄が繋がっていて海中に沈んでいる。その縄を大きなリールに引っ掛け、二本の腕で力強く引き上げた。リモコンのようなものを操作し船をゆっくり走らせながら、である。

しばらくすると、縄に括られたレンガ色の壺が引き上げられた。一定の間隔で次々と引き上げられる壺が船上に丁寧に置いていく。何個目の壺だったのだろうか、何やら動くものが入っている。ジッと見つめると、にゅるにゅるにゅると壺から出てきた物体があった。それは、見まごう事なくタコだった。

「おおお、大きいですね」。壺から出てくるタコを初めて見た私は感嘆の声をあげた。しかし「いや、普通です」と、船上を逃げ回るタコを素手で難なくつかみ、水槽に放り込む賢太さんから素っ気ない答えが返ってきた。

賢太さんが行っているタコ漁は、いわゆるタコ壺漁と言われるものである。関門海峡に生息するタコは“真タコ”と呼ばれる種類で、真タコは他のタコと違い海の中を浮遊するよりも海底を歩き回る事が多い。よって、岩陰や暗い所に身を隠す習性がある。タコ壺漁はその習性を利用した漁で2000年以上前から行われている。

しかし、近年このタコ壺漁は非効率である事からほと

んど行われなくなっている。タコ壺漁発祥の地、兵庫県明石でさえわずか数人の漁師が行っているに過ぎない。主流の網漁はタコの体が傷つき傷みやすい事からタコ壺漁で捕獲されたタコは“幻のタコ”と呼ばれ珍重されている。

1本の縄に等間隔で括り付けられているタコ壺は36個で、その縄をまっすぐ海底に仕掛けていく。縄の長さは300メートル~400メートルほど。賢太さんはそれを5本仕掛けていく。タコ壺の数に換算すると180個である。引き上げられたタコ壺は、中に入っているタコを捕獲した後、また船を移動させながら海の中に等間隔で放り込まれる。その時の賢太さんの視線は鋭い。適当に放り込まれているように見えるタコ壺は、実は潮の流れを計算しながらその位置が微調整されていた。この時期がタコ壺漁の最盛期で、このタコ壺漁を一日置きに行っているという。朝日を背に受け、鍛えられた体感で、揺れる船上でも微動だにせず作業をこなすその姿は、男性の私でも惚れ惚れするほど凛々しかった。

しかし、そんな賢太さんが浮かない表情をしている。「今年は今までで最悪の不漁です」。近年、関門海峡でのタコの水揚げ高は減少しており、その中でも今年是最悪の年だという。タコの生息に適した海水温は15度から23度と言われており、昨今の海水温上昇などが原因と推測されるがはっきりしたことはわかっていない。今回の取材時でも36個の壺からタコが出てきたのは2~3匹であった。従来なら半分ほどの壺にはタコが入っているという。

4月に産卵したタコは関門海峡の豊富なえさを食べて成長し7月から9月が食べ頃となる。中には成長が遅く、大きくなりきれないタコが獲れる事もある。そんな時は捕獲せず海にリリースする。漁業資源保護の為の取

り決めで、400g未満のタコは捕獲できない。そういった地道な取り組みにも関わらず、タコの水揚げ高は減少している。タコに限らず、その他の魚介類でも同様のニュースを耳にする事が多くなった。海の中で一体何が起きているのか。世界一のタコ好き国民である我々はそれを知る必要があるはずだ。(イラストページにタコ壺漁のイラスト有り)。



## 船頭が見据える、海の末ずえ



特集  
関門海峡たこ  
北九州市  
藤島賢太  
文：梶原圭三  
写真：川上和禎