



PROFILE
1948年生、宮前町。1966年、鹿児島水産高校無線通信科を卒業後、同年4月から第18旭丸に通信士として乗船。1981年に第11旭丸の通信長となる。昨年12月、第8旭丸での勤務を最後に退職。現在は妻の美代子さんと家庭菜園などで汗を流す日々を送る。

わが町の を訪ねて ロマネス句

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんが枕崎にゆかりのある人を訪ねインタビューし、ようよう一句ひねります。

file.7

カツオを追った45年 ～モールス信号と共に

元遠洋カツオ一本釣り漁船通信長
佐多 英明さん (63)

人が仕事をする上で必ずそこに介在するのが道具である。様々な機器を使う職業もあるだろうし、特定の機器についてのスペシャリスト、あるいは、その機器の公用性において専らそれと携わる方もいるだろう。今回紹介する方は「無線機」とともに、45年間の職責を果たされた海の職人とも言べき佐多英明さんです。

「遠洋カツオ一本釣り漁業において、漁船は連絡船団をつくって互いに情報交換をしながら魚群を探します。通信士は、その情報を把握して船長へ伝えるのが主な仕事です。情報交換の場面で、商船などは、だいたい前に電話式の『音声』でやりとりする方法に変わりましたが、遠洋カツオ一本釣り漁業では、つい近年まで『トン・ツー』2つのシグナルで符号をつくるモールス信号による無線連絡法が主流でした。正確な情報をやりとりする上で、電話の波長域を使うよりも優れた方法であった時代が続いたんです。そう語る佐多さん、通信士としてのキャリアに裏打ちされた実感が受け取れた。

勤め始めたころの思い出を聞いた。「通信室から操舵室へ、無線で得た情報を届けるために毎回行ったり来たりするんですが、途中でアンサンタッじ捕まってるんですね（先輩の船員たちに声をかけられて）、あれこれとその情報の内容やその他についても尋ねられるわけ

です。新米なものですから『今急いでいます』とかのひと言が口にできず、10分くらいが経過してしまえば『わや、なゆしとったつかあ』（お前は何をしていたんだ）と叱られたことを思い出します。わずかの間に情勢が変化することがあるんです。船員のほとんどが枕崎の方だったころの情景が浮かぶ。

佐多さんが漁の難しさについて「鯉という魚は、繊細な神経をもつてましてねえ、ピンチヨウマグロほどには追いつけないんです。鯉の場合、女性的といいますが、直感が鋭く群への接近が難しいんです」と話すように、鯉の群れを手中にすることは、機器の駆使と豊富な経験がなければ困難であることを知った。

発信した電文で心に残っている内容を探ると「大漁の報告はもちろんだらありますが、私の場合、やはり毎回の帰港の際に『第8旭丸、操業を終えて現在〇〇島沖を皆元気で帰港中』と打電するときにいつも嬉しかったものです」と話す佐多さん。ぜひ、とお願ひして長年、愛用していた無線機を見させてもらった。いぶし銀という比喩がすぐに脳裏に浮かぶような、深い底光りを発している送信機の要の部分だ。



上：愛用してきた無線機の感触を確かめる。右：居間の片隅に置かれた親子ラジオ。佐多さんが打電したものが音声となり、ここから流れていた。今は使われていない。

この撓り
鉄っ切い鋸が
いっばんばお
(唱)プロの道具の
手作りの妙

「漁労組の組合長が使っていたのを貰って、その後ずっと40年間使いました。鉄の部分の撓りが、手になじむところに差がありましてねえ、それまでは市販の機器を使っていたんですが、これに比べると格段に馴染みかたが劣るんです。見てください、テッキイノゴ（鉄切り鋸歯）でできています。これが一番使いやすいかったんです」そう言うとしみじみと愛用の無線機を眺め、手にとり感慨を新たにしている。佐多さんの宝物である。

デジタル通信の基礎とも言うべきモールス信号。その技能の趨勢を結び、船を降りられた通信士に心から「おやっ」と喜んでいただきまして上げさせていただきました。



食の時記 まくらざき味探訪

さつまいもロールと 包み揚げ



●材料
さつまいも……………500g
【さつまいもロール】
かつおフレーク 適量※
しょうが(おろし) 適量※
ホットケーキミックス
塩、砂糖、サラダ油
【さつまいも包み揚げ】
餃子の皮 適量※
しょうが(おろし) 適量※
塩、砂糖、サラダ油
※それぞれの量はさつまいもの品種によってお好みで。

●作り方
①ゆでたさつまいもの皮をむいて、冷めないうちにマッシャーで潰す。
②①にかつおフレーク(ロールのみ)、おろししょうが、塩、砂糖をお好みで混ぜ合わせる。
【さつまいもロール】
フライパンにサラダ油をしき、ホットケーキミックスを薄くのばし、②をのせて巻く。
【さつまいも包み揚げ】
餃子の皮2枚で②を挟むように包み、サラダ油で数秒、皮がパリッとなる程度揚げます。



下竹千枝子さん(68・妙見町)

「私が小さかった頃はちよūdō戦後で、さつまいもが主食のような時代でした。芋ごほんも今とは違って、こぼんより芋の方が多かったんですから」そう懐かしそうに話す下竹さん。「でも、さつまいもはどんな料理にしても美味しくて、今でも大好物です」と言います。

下竹さんは夫の勝男さんと電照菊の栽培をしています。今は夫婦2人だけで営んでいますが、以前はやてどをお願いしていた、朝10時と昼3時の休憩時間になると、さつまいもを使った料理をよく出していたと言います。

40年ほど前から生活研究グループに所属している下竹さんは、さつまいもを使ったレシピを数多く発案しています。この日紹介していたのは、さつまいもの甘味を生かしたお菓子2品で、かつおフレークやしょうがを混ぜ合わせるなど工夫を凝らしたものです。

自宅近くの畑で収穫したさつまいもをこしらえ、素早く調理していく下竹さん。長年の経験から素材を知り尽くした手際の良さが印象的でした。



▲自宅近くの畑で収穫したさつまいも

カンパチ
南 方系の海水魚で、「カンパチ」の名前は、目の上の黒い帯が漢字の「八」の字に見えるから。プリ属の中でも大型になる種類。かつては手に入りにくい高級魚で「マグロに飽きた通の食べる魚」と言われた。

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します！

養殖も盛んで、種苗は日本国内だけでなく中国からも輸入している。水温15℃以下では飼育に適さず、温暖な錦江湾が主産地。小型でも味が良く、時間が経っても変色しにくい。特に天然ものは歯触りが良く、刺身が最高。お薦めはしゃぶしゃぶ、たたきや照り焼き、フライ、煮つけなども・・・。

【解説】
鹿児島水産高校 町頭 芳朗 教諭
1963年生、千代田町出身。鹿児島大学水産学部大学院を修了後に同校教諭。スクーバダイビングを得意とする。枕崎カツオマイスター検定講師