

ストーリー2

志津川ってどんなところ？

宮城県の北部・沿岸に位置する南三陸町。町の西側をぐるりと囲むように山々がそびえ立ち、東側には美しい海が広がっています。

冬は東北にありながらそれほど雪が降らず、夏はカラッとしたさわやかさがあり、1年を通じて過ごしやすい気候と言われています。

漁業が盛んで、特に志津川のタコは、荒波で引き締まった身に加えて、志津川湾に多く生息するアワビを餌にしているため絶品と有名です。



▲南三陸町観光協会の及川さん

一番の魅力とは

南三陸町観光協会の及川さんに、さらなる魅力を伺いました。「もちろん美しい自然も自慢の一つですが、一番の魅力はここに住む人たちなのではないかと思っています。観光客の方からは『あの人に会いにもう一度来ました』という声もよく聞きますし、震災後には『とて

もお世話になった〇〇さんの無事を確認したい』という連絡も多かったです」。

震災は多くのものを奪い去り、再び心の底から笑えるようになるにはまだ時間がかかるかもしれません。しかし、このプロジェクトを通じて、宝物を少しずつ拾い集めるお手伝いができると思っています。

ストーリー3

震災の被害

海から約500mに事務所があった南三陸町観光協会の及川さん。「海から近いところだったので、地震直後にすぐ高台に避難しました。避難しているときは『いつ事務所に帰れるのかなあ。忙しいのに』と考えていましたね。まさかあんなに大きな津波が来るとは思ってもいませんでしたから…。事務所は、津波により跡形もなく流されてしまいました」。



▲震災直後の南三陸町

津波に向けて船を

「地震が来たら、水深の深い沖へ逃げろ」とは昔から漁師に伝わる言葉。漁師の阿部さんも地震の後、船を守るため漁港へ急ぎ必死に沖へと船を走らせました。家族や町が心配でしたが、余震を考慮し沖に留まり一晩たってから港に戻ると、変わり果てた光景が…。

「船を流されてしまった仲間も大勢いるし、タコ漁に必要なタコ籠もほとんど流されてしまった。いつかは

大きな地震と津波が来るとは思っていたけれど、まさかここまでとは…。“想定内の想定外”だったよね」と震災当時を振り返ります。

そんな中、力強く動き始めた海の男と、海と共に生きてきた南三陸町の誇りであるタコ漁の復興に、ぜひ力をお貸しください。

ストーリー4

タコが食卓に届くまで

籠にかかったタコは船にあがると、すぐに氷水へ。これは、海底の水温が海の表面の水温より低いから、冷やさないとすぐに死んでしまうから。さらに一匹ずつ“タコネット”と呼ばれる網に入れ、タコ同士が共食いを防ぎます。こうして漁港についたタコは、週3回放射線量のチェックを受けていて、規定値以上の数値はこれまで一度も出ていません。

志津川から全国へ

競り落とされたタコは、近くは南三陸町の飲食店やホテルへとたどり着き、多くの飲食店で新鮮なタコを味わうことができます。一方、遠くへと旅をするタコは、東京の築地市場や中央市場などに着いた後、全国のスーパーや、都内の寿司屋に並ぶものも。その他、工場で燻製や干しタコなどに加工されるなど、志津川のタコは日本全国からまさに引っ張りダコ状態。



▲南三陸町でもタコは人気

志津川のタコが食べられなくなる？

しかし近年、志津川で捕れるタコも年々減少傾向にあるのだとか。さらに震災により志津川でタコ漁を行う漁師さんも少なくなっています。おいしい志津川のタコを絶やさないためにも、今タコ漁を応援することが必要になっているのです。

ストーリー5

タコの生態

東北大学で長年タコの研究をしているグレドル・イアン先生にお話を伺いました。「タコはそもそも貝類の仲間で、アンモナイトのように大昔は殻を持っていました。しかし進化の過程で退化し、今の殻のない状態になったんです。それから、タコは美食家として知られていて、大好物はカニ。その他エビやアワビ、ホタテなどの貝類も食べます」。またタコは非常に繊細で、汚れた海ではすぐに病気になってしまうそう。「タコが捕れるところは水がきれいなんですよ」。



▲グレドル・イアン先生

タコの子育て

タコの寿命は、マダコは1年、ミズダコは3年程度。短い寿命で成長・繁殖を終えなければなりません。産卵の時期になると岩穴の天井などに卵を産み付け、ミズダコの場合一度に約9万個を産卵します。新鮮な水が届くように海水を吹き付けたり、カビやゴミが付か

ないように腕で卵の表面を撫でて掃除したり…。孵化までの約1カ月、お母さんタコは餌も食べず子どもたちのために尽くします。しかしそれだけ大切に育てられても、無事に成長できるのは1%にも満たないそうです。

イギリスではその賢さから、クジラのように哺乳類として扱おうという動きもあるそうです。