



カキ貝やってて良かった。 —自然は未来への財産—

木村 功

聞き手・生長風香 谷口沙希 (石川県立七尾高等学校1年)

カキ貝の仕事をやっています

木村功、昭和17年2月13日に、ここ瀬嵐(せあらし)で生まれました。71歳です。家族は、嫁さんと子供が3人です。僕の父は、もう6歳の時に亡くなったから、母親だけに育てられたようなもので、自分は中学校終わってから東京の方へ働きに行っていたんだ。けども、最終的にはこっちの方へ帰ってきて、今のカキ貝の仕事をやっています。

当時のこの町はね、今でもそうだけど「農業やりながら、漁業もする」って感じで、農業が主だったな。今はもう漁業やる人が少なくなったけど。しかも現金収入がそんなにない時だったから、農業の合間に出稼ぎに行ったり、漁業も魚とって売るんじゃなくて自分が食べるために漁業をするみたいな感じだった。僕の漁業は東京から戻ってきて10年くらいたってから本格的なカキ養殖になりました。きっかけは、カキ貝の養殖やってる人が、昔はこの集落に1人しかい

なかったから、やってみようってことで、僕と、あと6人で始めたの。

カキ職人の1年間

7月の中頃から8月の中頃まで、カキの「タネ」を採るんだ。「タネ」はね、カキのちっちゃあい、子ども。海にオスが1億、メスが1千万くらい浮遊してて、それが海の中で受精したのが、「タネ」。それは2週間もすると大きくなって、水温も変わって重くなるから沈んじゃうんだ。もう少しで2週間くらいかなってというのは、顕微鏡で見るんだ。だから、楽しみだよ。「ああ、もう十分大きくなったなあ」ってね。海水をネットに1000リットル分だけ引いて、その水の中を顕微鏡で見たら、「貝殻に引っ付きそうなちっちゃいのが30匹くらいいるな」「その下には、もう1週間もしたら引っ付きそうなのが50匹くらいいるな」「いま貝殻を入れても大丈夫そうだな」ってのが分かるんだ。最初に見えるか見えな



ロープで「タネ」のついた殻をはさんだもの。フイにつなげる。

いかくらいの「タネ」が、3、4日経つと貝殻にくっついてるのがわかる。そうしたら、川のそばみたいな浅いところに、来年の3月まで置いときます。植物プランクトン（カキの栄養になるプランクトン）は、海よりも川の方が多からね。その間の期間は、水から上げて、また水につけるのを繰り返す。1週間に1回くらいの頻度で、7月から9月までこの作業をするかな。カキを強くするのもそうやけど、カキについてる海藻やらゴミやら、いらぬものが雨に弱くて、いちいち取らなくても雨や風のおかげで取れてくれたりする。そうすると、カキが餌を食べやすくなるし、海がきれいになって、潮の流れも良くなるしね。それに、例えば水の中は18度で、外は30度やったりすると、極端やけど18度から30度まで耐えられるカキになる。耐えられないのは死んでいくから、強いものが残るよね。そのためにやる。

そして年が明けて3月になったら、ロープで「タネ」のついた殻ごとはさんで、沖の方まで行ってフイにつなげておく。そうすれば、その年の10月頃になったら出荷できるくらいの大きさになってる。10月中頃になったら、波が静かで穏やかな朝6時ごろ海に行って、大きくなったカキをその日使う分だけ作業場に揚げてくる。その日に使う分のカキを、殻をむいて身だけにしたむき身のやつと、殻のままのやつを2つに分けてから、箱詰めして出荷するんだ。割合的にはね、僕のところで言うと6割は殻つきで、むき身は4割かな。

オイスター・マジック

カキってね、環境を守る仕事もしてるんだよ。どんな仕事かって言うと、1個のカキが1日に200リットルの水（ドラム缶1個分）を吸い込んで、その水をきれいにろ過するんだよ。そんで、水の中のプランクトンを食べて水を出す。ある意味、水を浄化してきれいにしているんだよね。もちろん

一部は排泄するけど、その排泄物のおかげで、ナマコがいっぱい育つんだよ。カキっていうのはいろんな意味で海をきれいにしているし、ほかの生きものも育てているし。見捨てたものじゃないね。

一番美味しいの

僕のところでは、形とか大きさに、よりこだわります。大きくて身の部分の上のほうが平らで、下の方にふくらみのある重いカキはいいやつ。年が明けて3月くらいのカキの体には、グリコーゲンとかいっぱい蓄えられてる。グリコーゲンは、タンパク質とかの栄養素なんだけど、カキが子どもを産む時に、自分の体につくるものなんだ。栄養を体につくっていくの。だから、おいしくなる。子どもを産んじやうと、カキの外側の膜のはってある白っぽいところが、あっち側が透き通って見えるくらい透明になる。だからもう、栄養が全然なくなってしまう。僕らはその、栄養になるところを食べるってわけさ。

諦めないで…

大変だったこと、いっぱいあります。まずね、カキを持って行って売れなかったこと。そこでみんな、もうだめだって思ってやめちゃうわけね。でも、なんで売れなかったのか考えるのが大事。僕もね、最初カキが売れなくて、ああ、これじゃだめなんだ、とカキ飯に加工して持っていったら売れたの。で、売ったら次はみんなが真似するな、と思って今度はカキフライにして持っていったら、また売れた。で、カキ飯とカキフライを作った。次はお客さんの前でカキを焼いて売ったら、また売れた。焼きカキ、カキ飯、カキフライと3つもそれだけ売れるものを持っていたら、それは強いよ。どこでもそんなのはできないから。あとは加工したカキの佃煮だとか、カキの春巻きだとか、カキのかまぼこだとか、そういうのも作ってやってる。

はじめ失敗したことっていっぱいあるんだけど、そこであきらめたらダメなのよ。そこであきらめないで、なんで売れなかったのか、どこが悪かったのか考えて、次に進んでいくこと。それが大事。

中島の海

この瀬風というか、中島の海は、全体的にいいね。川の水と海の水が交じり合う、そういうところにカキは多い。このへんはちょうどそうなるから、いいものが獲れる。植物性プランクトンはね、山の落葉樹の落ち葉が腐葉土になって、そこに雨が降って海に流れてくるんだ。だから、山って



中島町瀬嵐の海

というのは、すごく大事なんだよね。海だけじゃなく、山も大切にしないと。陽が入るように枝を切ってやったりとか、山のふもとの下草を刈ったりとか。下草を刈るっていうのは、木がだめになってしまわないように、雑草を抜いて手入れしてあげることだよ。『山は海の恋人』っていう本でそのことを書いている人がいるくらい、関係のないように見えるけど、山と海、両方大事なんだよ。つながってるんだよね。

帝国ホテルからの太鼓判

東京にある帝国ホテルのフランス料理の総料理長に、僕らが育てた能登カキを持って行って食べてもらったことがあるの。そうしたら、わざわざコメントを書いてくれてね。

「私達は料理をつくる時にカキをよく使います。試食の結果、非常に美味しく、素晴らしいと思いました。外側の膜部分に鮮やかな黒みがあって、身にしまりがあります。カキの肌が乳白色で光沢があります。柔らかくて食べやすく、なめらかな感触で風味があります。一般に入荷するカキに比べて身が大きく、食べた後に潮の香りがあり申し分ない。私だけではなく、試食をしたほかのシェフたちも私と同じ意見のようです。今後も一層研究を続けられて、美味しいカキを育てていただきたい」

ね、すごいでしょ？ これがうちのカキの特徴なんだ。衛生的にきれいな海で育てているから、自信があるよ。北海道から熊本まで、カキを売りに行くけど、どこ行っても能

登のカキっていうのは評判いいよね。2日間で30万人も集まるイベントでも能登カキを焼けば、行列ができるからね。朝10時から夕方までずっと。一般のお客さんに販売するとね、喜んでくれる顔も見られるし、直接話も聞けるし。僕は一般のお客さんの顔を見ながら売るのが一番好きだな。

これからについて

将来についてはね、やっぱり僕は、仕事はやり方次第だと思う。カキを殻が付いたまま売るとか、売り方を考えるとかしてさ。カキ養殖は、悪い仕事じゃないと思う。絶対、いい仕事やわ。経営的にも見込みがあると思うし。若い人は「いやだ」とか「汚い」とかいうでしょう。よく聞かれるよ、「冬は寒いし、沖に行ったら大変でしょう」って。みんな心配するけど、寒さはあんまり感じん。大丈夫なもんさ。そんなこと心配してたら、できることもできないじゃない。ここのカキは1年くらいで大きくなるし、品物もよそに行っても負けずに美味しいと言われるし。

僕は、育てて生産するこの場所を、大きくしようとは思っていない。ただ、いいものを作って売ってほしいと思う。たくさん作って安く売るとか、そういうことじゃなくて、いい品物を作ってほしいと思う。カキを養殖してるって言うけど、ほとんど自然が育ててくれてるみたいなものだしね。人工的に餌をやっているわけでもないし、消毒とかしてるわけでもない。だから、いい品物を作って売っていくため

には「豊かな海を守っていく」とか「海を汚さないように」とか、そういうことを気を付ける。自然から学ぶことはいっぱいあると思う。一緒なことやっても絶対だめだし、工夫してやっていくべきだと思うよ。それがやっぱり、いいものを作ったり生き延びるのに、一番大事なことだと思う。

未来へのメッセージ

やっぱり、地域の豊かさとかを見つめ直してほしい。そしていつまでも、この豊かな自然や海、そこに働く人たちの気持ちを守ってほしい。考えてほしい。そうすれば、何をしたらいいのかわかってくると思うなあ。あきらめないで、少しでもよくするためのヒントを見つめ直すことで活かしてほしいなあ。

僕にとってのカキ養殖は、生きていくということを全部教えてくれる。なんだろう… 人生そのものやわいや。教わることも、迷うことも、悲しむことも、怒ることも… 全部やなあ。いつも、カキ貝やってよかったと思ってるしな。

里海は、自分の恩師だね。これ以上、なんて言ったらいいかわからん。 [取材日:2013年8月6日・10月20日]



PROFILE

木村 功 きむら いさお

昭和17年2月13日生・72歳・能登カキ養殖

能登カキを生産し、販売を行っている。カキを育てる海を守るための植林活動を進め、海と山、双方の自然を活かす仕事に力を注ぐ。毎年シーズン中には多くの観光客を集め、能登カキを存分に堪能してもらっている。孫の世代まで、美しく素晴らしい海を残していきたいという思いを胸に、地道な活動を続けること30年。その功績は石川県の「生産の匠(漁業部門)」に認定され、今も能登カキ一筋、熱い思いで養殖業に従事している。



● 取材を終えての感想 ●

木村さんとの出逢いは、一言でいえば「衝撃」でした。自分の気持ちを包み隠さず正直に言うと、私はどこかで田舎をバカにしているところがあったのです。何もない所、不便な所。おしゃれなカフェもないし、夜道も暗くて、田舎のいいところなんて見出せないでいました。そんな私に、この能登の里山里海人「聞き書き」の取り組みの話が舞い込みました。木村さんのお話を聞かせていただいているうちに、気づいたことがあります。ああ、私は今まで内側を詳しく知ろうともせず、外側にばかり心を震わせていたのだな、と。木村さんの目は常に外を見えています。年齢にかかわらず貪欲にチャレンジをし、発想が柔軟で、勉強家なのです。外に向かって発信をし、ビジネスに対しては絶えず謙虚な姿勢でいらっしゃるからこそ、この海が、能登の自然が、守られていくのだと思います。内と外をきちんと、私の生まれ育ったこの場所を継承していくために、私も日々精進していかなければ、と強く心に刻みました。

(生長風香 写真:右)

はじめは、「聞き書き」とは何なのかよくわからないまま研修に行きました。そこで講師の先生のお話を伺って、昨年行かれた先輩方の体験談も聞かせていただきました。ですが、それでもやはり「聞き書き」って結局何なのだろう、と疑問でした。そんな状態で木村さんと出会い、一番はじめに彼が見せてくださったのは、広くて大きな中島の海でした。群青色の絵の具を垂らしたような濃くて深い青と、町の漁師さんたちが植林して手入れしているという、やわらかい緑の木々。船の上で木村さんは、ぽつぽつと海の説明をしてくださり、小屋ではカキに対する思いを熱く真剣に語ってくださいました。取材の最後に木村さんがおっしゃった、

「里海は、自分の恩師だね。これ以上、なんて言っていないかわからん」という一言は、きっと忘れません。帰り際にもう一度海を振り返ってみて、「聞き書き」の意味にハッとさせられました。名人への取材を通して、自分の町のことを知る。そして好きになる。そんな町を受け継いでいく。それが「聞き書き」の本当の意味なのではないでしょうか。

今回の体験を通じて、すごく成長できたと思います。最後になりましたが、「聞き書き」に携わって私たちのお世話をしてくださった方々、市の職員の方々、講師の先生、そして木村さん、ありがとうございました。(谷口沙希 写真:左)