

黒潮の狩人

■ 4 ■

揺れる沖合での激務を終えたカツオ漁師の水揚げを手伝うエキスパートがいる。「箱屋」と呼ばれる地元の発泡スチロール容器製造業者だ。カツオの尾を持っただけで重量を判別し、的確な容器に分別。帰港後、深夜から早朝にかけてのつらい作業を手早く済ませ、できるだけ高く売れるように仕分けするなど「もう一人の船員」とも言える働きぶりを見せる。

箱屋が活躍するのは日南市のカツオ船が母港に水揚げする2〜5月。気仙沼港（宮城県）や勝浦港（千葉県）では、水揚げしたカツオは水氷の入った大きなコンテナに入れられ、そのまま競りかけられる。一方、地元での水揚げでは、宮崎市や関西、関東の競り市場にトラックで陸送出荷するため、一匹二匹を容器に入れて「商品」に仕上なければならない。

「箱屋」

大漁のときには25ノほど（1万2千〜2万5千匹）をカツオを中心にキハダやメハチ、ビンナガなども大きき別に分けるため、水揚げに8時間ほどかかる場合もあるという。

カツオ船の水揚げが多いのは午後10時〜午前6時ごろ。入港が近づくと、港には容器をトラックいっぱい積んだ箱屋の従業員のほか、漁協担当者や水揚げを手伝うハート、輸送トラックなどが集まりだし、船の着岸

利益出る水揚げ精通

と同時に作業がスタートする。水揚げに慣れた箱屋は、漁師が船の魚倉からバケツリレーの要領で岸壁まで水揚げしたカツオの重量を見た目や、持った際の感触で判別。2、3、4、5

6、7、8、9、10、11、12、13、14、15、16ノ用の一本入りと、スめカツオ3匹で作るのが肝。ボックスの相場は1箱2500円ほどだが、5ノ以上入れても余り用はない。中でも、数の多い5ノボックスは箱を用意することが、水揚げにも精通していないと務まらない。せつかく沖で頭張つてきた漁師にできるだけ多くの利益が入り、次の出港に向けて早く休んでもらうことが重要」と意気込む。



漁獲したカツオを分別する漁師ら。現場では水揚げに慣れた「箱屋」が心強い存在となる＝大堂津港

判別は漁師の無駄になり、足りなければ商品にならない。4匹を入れると相場は2千円以下に低下するため、個体ごとに重量の異なる膨大なカツオを直感で、いかに手早く組み合わせて5ノに近づけるかが鍵という。

現在、日南市にある同業3社とも、カツオの陸送出荷が始まった平成元年ごろに進出。市内で半分ほどのシェアを持つ同市南郷町谷之口の南郷包装（川野純一社長 48人）は地元での水揚げ期間、24時間態勢で専用容器を製造する。現在では活魚、フリ用など約800種を手掛け、売り上げは当初の3億〜4億円から約10億円まで成長した。

第3部・漁を支える