

すき昆布にかけた

漁師の意地

沖から収穫したばかりの昆布の加工作業が行われる。大上泰久さんの作業場。今は息子の孝三さん（37＝写真左）が後を継いで漁師をしている

焦げ茶色の肉厚な昆布を90度の湯に通した瞬間、パツとツヤのあるきれいな緑色に染まる。素早く流水に通して一気に冷却。2〜3ミ幅に刻み、板状にすいた後約6時間乾燥させる。すると深い緑色をした「すき昆布」が完成する。普代村、いや岩手県自慢の特産品だ。

5月上旬、村ですき昆布漁が始まった。作業風景を取材していて、ふと思った。このすき昆布は何がきっかけで、誰が、いつ始めたのだろうか。

昭和40年代初め、村で最初にすき昆布を作ったといわれる太田名部の照井正てらゐ まさむね（73）、大上泰久さん（同）、太田文吾おおた ぶんごさん（同）の3人に当時の話を聞いた。そこに見えたもの、それは「ほかに負けないすき昆布を作って、絶対に売る」という「漁師の意地」だった。