

水産切手との出会い

神原 勇

モザンビークの海水魚切手 — 1951 —

モザンビーク人民共和国は、南印度洋西部のマダガスカル島とモザンビーク海峡を隔てて相対しています。南緯11度から南緯27度に位置していますが、南氷洋からの寒流とアラビア海からの暖流とが混り合い、熱帯性の海水魚のみならず、産業的には、キハダ(マグロ)やアカイカの豊富な海域です。

切手は旧ポルトガル領時代の1951年の発行のもので、凹版印刷の精細さ、重厚さは世界有数のものとして定評のあるところですが、



シマハギ



コンゴウフグ



ナガニザ



セミホウボウ



オオヒレテンスモドキ



ツマジロオコゼ



キリンミノ



シボリキンチャクフグ



ムラサメモンガラ



アカモンガラ



オキハギ



モンガラカワハギ

●はじめに

本誌連載中の「銀座水族館(七つの海の魚および水産切手)」は、昭和48年(1973年)1月号・本誌No.65に第1回(カツオ)を掲載以来18年余、今回で170回を数えるに至りました。

本水産切手は、神原 勇氏が漁船及び指導船乗船中に、太平洋・印度洋・大西洋の各港で収集されたもので、その数約1000種、数千点の魚類及び水産関係の切手を保有されております。

この切手を本誌に掲載するに当り、同氏は「折角の掲載である以上、これを分類学的に整理して、形態・生態・食品・漁法学的に解説して紹介したい」として「魚の図鑑として親しんでもらうようにしたい」と、今日まで毎回詳細に記述されており、同氏の研究熱心と、切手に対する情熱に頭が下がる思いがいたします。

—編集室—

昭和28年、北大水産学部練習船おしよろ丸の日本海、瀬戸内海經由太平洋への内地一周実習航海も終りに近づいた頃、海技免状の履歴取得のため、社船実習の希望調査が行われた。第一から第三希望迄、三崎のマグロ延縄漁船と記入して提出。

終着港の横浜浅野ドックに入渠、翌々日下船解散、自宅待機のため茨城の実家に帰郷し両親に練習航海の終了した事を報告しているところへ、「9ガツ××ヒ ミサキタイヨウギョギョウ ダイ15アヅママルニジョウセンセヨ」との電報を受取り、急提乗船に必要な書類と身の廻りの品を整え、マグロ漁船の総本山の三崎へと故郷をあとにした。

当時の三崎港はマグロ延縄漁船が135屯農林型から300~400屯への大型化への過渡期で、所謂大型中型含めて市場から花暮岸壁迄一杯に繋って、始めて見るマグロ延縄漁船に大いに目を見張った。漁場もマッカーサーラインが撤去され、ハワイ南方の東太平洋、珊瑚海、ジャワ沖合から印度洋洋心部のチャゴス群島及コモロ諸島等へと、漁場が拡大されつつある時期であった。

氷蔵のキハダ、メバチ、カジキ類が主体であったため、水揚は午前2時頃から始まり、魚市場の灯は

夕方から深夜早朝へと消えることなく活気にあふれていた。三崎港最大の繁華街の日の出通りから北条

(現在の諏訪町で旅館北条館に旧地名をとどめている)にかけて、マグロの鱗のこびりついた長靴に、氷蔵マグロの血のしみついた作業衣をまとった、老若の乗組員が右往左往し雑踏の町という感じがした。

さて大洋漁業(株)所属の第15東丸(345屯)に乗船、先輩のS船長の指揮の下に、珊瑚海のクックタウン沖合のグレートバリアリーフ数海里のシロカワカジキ漁場へと出漁し、13回の操業で満船(150トン積載)帰港。

次いで中部印度洋のモルジブ諸島東方の赤道漁場では、5回の操業でキハダを満船、当時の記録によれば、延縄350鉢の4本付けて1,400本の3寸8分の釣針(38針)を使い、50kg目廻りのキハダを1回の操業で1,000尾を漁獲し、300~500尾では適水(操業を1日休んで好漁場と予想される海域へ移動すること)をした程であった。マグロ延縄漁船の操業を最も脅かす—シャチー(*Orcinus orca*でなくオキゴンドウ*Pseudorca crassidens*のことをさす)の被害があらわれる以前のことで、シャチの被害は全く見られず、シャチの群泳は随所に見られた。延縄の揚始めの1時間から2時間位迄は漁獲はないものの、それからあとの釣針はすべてキハダがかかっていた。

「星影の一つ一つが数えられる、世界で最も平穏なる海」と偉大なる大航海者のクック船長をして称賛せしめ、往時の帆船航海者にとって無風静穏(calm)の死の海—赤道無風帯といわれたところで、水温は28℃で地方時の1,200時より揚縄を開始するが、ゴムの合羽ズボンをはき長袖の上衣又はシャツのいでたちでは、燦燦たる灼熱の太陽にさらされ、夕方までに体全体からしぼれた汗が長靴の中をじゃぼじゃぼするほどの暑さであった。

食事は朝食が味噌汁(わかめ又は野菜のクズ)とたくあん漬物、昼は塩干物の焼きもの1枚、夕食はジャガイモか玉葱の煮物と殆どきまりきったメニュー(メニューと言われるほどのしろものではない)で、操業中はサメに喰われたマグロの頭を化粧煙突内で蒸し焼きにしたもの(現在三崎市内のM館本店で名物看板料理として、頭大皿一枚¥10,000で食べられ