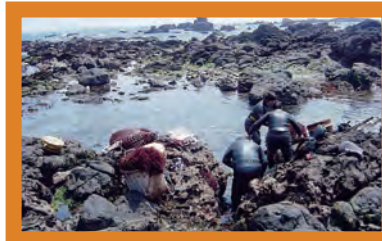
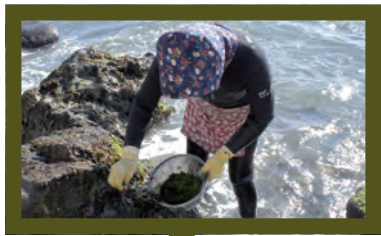


下田地区 漁村の一年



ノリ摘み

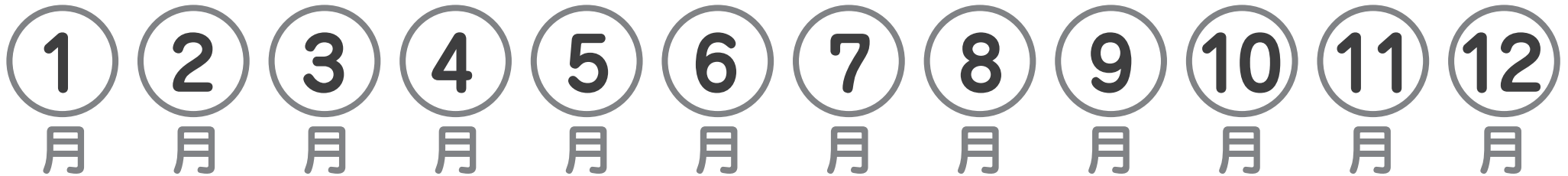
ワカメ採り

ヒジキ採り

天草と貝採り

イセエビ漁

イセエビ漁



ノリ摘み (1月)

岩のりをササラと呼ばれる道具でかきとります。ハンパノリという大きなノリは手でつまみます。自分の家で食べる分だけしか採りません。

ワカメ採り (2・3月)

船の上から鎌で、またはウェットスーツを着て泳ぎながら刈り取ります。乾燥させるか、塩漬けにして冷凍保存します。重労働なので自分の家で食べる分しか採りません。

ヒジキ採り (4月)

ウェットスーツを着て腰くらいの深さのところで刈り取ります。乾燥させて漁業協同組合に卸します。乾燥するのに時間がかかるので天気の良い日にしか採りません。

天草と貝採り (5～8月)

天草 下田の主要な海産物です。ところてんの原料です。

漁は女の人だけがやります。ウェットスーツを着て、素潜りでもぐって手で取ります。午前中2時間だけもぐってとり、海岸で乾燥させて夕方に持ち帰ります。船の上からホースで空気を送ってもらい深いところで取る人もいます。危険で体への負担も大きいです。

イセエビ漁 (9～5月)

エビ網という35mもの大きな網を使って採ります。イセエビは夜行性なので、夕方海に入れて早朝引き揚げます。明るくなるとほかの魚に食べられてしまうからです。月が明るいと網が見えてしまってエビが採れないので、ひと月に12日くらいは漁をお休みします。網の修理に時間がかかり、1年中修理をしています。

100g以下のイセエビは海へ返します。