

鎌倉の海の幸

鎌倉で70年近く海を見続けていらっしゃる漁師さんによると、子どものころ（1930年代）、砂浜に「地もぐり」と呼ばれるカニがたくさんいて、人が歩くとパーッと砂にもぐる様子が見られたそうです。

漁をはじめとする生活には、あらゆる自然を利用し、魚群探知機もなかった時代、沖で魚の多くいる根（岩場）に船を持っていくには、小動岬と鎌倉山など、2つの山が重なって見えるところに船をもっていく「山立て」をしたといいます。近年、新しい機械が開発されても、それで新しい根が見つかったことはないといい、自然をよく見て、自然と共に暮らしてきた様子がうかがえます。

今でも鎌倉では、シラスやワカメ、アジなどのほか、「鎌

倉エビ」とも呼ばれるイセエビもとれます。鎌倉エビは、戦後まもなくは1日40^キ近くとれましたが、今は数匹程度になっているといいます。

たとえばよかれと思って人工的な建造物を海の中につくっても、潮の流れが変わり、後で砂がなくなる場所ができることがあります。また、1~2℃温度が違うだけでも、魚はえさを食べなくなったり、逆に食べ出したりします。人間ばかりでなく生きものの都合にも合わせ、長い目で海でつきあっていきたい、と漁師さんはお話くださいました。自然から恵みをいただくだけでなく、長い目で守り育てながら自然と共存していこうという漁師さんの姿勢に、学ばせていただくことがありそうですね。



シラス干しの風景



ワカメ干しは早春の風物詩



鎌倉エビとも呼ばれるイセエビ

私たちが食べるものも育つ海。 大事にしたいですね！

鎌倉や腰越の漁協の朝市で地場産の魚介類を販売しているほか、地場の食材を使った飲食店も鎌倉市内にありますので、ぜひ味わってみてください。

腰越のサザエは、小ぶりでも味が良いこと
知られているそう



アジ。ほかにもいろいろな魚介類がとれます



材木座や由比ガ浜では、まくら木状の「しゅら棒」を砂浜に並べ、上を滑らせて船を海に入れます

江の島から見た鎌倉の海岸



片瀬海岸

小動岬（腰越）

七里ガ浜（奥は鎌倉山など）

稲村ガ崎（奥は材木座など）