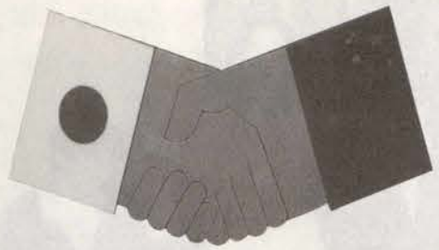
中国営口港務局経済貿易促進代表団来留



両港の友好と発展を誓う

平成二年四月に留萌港と友好港の締結をした中国営口市から、港務局の代表団八名が去る五月十二日から十六日までの五日間留萌市を訪れました。

代表団は、市民との交流を始め経済関係者との懇談の中で、経済協力など産業、文化など、より一層両港の発展を誓いあいました。

更に今回の訪問では、ラルズ・プラザ催事場で中国営口市のパネル展や物産即売会が開かれ、訪れた市民に中国の伝統を紹介し、優れた技術の品々が格安の値段で即売されていました。

港内を視察する一行

黄団長と熱い握手を交わす長沼市長

企業訪問

海のふるさと館で留萌の歴史を学ぶ

展示会・物産即売会

千望台で市内全景を見学

タラバガニの大きさに局長もため息

留萌いま・むかし 第90話

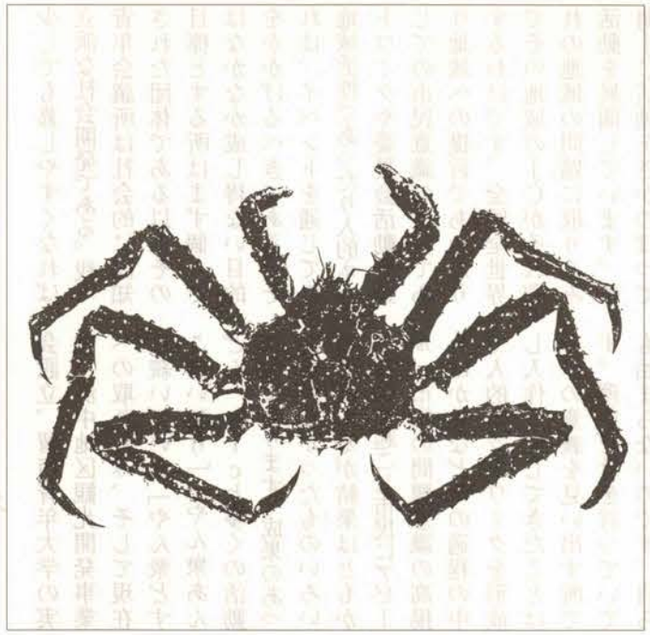
タラバ蟹豊漁

福士広志
海のふるさと館学芸係長

かつて留萌でタラバ蟹がたくさんとれたというと、多くの人たちは驚くことであろう。このことを知っているとすればその人はもう百歳に手が届きそうな人である。

現在ではタラバ蟹と言えば蟹の王様であり、ベニズワイ蟹、ケ蟹と共に高級な蟹の代名詞となっている。戦前から北洋の蟹缶詰の主原料として、もてはやされてきた。有名な小林多喜二の蟹工船がその様子を物語っている。

明治三十年頃、当時留萌でするめいか漁にでた漁船が蟹のためスルメイカの漁をすることができず、蟹を満載して何度となく浜に帰り、海岸は蟹の山になったという。しかし、当時は交通の不便の土地であったため販売もできず、またこれを加工することも知らなかったため、商品とはならなかった。ただ、漁民の食糧として蟹食べ放題が行われただけであった。



明治三十年頃の最盛期には、水深が三メートルくらいの海底を十メートルくらいの海底をタラバ蟹が群れをなしてはい廻り、異様な光景を呈していたと語りつがれている。

このタラバ蟹も、このような乱獲により、十五年後にはすでに留萌の海底ではその姿を見ることができなくなったという。たまに一、二匹鰈釣りにかかった時などは一匹七、八十銭の高値が付くようになり、留萌の贅沢な暮らしをしている上流階級の人の口にさえ、はいることはなくなったという。本来タラバ蟹は、北太平洋、ベーリング海、北極海、オホーツク海、日本海に分布し、通常は水深三十メートルから三百六十メートルくらいの砂礫底に生息しているが、四月から五月にかけて、産卵の為に水深十メートル位の浅瀬にやってくる。この時が漁期である。

しかし、この頃の漁期は違っていたらしい。するめいか漁は冬の間の漁であったらしく、冬の間の成熟南下時期であったらしい、その時に沿岸近くに回遊し、それを捕ったのである。しかし、この沿岸での漁業は冬の短い期間に集中し、冬の荒波により危険も多かった。このことはタラバ蟹漁もこの時期におこなわれたと考えてよいであろう。また、もっと浅瀬までタラバ蟹は生息していたのである。

いまでは留萌の港に毎日のようにロシア産のタラバ蟹が陸揚げされている。もしかして留萌の名産になっていたかも知れぬタラバ蟹だと思うと興味深い。