# 若い目

## 豊かな錦江湾で

垂水高1年　小山　幸太

私は、親の仕事の手伝いでよく漁に出ます。朝5時前には起きて船を出します。水深200㍍以上の深い所を、昔ながらの追い込み漁法「とんとこ漁」で操っていきます。

錦江湾の海にはそこでしか見られない生き物もいます。例えば、ナミクダヒゲエビ。頭に呼吸するためのクダがある珍しいエビです。少ししかとれないので、鹿児島県外には出回りません。ヒメアマエビも希少価値があり、高値がつきます。天ぷらにすると最高の味です。

網の中には、珍しい生き物が入ることもあります。熊本ではよくとれるクルマエビも、錦江湾では年に一回とれるかどうかのエビです。口の中が黒いことから「のどぐろ」と呼ばれる高級魚アカムツも、たまにとれます。ときには毒を持ったエイやシロエイという大きなエイも網に入ります。網を上げるときには、けがをしたり網を破ったりしないように慎重になります。

これから本格的に寒くなってくる冬は手も痛くて大変ですが、自分の知らないことがまだまだありそうなので、手伝いを続けていきたいと思います。

（垂水市）