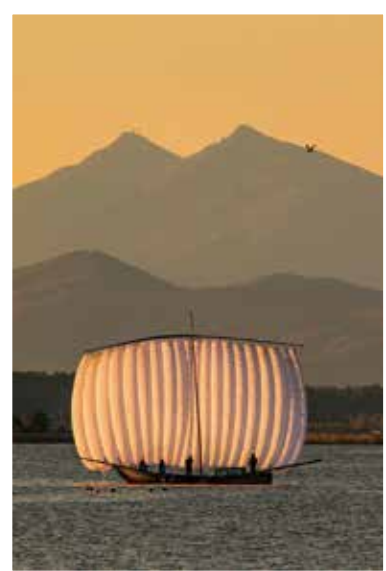


第17回霞ヶ浦帆引き船フォトコンテスト

帆引き船の勇壮な姿と霞ヶ浦の風景



最優秀賞／茨城県知事賞
「夕暮れの操業」
上野雅洋(つくば市)



最優秀賞／かすみがうら市長賞
「寒風に舞う」
丸森勝造(土浦市)

霞ヶ浦帆引き船フォトコンテストは、霞ヶ浦帆引き船・帆引き網漁法保存会の主催で行われており、17回目となる今回は、「第17回世界湖沼会議(いばらき霞ヶ浦2018)応援事業」の一環として開催されました。撮影者の目線で、帆引き船と霞ヶ浦の風景の一瞬を切り取った410点(一般部門・帆引き船の部280点、霞ヶ浦の風景の部102点／小中学生部門28点)の素晴らしい作品が寄せられ、審査の結果35点が入賞しました。

問 歴史博物館 ☎ 029-896-0017

審査評

今年で17年目を迎えた「霞ヶ浦帆引き船フォトコンテスト」は、応募総数400点を超えてきました。近年、撮影技術の向上と高性能なカメラやレンズが続出し、素晴らしい作品が応募されてきました。今回もどの部門でも賞差をつけがたく、審査は大変苦労しました。中でも、小中学生の部の参加が増え感激しました。写真は大変間口が大きく、奥行きが無限にあります。経験を重ねれば重ねるほど難しくなります。ぜひ挑戦していただき、素晴らしい作品を作っていただきたいと思います。皆さんの次回のご参加を深く期待します。(審査委員長 立木寛彦)



最優秀賞／市教育長賞／ココロラ賞
「どちらもきれい!」
荒帆音夏(阿見町 / 阿見第一小学校)



審査員特別賞／霞ヶ浦河川事務所長賞
「シルエット」
福田弘(かすみがうら市)

市内の入賞者



行方市観光協会長賞
「夕映えの網上げ」
田井俊夫



霞ヶ浦北浦水産加工業協同組合長賞
「我がふる里」
初鳥千代子



土浦農業協同組合長賞
「夕映えの富士」
小松崎正義



優秀賞／ココロラ賞
「霞ヶ浦の幻想」
新井涼香(下稻結中学校)



最優秀賞を受賞した(左から)荒帆音夏さん、上野雅洋さん、丸森勝造さんと審査員特別賞を受賞した福田弘さん



筑波銀行賞
「ライトアップ」
加瀬雅俊



霞ヶ浦漁業協同組合かすみがうら支部長賞
「力をあわせて網を引く」
原田稔雄



入選
「キラキラ光る」
藤井美代志



入選
「二艘の帆引き船」
石川真海(下稻結中学校)



フォトギャラリー

文芸ひろば

詠歌の紹介

千代田俳句同好会

店頭に掛けて芹の香ばしき
白梅や古城の隅の忠魂碑
日の当る枝まんとこのちちれ咲き
二百年経ても鮮やか雛屏風
箒目に鳥の足跡水温む

紫陽花俳句会

小春日やうたたねの手に本のあり
寄り添ってそわれて嬉し福寿草
キックオフ淑氣の空を真つ
寄せ植えの根元極める福寿草

出島短歌会

集落の人等集いて飲みかわす立待月の出するを待ちつ
いつの間に月のうきはとこへやら皆既月食今ながめおり
学校で視力検査行った終った後に頭かかえた
桜咲く入学式の春の日に根元を見れば横たわる猫

投稿作品

孫子等と里のおまいり感謝なり墓石撫で撫で祖を思い違ふ
春の川菜花守りてゆつくりと誰が浮かべて何処まで行くのか
雪原を吹き来る風の冷たさや裸木そらを揺らして映ゆる
木枯しの吹く夜は寂し今は亡き友の笑顏の消えぬ面影
夕映えのへネチアの街遠ざかる耀う航跡船はギリシヤへ
吊し雛あたし見たいと肩ぐるま
梅の香を君に告げたい託す風

イサザ

海からきた生き物「イサザ」

霞ヶ浦は、縄文時代には内海であったことが広く知られています。しかし、淡水化した今でも、海生の生き物が暮らしていることは、あまり知られていません。このような生き物を「海跡生物」といいます。霞ヶ浦のシラウオとイサザは、その代表選手です。イサザは体長数ミリ程で、アミ科の小甲殻類です。イサザアミとか、単にアミ、また「マセとかシャジャ」とも呼ばれ、「鰯」や「鰯」の文字が使われています。イサザは霞ヶ浦の沿岸部に多く繁殖していると言われ、ワカサギなどの餌にもなっています。

「イサザ・ゴロ引き網漁法」で大量漁獲
イサザの漁獲量は昔から多く、明治40年頃に毎年約150トンもあったとの記録もあり、漁獲量ではワカサギ、白魚、エビに次ぐ、主要な霞ヶ浦の漁業資源でした。当初は、袋網を湖底に沈め、底引きをした後に網を手操り寄せる「イサザ網漁法」で獲られていました。その後、改良・大型化し、イサザやハゼ(ゴロ)を獲るための「イサザ・ゴロ引き網漁法」となりました。漁獲量は格段に増加し、大正2年には約224トンにも達し、戦

前から戦後にかけては、ワカサギの漁獲量をはるかにしのぐ年もありました。それらは煮干しや佃煮に加工され、一般家庭の食卓をにぎわしました。特に戦後の食糧難時代には、安価で手頃な食品として消費量も拡大しました。

イサザの塩辛とイサザのまき

漁師は、イサザ漁に出かける時、かめと塩を沖合まで持参し、船上で採りたてのイサザに多量の塩を混ぜて塩辛をつくりまします。塩辛が十分熟成された頃、これをフライパン代りのタンカイの殻に乗せ、炭火でこんがりするまで煎ります。これを御飯にかけて食べるのですが、その味たるや絶妙な風味があり、「漁師食の絶品」と言われています。

鮮度の極めて良いイサザをすり鉢でよくすり潰し、それに小麦粉と少々味噌を入れて混ぜ合えます。それを適当な大きさの団子に干切つて、汁の中に入れます。これがイサザのまきという団子の吸物ですが、その味はまた格別です。

鮮度が命のイサザは、まさに霞ヶ浦の珍珠と言えるでしょう。ぜひとも「賞味ください。」

問 歴史博物館 ☎ 029-896-0017 (飯塚 良哉)

日本ジオパーク認定記念！ 筑波山地域ジオパーク シリーズ⑫

かすみがうら市のジオ食

