

阿波連ビーチと鰹漁

渡嘉敷村の鰹漁は明治 36 年から始まり、阿波連集落においても盛んに行われていました。このレンガ構造物は、鰹節製造工場の煙突の一部が残されたものです。鰹が水揚げされ、加工された後に、煮たり、蒸気を当てて水分をとったり、薪の煙で乾燥させたりする製造過程に火力が必要で、煙突が設置されました。獲れたカツオは砂浜に直接投げて、浜で待っている人が拾い上げては、工場に運んだそうです。

戦後の阿波連集落では 1 日に 2 ～ 3 回、漁に出ていた時期もあり、さらに鰹節製造工場も 2 箇所ありました。鰹漁が盛んになり大型船で操業するようになると、村民の生活もしだいに豊かになっていきました。明治の中頃までは、茅葺きの家が多かったそうですが、鰹漁による収益が増えるにつれて瓦葺きの家が多くなり、鰹漁とともに豊かになっていった歴史があります。

◆ 備考

The catch was dumped directly onto the beach for waiting workers to pick up and carry to the factory. (獲れたカツオは砂浜に直接投げて、浜で待っている人が拾い上げては、工場に運んだそうです。)

⇒英語と日本語で文章の位置を変えています。日本語は、一段落目の最後の一文として、そのままにし、英文は文章の流れや読みやすさの観点から、直前の一文と置き位置を逆にしています。