

バンクーバー便り 22～『ステブストン』

バンクーバー時間：2024年6月8日土曜日 11時0分

日本時間：2024年6月9日日曜日 3時0分

皆さん、今日は。お変わりはありませんか。

今回はステーブストンを紹介します。この漁村は日系カナダ人のゆかりの地で、最近ではサンフランシスコのフィッシャーマンズワープにも並ぶ観光地として名をなし、新鮮な魚介類を漁船から直接購入できる市場や海鮮料理店など、胃袋のパラダイスでもあります。風光明媚な港町は数々の映画(『GODZILLA ゴジラ』2014年など)やテレビドラマ(『ワンス・アポン・ア・タイム』2011年～2017年など)のロケ地にもなっています。

この漁村は英国人のウィリアム・ヘンリー・スティーヴス Steeves が 1877～8 年に入植し、同じ頃に長崎出身の永野万蔵がフレーザー河で鮭漁師として働いていたといわれます。1883年に本間留吉、1888年に和歌山出身の工野儀兵衛が移住しています。1889年スティーヴスの息子が居住地を開きステーブストン Steveston と命名しました。1900年本間留吉が団体長を務める漁業団体が BC 州の認可を受けた当初、認可日系人は 3400 人余りでした。ステーブストンは日系カナダ人の出発点といえる地ですが、太平洋戦争末期にカナダの差別政策で日系人の漁船や土地家屋は国に没収、日系住民もカナダ内陸部に移住させられ、日系人のコミュニティは崩壊しました。この状況は映画『バンクーバーの朝日』に紹介されています。しかし現在もこの地に僅かですが日系人のコミュニティが残っているそうです。

私たち家族と家内の姪と友人二人の 6 人が訪れたのは「エビ祭り」の触れ込みのある日でした。ステーブストンはバンクーバー市南隣のリッチモンド市南端に位置し、車で我が家から 20 分程度の距離です。生憎この日は小雨降る肌寒い天気でしたが、新鮮な魚介類を求めてそこそこの人出がありました。小さな漁港の棧橋前には土産屋が並んでいます。棧橋に停泊した漁船では、ブレイクダンスをしている生エビを山盛りにしたトレーが並び、他にも新鮮なサーモンやツナの分厚い切り身などを売っていました。狭い棧橋の両側に何艘もの漁船が連なり、買物客や観光客が背中をすり合わせながら行き来していました。

棧橋の反対側、すなわち陸地側の裏道にはレストランや民家があります。レストランでは新鮮な海産物を使った料理が食べられますが、私たちはタラではなくサーモンの Fish & Chips とエビがたっぷりとのったピザを頂きました。いずれも美味でサーモンは脂がのりエビはプリプリで、絶品でした。

日系カナダ人が“ステブストン”と呼んだこの漁村は、観光地として海産物市場としてその存在を今も示し続けています。そして村のところどころに残る日本語の名称や缶詰工場が往時の賑わいを偲ばせます。1979年に操業を中止した缶詰工場が博物館として見学できます。この建物は 1894年に建築され、1994年に歴史的建築として一般に公開されるようになりました。館内は静寂な空気に包まれ、耳を澄ませばかつての缶詰作業の騒音が聞こえそうな趣があります。娘は大きな鮭を釣り上げてご満悦でした。ここから日本へ鮭缶や数の子昆布などが送られ、その美味しさが多くの人を喜ばせたことと思います。

