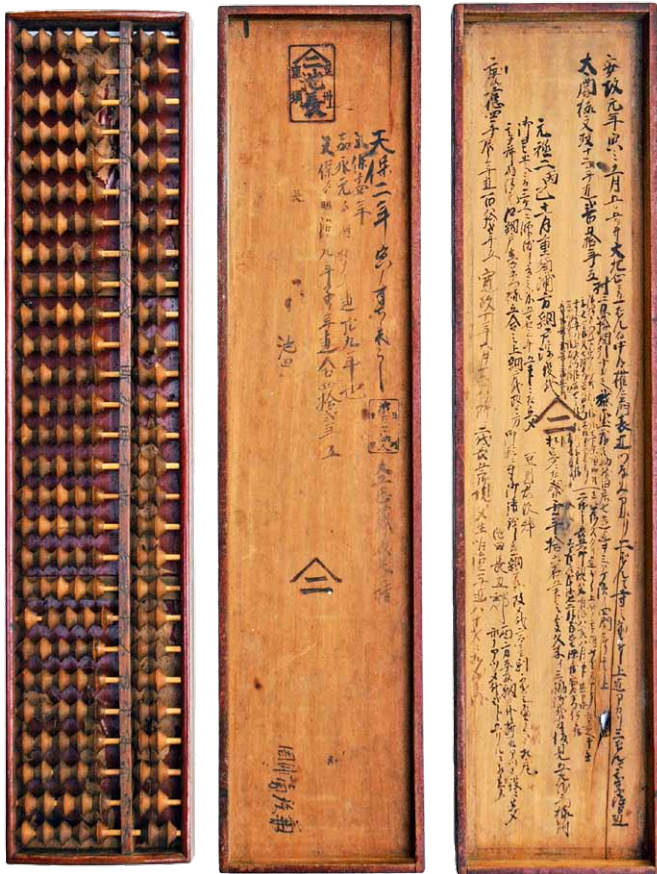


資料館だより

Vol.37 No.2 (通巻195号)

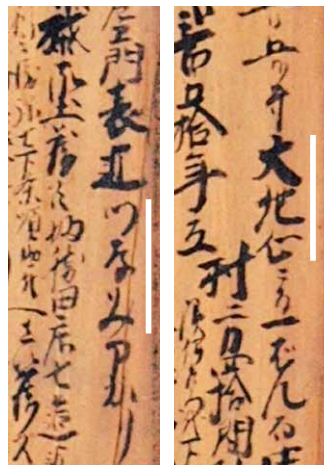
2012.9.25(年4回発行)



上：算盤と収納箱（左：蓋、右：身）
 右：収納箱（左：蓋、右：身）の墨書の内容

収納箱の墨書の一部

「大地心(震)」「つなみ」の文字が読める(傍線部分)。安政元(嘉永7)年11月5日の五ツ時に発生した大地震により、重須村に三度の津波が来た様子が記されている。



寄贈資料の中から 算盤箱に記された安政の津波

今回は、沼津市内浦重須の池田義雄氏より寄贈された、算盤箱の墨書を紹介します。この算盤は天保2年の春に入手し、明治9年まで使われたとあり、安政元

(焼印) 豆州 重須
 天保二年寅ノ春求之 濱方世話人 大工忠蔵殿足□□
 天保十四年 嘉永元より 明治九年迄廿九年也
 天保より明治九年子ノ年迄合四拾貳年立
 長 池田

(印判) 豆州 重須
 天保二年寅ノ春求之 濱方世話人 大工忠蔵殿足□□
 天保十四年 嘉永元より 明治九年迄廿九年也
 天保より明治九年子ノ年迄合四拾貳年立
 長 池田

(焼印) 豆州 重須

安政元年寅之十一月五日五ツ寺(時) 大地心(震) 二而、一ぱん而中道權左衛門表送つなみアかり、にばんで寺之前少し上迄アカリ、三ばんで基子治口迄
 太閤様文政十二年迄貳百五十年立
 村方四拾間引ナカシ我等家土蔵共扱勝田七造迄ラシアケ続之四間斗り其上
 □伊左衛門代下富三郎□代利兵衛弥七下条順助代
 甚七八兵衛久七權左衛門□□八田□□治右衛門三右衛門□□(彦蔵スクリ迄おし上此ノ附め登オアケ此ノ所へ印置
 幸右衛門平八□左衛門清吉七兵衛松八甚兵衛
 其助与兵衛友右衛門清助
 其果衛新兵衛番果衛果小
 (焼印) 清 重七□□
 相定メニ相成候千年拾六石五升之處久来イ三嶋御代官後見五左衛門様附
 豆州君沢郡
 御ヨビ出シニ而三ヶ一仰渡し有之米五石三斗五升二相定メ
 其節□津元郷網戸定右衛門様立合之上網戸代改メ方御頼ニ付御請致し置網戸代改メ代ニ而壹割可遣之遍くニ相戻
 西方平取網戸代拂取アツメ役ニ定メ
 此ノアツメ代式分五りんニ相定メ
 慶応四年辰年迄百八拾年立 寛政十年六月廿六日八ツ附 二代長五郎現父生明治九年迄八十才ニ相成申候

岡浦勇次兼

資料館の調査ノートから⑨

西浦江梨での海苔採取と加工 その2

西浦江梨 杉山栄一さんの話と撮影写真

(前号から続く)

4. 海苔を平等に分配する

海苔を採る量は、個人によって多い少ないの違いはあるが、採れた海苔は平等に分ける。

海苔を採った後、午後1時ぐらいに、みかんを量る大秤に海苔を山積みにして重さを量り、それを人数分で割って分ける。この作業までが、共同作業になる。私の母も昔から海苔採りに行っていたが、母の時代(昭和36年以前)でも、西浦江梨では平等に分けていた。

共同作業なので、新人のうちはうまく採れなくて苦労するが、回を重ねるうちに上手になっていく。

5. 海苔を洗う

分けられた海苔は、小さな網の目のザルに入れて水でよく洗う。

写真の昭和53年当時は、西浦江梨の中心部を流れる中川の湧き水で洗った。海苔の中に細かい砂や貝殻が入り込んでいるのを落とさなければならないので、ジャージャー流れる水道水よりも、湧き水のようにゆるやかな流れの中で洗う方がきれいになる。

現在も、水道水ではなく、西浦江梨の東側に位置する磯の川の湧き水で主に洗っている。



西浦江梨の中川で海苔を洗う 昭和53年1月

6. 海苔をたてる (=海苔をすく)

西浦江梨では、洗った海苔は、刻まずにノリゴモでたてる。長くなる前の小さなうちに海苔を採るので、刻んだりたたいたりはいらない。たたくと、でき上がりはきれいだが、独特の香りが飛んでしまう。

海苔をたてるときには、まず、タライなどに水を入れ、その上にノリゴモを浮かせ、そのノリゴモの上を取っ手のついた木枠を載せる。次に、片手で木枠を少し水の中に沈めた後、もう片方の手で海苔をつかんで木枠の中で丁寧に伸ばし、厚さが平均になるようになる。

次に、紙をすくときと同じような要領で、木枠とノリゴモをサッと上げて水を切る。穴が見えないぐらい

に厚くするとおいしくないので、養殖の板海苔とは違って小さな穴が開く。

海苔のたて方や干し方は、どの種類の海苔でも、同じやり方で同じ道具を使う。ノリゴモは、現在でも、畑や山で刈ったカヤを手作業で編んで作っている。

7. 海苔を天日干しする

たてた海苔は、午後2時頃からたてた順にどんどん天日干しし、夕方には取り込む。黒くてテカテカ光っているほど良い製品で、香りがあり食べてもおいしい。

海苔の枚数が少ないときには夕方までに乾くが、枚数が多いときには、乾かない海苔が残ってしまうので、翌日の朝からだいたい半日、天日干しして乾かす。

天日干しなので、からっとした陽気で陽があり、風が多少なりとも吹いていて乾きやすい日と、どんよりした薄日で乾きにくい日とでは、乾く時間にかなりの差が出る。乾きやすい日でも、乾くのには半日はかかる。このように、天日干しは天候に左右される。

他の仕事でどうしても干す都合がつかない人は、ノリゴモを重ねて水を切っておいて、翌日干すこともある。しかし、おけばおきほど香りが落ちるので、おいしい製品を作るには、できるならばたてた海苔をすぐに干す方がよい。雨の日には干せないので、2~3日おく場合もあるが、良い製品にはならない。

干す場所は、家の敷地や駐車場、畑に持って行って干したりする。ノリゴモを斜めにして干した方が、水も垂れるし、陽も当たりやすくなる。干した後は見回って、陽の当たる場所へ移動させる。風が吹くと、海苔が飛んでいったりすることもあるので、1枚であっても、干し上げるまでにはけっこう手間がかかる。

製品になった海苔は、昭和40年以前は、自家用の他に販売業者に売り、女衆の良い小遣いにもなった。現在は、自家用が主で、知り合いから頼まれれば分けるぐらいである。



杉山さん宅でのクロノリの天日干し 昭和53年1月

なお、西浦江梨で採れる海苔以外の海藻には、ヒジキやテングサがある。ヒジキは、現在も5月頃に共同作業で採っているが、テングサは、現在は共同作業では採っていない。

駿河湾の漁

芹沢松雄さんの漁話

カジキのツキンボ (突き棒漁) 2

〈銚を構える〉

カジキを追いかけて走るチャカ(発動機付小型漁船)のヤリダシ(先端の突き台)に立ち、2尋半(約3.6m)の長い銚を構えて狙いを定めた。ひとつには「波のあるときに銚を持っておっかにかあら(おっかないだろう)」と言われたけれど、本人はそのわりに平気だった。綱渡りは棒を持って渡るが、あれと同じ理屈だと思う。銚で重心が取れているから、足を両方へふんばっていい。中にはヤリダシに、サンダルみたいに足を固定できるよう、ベルトをつける船もあった。

〈海が濁るとき、晴れるとき〉

カジキは、海が晴れているときと濁っているときで行動が違うようだ。海が濁っていると、船のすぐネキ(そば)まで来てくれる。船がわからないイト(うち)に、お互いに前を向いて走りっこする。海が晴れていると、魚の方が目が良いから、船が近づく前に逃げてしまう。だから、銚を投げる人も、「今日は海が晴れているから早めに投げよう」とか、「今日は濁っているから近くの安全地帯まで来て投げよう」とか、考えて投げた。あんまりカジキに近づきすぎて、カジキの向こう側を突いてしまうこともあって、難しかった。カジキが船のどのあたりに来たら銚を投げるのかということには、教えて教え切れない技があった。

〈カジキを突く〉

カジキを突くには、オチョコ(離頭銚の銚先)にナワをつけておいて、突いたカジキを萎(な)やして(ナワを出し引きしながら弱らせて)船に引き上げた。

銚を投げる時に、ナワを3~4尋(約4.5~6m)、左手に巻いて持って投げる人と、そのまんま投げる人とがいる。手に持たず投げっぱなしでいると、魚(カジキ)に当たってナワが出ていくとき、じっとしていればいいけれど、人間てヘンなもので、当たるとあとを見ようと動いたりする。それで万が一ナワが足へ巻かる(巻きつく)と、海に落ちたり怪我をしたりと、大変なことになった。手に持っていて投げた場合は、ナワが出ていっても、ナワは手の内にある。だから足は危なくなかった。

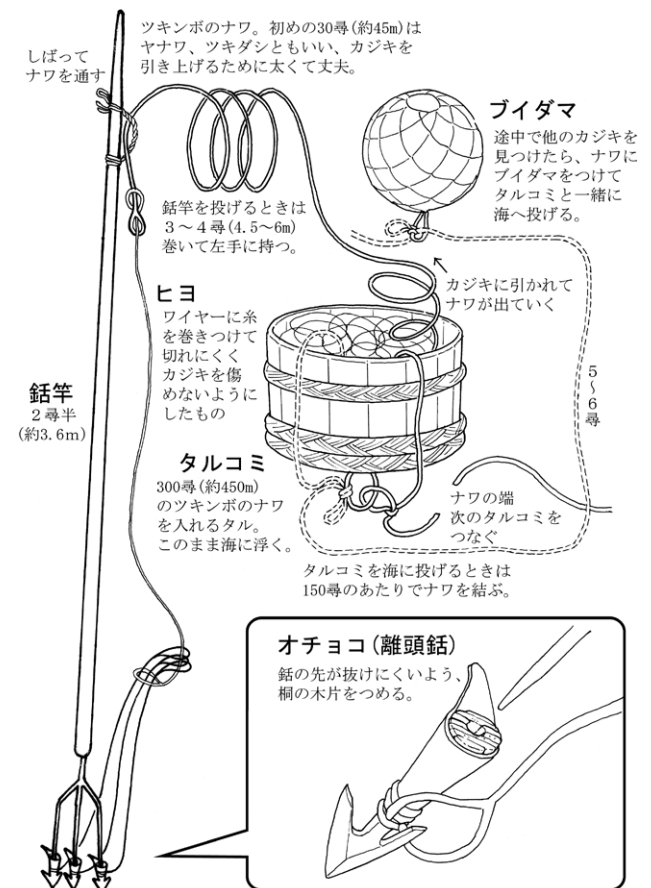
カジキに当たると、ナワが手からスーッと出ていくから、船を真っ直ぐにして、エンジンを止めてもらった。ナワを手で持っていれば、魚は左右どちらかにそれていった。出ていくナワをキュッとオラエル(押さえる)と、犬の紐をキュッと引っぱるのと同じで、カジキも方向をかえた。ナワを持たないと、カジキはまっすぐ船の真下へいくので、ナワがペラ(スクリュ)へ巻いて切れてしまった。投げっぱなしの人は平均ペ

ラへ巻いた。手に持っていた方が、危なげがなかった。

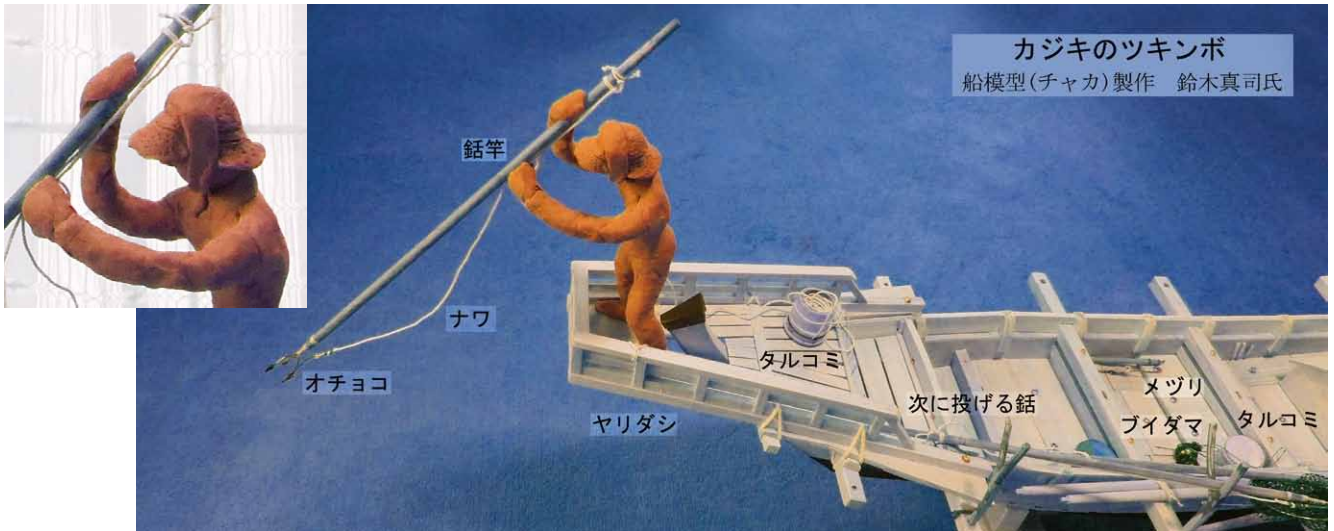
正面から来るカジキを突くと、真下へ潜ると、横へそれていくのと、色々いるが、横へそれていくと、ナワがタルコミからすごい速さでスーッと引き出されて、手が熱くなった。けっこう威勢よく出ていくので手や足に巻かると危なくて、止まるまでは押さえなかった。押さえるとナワが切れたり、オチョコが外れて逃がしたりと、粗相が出るから、魚がひとりで止まるまでずっと出していた。大体100尋(約150m)はスーッと出ていく。そのときの魚の状態によった。

ナワが止まれば、あとは人と魚とのやり取りで、上げたり伸ばしたりした。カジキの頭へ当たれば、50尋程(約75m)で止まる場合もある。でも、一旦は100尋か150尋(約225m)行ってから止まる。急所へ当たればすぐに魚が死ぬが、急所をちょっとでも外れれば(かゆ)元気がいい。背中へ当たれば、人間でいえば痛くも痒くもなく、元気そのものだ。その代わりそういう場合は、あんまり下へは行かず、30尋くらい(約45m)の深さのところをスーッと泳いで行ってしまふ。

だから、ナワを放しても下へ行かない、引っぱっても来ない、30尋から40尋(約60m)の深さのところを船を引っぱって泳いでいる、それで大体オチョコの当たった場所がわかった。「いやぁ悪いとこ突いちゃったよ」と思った。



ツキンボの道具



カジキのツキンボ

船模型(チャカ)製作 鈴木真司氏

〈カジキの死に水〉

カジキを突いて、萎やしたのを引き寄せると、初めにメヅリ(大きな鉄鉤)でひっかけて船のへりに寄せ、暴れるので首を2~3回叩いた。船の梶の長い柄をカヅカというが、櫂の木でできたその棒で叩いて、暴れなくなると、今度はツノを出刃でチョンチョンやって切った。

ツノを切った後で、ツノの頭(切り口)を叩いた。すると、首を叩くときには変わらないのに、ツノを叩くとどういふわけか、カジキの体の色が変わった。紫色みたいに真っ青にきれいになった。そうして2~3回頭を海につけてやって、死に水をくれてから船の中に入れた。そんなことはしない人もいるだろうけど、俺は親がやったもので真似をして、そうしてきた。

色はすぐに元に戻った。あれが死んだ証拠だという人もいるが、人間と同じで死んだ人はきれいな顔になってしまう、それと同じだと思う。たぶんそういう意味だと思う。

〈カジキを捕った後の処理と作法〉

カジキを船に上げるとすぐに腹をあけて、中の腸をとった。それでないといふ傷みが早かった。漁場から帰ってくる間の、船にいるイトにやった。キモ(肝臓)はとっておいて、後で食べるのが楽しみだった。三角になったウスゴ(心臓)は神さんにあげた。われわれ漁師は、ウスゴをお仏器に入れて神さんにあげたものだ。ツノもいっしょに供える家もあった。

神さんは、長い板に載せたダイジンサンと、その隣にお瀬の神さんがあった。お正月にお札を買ってきてそこへ供えた。お仏器は、お正月にお餅だのをあげる四角いオシキの中の丸いお皿で、そこへウスゴを入れてやった。魚の大きさによってウスゴも大小がある。

神さんにお供えしたときは、「またあとお願いします」「またあと捕らしてください」「よく捕らしてくださいました」「またよろしくお願いします」など、そ

の人その人で違おうだろうけれど、お祈りをした。神さんのことは、俺は年寄りのすることをよく見ていたから、やったけれど、ちょっと年が下の人は、もうそんなことはしないだろう。

〈ウスゴとキモ〉

船で腹を割って取り出したウスゴとキモは、ツルベ(水桶)へ入れて、日が当たらないよう、カジキと一緒にシートの下に入れておいた。魚は翌日の市場へ出すため、漁協の冷蔵庫へ入れたが、ウスゴとキモは家へ持ってきて、キモは煮て食べたりした。ウスゴは神さんにあげてから、塩焼きにして食べた。大腸とか小腸とかも、包丁で切って中をきれいに洗って、茹でて食べた。マグロのコワタというが、釜で煮て一晩おくと柔らかくなる。味噌煮にしてもうまかった。キモだけを売ったことはなかった。

〈ツキンボをする格好〉

麦わら帽子をタオルで折り曲げて、つばを尖らせて被った。帽子で見る範囲を狭めて、首を動かして魚を探した。帽子をくくらないと、視界の範囲が広がってしまい、カジキを見つけにくかった。そうやって、ロバみたいにして海を見た。服装は、夏場だけど長そで長ズボンだった。それでもいちにち行ってくると、日に焼けて、鼻のウラッポ(先端)が痛くてたまらず、真っ赤になった。

(話：芹沢松雄氏 沼津市我入道在住)

沼津市歴史民俗資料館だより

2012.9.25 発行 Vol.37 No.2(通巻195号)

編集・発行 〒410-0822 沼津市下香貫島郷2802-1

沼津御用邸記念公園内

沼津市歴史民俗資料館 TEL 055-932-6266

FAX 055-934-2436

URL: <http://www.city.numazu.shizuoka.jp/kurashi/shisetu/rekishiminzoku/index.htm>

E-mail: cul-rekimin@city.numazu.lg.jp