



竹の皮

竹製弁当入れ



弁当包み



チゲ



ワリコ



小型提重箱

弁当箱 (左: 木製、右: アルミ製)



ワリコ

提重箱

寄贈資料の中から

弁当入れ

今回は、資料の中から弁当入れを紹介します。

竹の皮は真竹の皮を乾燥させて平らにしたものです。竹の皮は撥水性と同時に吸湿性をもち、気孔による通気性もあるため食品の保存に適しており、古くから使用されています。また現在では、脱臭性、抗菌性のある成分をもつことがわかっています。

竹製弁当入れは、ざる目編みで風通しがよく、夏はご飯が傷みにくい利点があります。この資料は、大正から昭和10年頃、山へ草刈りに行く時などに使用されたものです。これを持っていく男性は、箸を刺して持ち上げられるほど、ご飯をぎっしり詰めたそうです。

弁当包みは、い草で編まれた小型のごごのようなものです。握り飯を入れて巻き、両端を紐で縛って用います。海へ漁に出る時や、畑に行く時に使われました。

チゲは、飯櫃めしびつに似た小型の桶で、網袋に入れて持ち運びます。メンパとも呼ばれます。漁師が使用したも

ので、一晩かかる程度の漁の際に持ちました。中に入れるのはご飯が主で、たくあんなどの漬物を入れることもあります。大抵は獲れた魚をおかずにししました。

ワリコは、中に仕切りが取り付けられたものです。写真左のものは深さ約2cmと浅く小型ですが、右のものは、隣の重箱と同じくらいの大きさです。芝居を見に行く時や、屋外で行事をする時などに使われました。田植えの際にもワリコで食事を運びました。ワリコは冠婚葬祭などでも使われるため、個人で持つ家もありましたが、共有物として所有した地域もあります。

提重箱さげしゅうばこは、重箱を手には提げて持ち運べるようにしたものです。重箱の大きさは各種あり、写真右上のように縦横約9cmといった小型のものもあります。

楕円形の弁当箱は曲物で、広く使われているものの一つです。元は面桶めんづつといって、一人分の食物を盛る容器でした。右のアルミ製は昭和に入り普及しました。

駿河湾の漁

川上 貢さんの漁話

ハマチの養殖 (1)

昭和25年に始めた^{だいぼう}大謀網であるが、漁が良かったのは昭和30年頃までで、それ以降、徐々に漁獲高が減りはじめ、売上が少なくなってきた。昭和40年頃までは若い漁師たちを集めることができたが、それでもできなくなり、安い給料で来てくれる年を取った漁師たちだけの操業となっていった。それでも、漁師たちに給料を支払うことがやっとの厳しい状態だった。そして、毎年一人ずつの漁師を減らして人件費を削り、自動巻き揚げ機を導入して人数が少なくても大謀網を操業できるように努力を続けた。

しかし、漁獲高は減る一方であり、昭和52年、とうとう四半世紀近く続けていた大謀網をやめることになった。最盛期には27名いた漁師たちは20名までに減っていた。

大謀網をやめた後は、ハマチの養殖と小型定置網を兼業して行うようになった。養殖はこれが初めてというわけではなく、大謀網をやっていた頃に^{おせ}大瀬の峯下漁場で小さな^{いけす}生簀を使い、小規模な養殖を行っていた。ここでは、大謀網で夕方に揚げた魚を翌朝に持って行くために生かす生簀と売り物にならないような若い魚を入れて養殖する生簀があった。本格的な養殖を始めるにあたり、この時の経験が活かされた。

新しく始めるハマチの養殖のために借金をしてFRP（繊維強化プラスチック）製の新しい船を造ることになった。^{へだ}戸田の佐藤造船に注文をし、4か月ほどで完成した。

進水する前に佐藤造船の親方からの提案でフナダマサマ（船霊様）を取り付けることになった。フナダマサマとは、古くは木造船の筒柱に祀られていた船の守護神である。フナダマサマのことは知っていたが、大謀網で自分が使っていた船にフナダマサマが祀られていたことすらわからず、普段から全く意識をしていなかったため、思いもよらないことであった。この取り付けに立ち会ったのは佐藤造船の親方と川上さんの二人だけである。フナダマサマははめ込みの蓋がある木箱で、蓋を開け、その中に塩と生米と5円玉1枚を納めた。そして、蓋を閉じ、ブリッジの舵取りの上の方に釘で打ち付けた。

新造船を海に下ろし、フライキ（大漁旗）を立てた。そして、川上さんが住んでいた大瀬まで運転し、大瀬神社のある岬で船を3回廻すことが進水の儀礼であった（写真1）。それから1週間ほど大瀬の船着場の準備に費やし、その後に大瀬の旅館はまゆうで仲間を集めて宴会を行った。

養殖で使った生簀は直方体の形状であった。養殖を

始めた当初は漁網の生簀で、出来た物を購入することもあったが、網を組み合わせて自ら作ることもあった。陸で作った孟宗竹の四角形の枠を生簀の設置場所まで船で曳航し、直方体の漁網と重石を取り付けて完成となる。

漁網の生簀はクサ（海藻）が付くため、1ヶ月ぐらいで入れ替える必要があった。生簀の入れ替えは、重石ごと古い生簀を引き揚げておき、その下に新しい生簀を潜らせるようにして囲い、古い生簀をひっくり返し、中の魚を移しかえ、古い生簀を引き揚げる。一つの生簀の入れ替えには2時間ぐらいかかり、かなりの重労働であった。そのため、段階的に金網製の生簀に入れ替えていくようになった。金網は亜鉛メッキが施されており錆びることはなく、また、クサが付くことがないため、生簀を定期的に入れ替える手間がなくなった。金網の生簀は、沼津港湾の塚田辰由商店で購入した。江梨までやってきた業者が浜で生簀を組み立て、クレーンで持ち上げて海に落とし（写真2）、船で曳航し設置場所まで運んだ。

（話：川上 貢氏 昭和5年生まれ 沼津市今沢在住）



写真1：大瀬での進水儀礼

（昭和50年頃 川上 貢氏 撮影）



写真2：クレーンで吊り上げられた金網の生簀

手前は生簀で使われていた漁網

（昭和54年頃 川上 貢氏 撮影）

駿河湾の漁

川上 貢さんの漁話

ハマチの養殖 (2)

養殖の設置場所は、当時の西浦漁業協同組合（以下、西浦漁協）に決められていた。本格的にハマチの養殖を始めた頃は、大謀網を操業しながら小規模の生簀を設置していた大瀬崎に近い峯下漁場をそのまま使っていた（写真1）。大謀網を操業していた頃は、西浦漁協から優先的に大瀬崎を使用させてもらっていたが、大謀網をやめた後は、生簀に餌を与える影響で海水浴場に汚れが流れ着くということで、来海へ養殖場を移されることになった。

ハマチの養殖には、100g程度のワカナゴから育てる場合と1kg～2kg程度のイナダから育てる場合がある。3kg程度となるハマチに育て上げるまでイナダからでも1年～1年半の年月がかかるため、ワカナゴからの養殖はほとんど行わなかった。

イナダの購入は養殖組合が一括で年に1回だけ購入していた。購入する時期は毎年夏前と決まっており、イナダ専用の運搬船で九州まで購入しに行く。そして、イナダ用にあげておいた各自の生簀に移していく。

ハマチの養殖の1日は、まず、餌とするサバの購入から始まる。夜が明けてすぐに船で大瀬から沼津港湾の魚市場へ行く。競りが始まる時間は、夏は5:30頃から始まり、冬は遅い。仲買人に頼みサバを競り落としてもらうので、競りは見ずにその間が朝食の時間となる。サバの競りは30分ほどで終わる。サバの量は大体2t～3tのサバを購入していた。その後も様々な魚の競りが続くが、競り落としたサバを船へ積み込み、養殖場のある来海へ向かう。

7:30頃から生簀への餌やりを始める。船にはサバをミンチにする機械が取り付けられており（写真2）、細かくミンチにしてから樋を通して生簀へ流しこむ（写真3）。この作業をそれぞれの生簀に船を横付けして行っていく。餌を一気に生簀へと流しこむと早く撒き終えることができるが、イナダが食べることが間に合わず、生簀の外へ餌が沈んでしまい無駄ができてしまう。生簀に餌を流しこむとイナダが群れ集まり飛沫をあげながら餌を食べ始めるが、この飛沫があがらなくなる状態を見極めながら餌を流しこむため非常に時間がかかった。この餌やりの作業は16:00頃までかかることもあった。

毎週土曜日や正月といった魚市場で競りが行われない日や風が吹いて風の悪い時のように船が出せずサバを買い付けに行くことができない日は休日となる。休日にはイナダに餌をあげることができないが、たとえ1週間餌を与えなくても成長が遅くなるだけで問題はない。そのため、休みたい時に休める仕事ではあるが、

朝と夕の2回の網揚げ以外の時は休みとなっていた大謀網に比べると忙しく立ち回らなくてはならない仕事であった。

次号に続く

（話：川上 貢氏 昭和5年生まれ 沼津市今沢在住）



写真1：大謀網を操業していた頃の峯下漁場での生簀
（昭和47年頃 川上 貢氏 撮影）

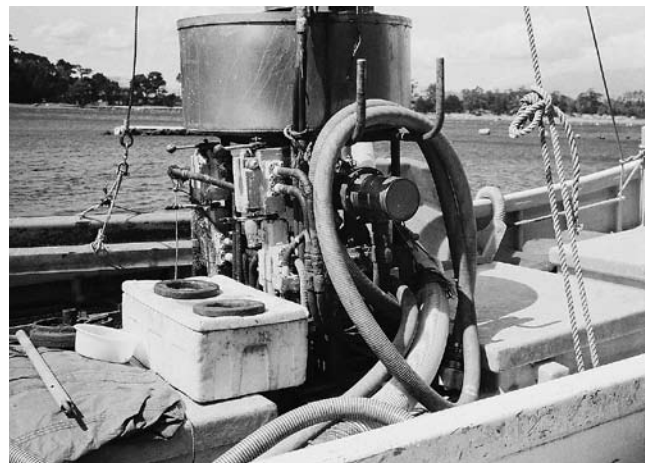


写真2：餌となるサバをミンチにする機械
（昭和57年頃 川上 貢氏 撮影）



写真3：樋を通してサバのミンチを生簀に流し込む
（昭和57年頃 川上 貢氏 撮影）

魚見のある風景⑤



上の写真は、内浦小海にあった魚見の松を昭和49年の8月に撮影したもので、小海の集落から重寺方向を見たものです。手前の海岸は近頃埋め立てられました。「内浦の民俗」によれば、ここはかつてイエノマエというアンド(網度=網を入れる漁場)でした。そして、崖上の魚見の松には、西の峰(シリャーミネ)という魚見が設けられていました。

右の写真は1年後のもので、さらに近くから見たものですが、左側の幹の中程をよく見ると横向きに連続して、梯子のように木の棧が縛り付けられています。松木の先端近くの枝分かれているところには横に棒のような物が



縛り付けられているようです。おそらくこの位置に小屋掛けがされていたと見られます。

「内浦の民俗」によれば、小海地区には、八坂神社の上にもうひとつのオオミネがあり、そこにも大きな松の木が立ち、三畳敷きくらいの小屋が建てられていたそうです。

資料館からのお知らせ

歴民講座「甲斐武田氏と沼津」の開催

本年度も戦国時代の沼津を取り上げた講演会を開催します。今回は、永禄年間の武田信玄による駿河侵攻から始まり、天正10年の武田勝頼の滅亡をもって終結した甲斐武田氏の駿河国支配において、元亀年間の甲相講和頃から河東地域の拠点的な城郭として重要な役割を担った市内根古屋の興国寺城を守護した曾根下野守昌世を通して、甲斐武田氏の駿河国支配の姿を学ぶものです。

講師は、昨年度の講座に引き続き、平山優先生にお願いしています。詳しい日程や応募方法につきましては広報ぬまづでお知らせします。ご期待ください。

久料の石丁場で刻印を発見

西浦久料の久保田喜六さんから農道改良工事現場で、文様の刻まれた石が見つかったとの連絡を受けて、現地に赴いたところ、大きな石の割れ面に「卍」の刻印を確認することができました。

久保田さんの記憶では、学校を卒業して、直ぐに農業に従事した時、自分でみかん畑を開墾していて、刻

印を見つけましたが、埋めてしまったそうです。工事の際に気をつけていたら見つけれられたそうです。前に見つけた時にはこの



石の裏側の無垢の面にあったと記憶しているそうで、裏にもまだ刻まれているかもしれません。

文献には、江戸時代の初め頃、この地域に、松平阿波守家(蜂須賀家)の仲洞丁場という石丁場があったことが記されています。蜂須賀家の家紋は「卍」です。

沼津市歴史民俗資料館だより

2014.6.25 発行 Vol.39 No.1 (通巻202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/shisetsu/rekishiminzoku/index.htm>

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