



椀をのせた膳 (足打折敷)



折敷



折敷 (供物用)



三方



足打折敷



宗和膳



蝶足膳



懸盤 (雑具)



四足膳



四足膳と収納箱



胡桃足膳



胡桃足

寄贈資料の中から 膳

今回は、資料の中から膳に関するものを紹介します。膳は食器をのせて食事をするための台です。本来は台に盛り付けられた食物を指しましたが、江戸時代に入り食事用の台が普及してからは食器をのせる台のことも膳と呼ぶようになりました。

折敷はへぎ板でつくられた縁付きの方形の台で、平安時代には貴族の間で使用されました。当初は白木でつくられ、四隅を切った形のものもあります。折敷に板をつけ足としたものを足打折敷または足付折敷といいます。近世になると、折敷や足打折敷は膳として庶民に定着していきました。現在でも折敷は膳や供物台として使われます。三方は折敷に方形の台をつけたものです。もとは身分の高い人々が食事をする際に使われ、台の彫形の数や有無によって四方、三方、供饗などと呼ばれ、位の高さにより使い分けられました。一般では神仏に供える時のみ三方が使われました。懸盤は四脚の台に折敷をのせたもので、平安時代から江戸時代にかけて貴人に用いられました。後には台がつく

りつけのものも現れます。漆塗りで外黒内朱が多く、蒔絵が施されたものなどがあります。

近世に入ると、様々な意匠の膳が生まれ普及しました。主なものに、蝶足膳、猫足膳、宗和膳、胡桃足膳などがあります。蝶足膳は、足の形が蝶のようであることからこの名で呼ばれます。祝事に用いられることが多く、四足の膳の中で最も格式が高いとされます。猫足膳も猫の足に似た形状であるのがその名の由来です。宗和膳は、江戸時代前期の茶人、金森宗和が好んで用いたといわれる形です。一般には客用として広く使用されました。胡桃足膳は、割った胡桃の殻を折敷の裏の四隅につけて足としたもので、日常用や雇い人用として使われました。庶民の日常用には、他にも箱膳という、一人分の食器を収納する蓋付きの箱が普及しました。また、冠婚葬祭は各家で行っていたため、多数の膳や椀を所有する家もありました。明治時代後半には、大勢で一度に使用する座卓が家庭に浸透しはじめ、膳は日常からは徐々に姿を消していきました。

駿河湾の漁

金指 貢さんの漁話

網組長宝組の漁法 (1) トイシキ・マカセ網

小海^{こうみ}の長宝組が網組として漁を行うようになったのは大正7年頃のことです。それから現在まで100年余りの間、様々な漁法で漁を行ってきました。金指さんが現役の漁師だった頃、どのような漁法で魚を捕えていたのでしょうか？

・トイシキ

長宝組が設立された当初に行っていた漁はトイシキ(土肥式)やアジ網と呼ばれた中層や上層を泳ぐアジやイワシを捕るための船曳網^{ふねびきあみ}です。トイシキの名前の由来は土肥(伊豆市)の漁師が発明したためと言われています。昭和5年の沼津魚市場の水揚げ1位は土肥の漁師たちだったそうで、当時の土肥の漁師の技術は周辺の漁師の中でも際立っていたようです。

トイシキはオアミと呼ばれた脇網の両端にナアミと呼ばれた垣網が繋がっています。一般的な船曳網では脇網の中央に袋網が付きませんが、これには付かずオアミの部分を袋状にすることで魚捕りとしていました。網全体にアンバ(浮子)とイヤイシ(石の沈子)を付けますが、袋状にした網の先端部分には直径40cm程度のカンタ(樽形の浮子)を取り付けました。

トイシキは夜間に行う漁です。灯りをつけた船が魚を集め、袋状となっている部分に誘導し、網を揚げていきます。一晩に7クラ(回)の網揚げを行うことも珍しくなかったのですが、間門^{まかど}にいたお大尽のナクラさんと^{なな}クラを掛けて「今夜は間門のお大尽だよ」と冗談を言ったものでした。

昭和10年頃には漁獲効率の良い二艘巻の巾着網を行うようになりましたが、当時の網は綿糸のため、高価な巾着網を腐りやすい夏場に使用することを避け、6月から10月までをトイシキ、10月からは巾着網と使う時期を分けていました。

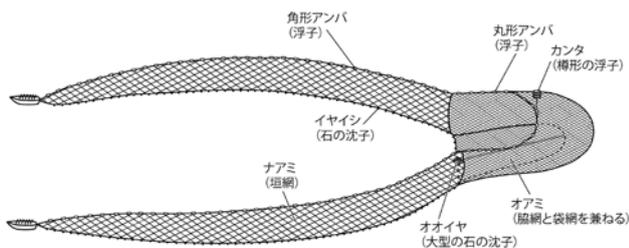


図1：トイシキ (アジ網)

・マカセ網

マカセ網はキワダ(キハダ)やメジ(クロマグロの幼魚)といったマグロの仲間やカツオの仲間を捕るための船曳網です。中でも市場価値の高いマグロの仲間を捕ることが第一の目的となります。

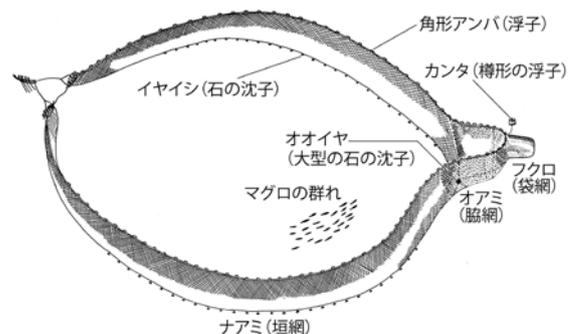
マグロを何日も続けて捕ることは至難^{むが}の業で、ツキや運がないと捕ることができません。マカセ網の名前の由来は、運を天にまかせるところからきていると言われています。

静浦地区^{しづら}志下^{しげ}では明治20年から25年頃には既にマカセ網が導入されていたようで、蒲原方面から伝わったという伝承があります。長宝組でのマカセ網の導入は昭和初期と考えられています。その頃、多くのマグロがやってくるようになり、マグロ捕りの最盛期を迎えていました。

マカセ網は、オアミと呼ばれた脇網の両端にナアミと呼ばれた垣網が付き、オアミの中央に魚捕りとしてフクロと呼ばれた袋網が付きます。ナアミはミゴナ(稲藁の穂首を撚った縄)で編まれていて、片側で600間※(約900m)の長さになります。麻糸で編まれたオアミの長さは50間(約75m)ぐらい、フクロは20間(約30m)ぐらいの長さでした。フクロは3寸5分(約11cm)ぐらいの網目ですが、ナアミの網目は最大で1丈1尺(約3.3m)もあります。小型のマグロであればすり抜けてしまう大きさですが、マカセ網で取り囲んでしまえばマグロは網を恐れて近づけないため、この網目でもフクロに追い込む脅しとして十分な効果がありました。ナアミとオアミには桐で作られた角形のアンバ(浮子)を3間(約1.5m)間隔ぐらいい取り付けます。フクロには直径1mもある大きなカンタ(樽形の浮子)が一つ付きます。ナアミにはイヤイシという石の沈子を取り付けましたが、フクロにはオオイヤという大きな石が一つ付きます。マカセ網に使える大きな石は貴重のため先祖代々使用していました。(次号に続く)

※ 漁師が使う1間=5尺で約1.5m

(話：金指 貢氏 昭和5年生まれ 沼津市三津在住)

図2：マカセ網
(沼津市歴史民俗資料館編『沼津静浦の民俗』P51 マカセ網図に加筆)

沼津の石丁場遺跡

(6) 西浦立保の石丁場

沼津市の南部地域には、江戸時代の初めごろに江戸城の石垣に使用することを目的として石を切り出した石丁場遺跡がいくつも残っています。最近の調査によって、新たに西浦立保地区で石丁場遺跡が見つかりました。

海岸の石丁場

立保から古宇に向かう海岸沿いには、矢穴が刻まれた石がいくつも残っていることが知られています。こうした海岸沿いの採石跡を磯丁場と呼んでいます。



立保向山丁場

立保集落のすぐ後方に控える山の斜面において、石の採掘遺構が新たに見つかりました。矢穴の形状などから江戸時代初めごろの石丁場遺構と考えられます。仮にその土地の字名から立保向山丁場と名付けます。



当地は、立保川右岸の急傾斜地で、斜面の下側では板状節理が発達した石が露出しています。斜面の上側では所々に3メートルを超える大型の石も産出しており、このような大きな石だけを選んで矢穴を刻み、石を割っています。大きな石は多く産出していないため

採掘遺構は数か所だけですが、角石や大きな築石のみの採掘を目的とした丁場と考えられます。



神社の石垣

立保集落にある神明神社には、地元産の石で積み上げられたと思われる石垣が残っています。この石垣をよく観察してみると、矢穴の刻まれた石が使用されていることがわかります。江戸城用に切り出したままになっていた石を再利用した可能性があります。



駿河徳川家

熊本の大名細川家に伝わる古文書によれば、寛永年間の江戸城修築の際、立保村をはじめとする西浦各地で駿河大納言が採石をしたことが記されています。駿河大納言とは三代將軍家光の弟、忠長のことを指し、当時駿河国を治める大大名でした。全国の大名を動員した江戸城の修築においては、將軍の弟でも例外なく動員されていたのです。

徳川忠長に関する史料は多くは残されておらず、地元の古文書も少ないため、立保地区の石丁場については詳しいことはわかっていませんでしたが、今回発見された石丁場は、古文書の記す駿河徳川家の石丁場であった可能性があり、今後の詳細な調査が待たれます。

魚見のある風景⑭ おもすみくぼ 重須三久保

右の絵葉書の写真は、「三津 内浦長浜海岸の富士」と題する、内浦長浜の観潮所辺りの海岸から富士山を望んだものです。湾の真ん中には、八角形に組まれた鯛の生簀が並び、右側には淡島が、左側には長浜の小脇の網小屋とその先に長井崎が延びています。長井崎の先端の裾には網小屋があり、その上方に丸太を組んだ櫓形式の魚見が写っています。

内浦重須の漁場は、古くは湾の奥深くにある弁天島の南に洞と余瀬の2箇所があったようですが、余瀬は、弁天島の北に移り、後に、先端の三久保も漁場として追加されたようです。明治27年に発行された『静岡県水産誌』には、内三久保網戸と外三久保網戸が描かれています。

写っている魚見櫓は、外三久保に位置するようですが、海岸からはかなり離れているところから、大ヨミドの役目を果たしていると思われます。



重須の大ヨミドは近世の古絵図では、長浜城跡のある城山の頂上にあり、その後、弁天島の頂上付近に移り、更にここに移動したと見られます。どちらも櫓形式のものです。移動してきた理由は、始めは岸近くまで押し寄せてきた魚群が、次第に湾の奥深くまでは入ってこなくなり、漁場も次第に外海に向って北に移動したことによるものと思われます。

資料館からのお知らせ

体験学習の開催について



8月17日に本年度の夏休み体験学習「昔の道具を使ってみよう」を開催しました。会議室での解説の後、玄関ホールで石臼を使って、米や大豆を挽き、上新粉（団子粉）や黄粉作りを体験しました。ゆっくり回すと惰性がなく、力を入れなければならず、なかなか大変な作業でした。その後には、少し火打金と火打石による火起しなども体験しました。

最後に、同じ石臼で挽いた米粉で作った黄粉団子を試食しました。

体験コーナーの開設について

夏休み期間中の日曜日、玄関ホールに体験コーナーを設けました。古代の舞錐による火起しを体験しても



らいました。回し方になれて、煙が出るようになってもなかなか火種ができず、汗でびしょりになりながらも、最後に麻くずにボツと火がつくと、びっくりしながらも笑顔にかわります。

火打金と火打石による火起しも体験しましたが、舞錐の方が予想に反して楽に火が起きました。

沼津市歴史民俗資料館だより

2016.9.25 発行 Vol.41 No.2 (通巻211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