



寄贈資料の中から 近代以降のあかり

今回は資料の中から、近代以降に使用されたあかりを紹介します。石油ランプは幕末頃に欧米から輸入され、明治に入り全国に急速に広まりました。その後国産化が進み、明治20年代には生活様式に合わせて様々なものがつくられました。同時期に一般家庭にも電力の供給が始まり、明治末から大正にかけて電灯が普及しました。

台ランプと箱付台ランプは座敷で使用するもので、資料はどちらも高さが80cm以上あります。箱付台ランプの台はランプの収納箱も兼ねています。

吊りランプは天井から吊るすもので、茶の間や台所などで多く使用されました。ガラスのホヤは煤で黒くなるため、ホヤに手が入る子供が毎日掃除をしました。

軒灯は、商店などの軒先で看板に用いられることが多いあかりです。街灯は明治初期に普及したガス街灯を模したもので、写真のものはろうそくを使用します。

金網製提灯は、ろうそくの火が燃え移るのを防ぐために目の細かい金網が張り巡らされています。

アセチレンは炭化カルシウム（カーバイド）に水を加えると発生する気体で、燃やすと強い光を発します。アセチレン灯は、長時間の使用に耐えるため漁業などに使用され、浮島沼や周辺の小さな河川では、大正時代頃から夜間の突き漁に使われていました。

左下の小型ランプは、伸ばした脚の内部にろうそくを入れるもので、脚の中にばねが仕込まれています。

ランタンは、ガラスなどの覆いがついた、ろうそくやカンテラを光源とする灯火です。資料のランタンはろうそくを用いるもので、夜間に外を歩く際に使われました。自転車用灯火は自転車に掛けて前照灯とするものですが、手提げの懐中電灯にもなりました。小型停電燈は蓄電池が内蔵されており、右側面にスイッチ、左側面にコンセントの差し込み口があります。

駿河湾の漁

金指 貢さんの漁話

ふなだま
船霊にも正月のお供え —オカンダイコン—

歴史民俗資料館では、2月2日より企画展「沼津のひもの・かつおぶし 国指定漁具コレクション 水産加工用具」が始まりました。本展では、史料を駆使して沼津における水産加工の歴史を振り返りつつ、国の重要有形民俗文化財となっている「沼津内浦・静浦及び周辺地域の漁撈用具」から水産加工に関する民具資料を展示し、その技術を紹介しています。本展では、金指さんよりオカンダイコンの写真を提供いただきました。今回は漁の話から少し離れて、オカンダイコンの話です。

オカンダイコンとはオカン・オセチとも言われ、沼津における正月の供物です。オカンとは漢字で書くと御羹であり、「羹」・・・すなわち、魚・獣肉・野菜などを熱く煮て作るものを語源としています。江戸時代の洒落本『当世導通記』には「ぞうにの事をおかんといふ」と出ており、正月の雑煮のことを指しています。しかし、沼津の各地区では、この正月の供物と雑煮は別であることが多いようです。

さて、このオカンダイコンが、なぜ企画展のテーマである水産加工に関わるかと言うと、そこに使われている食材の一つが鰹節だからです。沼津の各集落の正月の供物を見ていくと、大根と里芋は必ず添えられますが、その他の食材については差が見られます。静浦地区の獅子浜では大根・里芋・紅白のナマス、内浦地区の重寺では大根・里芋・人参・削った鰹節、西浦地区の河内では大根・里芋・油揚げ・焼いた細長い餅となっています。内浦地区の三津にある金指家では、大根・里芋・黄色と白の餅・削った鰹節で構成されています。次に金指家のオカンダイコンを準備から見ていきましょう。

オカンダイコンの準備は暮れに行われます。金指家ではもち米2升を1白として、3白から4白の餅をつきます。そのうちのひと白は、黄色粉を混ぜて黄色の餅を作ります。この黄色の餅はオカンダイコンだけではなく、雑煮にも入れて食べられます。大根と里芋も暮れのうちに下茹でをしておきます。大根は、スーパーで売られているような太いものではなく、畑で育てた大根から直径4、5cmのものを選び、輪切りにします。里芋も長いものを選び、輪切りにしていきます。下茹でする時は味をつけず、ただ湯で煮ておき、ざるにあげておきます。ここまでは女性の仕事になりますが、正月を迎えると男性の仕事になります。

元旦、一家の当主がオカンダイコンの準備を始めます。暮れに準備しておいた大根と里芋を再び煮ていき

ます。この時、金指家では少し醤油を垂らすと伝えられています。最後に2cm角ぐらいに切った黄色と白の餅を入れます。そして、オブッキ（折敷と皿）へ、大根を一番下、その上に里芋、そして白と黄色の餅を盛ります。大根と里芋を煮たときの煮汁を少し注ぎ、その上から鰹節の削り節をかけます。そして、トシガミサン（年神）やダイジンサン（神棚）やオイベスサン（恵比寿）やホトケサン（仏壇）など、神仏を祀る全ての棚にオカンダイコンを入れたオブッキを供えていきます。資料館日より218号で触れましたが、金指家にはフナダミサン（船霊）が棚に祀られており、ここにもオカンダイコンを供えます。すべての神棚へオビカリ（鯛燭）をあけてオカンダイコンを供えていくと1時間近くかかります。朝食を食べ終わった後、オカンダイコンを下げます。

オカンダイコンは、正月三が日の間、毎日供えられます。神棚から下げたオカンダイコンは、家の女性がまとめておき、三が日が終わった後にまとめて海へ流します。

オカンダイコンに使われた鰹節をはじめ、干物や煮干しなど、沼津の水産加工をテーマにした今回の企画展は5/6（月・振休）までとなっています。ぜひ、ご来館ください。

※今回は、奥様の典江さんのお話も元にしてしています。
（話：金指 貢氏 昭和5年生まれ 沼津市三津在住）



写真1:オカンダイコン



写真2:神棚に供えられたオカンダイコン
(2枚とも写真提供:金指貢氏)

◆沼津ヒラキ物語①

「下河原町と河岸」

加藤 雅功

今回から地元の水産加工業の干物と「開き」の歴史について少し語っておきたい。まず最初に、下河原の集落の性格と生活の舞台を中心に記す。

●集落の性格 すでに紹介した江戸時代後期の文化3年(1806)作成の「沼津本町絵図」から夫役を読むと、宮町・下河原町とも歩行屋敷と船手屋敷が多く、野屋敷も10数軒を数える。宮町は船手が28軒、歩行が7軒で、家数48軒の下河原町では船手・歩行がほぼ半々であった。ともに狩野川河畔の「河岸」に位置し、道沿いに短冊型の土地割をなし、人足役を勤める歩行役以上に集落を特色づけたのは船手役で、船舶の管理や運送の任務に当たっていた点にある。

河川の港湾をなす「河岸」は船の荷物の積み下ろしをする岸であり、古くに北側の土のほかに、「魚町」から「仲町」にかけてがその中心で、問屋・仲買の人々が活躍する場でもあった。大正から昭和初期の絵葉書や新版画に描かれた蔵の連なる倉庫街と「河岸」の風景は、今もその片鱗をわずかに残している。

狩野川右岸では「河岸」の景観だけではなく、「川除」の機能が重要であり、古くから洪水制御を目的に「出し」が築かれていた。下流側へ斜めに突き出す「石突き出し」(石出し)は単に「出し」と呼ばれ、細い河岸道の先に構築されて、普段は船の係留に役立てられていた。長さは6間程度、幅も5間前後あったが、基礎の材木に太い松などを矩形の格子状に組み、間に捨て石を置くために堅固で、新旧の堤防工事ではその撤去に難儀した。なお、明治末期には、宮町から下河原町にかけて7つの「出し」があったことを知る。

これらの「出し」のほか、「河岸」に降りる坂や階段、舟繋ぎの松、石垣・擁壁等から、川に依存する河港の機能だけでなく、洪水災害常襲地の護岸の特異さを反映し、生活に根差した文化的景観をなしていた。

●生活の舞台 明治初頭の宮町・下河原町の絵図面を見ると、妙海寺へは不動院に接した妙海寺通り(妙海寺門前)からで、「中の寺」と呼ばれた妙海寺の大門より先には、「ゑんぎ館」(ゑんぎ旅館)などが進出した。祖父が青年期に過ごした沼津本町の南端で、よく会話の中で「ゑんぎ館」の裏にあった「入町」の実家のことが語られた。移転後に親類の加藤角次郎(山加)が住んだ地で、黄瀬川の被圧地下水を上総掘りで鉄管を貫いて得る「掘り抜き」の共同井戸を挟んで、友人の前田勉(丸り)の家があり、ともに古くからヒラキの水産加工業を営んでいた。アジを代表とした魚の加工では、洗いや塩汁に漬ける際に井戸水などを大量に使用し、また近くにヒラキの干し場を求めるのが常であった。

狩野川は柿田川の湧水が大量に注ぎ、清流のために沖合(流心)から汲み上げた水は腐らず、外洋に出る船舶が航海前に永代橋の下流で汲んでいたことを、よく父が話していた。「出し」と「出し」の間は「水の流れが一時的に止まって静かになり、魚の洗い場として好適であった」ことを山加の伯父が語っている。

また、新玉神社北側にあった「新玉(サス六)の出し」でも昭和7年頃、露木家(サス六)が魚の洗い場に利用していた。いずれも戦前の穏やかで、清らかな河の流れの頃の話である。

絵図面に戻ると、下河原町の旧道から西側に入る道は「天王道」と呼ばれ、「中の寺」の妙海寺と「下の寺」の妙覚寺の境内が接する位置に天王社が祀られていたことに困む。疫神の牛頭天王を祭った天王社は、祇園社とも呼ばれ、かつ下河原(下川原)の地名由来とも関係して、一時「下河原神社」とも呼ばれた。

また、天王道から入って突き当りの妙海寺に「古表門」の標記が別の古絵図にあり、この分岐した道が古くから成立していたことを知る。

この天王道と旧第六天社(現川辺神社)とに挟まれた一画は、私の曾祖父が居住していた頃の通称「入り町」で、絵図では家が5軒ほどある。旧道からの文字通りの入り込んだ部分で、「入町」とも記した地は異形の区画を占めている。狭小ながら旧下河原として特異な部分をなし、クランク状の道の先には、天王社(祇園社)のほか、耕作地の中に千本への浜道が3本延びていた。

●下河原町の生業 宮町から下河原町にかけての住民の生業は、元々魚仲買の「五十集衆」が多く、魚町や仲町などから移行して、商工業は活気を呈していく。古くは魚町に「魚座」とともに「魚河岸」があり、やがて大正から昭和初期にかけて宮町の「魚河岸」に魚市場が整備されると、問屋・仲買・小売りなど、関連の仕事への依存度が高まっていった。

下河原の千本浜での地先漁業は、古くにマグロ・カツオ・サバ・ブリなどの回遊魚を対象とした地引き網漁で、地元天王社に因んで、網組名は「天王網」(下網とも)である。祖父まではこの天王網組に所属し、下網は下河原を指す略称の「下」から来ている。やがて魚種も減って小規模となり、後に東西に別れてもいたが再統一され、現在まで継続している。沼津本町全体では明治中期に漁業を営む漁家が80戸程度にしか過ぎず、中でも五反田(市道)の人が多かった。魚町の小池屋を津元とした「小池屋網」とも言った「小池網」の網組が北側の市道の漁場を占めていたが、それでさえも半農半漁の生活を余儀なくされていた。

明治20年代において下河原の農家は小舟を持っており、河口一帯で手繰り網漁を共同で行ったり、狩野川

の船倉からも船を繰り出して、千本浜で地引き網（天王網）などを20人から30人の漁師で引いていた。60戸ほどの集落では、漁業は農閑期に限られ、やがてお蚕さんを飼う養蚕業に力を注いでいくこととなった。

土地利用面を見ると、下河原や本町分の畑地では、養蚕が明治期に盛んとなって、明治20年代から戦前まで、狩野川寄りに蚕の飼料となる桑の葉を得るため、一面に桑畑が広がっていた。半農半漁の暮らしが続く中で、祖父が「入町」から妙覚寺裏に移転して、農業で生計を立て始めていた大正末期頃には、下河原に郡

是製糸場も進出していた。現在の下河原団地付近にあり、地元から多くの女工が採用されて活気を呈していた。さらに昭和8年に「港湾地区」に掘込式の港湾（沼津港）がほぼ完成し、昭和10年頃からは耕地整理事業も進められた。

昭和30年代からは都市化が進展し、かつて「下河原の野良」と呼ばれた土地も普通畑さえなくなった。現在の内港付近で低湿地が目立った港湾周辺の水田も、観音川（子持川）沿いから千本中町付近まで分散してあったが、埋め立てられて消滅している。

資料館からのお知らせ

平成30年度企画展「沼津のひもの・かつおぶし」の開催について



2月2日(土)から2階展示室を会場に、5月6日(月)まで、本年度の企画展「沼津のひもの・かつおぶし」を開催しています。

国の重要有形民俗文化財に指定されている「内浦・静浦およびその周辺の漁撈用具」から水産加工の道具、特にかつおぶし製造の道具や干物生産の道具を主体に紹介するもので、合わせてその歴史についても触れています。江戸時代には沼津の名産品として浮世絵版画にも登場するかつおぶしは、現在ではほとんど姿を消してしまいました。

鰹の加工品としては、平城京跡から出土した木簡から、奈良時代に今の静浦の江浦と考えられる駿河国駿河郡宇良郷榎浦里、内浦三津とみられる伊豆国田方郡棄妾郷御津里などから調として荒堅魚が運ばれていたことが知られていますが、今のような干物の歴史についてはほとんど触れられてきませんでした。

戦国時代の古文書に見られる「よこわのひもの」「しびのたり」は、今のところ、この地域の文献に登場する干物の最も古い例と考えられます。

本企画展では、展示図録も発行しています。

歴史講座「江戸時代初期の徳川権力と沼津」～大御所家康、徳川頼宣・忠長の時代～



1月15日(土)に市立図書館4階の視聴覚ホールを会場に、本年度の歴史講座を開催しました。

講師は柴裕之さんで、江戸時代初期の幕藩体制の確立に至るまでの不安定な時期に、この地域を治めた大御所家康、その子頼宣、そして三代将軍家光の弟の忠長の三人を中心にお話をいただきました。

講師の先生の熱弁に皆さん聞き入っていました。戦国時代から江戸初期にかけての地域の歴史を新たな視点から振り返る講座は、来年度以降も続けて行く予定です。ご期待下さい。

沼津市歴史民俗資料館だより

2019. 3. 25 発行 Vol.43 No.4 (通巻221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: <https://www.city.numazu.shizuoka.jp/kurashi/shisetsu/rekishiminzoku/index.htm>

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