



寄贈資料の中から ～御用邸工事写真～

この写真は、沼津御用邸の本邸と西付属邸を結ぶ海岸近くにある御傳橋の工事中的写真です。

今までに公開されている沼津御用邸の写真は、完成した建物外観および内部の一部が写されたものしかなく、工事中的写真は珍しいものです。

この写真は、大岡の兼子さんから寄贈されたもので、吉原に住んでいたお父さんの遺品の中にあつた、御祖父さんの所有していた写真だそうです。御祖父さんは土木技師で、全国各地の土木工事に関係し、鉄道や、鉄橋、隧道などの建設に携わっていたとのこと。

石垣は、間知石の布積みで、遣り方が設置されています。橋は型枠が組まれているところからコンクリートを流し込んでいると見られます。左下には小舟が並んでおり、積み石や骨材を運搬してきたものと見られます。作業員の法被には「金子」や「日本石材工業株式会社」の文字が読み取れます。

台紙には、「沼津城内鈴木」、白鳥を模ったSの字の「SUZUKI, NUMADZU」, 「JS」のマークが印刷されています。沼津停車場南側の旧城内にあつた鈴木写真館は、伊豆の岩科村出身の鈴木忠視が明治24年に開業したもので、明治40年の没後、娘婿の次郎作が後を継いでおり、JSのマークは次郎作のもので、(忠視はTS)写真館は城岡神社の東側に位置していました。

『昭和天皇実録』には、川村純義伯爵没後の明治38年7月27日に楊原村善太夫字桃郷林の川村鉄太郎伯爵別邸を皇孫殿下の御用邸として買収し、沼津御用邸西付属邸とするとの記事があります。川村家から別邸献上願があつたが買上となったようです。

御傳橋は、御用邸の本邸と西付属邸を直接結ぶ通路として、川村別邸買上後に設置したものと考えられ、明治39年頃以降に工事されたことと見られ、鈴木次郎作の撮影と年代的には合致します。

駿河湾の漁

金指 貢さんの漁話

漁への願掛け・縁起かつぎ

運を天にまかせるところから名づけられたマカセ網のように大漁を呼び込むための運やツキを漁師は常に気に掛けています。運やツキは目に見えるものではありませんが、それを手に入れることが漁にとっては重要なことです。そして、一度手にした運やツキは長く続いて欲しいと誰しもが思うことです。

また、海は穏やかな日もあれば荒れる日もあります。そんな海上での仕事は一步間違えれば即座に大事故に繋がります。港を出て漁を行い再び無事に港へ戻ってくることは、漁師はもちろん、港で待つ家族にとっても切なる願いでした。

漁師の間では大漁や航海安全に対する願掛けや縁起かつぎが古くから行われており、また、守らなければならない約束事も言い伝えられています。

・カンタとオオヤ

長宝組で行うマカセ網のような船曳網ではフクロ(袋網)にオオカンタと呼ばれる大きな樽形の浮子とオオヤと呼ばれる大きな石の沈子の一つずつ取り付けます。網は定期的に洗浄し網干しを行います。再び網を船に積み込む時にオオカンタとオオヤに対して願掛けを掛けます。オオカンタの上の中央に塩の小山を積み、その両端に洗米の小山を積みます。その3つの小山それぞれの上からお神酒を掛けていきます。そして、オオヤにもお神酒を掛けていきます。オオヤを海に落とし入れる作業は非常に気をつかう作業で、オオヤが網に絡まってしまうと漁を行うことができません。オオヤへの願掛けにはオオヤが網に絡まず、順調に操業できるようにという願いが込められています。

・蛇

蛇の夢を見たら他人に話してはならないという言い伝えがあります。蛇は縁起のいい生き物で、蛇がたくさん卵を産んでいる夢を見たら漁があるといわれています。

・金物は海に落とすな

船上で使用する金物を海に落とすと、海が怒って良くないことが起こると言われています。もし、金物を海に落として失くしてしまったら、内浦小海にある萬年山珠環寺へ行き祈禱をしてもらい、紙の御札を頂いてきます。そして、落とした場所へ行き、頂いてきた御札を流さなければなりません。船を停泊させるために海に落とす鉄のイカラ(錨)でも、意図せず落ちてしまった場合は祈禱してもらわなくてはなりません。

・神仏への参詣

長宝組では毎年1月5日頃に大漁・航海や操業の安全を祈願するためにバスを貸し切りにして参詣に行きました。昭和35年頃までの行先は成田山(千葉県成田市成田山新勝寺)でした。昭和11年6月にマグロの大漁があり、そのお礼参りとして、その年の8月に成田山に参詣したこともあります。この時は長宝組の漁師全員にマグロの絵が描かれた揃いの浴衣が配られ、それを着て参詣に向かったそうです。昭和35年頃以後の参詣先には道了さん(神奈川県小田原市大雄山最乗寺)や豊川稲荷(愛知県豊橋市円福山妙厳寺)などがありました。多くの漁があった時は、その都度、お礼参りとして愛鷹の水神さん(長泉町水神社愛鷹教会)に参詣していました。

・女性の祈願

13人いた長宝組の網元には当番の制度があり、月ごとに当番が替わっていきます。月が始まると、3日間はおダイモク(お題目)が行われます。当番の家の女性が内浦小海にある珠還寺と敬願寺と八坂神社とお稲荷さんを参拝した後、網元の女性が当番の家に集まり、長宝組がまつっている神様の前で団扇太鼓を叩きながら題目を唱えます。28日はオタイヤと言い、その月の最後のオダイモクとなります。そして、月の当番が終わると、次の当番へ引き継ぐためにリヤカーで神様を運びました。現在は網元の当番で神様を回すことはなくなり、事務所に祀られるようになりました。

(話：金指 貢氏 昭和5年生まれ 沼津市三津在住)



写真1：長宝組が大瀬神社に奉納したオオカンタ
上径 820mm × 下径 930mm × 高さ 760mm
上面に「大漁長宝組」と墨書されている。
(沼津市歴史民俗資料館所蔵)

三年にわたり、昔の貴重な漁のお話を聞かせて頂いた金指貢さんに、この場を借りてお礼申し上げます。

◆沼津ヒラキ物語②

「下河原町と河岸」その2

加藤 雅功

●「ひらき」の始まり 江戸時代の明和5年(1768)において、仲町の池田與三郎家文書に「ひらき物」があり、これは開いた魚の干物を指していると考えられ、それより以前に「ひらき」の製造が行われていたことが分かる。当時の魚仲間組合(「五十集衆」)の沼津宿裏町の魚座の規則である「古例式」に記されている「ひらき」(注1)という言葉が、沼津での初出と思われる。大火の多かった沼津では、水産加工品の史料があまり残っていないために「塩切り」か、または保存目的の「堅乾」と推定されるが、詳しくは分からない。

下河原の統計から見ると、明治中期にはマグロ類の塩蔵品「鹽鮪」が生産量・生産額ともに突出しているが、その後の明治36年(1903)には沼津本町で煮乾鰻・鹽鯖など、イワシの煮干しや塩サバの生産が見られる。大正期に入ると西天王網が沖引網漁法を取り入れ、巾着網の船団で駿河湾内に出漁し、狩野川から宮町河岸に乗り入れている。宮町から新玉神社付近までの河岸ではイワシの加工問屋が立地し、賑わいを増していった。

●干物からヒラキへ 魚を塩漬ける塩蔵品に対して、日乾により完成させる「干物」(注1)としては、腹開きの「興津鯛」が有名である。駿河湾の沖合で採れたアマダイの胸骨・背骨を取り去り、塩漬けの後に日干ししたもので、明治28年(1895)刊の『沼津案内』では産物の項で、魚類として鱸子とともに「甘鯛の干物」が都会の人々の嗜好品であることを紹介している。昭和3年(1928)の『沼津商工案内』掲載の広告からは、「沖津鯛」として仲町の濱田屋が製造販売していたことが分かる。内国勸業博覧会にも出品しているが、静岡・興津・清水・城之腰(現焼津市)が高評価なのに比べて、新興の沼津産の評判は芳しくなかった。

明治27年(1894)の『静岡県水産誌』では、西浦村で「鰻開乾」の製造が行われていたことが分かる。自家消費用のアジの干物であって、外に向けての販売目的の金額には達していないことを指摘している。静岡村の口野・馬込、楊原村の我入道では開乾が生産されており、東京や甲信地方、沼津に販売されていた。

とくに、幕末期以降に我入道などで干物の加工が行われるようになり、志下のほか獅子浜・多比では塩物、干物、節物(鰹節など)を扱う加工業者が増加した。この地域では大正期に大量に採れたイワシなどが「煮干し物」のほかに、一部で干鰯として周辺の農村部の肥料に用いられている。

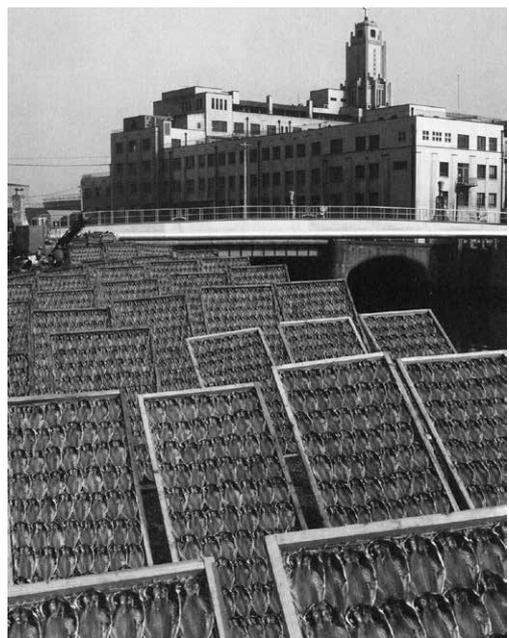
一方下河原においては、明治期にはすでに仲買人の買い残した魚を地元の漁師が「ひらき」にして、自家消費の形で作っておかずにしたり、得意先に分けていた。また、大正8年頃には下河原の地元漁師たちが「ひ

らき」の製造をしていたと言われているが、「ひらき」の販路が十分には確保されていなかった。

当時の製法が「魚の腸(はらわた)を手で出す」(注2)とした指摘には、検討の余地がある。包丁を使った加工がムロ鰯(アジ)や鯖(サバ)などですでに実行されていた点から、イワシなどは「手開き」であったとしても、魚の腸を手で出す作業が中心であったかは甚だ疑問である。しかし「水樽に塩を入れ掻き混ぜ、開いた魚を水樽の中に入れておいたために、夏場などは早く傷むことが多かった。」(注2)という点は、加工技術や食品管理面の稚拙さからも容易に理解できる。

戦前に前身の「大十」と後の沼津魚市場に勤めていた亡き父が「沼津の下河原はヒラキの発祥の地である。」ということをよく言っていた。日本橋や築地の市場にアジ(真鰯)のヒラキが干されている写真を見るにつけ、納得することはできないが、半分は当たっていると思う。(注1)干物(ヒモノ)は一般的な呼称で、「開き」(ヒラキ)も市場に出回る際には「干物」で統一される。「開き」は形状から来たもので、魚を切り開いた状態を指す。「ヒラキを干す」というように、天日で干す(日干し)作業を経て「干物」となるが、沼津では製品となってもヒラキと拘る傾向が強い。江戸中期に「ひらき物」の呼称があるが、塩汁に漬ける過程を経て塩を洗う「塩切り」のヒラキに対し、塩蔵品ではない、日乾により完成させる「干物」があり、さらに保存性を高めた「堅乾」さえもある。

また地元では、水産加工業者を「開き屋」と呼んだように、全般的な取り扱いの「干物屋」とは明らかに形態が異なる。専門特化した中で技術力を高め、差別化を図った背景がそこには存在する。(注2)ひものに関する本文の一部は、「入り町」の曾祖父の家に関わった親類、故加藤角次郎の叔父が語った談話を参考にしている。(『沼津魚仲間協同組合三十年史』から一部引用。)



昭和34年の築地。背後は聖路加病院。実業之日本社『東京懐かしの昭和30年代散歩地図』から転載

魚見のある風景⑬ 静浦江浦 えのうら



最新版静浦風景絵はがき 江ノ浦風光

江浦湊は、狩野川河口近くの沼津湊が、河川の運搬・堆積する土砂により河床が浅くなり、船の大型化に対応できないため、その外港的な役目も担っていました。狩野川の河岸から舳などで江浦湊に運ばれた荷物はここで大型船に積み替えられていました。

獅子浜と接する南に張り出した、六方石の柱状節理の発達した急峻な岩山である大久保山が西風を遮っているため、波静かな入り江となっており、ある程度水深もあり、船の停泊には適していました。

しかし、この地形が潮の流れを複雑にしており、大型回遊魚の漁獲と深く関わっていました。獅子浜に沿って南下し、大久保の鼻を迂回した海流は、直接口野方面に向かい、ここで2方向に分れ、支流は江浦に戻るように岸に沿って口野から多比、江浦と流れ、本流は淡島方向に向かいました。この潮に乗る回遊魚も湾を一巡してから江浦に向かうことになり、流れの小さな支流に乗り、更に途中の捕り逃しの魚が来泳するような不利な条件となっていました。

海岸沿いの獅子浜との境界は波で岩山が削られた海食洞の穴口付近で、この北側に小字名として魚見戸、その下にある狭い砂礫洲に魚見下があります。大型回遊魚の漁場であるアンドは砂礫州の周りの仲浜、その北側の西の前、西側の二倉尻の三ヶ所にありました。それぞれにヨミド（魚見）が設けられていました。網は北東の方向に向かって立ち廻します。見張るのは東、多比の方向です。オオヨミドはどうなったのかは不明です。

今のところ魚見が写った写真を見つけることは出来ていません。絵葉書の写真は江浦の第一隧道付近から大久保山の先端を見たものです。山裾に漁船が並んだ砂浜があり、山の斜面のどこかにヨミドがあるはずですが。

資料館からのお知らせ

博物館紀要・資料集の発行について



沼津市博物館紀要43（明治史料館と共同発行）と歴史民俗資料館資料集32を発行しました。

博物館紀要には、平成29、30年度研究員の内田昌宏さんの原地域における近代縫製・繊維産業の調査・研究成果を収録しました。

歴史民俗資料館資料集32は「牛臥三島館資料」として、現在は牛臥山公園の敷地となっている、市内牛臥にあった、旧三島宿本陣世古六大夫直道の経営する海水浴旅館三島館への皇族の行啓記録の翻刻と関係絵ハ

ガキの集成を収録しました。

また、企画展「沼津のひもの・かつおぶし」の図録も頒布しています。

ご希望の方は資料館までお申し込み下さい。

館職員の人事異動について

4月1日付の人事異動により、館長鈴木裕篤が退任し、新館長山田昭裕が着任いたしました。

よろしく願いいたします。

また、事務補助員久保田典子が納税管理課に転出いたしました。

沼津市歴史民俗資料館だより

2019. 6. 25 発行 Vol.44 No.1（通巻222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