



淡島水族館全景 (伊豆三津)

絵葉書に残された幻の淡島水族館

内浦地域には、昭和前期に二つの水族館が開設されました。内浦長浜の二又の網戸の東側の入江を網で塞いだ中ノ島水族館(昭和5年開館)と内浦重寺の島合の網戸に設置された淡島水族館です。

長浜の中ノ島水族館は、後に三津天然水族館、そして伊豆三津シーパラダイスと受け継がれて現在に至っています。それとは対照的に淡島水族館は、わずか3年ほどで営業を終えています。このため、資料がほとんどなく、幻の水族館となってしまいました。この度、その姿が絵葉書に残されているのが発見されました。

右下に示した明治史料館で保管する戦前期の内浦村全図では、淡島ではなく、その対岸の重寺字島合に位置していたことが分かります。(同じく長浜字二又に中ノ島水族館も記されています。)

重寺と小海の境は、岩山の小さな岬で、小海ではゲンキョサンノ鼻、重寺では鶴ヶ崎と呼ばれていました。ここからは、建切網漁が盛んな頃には淡島の瀬石に向けて塞ぎ網が設置されていました。また、淡島の獅子岩に向かって岩礁が海中に延びているのが見えます。

写真からは今では埋め立てられていますが、旧道に添って塀が設けられ、海中に張り出して建物が建てられているのが分かります。海は網で塞がれており、魚類が飼育されているようです。もう一枚の絵葉書には右端の建物から網囲中のメジを竿で釣る様子が写されています。

文部省の資料によれば、昭和10年8月開館、管理者は小松霍(鶴)吉、収容水族は海洋魚類約2000、職員数6、昭和11年の利用者10,500人でした。昭和14年には既に閉館しています。

内浦村全図(部分)



駿河湾の漁

森田 安男さんの漁話

が にゅうどう かいりゅうまる
我入道の網組 海竜丸

沼津市我入道は狩野川河口に位置しており、目の前には駿河湾が広がっています。古くは漁業が盛んな地域で、明治30年（1897）の第二回水産博覧会には、同地で使用されていた地曳網が出品されており、有功三等の賞が授与されています。また、かつては多くの網組が操業しており、近海だけではなく遠くの外までサバ釣りに出漁していました。今号より我入道漁業協同組合で理事を務めている森田安男さんにご自分が経験されてきた漁業のお話を語っていただきました。

海竜丸はサバ釣りやサバの棒受網を主として行う網組です。森田さんは中学校を卒業後の昭和31年（1953）頃から海竜丸に乗るようになりました。当時の我入道には竜成丸や稲荷丸など12の大型漁船を中心とした網組がありました。その中でも海竜丸は、我入道で一、二を争うほどの漁獲をあげた網組で、52人の漁師が参加していました。

海竜丸が主に漁場としていたのは地先の漁場ではなく、少し離れた漁場でした。春は神津島南西の銭洲漁場へサバ釣りに、夏から秋にかけては御前崎の南の金洲漁場や伊豆大島南の大室ダシへサバの棒受網に行っていました。これらの漁場へは、我入道から出漁し、また、我入道へと戻ります。しかし、冬場は銭洲・金洲などの漁場での漁獲が少なくなってくるので、サバを追ってさらに遠方の漁場へ行き、半月でも一か月でも漁がある間は現地の港を基地にしてサバ釣りを行っていました。森田さんが乗船する5、6年前までは九州・韓国の沖まで出漁していたそうです。

森田さんが行ったことがある遠方の漁場のうち最も遠くまで行った漁場は青森県の八戸沖で、鮫港（青森県八戸市）を基地として出漁していました。当時の八戸沖はマサバが非常に多く、サバの上に人が乗って歩けるぐらいにサバが群れていました。千葉県をはじめ様々な地域からサバ釣り漁船が集まり、見渡せば漁をしている漁船を必ず見かけることができました。海竜丸でも一晩の間に4000貫（15トン）から5000貫（18.75トン）のサバを釣りあげ、船がサバの重みで傾きながら帰港することもありました。しかし、漁を行う11月には吹雪が吹くこともあり、過酷な環境下での漁に懲りて、八戸沖でのサバ釣りは1年で取りやめになりました。

最も多く行った漁場は年明けから行っていた千葉県の勝浦沖の漁場で、大原港（千葉県いすみ市）が主な基地となっていました。勝浦沖でも八戸沖と同様マサ

バの釣りを行っていました。基地にはヤド（宿）があります。ヤドは漁に関する様々な世話をしてもらうところです。そこから魚群の情報などの漁に関する情報が無線で伝えられました。ヤドと言っても宿泊することはツモト（船主）などの幹部がまれに宿泊するぐらいで、港に停泊していてもほとんどは船の中で寝泊まりすることになります。サバ釣りは夜に行う漁なので、午後2時ごろに大原港を出発し、3時間ほどで漁場に到着し、宵の頃から集魚灯をつけてサバを集めて釣り始め、朝方まで行われます。満船になれば大原港へ戻って釣ったサバを下ろし、睡眠をとって再び午後の2時ごろに出港します。

海竜丸に乗船したての小僧の頃は、網組の仕事の修行期間で、釣りをを行いながら様々な雑務も行わなければなりません。炊事もその一つで、船上で行うことになります。漁の合間を見て、料理長の指導のもと、小僧たちが炊事の手伝いを行います。真水は港で汲んでいきますが、貴重な水となり、少しでも節約して使うことになるため、米をとぐ時に使う水は真水を使わず海水で米をとぎ、ゆすぐ時と炊く時にだけ真水を使います。炊き上がった米はいくぶん塩気のあるご飯になりました。しゃもじに筋がつけてあり、これを目安に水の分量を量っていましたが、大きな波に揺られてしまうと水面が安定しないため、正確に水の量を調節することができません。そのため、シンゴメ（芯の残ったご飯）を炊いてしまうことがあり、怒られることもありました。ひどい時で3日続けてシンゴメを炊いたこともあります。シンゴメを炊いてしまうと食べることができないので、もう一度米を炊くことになります。

漁の合間を見て行う食事、サバが来ればいつでも釣りを始めなければならず、また、決まった時間に食事ができるわけではありません。サバが釣れていれば、釣ったばかりのサバをドラム缶の上で焼いておかずとし、交代で食事を行いました。のんびりと食事をしていられるわけにはいかないので、サバからまだ血が流れているような半生の状態でも、大急ぎで胃の中にかきこんで、すぐに釣りへと戻りました。

若い小僧の頃は体が動くので何でもやらなければなりません。炊事の他にも、撒き餌となるコマセを準備します。イワシをミンチにしてコマセを用意し、漁師から「コマセー」と声が上がれば、「ハーイ」と答えてすぐに運んでいきます。大変な仕事であり、しっかりした気持ちを持っていなければ勤め上げることができない仕事ではありません。小僧の間に辞めてしまう漁師も少なくはありませんでした。

（話：森田安男氏 昭和15年生まれ 沼津市我入道在住）

◆沼津ヒラキ物語③

「発展期にむけての途」その1 加藤 雅功

ここでは前回の江戸期以降から大正初頭にかけての「ヒラキの歴史」の前史に対して一つの転換点となった大正半ばからの後半部分の歴史を少し辿ってみたい。

●煮干し加工の隆盛 大正初頭からは下河原の「西天王網」の網組が巾着網による船団を設けて、駿河湾（内浦湾内）で秋から冬にかけて鰯漁を行い、川口から狩野川に乗り入れていた。宮町河岸の沖合に錨を止めた漁船に対して、当時各煮干し製造の加工屋は「平板船」という川舟を持っており、横付けして直接交渉する「沖取り」で取引している。静岡県認知の4貫（約15kg）の計樽（県知枡）や丸い水の抜ける斗桶を用いて、「一杯、二杯」と威勢のよい掛け声で数えて受け取っていた。

各々の加工問屋では大鰯の時は塩漬けにして船に積み込み、日本橋の市場まで運ばれていた。またカタクチイワシなど脂の少ない時には煮干しに、マイワシなど脂質の多い時には「締粕」にして飼料や肥料として、甲州（山梨県）や上州（群馬県）方面まで売られていった。さらにイワシの脂は灯油や魚油など各種の原料となっていた。

下河原の旧道沿いでは木村（カネ庄）、加藤（下定）、増田（カネエ）、露木（サス六）などが煮干し・締め粕・塩蔵物等を手掛けていた。下河原から宮町の一部の加工問屋では、煮干し釜や締め粕造りの締台器などが取り付けられ、工場の裏には石段があった。感潮河川の狩野川ゆえに、船は1m以上の干満がある中で「河岸」に着岸し、釜場へと原料のイワシが直接水揚げされていた。これらの家々の多くは、やがて干物加工へと転換している。

●鯉節とボテイ イワシを中心とした加工工場に加え、鯉節では宮町のほかに下小路や旭町の一部に工場が分布していたが、宮町の綾部は綾市商店として煮干しの削り加工を手掛けている。浮世絵にも描かれている地場産品としての「沼津節」は、西伊豆の各地に比較して評価は低く、鯉節造りはやがて衰退してしまった。宮町では戦後に綾部が鯉節製造をしていたが、加工場はすでにない。静浦の「馬込節」も廃れて、今ではわずかに多比地区が健闘しているに過ぎない。

宮町の場合は、問屋・仲買でも干物類以上に鮮魚を中心とした「生物」を扱う業者が多かった。小売で行商するボテイ（棒手振り）は下河原にも多く、初期は天秤棒を担いで前後に盤台をぶら下げていた魚屋は、自転車からオートバイさらに軽トラックに代わっていったが、その後田方方面や吉原・裾野方面にまで広く販売をしていた。とくに干物屋となって、独立して商売する人も数多く、親類の中でも前身が「棒手振り」で、その後起業して干物加工に進んだ例もある。

やがて魚河岸が宮町に整備され、『沼津魚市場』も設立されて、大正10年頃には従来の問屋制度に終止符が打たれ、「沼津魚仲間（五十集衆）」も大きく変質し、問屋・仲買・小売りの関係も、組織の近代化に向かうこととなる。

●小田原方式 神奈川県の小田原は水産技術に優れ、イカの塩辛や蒲鉾などの練り製品、さらには釣りに至るまで、沼津の技術向上には深く関わっている。かつて講習所が存在したこともあり、その影響は強いものがあつた。長期保存や貯蔵のために、塩分が高く、乾燥度も高い干物ではあるが、とくに乾燥は腐敗防止に効果があるが、むしろ食味や食感の良さが問われる時代となった今日、高水分でかつ低塩分が好まれる。

加えて塩汁に漬けることで保水性が高まり、魚肉に含まれる肉汁を閉じ込めてもいる。塩の量の増加がもたらす有用性で、魚に浸透する時間の短縮は、塩汁に漬ける時間の短縮にも繋がり、旨味成分の溶け出す量も減って、さらに大量生産が可能となった。

塩は乾燥と腐敗を防止し、魚肉の弾性を高め、プリプリ感に効果がある。また塩分濃度を高めるとさらに旨味成分の消失をも防ぐ。しかし旨味成分の素の分解を抑制するが、時間が長くなると分解していく。むしろ魚から出る水分量が多くなるので、魚を乾かす時間の短縮にも効果がある。塩汁の保存期間が長くなって取り換える回数も減るが、従来に比べて塩の使用量が全体として増加したと思われるが、塩の購入費用が高くなっても、塩分濃度を高める方が利点は多い。私の経験で、今でも言えることだが、干物造りには塩分濃度と漬ける時間とのバランスが大切であり、塩汁の温度も加えて、比重計と水温計での管理が求められる。

冷蔵や冷凍に限らず、技術の向上で塩による保存性はあまり求められず、今では消費者の指向もあり、全体に「干物」とは言い難い段階となって、柔らかく食べやすい干物になり、味や食感から嗜好品の様相をさえ呈している。加工業者にもよるが、昔から塩の産地は「赤穂の塩が良い」と言われている。



宮町の魚河岸（明治史料館蔵）

海辺の観光施設① 内浦長浜 なかのしま 中ノ島水族館



中ノ島水族館発行『最新版伊豆内浦湾風景』絵葉書
「水族館之全景」

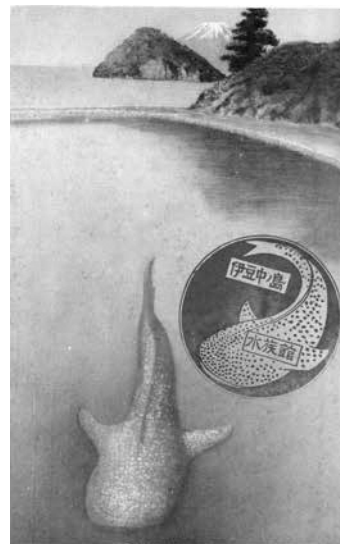
内浦長浜の中ノ島水族館は、山本三朗さんの『三津の覚書』によれば、昭和5年に大村和吉郎、小松鶴吉の両氏により開館、日本で三番目の水族館であったという。

当初は本館と入り江を網で仕切った天然の生け簀だけで、昭和5年には世界で初めてイルカの飼育に成功、昭和9年には5mに及ぶジンベイサメの飼育、昭和10年にはミンククジラの飼育にも成功した。

昭和11年には人手に渡し、昭和16年3月からは伊豆箱根鉄道の経営となり、昭和32年に三津天然水族館と改称した。現在の伊豆三津シーパラダイスの前身である。

下の写真は生け簀内を遊泳する「えびすざめ」の合成写真で、記念スタンプにもなっている。渋沢敏三の『日本魚名集覧』には、伊豆内浦ではジンベイサメをえびすざめと呼んでいることが載せられている。同書には、「昭和八年伊豆三津水族館に生獲されしことあり。実見」と記されており、敏三自身がここで、このサメを見たことがあった。

三津と長浜境の尾根を貫通する旧不二見トンネルが開通したのは大正6年のことであり、二又への道路は既に整備されていた。その尾根上に岡部長景が別荘を購入したのは、水族館の開館の前年、昭和4年のことである。



資料館からのお知らせ

体験学習を開催しました



さおばかり
竿秤での計量体験の様子

夏休み中の8月2・3日に体験学習を開催しました。各種の秤による計量、火打金と火打石による火起こし、石臼による粉ひきを体験しました。

ローフーを製作中

長浜のオオミネ（魚見）で使われていた大きなメガホンであるローフーのレプリカを製作しています。真竹製で長さが3mもあります。完成したら皆さんに体験していただけます。



ローフー製作の様子

沼津市歴史民俗資料館だより

2019. 9. 25 発行 Vol.44 No.2 (通巻223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