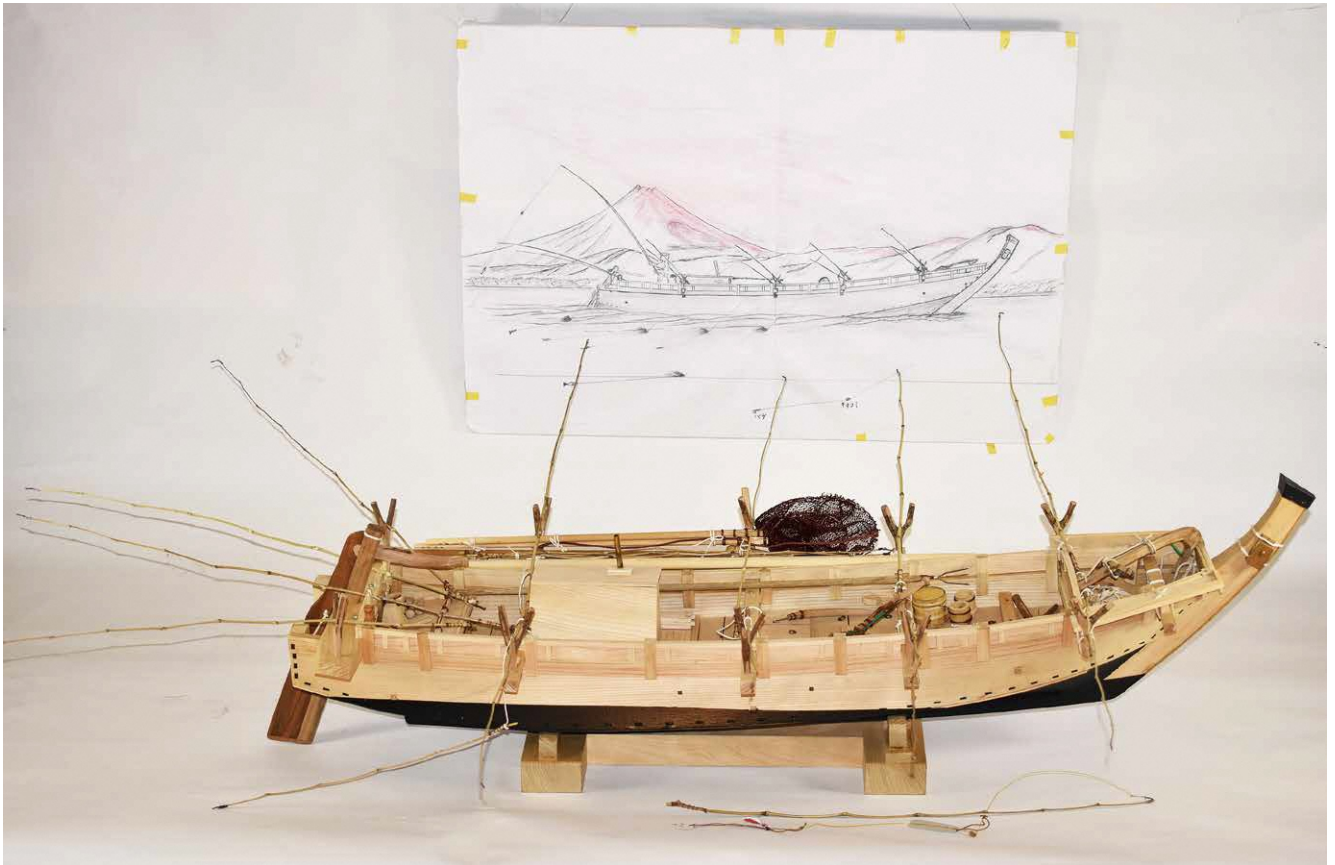




新たに寄贈を受けた資料 ―チャカの模型

市内大平^{おおひら}の鈴木眞司さんから寄贈された小型の漁船チャカの模型です。後方のスケッチ画と共に「赤富士の下でうずわ漁」と題して大平地区センターで開催された、地区の第34回コミ祭に出展されたものです。

全長は106cm、幅と高さはそれぞれ、中央で18.5cm、13.5cmです。昭和10年に市内我入道^{がにゅうどういなり}稲荷町の船大工岩崎音吉さんの手により建造された、眞司さんの父親の我入道東町の鈴木倉吉さんの所有していた船を模型として再現したものです。図面が残されていないので、正確な縮尺ではありませんが、幅は子供のころ横に寝ても余る位だったと記憶しているそうですので、だいたい8分の1位ではないかと考えられます。

この船には、我入道^{えがわ}江川町の山本製作所製の5馬力の電気着火式発動機（チャカー）を搭載していました。船上の装備はうずわ（マルソウダ）釣り漁仕立てとなっています。以前にも眞司さんからチャカの模型とイカ釣りの様子を描いたスケッチ画も寄贈していただいています。今回は、漁の装備をうずわ釣り漁仕立てとして、その様子を示すスケッチと共に寄贈していただきました。

うずわ釣り漁は、1人か2人で行いました。両舷^{りょうげん}に4本ずつ、^{とも}4本、合計12本の竿を立て、さらに短い竿を2本流し、合計14本の仕掛け^{あやつ}を操る忙しい漁です。

ゆっくり船を走らせながら仕掛けを流して引きます。仕掛けは道糸の先にキリコミと呼ばれる潜水板^{おもり}が付いています。その先にバケと呼ばれる擬餌針^{ぎじばり}が付きます。キリコミは桐でできており、先端の片側に鉛の錘^{おもり}が付いています。流している時は水中で揺れるように動きます。うずわが擬餌針に食いつくと反転して浮き上がり、水を切るように水面を滑ります。これで釣れたことが分かるようになっていきます。群れに当たるのを待ちながら仕掛けを引いていきますが、いざ群れに当たるとすべての仕掛けにうずわが掛かるため、大忙しとなります。釣れた魚はとりあえず船上にためておき、釣りがひと段落したところで船底のかめなどに納めました。

スケッチ画が示しているのは、早朝の朝日が富士山に当たる頃の出帆でのうずわ釣り漁の様子です。1人で漁をしており、うずわのかかった竿を上げて取り込んでいます。ちょうど全ての竿にうずわが付いて、キリコミが浮き上がり、水しぶきが立っている様子を示しています。

駿河湾の漁

森田 安男さんの漁話

網組 海竜丸のサバ釣り漁

我入道の網組である海竜丸は、銭洲漁場や金洲漁場などの近場の漁場で漁獲の減る冬季、遠方の漁場である八戸沖や勝浦沖に出掛けて行きました。漁場のそばの港に半月から1か月もの間滞在し、サバ釣りを行っていました。当時はどのような方法でサバ釣りを行っていたのでしょうか。

サバ釣りは、夜に行う漁です。夕方に漁場に着くように港を出発し、集魚灯をつけてサバを誘導し、自分が釣針を落とすポイントにコマセ（撒き餌）を撒いてサバを寄せ集めます。当時は50人以上の漁師が乗船していたため、甲板にびっしりと横に並んでサバ釣りを行っていました。集魚灯とコマセによって群がったサバに向かって釣竿を出し、釣針につけた餌を落とせばすぐに食いつきます。そして、甲板に釣り上げ、カギを使ってサバを外し、すぐさま海に向かって餌を落とします。非常に早業で1分間に何十匹という数のサバを釣り上げていきます。

《コマセ》

コマセにはイワシのミンチを使用します。出港前に冷凍されたイワシを何百箱と買って船に積みます。解凍されていればミンチにしやすいですが、買ってその日に使う場合はカチコチに凍っているため、カケヤという大きな木のハンマーで叩いて凍ったイワシを崩し、肉すり機の中に入れてミンチにします。この状態でミンチにしてもまだ凍っているためコマセとしては使えず、水を入れてかき混ぜてからヒシャクですくってバケツに入れて漁師の元へ運んでいきます。漁師は絶えずコマセを撒きながらサバを釣るため、一晩のうちにバケツで何十杯ものコマセを使います。

《餌》

森田さんが海竜丸に参加した頃にサバ釣りの餌としていたものは、自分たちが釣ったサバです。釣ったサバを三枚におろし、身をそぎ落として厚さ1mm程度の皮だけにしたものを、幅1cm程度、長さ7～8cmに切ります。そして、これを輪になるようにして釣針に掛けます。この時、皮が内側、身が外側になるようにします。餌とするのであれば、身だけの方が良さそうですが、集魚灯に群がったサバは、タバコでも何でも海に落ちたものを食べようとします。そのため、餌のおいしさよりも、何度使用してもサバに餌を取られにくく、餌の形もくずれにくいある程度の強度のある皮が選ばれました。その後、さらに強度のある細長い風船を割りばしで挿し、短く縮めてから釣針につけるようになりました。

《釣竿》

はじめの頃は竹の釣竿を使っていました。竹を刈ってきて自分で作ります。その後、グラスファイバー製の釣竿が市販されるようになり、壊れることがないグラスファイバー製の釣竿へと変わっていきます。釣竿の長さは、サバが海面に集まってくれば1mぐらいの短い竿を使い、集まってこなければ1m50cmぐらいの釣竿で釣ります。素早くサバを曳き揚げてすぐに次の釣りに取り掛かるには短い釣竿の方が動きやすくなります。

《仕掛け》

サバ釣りで使う仕掛けは非常に単純なものです。釣糸はナイロン製で長さは2m程度です。海面に集まったサバへ釣糸が届けば良いため、甲板から海面までの長さ以上の釣糸を用意する必要はありません。当然、リールもつける必要がありません。一般の釣りであれば、海中に釣針を落とすため、沈めるための錘や魚が食いついたことを知らせてくれる浮子をつけますが、サバ釣りの場合は海面での釣りとなり、かかればすぐに手ごたえでわかるため、錘や浮子は必要ありません。

サバは太陽が昇ると餌を食べなくなるので、夕方に始まったその日の漁は終了となります。港に戻ると銭湯へ行って湯につかり、船に戻って睡眠を取って夜から再び始まるサバ釣りのために英気を養います。

（話：森田安男氏 昭和15年生まれ 沼津市我入道在住）

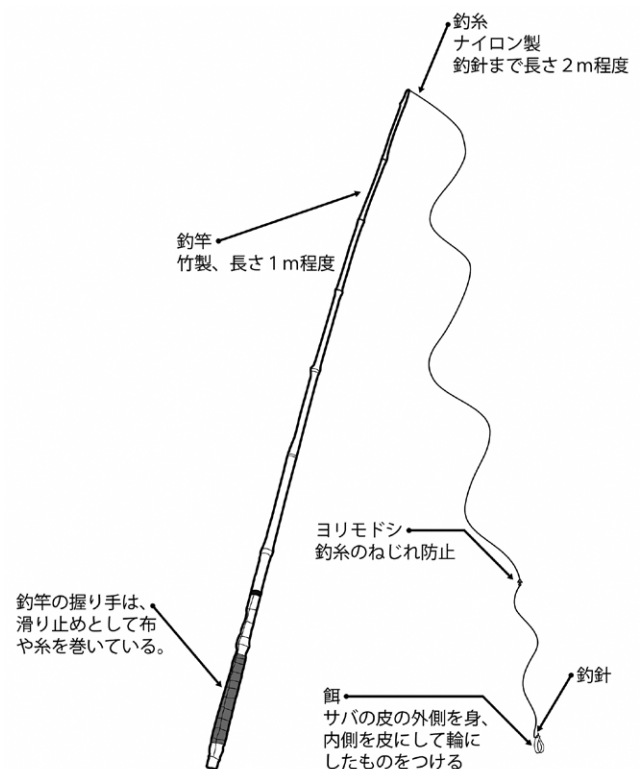


図1：昭和30年頃のサバ釣りの釣竿と仕掛け

◆沼津ヒラキ物語④

「発展期にむけての途」その2

加藤 雅功

●小田原屋がもたらしたもの 大正6年(1917)に小田原から沼津の^{しもがわら}下河原の^{いりちよう}入町に移り住んだ飯沼佐太郎氏(山さ)は、「小田原方式」の開き加工を開始した。祖父の実家の近所であるが、干物の製造・出荷さらには鮮魚の仲買を行った時期は大正12年か13年の頃であった。その特徴とするものは①包丁で腸(はらわた)を出す、②^{しよしる}塩汁を使用、③生干し・天日乾燥であり、この「小田原方式」が次第に地元へと普及し、「下河原の農家の人々の副業となり、ひらき加工の商売の道が順次開かれていった。」(注)という。

下河原の人々は「小田原屋」が製品化して干物を売り出す話を知り、「ひらきならば家内工業として成り立つことを知り、夏は養蚕業、春と秋はひらき加工業として歩み出した。」(注)という。駿河湾や伊豆近海では夏にアジなどが採れず、養蚕に^{いそ}動しむ中で半農半漁の生活が維持できることを知ったほか、東京という市場への出荷が「小田原屋」により進められた点は、この地域に大きなインパクトを与えた。やがて東京市場へ向けては杉山源太郎氏の杉源商店(カネ井^{いげだ}桁)など数軒が、ヒラキの製造を研究して出荷するようになった。

成立条件としては、新たな移住者によりもたらされた技術であるが、原料のアジなどは元々宮町の魚市場に水揚げされて供給できており、消費者の住む東京という巨大な市場にも近い点等から定着は早かった。ただし当時は通年の営業は無理であり、3月から5月と10月から12月にかけての年2回で、計6ヶ月間に限定されていた。その一方で夏・冬の6ヶ月は原料の「原魚」が水揚げされず、仕事にはならなかった。

安定的にヒラキを出荷できるようになるには、戦後の昭和26年近くを待たなければならなかった。戦時下での物価統制の時期から戦後においてもGHQによる統制が続き、昭和25年に全面撤廃となるまで、その間は築地や横浜の市場で修行を積む人々も多かった。身近においては親類の加藤角次郎(ヤマ加)の伯父が「築地市場」で仲買や小売りの経験を、木塚誠一郎(カネ上)の叔父が「横浜市場」で同様に5年近くの経験を積んでいる。

●粗かった洗浄 今では想像することすらできないが、川で洗濯ならぬ「魚洗い」をしていた事実である。狩野川下流は大半が柿田川の湧水起源ゆえに清流をなし、流量も多くてヒラキの洗いが普通に行われていた。旧魚河岸のあった永代橋の南側から下河原にかけては、かつて数多くの洪水制御の「出し」があった。宮町の小松屋付近の「宮町の出し」、下河原では相沢米店横の「相沢の出し」、木村家横の「カネ庄の出し」、旧花月旅館の「花月の出し」、新玉神社北側の「新玉の出し」などである。2つの「出し」の間は水の流れ

が一時的に弱まって静かになり、加工した後の^{すす}濯ぎ、「魚の洗い場」としては好都合な環境でもあった。

また、地形的に見ても、宮町から下河原にかけての狩野川右岸は川の「攻撃斜面」側のために少し深く、淵を想像すれば分かるように小型の船舶が「出し」の間に接岸できるように、「河港」に適する状況であった。大型の船は無理にしても、喫水の浅い船ならば遡上することも出来ていた。

堤防整備以前の昭和10年代の話として、「ひらき加工業者は、樽に入れた魚を長籠に移し変えて、長籠の両方の紐を持ち、ごしごし洗ったので傷む魚が多かった。」(注)という。マグロ荷揚げの籠で、腸を出して汚れた「開き」を洗浄する仕方は、大変扱いが粗かったことを知る。その当時は一部で掘り抜きの共同井戸もあったが、数軒で利用するために水産加工業が拡大する中では、絶対量は慢性的に不足していた。

戦後になると、製品として仕上げるため、改善に向けての努力が成された。親類の岩本善作氏(ハチボシ)が桶を船大工に作らせて、蒸籠という道具を使用する現在の「池船」や「塩汁桶」に漬ける形式を導入している。従来の傷みやすい竹製の丸籠ではなく、角型の「漬け蒸籠」を用いている点が先駆的であった。

●戦後の拡大期 戦争の影響下での制限で低迷した時期もあったが、昭和25年末からは需要に合わせた出荷が可能となり、新しい港湾の魚市場には蛇松線の支線の「臨港線」が延伸して、貨車で原料魚が運ばれて来ていた。当時はマグロを入れる大きなトロ箱が使われ、やがてトラック輸送の時代にはより小型の木箱となり、一般的な「半切り箱」(半トロ箱)は「ハントロ」と呼ぶように、深さも長さも半分の浅いトロ箱が中心となった。「トロ」は二輪の手押し車のトロッコによる運搬の名残で、重ねて積める長細い堅牢な箱であった。

小田原のヒラキを塩水に漬けて天日干しをする方式の導入で、伊豆の^{ぼううけあみ}棒受網や^{きんちやくあみ}巾着網で大量に獲れるとともに、従来のマアジに限らず、沼津港の漁船から水揚



杉源・杉山源太郎さんとアジの干物天日干し

げされるムロ^{あじ}鰯を加工するヒラキ業者が次第に増加して行った。マアジが中心であったが、サバやサンマ、イワシなど多種の原料を加工して、臨機応変にやって苦境を乗り越え、やがて名実ともに「日本一のぬまづの干物」として評価される道が開かれて行った。

戦前において、沼津のヒラキは「開き干し」を好む関東でも、主に東京・横浜方面に出荷していたが、生産量が増加するに従い、関東一円では商品を捌ききれなくなっていた。そのために当時の「沼津魚仲間組合」が北関東の両毛線方面から三陸に向けて、さらに名古屋・京都・大阪方面に至るまで、販路拡大の宣伝活動などを行い、その努力が実を結び、やがて全国各地へと販路が広がっていった。

立地条件や地域の展開を見た場合、ヒラキを「天日

干し」に頼っていた時代にあっても、天日乾燥ゆえに外気の風による乾燥（風乾）は数時間でよかった。雨天や曇天などの場合は別として、風や日照時間に左右されることが少なく、夏などの太陽の強い日差しの下では、むしろ身が焼けて商品価値が下がる傾向さえあった。また台風が近づく夏から秋の南風が吹くころも、「西の風」の強い冬季にあっても「干し蒸籠」に並べたヒラキは皮目が網に付着するので落ちることさえ少なく、それほどの実害はなかった。

ただし原料の魚の水揚げが少ない時期である、梅雨から8月の盛夏の時の沼津地方は、高温多湿で雨も多く、塩汁が腐敗しやすかった。

（注）：『沼津魚仲間買商組合三十年史』から引用（加藤角次郎氏の談話より）

資料館からのお知らせ

ローファー模型が完成しました



完成したローファー模型

内浦長浜で使われ、残されていた巨大なメガホンであるローファーの模型がようやく完成しました。

ローファーは、山の中腹に建てられていたオオミネの小屋で、^{まぐろ}鰯の群が来泳するのを見張っていたミネどんが、海岸近くのイゴヤに待機する漁師さんに網を仕掛ける指示をするために使われていたものです。

館内に展示しているものを基に、復元模型を製作しました。実物と同じ大きさで、本体は真竹を材料にしています。全長は296cm、ラッパ状に開く先端は直径34cm、筒の太さは直径8cmあります。先端のラッパ状の部分は長さ110cmで、ほぼ全長の1/3です。

筒の部分は^{ふし}節を貫通させただけです。ラッパの部分は、切った竹筒の先端を細かく割り裂いて、大きさの異なるタガのように輪にした太い針金をはめ込み、タコ糸で縛って留め、少しずつ口径を広げています。さらに、竹の棧に^{のり}大和糊で和紙を重ねて張り、その上に^{かきしぼ}柿渋を重ね塗りしてようやく完成です。



社会科見学でのローファーを使った連絡体験の様子

ちょうど、社会科見学に来館された静岡小中一貫校の生徒さんに体験してもらいました。

約100m離れたところで、お互いに連絡を取り合ってもらいましたが、十分声が聞き取れました。現地では400mくらい離れたところにまで伝達していましたが、騒音のほとんどなかった時代のことを考えると、十分効果を発揮していたものと考えられます。

沼津市歴史民俗資料館だより

2019.12.25 発行 Vol.44 No.3 (通巻224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