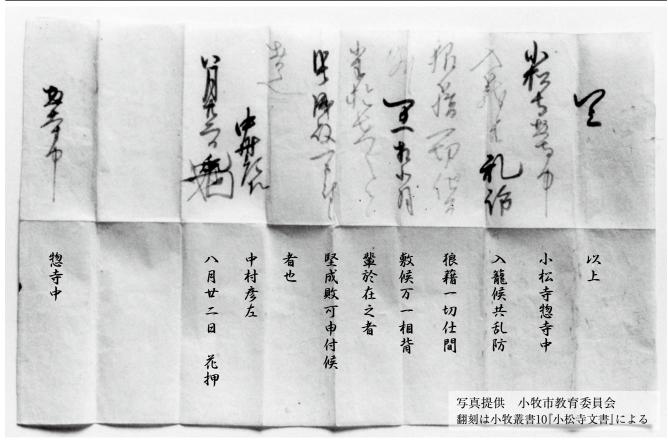
資料館だより

Vol.44 No.4 (通巻225号)

2020.3.25(年4回発行)



新たに確認された中村氏次 (一栄) の文書

天正18年(1590)の豊臣秀吉の小田原攻めによる北条氏の滅亡後、北条旧領関八州に移封されて江戸に移った徳川家康に代わり、駿河国には豊臣秀吉の家臣、中村一氏が近江水口から移った。沼津三枚橋城には、3万石を分与されて弟氏次(一栄)が入ったとされている。

しかしながら、妹婿で家老とされる横田内膳正付詮の 発給文書は多く残されているのに比して、式部少輔一氏、 彦左衛門氏次の発給文書は僅かで、現在確認されている 氏次の文書は4点しかなく、しかも原本は1点である。

本年1月に開催した中村一氏・氏次に関する歴民講座の際に講師の柴裕之さんから、中村氏次の文書が愛知県下の資料集に載せられているのを見つけたことを知らされた。「駿河志料」に載せられている一栄の複雑な花押が特徴的で、誰の文書かわからないまま収録されているとの事であった。その後、出典も教えていただき、直ちに所蔵者の小牧市小松寺に連絡を取り、文書集を発行した小牧市教育委員会から写真を提供していただいた。

昨年末に静岡市が徳川家康から中村氏次・横田内膳 宛に出された文書を購入したことが報道されたが、こ れにより、慶長5年(1600)7月17日に一氏が没した後、幼いその子一学に代わり、7月27日に家康から二人に領国統治の代行が認められたことが明らかとなった。

今回確認された文書は、石田三成等の挙兵に対し、 西上した氏次率いる中村隊が一時、集結地の清洲に近 い小牧の小松寺周辺に駐屯していたことを示している。

「徳川実紀」によればこれ以前、家康が会津上杉景勝 討伐に向けて下向の途次、駿府の横田屋敷で一氏から病身の自分に代わり弟一栄(氏次)を従軍させることを懇願されて許し、翌日家康は三枚橋城で一栄に面会して、兄の陣代として参陣することを命じたとされている。

その後の氏次の動向は明確ではないが、7月26日には 東軍に加わった諸大名が下野から西進を開始しており、 氏次率いる中村隊も西上したものと見られている。関ヶ 原合戦絵巻の清洲軍議の図には、中村氏次が参列してい

る様子が描かれているものがある。

その後、中村隊は9月14日に関ケ 原合戦の前哨戦と言われる大垣城 外杭瀬川合戦で三成方の島左近等 と戦い、大敗することになる。



「駿河志料」中村氏次花押

駿河湾の漁

森田 安男さんの漁話 肝が肝要 クロザメの延縄釣漁

が見られ 我入道では、個人や少人数で行う漁も盛んに行われ ていました。森田さんは、眼前に広がる駿河湾を漁場 にして、これまで様々な魚種を捕ってきました。現在 もタチウオやムツを釣る現役の漁師です。今回は少人 数で行うクロザメの延縄釣漁のお話です。

クロザメという言葉は、沼津における方言です。クロザメという名称から黒いサメであることは想像がつきますが、一体どのサメがクロザメなのかは、沼津の漁師によっても違っており、はっきりとしたことは言えません。ただ、深海に住むサメだということだけは共通しています。森田さんにいろいろなサメの写真を見て頂きましたが、ヨロイザメやタロウザメの暗褐色のサメをクロザメと呼んでいたようです。クロザメの他にもスキグワと呼んでいたサガミザメやヘラツノザメのような扁平な頭が長く突き出たサメもこの漁の対象となりました。

森田さんがクロザメの漁を行っていたのは、昭和41年 (1966) 頃まででした。クロザメは食用としての需要ではなく、その肝臓に含まれる油に需要があります。当時は化粧品の原料としてクロザメの油が利用されており、東京から来た業者が高値で肝臓だけを買い取ってくれました。現在でも深海ザメから捕れる肝臓の油は健康食品として利用されています。

クロザメは一年中捕ることができる魚です。クロザ メを捕っていた延縄釣という漁法は、針を海中に沈め ておいて、時間が経ってから曳き揚げる漁法です。漁 場は、沼津の沖から田子の浦の沖にかけてです。深海 ザメというぐらいなので針を沈める水深は700~800m にもなります。延縄籠ひと籠にミチナ(幹縄)が300m ほどの仕掛けを入れます。ミチナには10m間隔ぐらい に25本ぐらいのエダ(枝縄)があります。クロザメは 歯が鋭いため、合成繊維の釣糸だと食いちぎられてし まうため、エダの先の方はステンレス製のワイヤーを つけます。ワイヤーには釣針をつけますが、この釣針 にはイネムリ(眠り針)という形の釣針を使います。 イネムリの最大の特徴は、釣針の先端が軸側に曲がっ ている点です。これによって魚の口に刺さると簡単に は抜けなくなります。イネムリという名称も、イネム リを使って魚を釣っていれば、たとえ船の上で居眠り をしていても、魚がかかれば逃げられることがないこ とに由来しています。イネムリにはイカの切り身を餌 としてつけます。ひと籠分の仕掛けと次の仕掛けの間 には鉄の錘がつき、ミチナには2、3個の石の沈子が つきます。曳き揚げる時の重量を軽くするため、石の 沈子は鉤状にした竹にくくりつけてミチナに掛けることで、海底についた時に沈子が外れるようになっています。この仕掛けが25~30籠ほどつながっているため、距離にして8kmぐらいの仕掛けになります。

午前1時頃に出漁し、漁場に到着すると船を走らせながら延縄の仕掛けを海中に落としていきます。たくさんの船が縦横無尽に延縄を落としていくと仕掛けが絡んでしまうため、我入道の漁師の取り決めで西へ向かって落としていくことになっています。落としはじめと終わりにモンゼンと呼ぶ旗をつけてあり、これが海中に沈めた延縄の目印になります。延縄を落とし終わるまで大体4、50分かかります。落とし終わった場所で2時間ぐらい待機してから曳き揚げます。もし、潮の具合が悪ければ落としはじめに戻って曳き揚げでまましたが、それより前は3、4人の漁師が手にテッコウ(手甲)をつけて人力で曳き揚げていました。いつやっても毎日同じように500~600㎏の漁獲がありました。

クロザメの延縄釣漁は当時非常に大きな収入をもたらしました。しかし、肝臓はいくらでも買い取ってくれましたが、身は我入道に1軒だけあったはんぺん屋さんしか買い取ってくれず、その内、はんぺん屋さんでの身の加工が追いつかなくなり、身の処分に困るようなことになってしまい、我入道におけるクロザメの延縄釣漁は断念せざるを得なくなりました。

(話:森田安男氏 昭和15年生まれ 沼津市我入道在住)

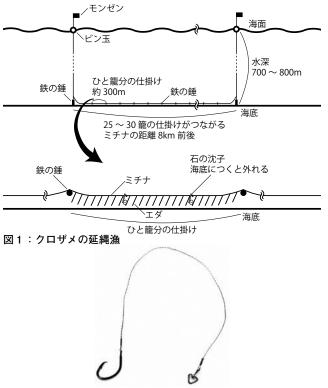


写真1:ワイヤーがついたクロザメの釣針 (沼津市歴史民俗資料館所蔵)

◆沼津ヒラキ物語⑤

至るヒラキ加工業者は、元々広い桑畑や田圃を所有しており、ヒラキの「干し場」の確保にはそれほど苦労しなかった。初期には足場を造って葦簀に干したが、後に畳大(3尺×6尺)の木枠に網を張り、開いた魚を日光に肉面を見せて並べた。網の目は2㎝位で、水切れの良さと裏側(皮目)の風通しの良さを狙った「干し枠」の干し蒸籠が使われた。このセイロの上にヒラキを干し、トロ箱などの空箱を支えに、斜めに立て掛けるようになった。日光が良く当たり、風通しが良く、しかも砂などが被らないような場所を選んで干し上げる。

最初は渋糸などを張った網だったが、汚れるのですぐに金網になった。ただし塩気で錆びるので、ビニール被覆やナイロン製も試されたが、今ではステンレス製が普及している。沼津では新規格の金網のセイロが昭和20年代末に導入され、取り扱い易い現在のような3尺×2.5尺余りの規格に変更されて定着している。

コンクリート敷きの「ヒラキ場」を兼ねた場合もあるが、このヒラキ加工の作業場に接した場所の「干し場」では、杭や木製のウマ(脚立)などで足場を造り、水平に置かれた2本の角材(干し竿)の上に干しセイロを何枚か広げる。次に塩汁桶で一定時間漬け込んだヒラキを水洗い後、漬け蒸籠から干しセイロ上に移し、開いた魚を短時間ながら丁寧に並べていた。昭和30年代半ばに至るまで、外での作業ゆえに、夏場などは上に長大な葦簀を張って日陰を作り、下には玉砂利などを敷き詰めて、地面からの照り返しを防いでいた。

沼津で普及した干し方は、干し場所を立体的に使うことであった。伊東などでも一部で太い竹が使われたが、強度や耐久性のなさなどの点から、本場の沼津では角材の普及が進んだ。傾斜角30度前後で、斜めに立てた角材の桟へ、セイロの干し枠を両手で持って運び、並列で組まれた複数の桟がある中で、2本の角材(1.5寸×3寸)の桟に5枚か6枚の干しセイロが押し上げられていた。時には屋根の上の桟にも並び、手仕事ならではの成果ゆえに、「日干しの開き」のその広がりは壮観であった。

また土地が狭小な場合、少し離れた場所に干し場を新たに確保する家もあり、当時はヒラキで重い干しセイロを何枚もリヤカーに積んで引っ張ったり、開いた魚を漬け蒸籠ごと重ねてリヤカーで大量に運ぶなど、その準備に大わらわであった。このように昭和30年代前半は、外での大仕事が待ち構えていた。

今のような作業過程で乾燥室を設置し、重油や電気での温風乾燥機の導入が進む30年代半ば以前は、天候に大きく左右される「天日干し」が主流の時代であった。急な雨の際、折角ヒラキを干したセイロを家族総

出で取り込むのは、大変な労力を要した。セイロを20 枚近く積み上げ、前もって用意したブリキの覆いでフタをする光景は日常的であった。元々晴天時でさえ「開き」の魚が満載のセイロを干す際も6枚ほどを押し上げ、さらにセイロを取り込む際も、桟から落下しないように慎重に滑らせて下ろす作業は重労働であった。

とくに梅雨時の「干し場」では、一旦セイロを重ねて待ち構えることもあり、欠かせない繰り返し作業のために、急な俄雨などがあると慌てふためき、喧騒の中で「取り込み作業」が続いていた。

その後、ヒラキ製品の選別と箱詰め作業が待っていた。水平に置いた2本の「干し竿」の上で、干しセイロが何枚も並べられ、「五合せ」か「四合せ」用の薄い木箱に30枚から40枚位を、包装用の白紙へと丁寧に揃えて並べる作業が、前もってある程度選別して置き、基準に合わない大きな「体たらく」(ドタラク)をはねながらテキパキと行われていた。さすが欠陥品は少なかったが、技術面で製品の個人差があり、開き包丁での肉・骨への角度、当て方は工夫が必要で、時に包丁の柄の親指の当たる部分を削ったりもした。

「切り板」の上で開く際に、魚への包丁の当て方から、各部位への切り込み方、さらに腸・鰓を引き出す、身を開く、顎を割く、頭を割るまでの一連の動きは経験で早く上手になった。魚の骨に当てることもあり、包丁の切れ味が悪くなると砥石を3つ用いて研ぐ必要があるが、摩耗も早くて1年半位で交換した。ヒラキ包丁は地元の「正秀」製のほか、行商の業者が扱ったものとがある。アジ以外ではより大きな包丁も使用する。

箱詰めの後、規定の高さの木箱を4段から6段、サンマなどでは8段を重ねた。そして横に固定用の細い桟の板を縦に2本ずつ打ち付け、蓋に数量(枚数・合せ数)



出荷作業風景 (30年代半ば) 右側に干し竿とブリキのフタ

と出荷先の市場名を記し、表面には沼津の名と屋号など「荷印」を筆で墨を浸けて書くか、ブリキなどの金属製の「刷板」を当てて黒墨の着いたブラシで擦ることをした。その後は荒縄で二重に縛って梱包作業を終了した。

秋口以降は日暮れ前から、干し場全体を大型の投光器で照らして、黙々とヒラキの選別や箱詰め作業、さらには出荷作業が進められていた。

●千本・港湾地区への拡大 この時期になると下河原地区の男衆は魚を買い付ける仲買の資格を得たり、ヒラキ加工の商売の若い衆が「見習い」から独立したり、さらに結婚を契機に分家したりして、より広い土地を求める必要に迫られていた。当時港湾整備の掘削に伴う砂利(バラス)が大量に得られ、旧水田の低湿地の埋め立て造成地が拡大した結果、総称で後に地区名となった「港湾」に進出した親類・縁者の商店も多く、港湾周辺では新興のヒラキ団地的な様相を呈していった。元の下河原地区から発展して、千本・港湾地区にまでヒラキ加工が拡大する中で、さらに水産加工業として専業化か進んでいった。

下河原からの分家や縁者の多い千本中町・千本東町付近での事例を挙げると、昭和30年代半ば頃には、区画整理地の一画に個人で斡旋された砂利を1m弱盛り土し、150坪前後の土地を求め、自宅の家屋に接して加工場と広い干し場を確保するのが一般的であった。またボーリング掘削で「掘り抜き井戸」を得て、モーターポンプで常時汲み上げ、数段に分けた広い洗浄用の「池船」に直

接流す方式は、下河原地区と同様であった。

黄瀬川状地の扇端付近に当たる地域では、鉄管で打ち抜いた「掘り抜き井戸」が千本松下町から常盤町・緑町・下河原町にかけての住宅街に数多く分布し、今も土管が高く積まれて使用されている。南部の工業地域でも被圧地下水による「自噴」の後、水位低下でポンプの器械力・電力に頼るのは早かった。ヒラキ加工では開き(内臓除去)の後の洗浄、塩汁漬けやその後の「洗い」に大量の水を必要とする。黄瀬川起源の地下水の利用はやがて深井戸となり、その後過剰揚水により「地下水の塩水化」も深刻となるが、当時は資源の枯渇にはまだ関心が薄かった。ただし商店個々でのポンプアップは、当然経費もかさむことになる。

あくまで基本は家族労働ながらも業務拡大で忙しくなると、ヒラキ加工の「開き手」や「干し手」の必要から、手伝う女性(「女衆」)を確保する必要が出てきて、その後、慢性的な人手不足は続くことになる。

またヒラキの生産拡大ブームの中で、流通に不可欠な木箱が大量に不足し始めた。梅雨時に限らず、ヒラキ製品の出荷用の浅い木箱を釘とカナヅチで組み立てる女衆の「箱打ち作業」が、個々の商店の作業用倉庫からトントンと軽快に響いているのが常であった。杉などの木の香りや高く重ねた浅箱の残映は、やがて断熱効果が優れ、衛生的で流通面でも利便性の高い、軽量の発泡スチロール箱に代替されていった。

資料館からのお知らせ

令和元年度の企画展「そだてる漁業~養殖をめぐる 沼津の一世紀~」を令和2年2月8日仕から5月6日休 までの会期で開催しています。

国指定漁具コレクション「沼津内浦・静浦及びその周辺の漁撈用具」の中から養殖用具を紹介するもので、この地域における海苔、真珠、マダイ・ハマチ・アジなどの魚類の養殖の歴史と技術、それに使用する道具



企画展「育てる漁業」真珠養殖の展示コーナー

類を紹介・展示しています。

現在では、魚類以外の養殖は姿を消し、記憶からも 忘れ去られつつあります。広く行われていた海苔養殖や 一時盛んであった真珠養殖の姿を偲ぶことができます。

また、養殖の先駆けとも考えられる江戸時代に行われていた活鯛の畜養にも触れています。これは獲った魚を出荷するまで一時的に飼育していたものです。畜養は鰹の一本釣りの撒き餌のイワシでも行われています。

大正時代に東熊堂で行われていた珍しいウシガエル の養殖についても紹介しています。

沼津市歴史民俗資料館だより

2020.3.25 発行 Vol.44 No.4 (通巻225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