



伊豆從奥中御兵糧可被廻候  
之間高橋大浦  
兩人養者之者津端ニ有之者  
悉罷出可  
走廻者也仍如件  
寅 卯月三日 大浦奉之  
(朱印軍勝)  
西浦  
在郷之御被官

### 収蔵資料の中から 山木大方の軍勝の朱印状

内浦重寺の室伏家から寄贈された古文書の中に1点戦国文書が含まれています。モノクロ写真では分かりませんが、角印を朱肉で押した朱印状です。印の上部には猪の図柄が、下には軍勝の文字が陽刻されています。

この朱印を使用したのは、山木大方(高源院)とされています。山木大方は、北条氏綱の娘、氏康の妹で崎姫とも呼ばれていたようです。天文年間に北条氏綱と今川義元が争うことになった際(河東一乱)、遠交近攻の策による同盟のために、遠江今川氏の子孫である、現在の磐田市の見付城主堀越六郎貞基に嫁いだとされています。

六郎は見付城が今川義元により責められたため、自害したとも逃れて北条家に身を寄せたともいわれています。その後、山木大方は、伊豆の韮山城に近い山木に居住したので、その地名を取ってそう呼ばれたようです。

修禪寺文書の弘治3年(1557)、猪と軍勝の朱印が押され、「山き」の名で出された文書により、修禪寺の塔頭正覚院を亡夫六郎の菩提寺とし、寺領を寄進しています。

相模国足柄下郡谷津村(現小田原市)の高源院文書によれば、天正14年(1590)に北条氏直から同寺に山

木御大方の菩提を弔うために寺領が寄進されており、それ以前に亡くなったものと考えられています。

暴れん坊で突進する猪の図と軍勝の文字の組合せは女性の印としてはあまり相応しくないように感じます。

この文書は、山木大方の意を受けて、その家臣の大浦氏が奉者となって、西浦在郷の被官に、兵糧の回送を命じたもので、年号の寅年は、河東一乱の終結する天文23年(1554)と推定されています。

当時の西浦は、現在の市内内浦地区にほぼ該当し、天文23年7月の長浜大川家文書の北条家朱印状では、西浦御領所舟方中と松下三郎左衛門、大川若狭、土屋左衛門太郎、相磯平二郎、大河四郎五郎宛に婚礼用の金品の輸送が命じられています。この文中に「西浦在郷之御被官衆自身致上乘」とあることから、北条家の直轄領の西浦(今の内浦地区)には、ここに居住する家臣達があり、それが松下以下の5人であったことが分かります。

山木大方が北条家の西浦御領所やそこに居住する在郷被官衆に対するどのような権限を与えられていたのか、詳細は不明です。

読み下しは「沼津市史史料編」古代・中世による。

## 駿河湾の漁

## 森田 安男さんの漁話

## 目が一番の餌！ カジキのツキンボ漁

漁師は魚を捕ることで生計を立てています。そのためには、寒さの厳しい冬の漁でも、また、深夜に行う漁であっても、魚がやってくる時期になれば、海へと繰り出していきます。そんな漁師が行う漁の中でも、多くの我入道の漁師が仕事としてよりも楽しさのために行ってた漁がカジキのツキンボ（突きん棒）漁です。

森田さんは、子供の頃から父に連れられてカジキのツキンボ漁に行っていました。漁と言っても、子供では力の強いカジキを曳き揚げることも、船のエンジンを操作することも行えません。では、何のために連れていかれたかと言うと、目の良さのためです。子供は目が良く遠くまで見通せるため、遠くでヒレを出して泳いでいるカジキを見つけることができます。カジキを見つけることができなければ、カジキを突くことができません。「目（の良さ）が餌だ」と言われるのはそのためです。

ツキンボ漁の漁期は7～9月で、朝7時頃に出漁し、午後の4時頃には帰港します。動力船の舵を取る人とカジキを突く人の2人の漁師で行います。ツキンボ漁で使用する道具はカジキを突くための鉈です。鉈は5、6mの竿の先にカブトと呼ぶ鉄製の三叉を取り付け、三叉の先にそれぞれチョコと呼ぶ離頭鉈が付きます。カジキに鉈が刺さるとチョコはカブトから離れますが、チョコには300～400mの縄が結ばれており、船からこの縄を手繰って曳き揚げていきます。ツキンボは船のスクリューに絡んで切られてしまうこともあるため、2本の鉈を必ず船に積んでおきます。また、カジキが群れている時には、1本目でカジキを突いた後に2本目で別のカジキを狙います。

カジキにもいろいろな種類があり、ナイラギ（マカジキ）やマルカジキ（メカジキ）やミノカジキ（バショウカジキ）などがツキンボ漁の対象となります。海が澄んでいる時はカジキが潜っていることが多く見つけにくいですが、海が濁っている時はカジキが浮いていることが多いため見つけやすいそうです。カジキはそのヒレが目印になります。マルカジキの場合は尻ビレと背ビレを出して泳いでいますが、その他のカジキは背ビレを海面に出したり沈んだりを繰り返しながら泳いでいます。

カジキのヒレを見つければ、他の船とトラブルにならないように、まず、鉈を立ててカジキを見つけたことをアピールします。これを行うと他の船はそのカジキに近づきません。そして、気づかれないようにカジキの真後ろの方へ船を回します。ただ、マルカジキの場合は前から行った方が良いことが多いそうです。一番いけないことはカジキの横から向かうことで、必ず

逃げられてしまいます。

ツキンボ漁は突く人と舵を取る人の阿吽の呼吸がなければ捕ることができません。船の先端に取り付けられたヤリダシ（ツキダイとも）という台に突く人が陣取り、鉈を構えて投げ込む好機を待ちます。舵を取る人は、突く人の鉈先を目で追いながら、突く人の前にカジキが来るように操船します。鉈はカジキの頭か尾に刺されれば弱りが早く、時間をかけずに揚げることができます。頭か尾のどちらに刺さってもいいように胴をめぐらして鉈を投げますが、胴に刺さってしまうと魚の弱りは遅く、船に曳き揚げるまで時間がかかってしまいます。当たり所がよければすぐに弱って下へ沈んでいきます。しかし、当たり所が悪いと元気に潜ったり浮いたりを繰り返しながら逃げて行くときもあり、船で逃げる方向へ追いかけつけていきます。そして、真下へ潜っていくようになった時に船を止め、船で縄を曳きながらカジキの様子を探り、落ち着くのを待ってから船へ曳き揚げます。とある船は54貫（202.5kg）のメカジキを戸田沖で突いて、20kmほど先の田子の瀬まで引張られ、一晩半かけてようやく揚がったこともあったそうです。

甲板で暴れると危ないため、船に揚げる時に鉈でツノ（吻）を切り落とします。そして、切ったところを玄翁や鉈で叩いて締めます。すると、カジキの色が一瞬白色へと変わり、また、元の色へ戻っていきます。甲板に曳き揚げると、カジキの腹を裂き、内臓を取り出します。内臓は熱を持っているため、早く取り出さないと身がヤケて（鮮度が落ちて）しまい、商品価値が低くなります。大きなカジキはカメ（魚槽）の中には入らないため、甲板に置くこととなりますが、夏の日ざしと気温でヤケてしまうのを防ぐため、シートや濡らしたばろきれを被せておき、夕方までツキンボ漁を行います。

かつては盛んに行われていたカジキのツキンボ漁ですが、昭和60年（1985）頃にはカジキが現れることがほとんどなくなり、現在、ツキンボ漁が行われることはなくなりました。

（話：森田安男氏 昭和15年生まれ 沼津市我入道在住）



写真1：森田家の軒先に掛けられた鉈  
今でもカジキが出ればツキンボ漁ができるように軒先に鉈をつるして準備万端にしている。

## ◆沼津ヒラキ物語⑥

## 「干物加工と伝統技術」その1

加藤 雅功

●マアジとムロアジ 地場産業のヒラキ加工が農家の副業的なものから開始されたことを、下河原地区の萌芽期としてすでに語ったが、その後の専門化の過程で、地元の「開き屋」の大半はマアジ（真鰯）が中心で、ムロアジ（ムロ鰯）を扱う家は少なかった。元々狩野川河口（川口）の「河口港」として発展した我入道の漁船によるサバ（鯖）の水揚げに支えられた側面が強く、またサバとともにムロアジも多く獲れて、大正半ばまでは沼津のヒラキ（開き干し）の魚種ではサバとムロアジが先行していたことを知る。

やがて「小田原方式」の導入でマアジが中心となるが、ムロアジの塩汁漬けでの加工はムロを扱う商店で営々と引き継がれ、親類の木塚（サス上）や山本（ヤマ本）などの身近な家で伝統の味が保たれてきた。

ムロアジの開きでは八丈島・新島のクサヤが有名だが、魚の腸（内臓）などを入れた塩汁に漬けてから干したヒモノで、焼くと独特な強い臭みがある。伊豆諸島特産の干物で、体形が細長いクサヤムロ（アオムロ）などを加工している。乾燥度の高い「上干し」は保存が利くが堅かった。マムロもアオムロに次いで原料魚となるが、魚肉の蛋白質を分解し、「クサヤ菌」が旨味を強くして出来た「クサヤの原液」は意外にも塩度は8度（8%）ほどの甘い液であり、一方、普通の開き干しの塩水は18度から20度位の塩分濃度の辛さになっている。

やはり若い液では、液を腐らせないためには塩を余分に使わざるを得ず、あのアミノ酸の独特な風味の「クサヤの香り」は出せない。あのアンモニアの臭気に耐えながら、数十年経ると「クサヤ液」も本物となる。

近所の田代さんの貴重で高価な「クサヤ液」を移入する体験談として、「かつて八丈島から参考にする目的で、クサヤの原液（クサヤ液）を運んできたが、途中で腐って失敗してしまった。」と残念そうに話した。

干物（塩干魚）でも夏などは漬け桶に氷を入れて調整をするが、塩汁は温度管理も難しく、微生物（細菌群）で発酵が行われ、微妙なアミノ酸バランスが保たれるが腐敗細菌の増殖で腐りやすい。攪拌をしたり、時には塩を加えて、魚肉部分に対して浸透圧を活かしつつ、一方で旨味成分の流出も防ぐ必要がある。

食塩を中心とした調味液の塩汁に漬けることによって、調味するとともに水分活性を下げ、雑菌の繁殖を抑制する。食塩以外については各商店により独自の工夫がされている。なお、最近では塩汁の濃度は低くなる傾向があり、以前は15～24%程度であったが、現在では10～20%となっている。また塩汁に20～40分間漬けるが、この時間は原料の魚の質にも左右され、経験に裏打ちされた判断が的確に行われている。

現在、塩汁は5℃程度の低温で循環させるなどして管理され、1ヶ月程度使用できる。塩漬けでは1回ごとに新しい塩水に全替えるのと、汚れを取り除いて少し「増し塩」しながら数回使うのことがある。鰯は1回ごとが良く、4～5回使うと塩味に「軟らかさ」が増すが、それ以上では臭みが出てしまう。

商店によっては加熱処理して汚れと滓を凝固・沈殿させたり、漉したりして取り除き、「きれいで澄んだ塩水」に蓄え、塩汁にして長期に使用した。魚への塩の浸透が平均になり、また良く浸透する長所がある。さらに風味や、軟らかな味が生まれ、荒い塩味の辛さよりも甘さを期待し、拘りと工夫を独自に追求した。塩の大切な時代の伝統であったが、今では行う人も少なくなってしまった。ムロが中心であった木塚（サス上）では、伯父の弘さんが八丈島で「コンチ製」と呼んだ方法で、外の籠で薪を焼べながら塩汁を煮立てていた姿（昭和30年代）が、今も脳裏に強く焼き付いている。

ムロアジの干物の独特な歯応え、弾力感は捨てがたいものがある。個人的には、あっさりしたマアジの味覚も好きだが、ムロアジ類の「開き」の身の凝縮した旨味もまた味わい深い。ムロアジは血合いが多く、「脂のり」が少ないため、干物にするのが一般的である。かつては近海の伊豆諸島で大量に獲れ、今では和歌山以南で獲れたムロアジは鮮魚で沼津に多く入荷して、「ムロ開き干し」として関東各地に送られる。

研究熱心だった近所の田代さんは若い頃、沼津のライバルの「小田原の開き」の実力を確認するべく、早川の小田原漁港周辺の加工場を訪れている。小田原方式の製法の本格的な技術導入を図った沼津だが、小田原から後に沼津へ講習所も移転してだいぶ経った戦後、マアジの干物の「品定め」を現地で実施した。その結果、相模湾で獲れるマアジの小粒さもあったが、干物の品位を比較して「これならば絶対負けないぞとの確証を得て、自信を強くして沼津に帰って来た。」と私に語った。アジの干物を専門的に取り扱う「ひもの加工組合」設立以前の出来事で、業者の「小田原に続け、追い越せ」の心意気や研究の熱意さが感じられる。

●製造過程からの特色 今では一般的な「腹開き」に対して、古くから加工生産されてきた干物は、武家社会では縁起を担いで、切腹につながる腹を切ることや戦で負ける兜割りに通じる頭を割ることが禁句とされてきた。この頭を残す背開きの「小田原開き」では、細長い紡錘形の魚体をもつカマス・サヨリ・サンマなど、全国各地でその姿を残している。西日本でも長崎などのアマダイは「背開き」で、「色物塩干品」ゆえに黄赤色の色調の退色に気を使っている。なお静岡県興津鯛で有名なアマダイは腹開きであった。

古くに鰯開乾と記した「アジ開き干し」はアジを腹

開きにして、塩水に浸して干したものであり、日本の食卓に並ぶ最もポピュラーなおかずの一つで、海辺の観光地のお土産としてすぐに思い浮かべる品物である。近年では消費者の嗜好<sup>しこう</sup>の変化から、塩味の薄いものが好まれる傾向にあり、昭和30年代半ばは塩分3%であったのに、40年近く後には1.7%程度となっている。

なお、すでに生産が減少傾向にあった平成14年当時のアジの塩干品生産量は、静岡県が4割強程度となっており、千葉、神奈川、茨城、三重などが続いていた。

原料魚のアジはある程度脂肪がのっているものが好まれ、脂肪量が7%から16%位の原料が使われているが、10%以上のものが良質と言われている。かつてマアジ、マルアジ（アオアジ）、ムロアジなどが使われていたが、現在ではマアジとヨーロッパマアジとになっており、その他ムロアジが多少ある程度である。

マアジは東シナ海や五島列島、対馬近海産（長崎、佐賀県唐津、福岡で水揚げ）や日本海の境港、浜田、千葉県の銚子などで水揚げされた天然魚が主に用いられており、養殖魚はあまり使われない。ヨーロッパマアジは昭和50年代前半から使われ始め、安定的に供給される利点がある。国内産のマアジの漁獲量が減少し、補完関係をより強めて、今や国外産が上回っている。平成22年度の沼津の干物業者に対するアンケート結果でも、アジの仕入れ先の約46%が国内で、約54%が国外であった。また国外産の70%近くを北海のオランダが占め、国内では90%近くを九州産が占めていた。

原料魚は水揚げ後、-38℃前後で急速凍結し搬送さ

れる。「水氷<sup>みずごり</sup>」は最近では使われなくなっており、ヨーロッパアジも漁獲直後に急速凍結されて日本に輸出される。搬送された原料は-30℃以下で保管されている。以前塩汁に漬けて解凍することもあったが、今では流水によって解凍し、解凍機を用いる所もある。

★アジ加工の全工程 原料を「解凍」して「内臓処理」し「開き」の作業をする。その後に乾燥・凍結して出荷する。

①「内臓処理・開き」の工程は全て手作業で行う。内臓や鰓<sup>えら</sup>を除去して腹開きにする。一部の大きなサイズでは「割裁機」などの機械により二枚に開く。かつて天日干しの時代に魚の肛門部分に黄色く脂が残りやすく、蠅<sup>あぶら</sup>が卵を産む結果、蛆<sup>うじ</sup>が湧くことがあって、衛生上で注意を要する「ハエ取り」には腐心した。②「前洗浄・血抜き」では水槽内で洗浄する。洗浄では、残った内臓などの除去を行うが、骨<sup>ほね</sup>の際に付着する汚れ部分をブラシで取り去る作業は厄介で、身に傷を付けやすく、製品とするには品質が落ちる。洗浄後は十分に「水切り」を行う。その後③「塩汁浸漬<sup>ひたしづけ</sup>」をして、調味する。水分活性を下げ、雑菌の繁殖を抑制する。④「後洗浄」浸漬後に水槽内で洗浄する。塩抜きの意図もあり、再び「水切り」を行う。⑤「乾燥」温風の乾燥機が使われる。乾燥することによっても水分活性を下げ、保存性が増すとともに色合い（艶）が良くなる。

⑥「放冷」の後に⑦「凍結」急速凍結をする。⑧「包装」真空パック⑨「出荷」市場の場合は発泡スチロール箱に20枚程度を詰めて出荷する。小売店に直接卸す場合はトレーなどに2～3枚入れて包装する。冷蔵車を使って出荷される。

以上の全工程を踏まえると、機械化も一部に進んだが、各商店ごとの創意工夫がそこには詰まっている。

## 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



令和元年度の沼津市博物館紀要44（明治史料館と共同発行）と歴史民俗資料館資料集33を発行しました。

資料集は原地区の個人宅に残されていた旧原町の大正期の地誌の草稿を翻刻したもので、書名を新たに「原町郷土誌」としたものです。

また、企画展「そだてる漁業～養殖をめぐる沼津の一世紀」の図録も頒布しています。

ご希望の方は資料館までお問い合わせ下さい。

### 三市博物館共同企画展の開催について

富士・沼津・三島三市博物館による巡回共同企画展「採る・捕る・獲る」を開催します。

会期 令和2年7月4日(土) から8月30日(日) まで  
内容 当地域の山や海、川での狩猟採集の様子やその道具を紹介します。なお、三島市郷土資料館(9月5日～10月18日)、富士山かぐや姫ミュージアム(10月31日～1月3日)と巡回予定です。

### 沼津市歴史民俗資料館だより

2020.6.25 発行 Vol.45 No.1 (通巻226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](mailto:cul-rekimin@city.numazu.lg.jp)