



新収蔵資料の中から 北条家虎朱印状

静浦獅子浜の増田家に伝来した資料を横浜市在住の増田敏さんから寄贈していただきました。その中に1点戦国時代の文書が含まれていました。卷子に仕立てられ、『静岡県史料』の編纂時に付けられたらしい「駿東郡獅子浜村増田善太郎所蔵」と書かれた張り紙があります。

辰年は永禄11戊辰年(1568)と考えられており、同年12月の甲斐武田信玄の駿河侵攻に際して、今川氏真支援のために出陣した北条氏康の軍勢が口野五ヶ村で乱暴狼藉することを禁じたもので、上部に虎の文様を付け、「禄寿応穩」の文字を刻んだ角印が押された、いわゆる小田原北条氏の虎朱印状です。奉者は石巻氏で、両代官に宛てています。両代官とは、獅子浜村の植松氏と増田氏を指していると考えられています。

ほぼ同文で、奉者も同じ石巻氏のものが、2日前の12日付で八幡郷(清水町)に、同じ日付で奉者が井和氏のものが久見沢郷(栄茂沢・御殿場市)に出されています。

また、この文書の翌日の12月15日に、多比の龍雲寺に北条氏規の制札が出されています。ここには「右今度加勢衆…」とあり、今川氏真の加勢として北条氏規

禁制 口野五ヶ村
右当手の軍勢甲
乙人等、濫妨狼藉致之ニ
付而者、則可処死罪少も
不可致用捨、若当郷之者
不及手拘者旗本へ来而
可申上者也、仍如件、
辰 十二月十四日
(虎)朱印 禄寿応穩
石(巻)奉
両代官

の軍勢も口野五ヶ村に進攻したことを示しています。(12月18日には富士郡多門坊にも出されている。)

口野五ヶ村には天文19年(1550)から葛山氏元の発給した文書が残されており、その支配下にありました。

しかし、永禄12年(1569)2月14日付けの獅子浜橋本文書の橋本源左衛門宛知行充行状以後、当地域内に氏元の文書は見られなくなります。武田信玄に従ったと見られる葛山氏元は、北条氏康の出兵により駿東郡から追われ、富士郡上方地域に拠点を移したと見られています。

なお、この橋本文書には「…但内浦代官之儀者除之者也…」とあり、口野五ヶ村が当時、「内浦」とも呼ばれていたことが分かります。

釈文は『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

一度入ったら出られない！ アナゴモジリ漁

森田さんが行ってきた漁にはワナを使った漁もあります。その一つがアナゴモジリを使ってアナゴを捕る漁です。モジリとは沼津周辺の方言で、他の地域ではウケ（筥）やドウと呼ばれています。森田さんが使用していたモジリの形は筒形で、筒の両方の口にコシタと呼ばれる三角すい状の入口をつけたものです。コシタは三角すいの先が細くなる方を筒の内側に向けるように取りつけるため、アナゴが筒に入る時は入りやすいですが、出ようとするとき三角すいの細くなった側から出ることになり、出口が小さいためなかなか逃げ出ることができなくなります。

アナゴは一年中捕ることはできますが、他の魚の漁がない時期に行います。昔は今のように冬場にタチウオが多くはなく、あまり釣ることができなかったため、冬場がアナゴ漁を行う時期になっていました。

もともと、アナゴモジリ漁は、前号のクロザメの延縄釣漁と同じく、釣針を使った延縄釣漁が行われていました。しかし、釣針ではなかなか数量を捕ることができず、効率が悪いということでアナゴモジリによる漁が始められました。初めの頃は金網を丸めて筒を作り、竹を編んで作ったコシタを口にはめた自作のアナゴモジリによって漁を行っていましたが、後に市販の合成樹脂製のアナゴモジリが使用されるようになりました。今回、森田さんから寄贈して頂いたアナゴモジリは、合成樹脂製のアナゴモジリ（写真1）です。

アナゴモジリの仕掛けは延縄式で、1本のミチナ（幹縄）に何本ものエダ（枝縄）がつき、その先端にアナゴモジリが取り付けられています。仕掛けるアナゴモジリ数は50本から100本ほどがつけられ、ミチナの15m～20mの間隔にエダがつき、その先端にアナゴモジリが一つずつつくため、ミチナの長さは1km以上の長さになることもあります。

仕掛ける場所は、アナゴの生息している底が砂地のところやヌク（泥地）のところで、森田さんは主に田子の浦沖でこの漁を行っていました。海藻が生えていたり、岩礁があるようなところに仕掛けてしまうとウツボが入ってきてしまい、アナゴを狙うには向いていません。また、アナゴが捕れる場所には皮膚から粘液を出すヌタウナギが多く捕れてしまう場所もあります。一時期ヌタウナギの皮を財布などの革製品の原料として韓国へ輸出していたため需要がありましたが（資料館だより107号「ホシハモとヌタボウ」参照）、その需要がなければ日本では食用にされず売れないため、ヌタウナギが捕れる場所も避けます。深さは40尋

（約60m）から100尋（約150m）ぐらいのところで岸づたいに仕掛けていきます。深い所に仕掛けるため、人力で引き揚げることは難しく、ラインホラー（巻き上げ機）を使用して曳き上げていきます。仕掛ける時には、アナゴモジリの中に餌としてサバやイワシを入れます。アナゴは魚のにおいにひかれてアナゴモジリの中へ入ってくるため、餌を少しつぶして魚のにおいが良く出るようにします。小型のイワシであれば、一つのアナゴモジリに20匹ぐらいを入れます。

アナゴモジリによる漁は、夕方頃から出漁し、漁場に到着するとアナゴモジリに餌を入れて海に落していきます。アナゴモジリの底には鉄棒が錘としてつけられており、海底に沈んでいきます。仕掛け終わると1時間ほど放置してアナゴが掛かるのを待ってから曳き上げていきます。曳き揚げには1時間ぐらいかかり、たくさんかかる時には一つのアナゴモジリに10匹以上のアナゴがかかることもあります。曳き揚げが終わり、アナゴをカメ（魚槽）に移すと、再びアナゴモジリに餌を入れて海に沈めていきます。これを朝になるまで4、5回繰り返し、魚市場にアナゴを出荷するとその日の漁は終了となります。一晩で150kgほどのアナゴが捕れることもありました。

アナゴモジリによる漁は我入道や獅子浜の漁師が昭和40年代に行っていましたが、アナゴの値段が下がってしまい、これを行う漁師はほとんどいなくなりました。

（話：森田安男氏 昭和15年生まれ 沼津市我入道在住）



写真1：アナゴモジリ

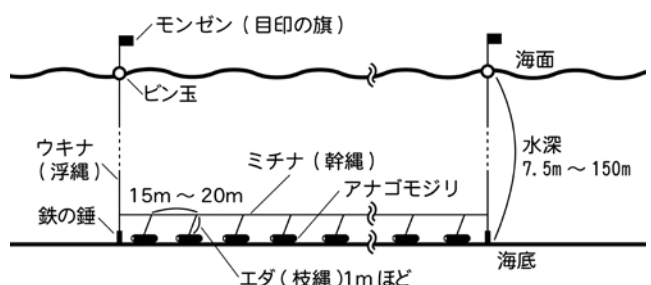


図1：アナゴモジリ漁作業図

◆沼津ヒラキ物語⑦

「干物加工と伝統技術」その2

加藤 雅功

前回沼津におけるヒラキ加工について、ヒラキ（開き干し）の魚種ではサバやムロアジが先行し、やがて先進地の「小田原方式」の導入でマアジが中心となることを触れた。相模湾産のマアジは小粒だが、それを開いた干物は小田原を代表し、沼津よりもアジのヒラキに関してはその起源が古い。大正12（1923）年の関東大震災を機に、本小田原町付近で鮮魚や塩干し魚を荷揚げした魚河岸（魚市）は日本橋から築地へと移転するが、すでに旧南小田原町（現築地6・7丁目）の町屋が幕末には成立していた。聖路加国際病院周辺（旧築地居留地）は空襲に遭わず、南小田原町でのアジのヒラキ干場を以前（②の稿）に写真で紹介した。

一方、地元の沼津では駿河湾産や近海物を扱い、古くから小田原などよりも多種の原料となる魚（原魚）を扱い、戦国期末には「ひ物」という言葉が初出し、同じく江戸中期の沼津の古文書に「ひらき物」が初出する。幕末には「開乾」の記録があり、すでにヒラキ（開き干し）の加工が進んでいたことを知る。

明治中期には駿河湾奥の「内浦湾」沿岸の沼津と周辺で、サバやムロアジなどを中心として「開乾」が生産され、東京市場や甲信方面に販路を広げていた。初期は地元漁師の自家消費で「開き」が現れて普及する。やがてアジの場合、本格的な保存食品としての商品製造が下河原の入町で始まり、それは大正8（1919）年頃である。大正10（1921）年には北寄りの宮町の魚河岸に、魚市場の「大十」が組織替えをして開設され、原魚が安定的に入荷できるようになり、東京市場へ沼津のアジのヒラキが出荷されることとなった。

●沼津方式のダンベ・イケフネ 「塩汁」は水と塩だけの成分で、元は塩水だけだが、魚を漬ける度に塩を継ぎ足し続けることで、徐々に魚の旨味が溶け出して調味液となり、味に深みが増す「美味しい塩水」となる。赤褐色の塩汁は「10年以上継ぎ足して使用が可能」だが、微生物の発酵を維持しつつ凝固・沈殿や濾す処理を必要とする。各商店にとって、これが製品の良し悪しを決めるため、「塩汁こそが命」になる。

ここで塩漬けの方法を紹介する。塩干の際には塩度18～19度（18～19%）の塩水に漬ける。魚の大小や脂肪の多い少ないかによって、漬ける時間等が勘案されて塩度も増減する。この塩水漬けを「立て塩」と呼びならわしている。塩を水に溶かすこと、また溶かした水をも立て塩（たてじお）と言う。

塩水に漬けられた数多い一枚一枚、あるいは一尾一尾が同じような塩の浸透でなければならないので、古くから製造業者は加工技術に知恵を出し合い、時には秘密裏にして、そこで様々な工夫が成されてきた。こ

の種々の工夫がされて、塩水（塩汁）で出来上がったものが「立て塩の干物」と呼ばれる。

開いた魚の水洗い（血出し・血抜き）は絶対に必要であるが、その後並べられた魚の上に直接塩を振りかけ、さらに魚を並べてまた塩を振る。このように満遍なく適宜に塩を振り掛けていくのが「振り塩」である。一枚一枚手に取って塩を振り掛け、塩の付いた手で魚体の両側に押しつけるように、平均にまぶすのが「手塩」である。ただし重ねての「振り塩」と平均に塩を振り掛けてまぶす「手塩」は、あまりにも面倒で手間が掛かる。やはり良い「塩梅」にするのには、知恵と工夫が不可欠である。

この「立て塩」を活かした塩漬けでも、「振り塩」や「手塩」の面倒くさい工程を省略した、画期的な方法として「沼津方式」が新たに登場した。単なる洗浄だけの改善ではなく、塩干魚製造の塩の扱い方を熟知した方法であり、製品の仕上げの改善に向けて努力が成された結果である。親類の岩本善作さん（ハチボシ）が角型の桶を船大工に作らせ、船を造る時に水漏れを防ぐ「擦り合わせ」の技術で板に船釘を打って防水する、現在の「塩汁桶」「池舟（漬け樽）」を導入した。また従来の傷みやすい竹製の丸籠ではなく、細い矢竹を並べた「簀の子」で水の通りや排水も良く、木枠の横には丸い穴があって扱い易い、角型の「漬け蒸籠」の使用も先駆的であった。

沼津が当初開発した非常に合理的な設備で、「ダンベ」と呼ばれた木製の四角い水槽に塩汁が張られ、最初良く攪拌してなじませ、漬けセイロに片側に向けて並べた魚の「開き」を適量入れる。箱の底は水通りの良い「簀の子」で、順々に沈めて8段ほど重ねていく。最上部には空箱を載せて「押さえ」にし、厚さ5cm程度の木の楔（棧）を噛ませた。魚はこの箱の中でゆらりと浮いており、その結果、一枚一枚の塩の浸透が同一になる。



塩汁桶（漬け樽）

「ダンベ」は^{だんべい}団平で、平底舟の^{だんべおね}団平船の意味が元と
思われる。このように漬けセイロを段々に重ねて沈め
る動作から^{だんべい}段平が後に訛って「ダンベ」と呼んだよう
だが、その名称は地元の沼津では定着しなかった。

またセイロを浮かせる点で平底の舟に見立てて、池に
浮かぶ舟のようであると見る。一方、水面にセイロの箱
をフネと見立て、四角く深い水桶にイケル（埋ける）動
作から「イケフネ」と一部で呼んでいる。前者は全国的
に「^{みずぶね}水舟」あるいは「池舟」として、水を張った広くよ
り浅い水槽の呼称に用いられる一般名称である。しかし
後者の深く狭い水槽への解釈では説得力を欠き、恐ら
く混同したものと思われる。

洗浄用の木製のイケフネは下河原を始めとして、昭和
20年代末に普及している。平底の小舟状の水槽を2段
か3段に仕切り、地下水をモーターでポンプアップして
注ぎ、段差をつけて最上段はフタをして飲み水に、その
次は^{すす}濯ぎ水、広い最下段を洗水として使用した。今
や洗浄の「水音」とクランクのモーター音とが懐かしい。

元々は四斗樽より一回り小さな径45cmの竹製の丸籠
が用いられ、魚を並べて洗浄や塩漬けをしていた。狭
い漬け桶（漬け樽）では構造的にも漬けセイロは4枚
がやっとで、さらに割竹で魚に傷が付き、籠の傷みも

早く、比重の関係で当然浮くので「重し」が必要だっ
た。獅子浜などではこの丸籠を長い間使い、プラスチッ
クの丸い水槽（漬け樽）の店もあった。下河原では
楕円形（長径1.1m、短径0.8m、高さ0.5m）の洗い
桶として「ハギレ（半切桶）」がよく使われ、中腰の
作業となるが、丸籠にアジを載せて洗浄していた。

今では角型のプラスチック製のセイロとなり、洗い
専用の水槽と同じサイズの塩汁を漬ける2つの水槽が
あり、千本西町などの加工場も全てプラスチック製に、
一部ではステンレス製の塩漬槽にさえ変わった。し
かし下河原の一部では木製の^{なじ}馴染む理由のゆえ、今も
従来の漬けセイロと「塩汁桶」が使われている。



漬けセイロ

資料館からのお知らせ

三市博物館共同企画展の開催状況

8月30日をもって、「とる」という行為をテーマとし
た富士・沼津・三島三市博物館協議会の巡回共同企画
展『採る・捕る・獲る』の当館での会期が終了しました。

引き続き次の巡回先へと移動しました。巡回先は、
三島市一番町の楽寿園内の「三島市郷土資料館」です。

三島市会場での会期は9月5日(土)から始まり、10月
18日(日)までです。

その後、10月31日(土)から富士市伝法の広見公園内の
「富士山かぐや姫ミュージアム」に巡回する予定です。



三市共同企画展の展示

民具の使用方法的動画配信について

当館の所蔵する民具の使い方を紹介する動画をご覧
になることができます。体験学習の時に見て頂く使い
方の実演の様子と同じものを撮影・配信したものです。
現在、ご覧頂けるのは、①石臼^{いしうす}を使った「^{きこ}黄な粉づくり」②火打石^{ひうちいし}と火打金^{ひうちがね}による「火起し」の2件です。

沼津市の公式ホームページからご覧になれます。下記
の沼津市公式ホームページの「公式 SNS 一覧」から『沼
津市文化振興課～文化のかおり～』を選択してください。
<https://www.city.numazu.shizuoka.jp>

沼津市歴史民俗資料館だより

2020.9.25 発行 Vol.45 No.2 (通巻227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