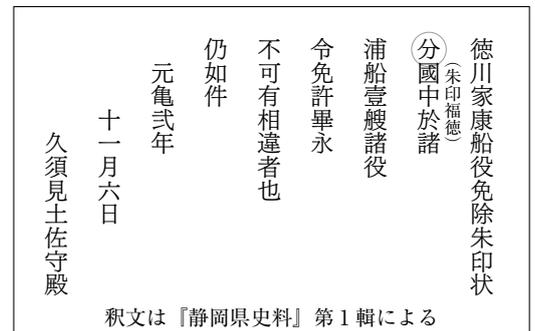


朱印



静岡県史編纂の依頼文



徳川家康船役免除朱印状

朱印(分國)

分國中於諸

浦船壹艘諸役

令免許畢永

不可有相違者也

仍如件

元龜貳年

十一月六日

久須見土佐守殿

釈文は『静岡県史料』第1輯による

収蔵資料の中から 久住文書 徳川家康朱印状

この文書は静岡江浦の久住家に伝来したもので、北九州市在住の御子孫の久住義弘氏から寄贈していただいたものです。

元龜2年(1571)に久須見土佐守宛に出された、分國中での浦船1艘の諸役を免除する旨の文書です。丸い朱印の印文は薄くて明瞭ではありませんが徳川家康が用いた「福德」と見られます。

「福德」の朱印の押された文書の最も古いものは永禄12年(1569)の舞阪宛の文書で、この文書は今のところ4番目に古いものです。

昭和7年(1932)に静岡県により編纂・刊行された『静岡県史料』第1輯に「駿東郡静浦村(現戸畑市)久住貞蔵」として収録されています。編纂の際の大正15年の調査依頼状も残されており、それ以前の明治22年に東京帝国大学が久住善十郎氏所蔵として調査して

いることが分かります。

久住家には、弘治3年(1557)の楠見善左衛門宛の葛山氏元の判物も伝来しており、「口野郷之内江浦」に着岸する伊勢船との諸商売が独占的に認められ、問屋も申付けられており、商人として大きな力を持っていたことが分かります。

この文書には解釈が難しい点があります。それは当時、江浦を含む口野五箇村は駿河国内でありながら、永禄11年に今川氏真支援のために小田原北条氏が侵攻して以後、その実効支配を受けており、そこに拠点を置く久須見氏に対して、隣接する駿河の武田氏の支配地を隔てて、遠江まで進出した徳川家康の力がどのように及んでいたのか、この文書にどのような意味があるのかという点です。分国の意味するところや土佐守の名乗りなどもまだ解決の必要があります。

駿河湾の漁

森田 安男さんの漁話

我入道のイカ釣漁 その1

我入道の代表的な釣漁の一つがイカ釣りです。明治27年（1894）に刊行された『静岡県水産誌』には、静岡地区と我入道の魚種別釣船数が記載されています。我入道でイカ釣漁を行う船は146艘あり、次に多い獅子浜の65艘と比較しても非常に多くのイカ釣りを行う船がありました。我入道内でも全体の船数が160艘であるため、我入道の9割の船がイカ釣りを行っていたことになります。このことから明治時代にはイカ釣りが非常に盛んだったことが分かります。アジア・太平洋戦争後の静岡県の統計資料を見ていくと、昭和29年（1954）の統計では、駿河湾海区（南伊豆町三坂～御前崎市白羽）でのイカ釣りの漁獲量が約96トンあり、その内、我入道での漁獲量は約72トンで、駿河湾内でも我入道がイカ釣りの盛んな地域であることが分かります。今回は、漁師となった昭和30年（1955）頃から現在に至るまでイカ釣りを行ってきた森田さんにご自身の経験を語っていただきました。

イカ釣りは釣竿を使った釣りではなく、テジ（手釣り）でマイカ（スルメイカ）やムギイカ（小型のスルメイカ）やヤリイカやアカイカを釣っていました。森田さんが漁師を始める昭和30年頃は、新しいイカ釣具が主流になっていましたが、まだ、古いイカ釣具を使用していた漁師もいました。今回は森田さんの親の世代が使っていた古いマイカの釣具についてです。

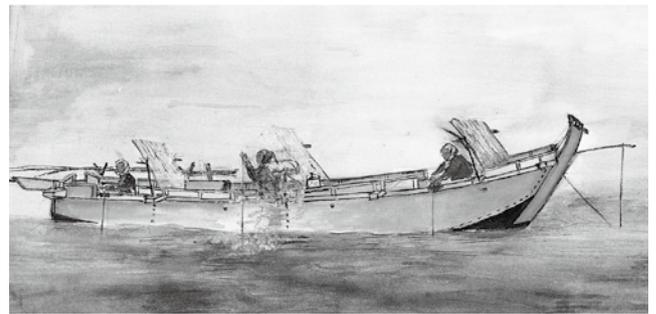
マイカは南からの暖かい風が吹く春先のミナミヨウキの日が、よく釣れる気候となります。雨の日はマイカ釣りには向いているようで、ミナミヨウキの雨となると最高のマイカ釣り日となります。マイカは秋頃もよく釣れますが、東からの冷たい風が吹くナライヨウキの日はあまり適していません。

マイカ釣りはあたりが暗くなる夕方から朝方にかけて行う漁で、イカは明かりに集まる習性があるため、船に明かりを灯してその光に集まるイカを釣り上げます。夜中でもあたりが明るい満月の夜は、明かりをつけても効果が薄いためイカ釣りには向いていません。黄昏時のことをマジミといいます。夕方のヨイマジミ、朝方のアサマジミの頃は精の強いイカが釣れます。

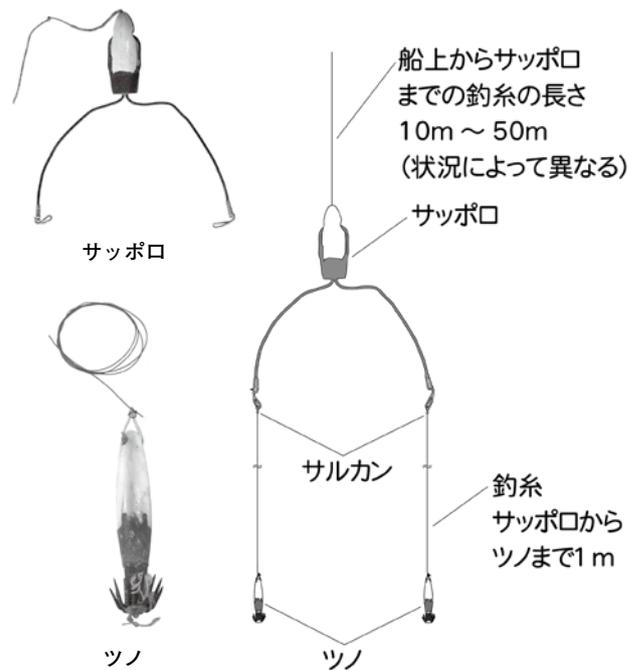
森田さんの親の世代が使っていたマイカの釣具はいわゆる天秤仕掛けという2本の腕がついた錘に擬餌針がつく仕掛けです。2本の腕がついた錘には2種類あり、サッポロとは瀬戸物の下に鉛がつき、その下に針金の腕が2本伸びる道具、ビシ（ホーデとも）とは円錐形の鉛と2本、または1本のカーブした腕がついた

道具です。いずれも腕から釣糸が伸びます。

サッポロやビシの針金の腕から伸びた釣糸の先には傘状の針がつくイカ釣針がつきます。イカ釣針はイカを引っ掛けて捕らえるものです。イカがたくさんいる時はツノ（イカヅノ）という擬餌針を使います。ツノは、擬餌となる牛の角やクジラの歯を削ったものに錘となる鉛がつき、鉛の下部にはツメという傘状に並んだ針がつきます。ツメにかかったイカが外れることを「カケる」と言いますが、ヤリイカはカケることが少ないので1段のツメで問題はありますが、マイカはカケることが多いためツメを2段にしてカケにくくします。ツノは牛の角やクジラの歯を自分で加工して鉛をつけて自作する人もいれば、釣道具屋で購入する人もいます。サッポロやビシの腕から伸びる釣糸に1本ずつのツノをつけますが、中にはビシの腕に2本ずつのツノをつける人もいました。ツノにイカがよく集まるように絶えず振りながら釣ります。次号へ続く（話：森田安男氏 昭和15年生まれ 沼津市我入道在住）



イカ釣漁操業図 真野市郎氏画



(サッポロ・ツノともに 歴史民俗資料館所蔵)

◆沼津ヒラキ物語⑧

「干物加工と伝統技術」その3 加藤 雅功

今から60年近く前のことである。日本社会が高度成長に向かう頃、昭和34年の体験から始めよう。

●ナライの風 祖父がよく「ナライの風だ。雨が吹き付けるから早く雨戸をしめろ。」と言っていたことを思い出す。不思議なことに、すぐ南東側の雨戸に強く吹き掛ける風と雨音を聞いたのを覚えている。

天日干しに頼っていた当時、同じことが、近くの「マルセ」の露木仙吉さんの口からも出た。地方や季節により風向きは異なるが、特定の方角から強く吹くナライ（東の風）であり、冷涼な「ナライ風」は雨を伴うので、時には台風などの災害にも直結するため、その印象は強い。西の風の卓越する冬季の「ナライ風」は別として、沼津地方で東風や一部の南風が吹く時は、一般的に天気が悪くなる傾向が指摘できる。

「観天望気」の指標としての雲の例であるが、沼津本町（下河原など）から見た場合、南東側に位置する「象山（徳倉山）」の鼻の付近、「横山」の南側の小山方向に「霧が垂れ込んだならば、風が強くなり、やがて雨が降り出す」傾向が強い。つまり天気が崩れる予兆を経験的に把握していた、先人の知恵である。この仙吉さんからの伝授話は「ヤマ中」の田代和豊さんから聞いた内容である。突然の降雨に対して、すぐに干し場からセイロを下ろし、取り込み終わらなければ、出荷する干物の製品が全て台無しになるため、この「ナライ風」と湧き立つ雲による天気の詳細（経験則）の「観天望気」の伝授は大いに役立ったという。



干し場 ↓印：雲の湧く(鞍部)の位置

●乾燥機の導入 天候や季節にとらわれず、一年中干物製造が出来る「乾燥機」による機械乾燥は、昭和30年代半ばから開始された。ボイラーによる乾燥機導入の初期段階の際、燃料を石炭とした時に、吹き付ける温風の火力は強かったが、期待に反して「余りにも石炭臭くて商品にならず」に終わり、投資効率面でも減価償却できず、早々に重油やガスに転換している。そのことは、今でも笑い話のように語られている。

沼津で機械乾燥が進むが、地元の干物業者が乾燥機

の装置を工夫して、「沼津方式」の乾燥機が普及して久しい。現在「温風乾燥」は28℃で約1時間位だが、身が焼けてしまうので、弾力を手で確認して仕上げている。30～35℃の温風で30～100分乾燥させるのが主流だが、近年では身の表面をピンク色にするため、24℃位の低温の除湿乾燥をかける方法も増えている。

本来「天日干し」が望ましいが、嗜好面からは「好み」が分かれ、需要のあった昭和50年頃までやっていたが、今や沼津では熱海の旅館に出すために、志下の業者が屋上で1軒やっている程度に過ぎない。

●沼津方式の「生干し」の登場 「和食」に秘められてきた力として、その主役の魚は新鮮さが鍵となるが、魚を食べる上で刺身は最高の食べ方ではない。生が好きという人もいるが、刺身は歯応えを楽しむものである。魚の食べ方といえば、「煮る、焼く、刺身」など、調理の多様な仕方の中で美味しさを追求すると、干物は生で食べるのとは違う「旨味」がある。干物には旨味が凝縮しており、「焼き魚」ゆえに乾燥させるため、魚を捌いた後、刺身に切り分ける、煮付けるのとは異なり、焼く前の下処理が不可欠である。そのまま干す風乾の「丸干し」、短時間塩水に漬ける「塩干し」、味付けした「醤油干し」や「味噌干し」、さらに開いて処理した「開き干し（開乾）」があり、そこで「干す」という調理法の実力が発揮される。

今日のような輸送手段の変革や高速道路の整備以前は、新鮮な魚を干す際に、干物といえば「保存を利かせる」ためカラカラに乾かす必要があり、「乾燥」とともに事前の「塩漬け」が不可欠ゆえ、干物は硬くてしょっぱいイメージが強い。新鮮な魚を干物にするのは確かに勿体ない気もするが、あえて干すことで肉に弾力が富み、旨味が一層増し、滋味、栄養のある食べ物となり、新たな可能性がそこに加わる。

★「余所ではしょっぱかったりするが、塩分が程よく利いて美味しい。」「火に通すことによって、より一層美味しくなる。」「噛めば噛むほど味が出て来る。」「肉厚で脂もしっかり乗っている。」「とにかく文句なく美味しい。」「以上は、市内の焼き魚を扱う食堂で聞いたお客からの代表的な感想である。

アジの干物の生産量が日本一を誇る沼津市ゆえに、これが「日本一の沼津の干物」という自負とともに、製造工程で機械化が進む中で、沼津では「ヒラキは全て職人の手で開く」ことに拘る。干物に仕上げる過程で素早く開く職人の技も当然のことながら、急速冷凍で運ばれた新鮮なアジを代表に、さらにサバやカマス・タチウオ・キンメダイなど実に100種類近く、多種のヒラキが製造・加工されている。

今日流通しているヒラキの大半は、伝統的な従来型の「天日干し」ではなく、むしろ十分に干し上がって

いない「生干し」で、イメージを大きく払拭する必要があるので。そこには「沼津方式」として強化された新しい技術が生かされて定着し、沼津の地域に根付いている。そこでは市場の評判もまた良く、近年の客のニーズに迎合し過ぎるやり方でもない、独特なスタンスでかつ各商店の特色さえも出せるメリットがある。

沼津で編み出した独自の方式である「生干し」は、

一枚の絵葉書から

小型の写真機が広く普及し、個人でも手軽に写真を撮影して、記録として残せるようになる前は、特に風景などは絵葉書として印刷されたものを購入することが一般的に行われていました。旅先では記念のお土産として買われることも多かったようです。それらには今では失われてしまった、かつてのこの地域の姿が記録されています。海岸の風景を写したその一枚を紹介します。

この絵葉書の写真は、口野の塩久津の海岸を写したもので、静浦村当時のものと見られます。絵葉書の名称は「古奈温泉名所・古奈海水浴場」とあります。海水浴が盛んになると、内浦三津には長岡館という海水浴旅館が建てられ、三津坂隧道を越えて長岡温泉の温泉客を誘客する施設として関係が深かったのに対抗して、古奈温泉が北江間の長塚との切通しを通り、口野の海岸を行楽地の一つとして紹介し、誘客していたものと思われま

す。右側には奥に大久保山の岬が、その手前にオオクラサンの岬と建切網漁の御場の網度場の入江の口が、そして海に向かって平坦な岩礁が延びています。地元で千畳敷と呼ばれる波食台で、対岸のオオクラサンの先端には今も埋め立てられずに残っています。

非常に画期的なものである。今の干物の主流は、一昔前とは全く違う処理、加工の仕方であり、水分が適度に残った状態となる。火に掛けて焼くと、外はパリッと、中はジューシーでふっくら、ふわふわとなる。それでいて旨味はしっかりしている。ただし乾燥は緩く、短時間しか干さないため、急速冷凍する。なお賞味期限は冷蔵で4日程度、冷凍で30日位である。



中央の道路下には大きな岩があります。狩野川放水路の出口に当たる御場の浜には笠石という大きな岩があったそうで、三島神社の絵馬などにも描かれていますが、それと同じ波食によって形成されたきのこ岩です。軟らかい凝灰岩の一部に固いところがあり、そこが残されたものです。冬季の南西の強風による荒波は江浦湾の最奥部である此处にまともに当たります。

左側の道路は埋立地で、旧道と見られます。江戸時代に田方地域の年貢米の津出しに使われた塩久津の湊は左側に深く湾入した入り江にありました。その面影を残すように帆を備えた石材の運搬船が係留されています。

資料館からのお知らせ

令和2年度の企画展の開催について

企画展「地先の漁」～国指定漁具コレクションから～を開催します。

期 日 令和3年2月6日(土)から5月9日(日)

内 容 国指定漁具コレクションの中から突漁具・磯物採取用具・陥筭漁用具を紹介します。
海苔採取や牡蠣採取、磯突き漁・カジキなどの突きん棒漁、ハズカゴ漁・モジリ漁・タコツボ漁などに使われた漁具を展示します。

令和2年度の歴史講座の開催について

令和2年度の歴史講座を開催します。今回も戦国時代にスポットを当てます。

期 日 令和3年1月16日(土) 午後1時半

会 場 沼津市立図書館視聴覚ホール
演 題 「水軍からみた戦国期の駿河湾と沼津」
講 師 歴史研究者 小川 雄

事前に電話連絡による事前予約が必要です。応募方法等の詳細は12月15日付「広報ぬまづ」に掲載。

沼津市歴史民俗資料館だより

2020.12.25 発行 Vol.45 No.3 (通巻228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