



絵葉書 沼津永代橋より富士を望む



絵葉書 永代橋 沼津 橋の上から

絵葉書に見る旧永代橋 えいたいばし 国立公園富士 く 暮れ行く沼津の富士

旧永代橋は、明治16年(1883)に港橋の下流の狩野川に沼津町新町と上香貫村吉田を結ぶ木橋として、足助圭山を發起人とし、その同志等により賃橋として新設架橋された入船橋が前身とされる。

この入船橋は、明治29年(1896)の大水により流失、明治33年(1900)仲町の新居半十郎が1万有余円の私財を投じて再架橋したとされる。

この時、沼津御用邸に行啓・滞在していた御成婚直後の皇太子嘉仁親王(後の大正天皇)と節子妃(後の貞明皇后)の両殿下が渡り初めを行い、その慶事を永代に記念するため「永代橋」と改称したとされている。

その後、明治40年(1907)、43年の一部流失、大正3年(1914)の全部流失などがあったがその都度復旧されている。

大正12年(1923)に架橋免許人真野氏他2名から

沼津町と楊原村に寄付され、橋賃は廃止された。同年に木橋として全面改修を計画するもコンクリート橋に変更され、大正15年(1926)1月に着工、昭和元年12月に開橋した。これが絵葉書の旧橋である。

その後、左岸側の川幅の拡幅により延長し、昭和13年(1938)の出水では中央部の橋脚が破損し、その後仮橋も流失して一時は渡船となり、18年に復旧した。

昭和62年(1987)にその役目を終え、平成2年(1990)に現在の永代橋が竣工した。

旧永代橋には、モダンな意匠が施されており、橋桁両端の親柱は大きくて凝った形をしており、上端には照明が埋め込まれている。橋桁の高欄には、正式にはその後の昭和2年(1927)に制定された、松葉と片仮名の「ヌ」をデザインした沼津市の市章を模った鉄柵がはめ込まれていた。残念なことに、この鉄柵は戦時中の金属供出により撤去されてしまった

駿河湾の漁

森田 安男さんの漁話

我入道のイカ釣漁 その2

今号も森田さんの親の世代が使用していたイカ釣具の話です。前号ではサッポロやビシという天秤の仕掛けとそれにつける擬餌針でツノというイカ釣具を紹介しました。ヤリイカでもマイカ（スルメイカ）でもツノでは釣れないような悪い状況の時でも活躍してくれるイカ釣針で、ビシと共に使うテラ（カケドとも）というものがあります。我入道のテラは、明治27年に刊行された『静岡県水産誌』にも「我入道ノ昼鳥賊釣」として図が記載されているイカ釣具で、竹や金属の細い軸の下部にツメと呼ぶ傘状の針が並んだものです。ツノはそれ自身で擬餌となっていました。テラは軸に餌（もしくは擬餌）となるタクアンコーコ（たくあん）・イカ・イワシをつけて使用します。

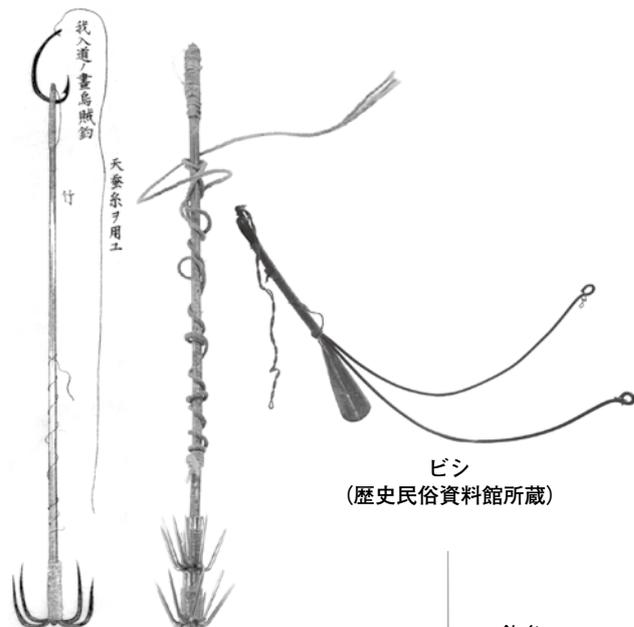
タクアンコーコでイカを釣ると聞くと変に思われるかもしれませんが、イカはにおいがするものに集まるとされているため、タクアンコーコが餌として使われています。タクアンコーコやイカの餌は、1.5cmぐらいの太さでテラのツメにかからない程度の長さになるように切ります。その時、一方の面が少し大きくなるように切っていきます。こうすると、大きい面にイカがかかりやすくなるようで、テラのツメに近い方が大きい面になるようにタクアンコーコやイカをテラの軸に刺して通します。ビシから伸びる釣糸につく釣針をテラの軸の先端にあるシッコという輪をくぐらせてからタクアンコーコやイカに引っ掛けて仕掛けが完成します。1回の漁で半本分のタクアンコーコの餌を持ち込んでイカを釣り、イカが釣れるとそのイカを切って餌にします。

イワシを餌にする場合、あらかじめ小型のイワシを購入しておいて漁に出ます。イワシもタクアンコーコやイカと同様にテラの軸に刺していきます。イワシの大きさや、また、ひとによって刺し方に違いが出るようですが、森田さんの場合、頭から軸に刺して頭の部分がツメに近い場所に来るようにします。これは、イカがよくかじるイワシのエラに近い腸や背中をなるべくツメに近づけて、イカがツメにかかる確率を上げようという意図があります。タクアンコーコやイカと違って柔らかいイワシの場合、何かの拍子に軸から取れることがあるため、軸に刺したイワシの上からテラに結びつけた糸で巻いて固定します。

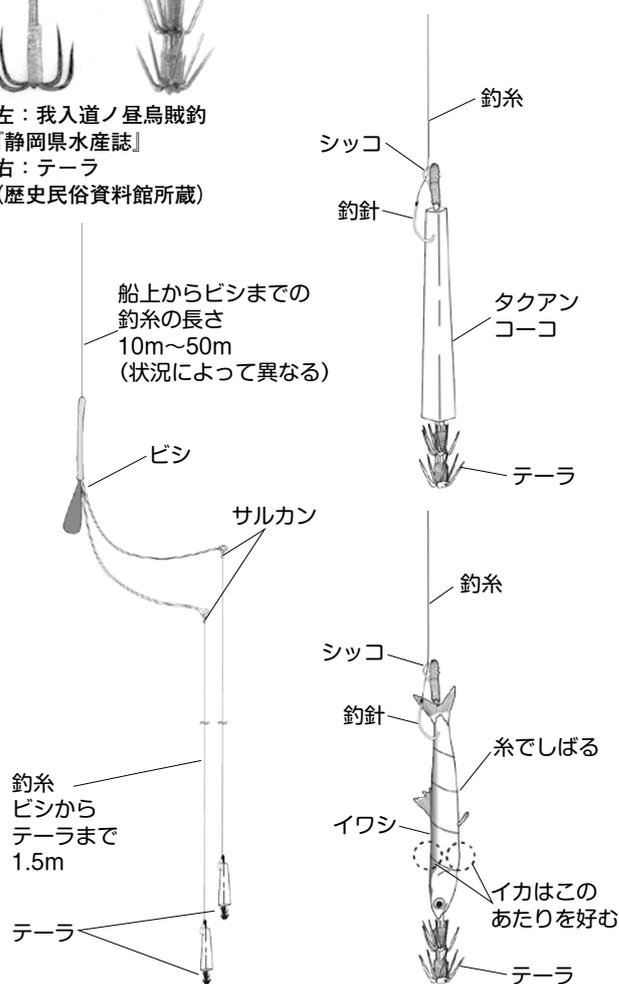
イカは賢い生き物で、餌がきれいな状態ではないと集まらないようです。柔らかいイワシの場合はイカがイワシを抱えてつぶしてしまうので、釣れるごとに必ず取り換えなければなりません。タクアンコーコの場合

でも1回で傷がつくため取り換えます。イカの場合、数回は持つようですが、やはり傷がついてしまった場合には取り換えなければなりません。そのため、餌を取り換える必要がないツノに比べて非常に手間がかかります。

ビシやテラといったイカ釣具は、次号にお話しするレンケツ仕掛けのツノの性能が上がったため、徐々に使われなくなっていきました。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）



左：我入道ノ昼鳥賊釣
『静岡県水産誌』
右：テラ
(歴史民俗資料館所蔵)



船上からビシまでの
釣糸の長さ
10m~50m
(状況によって異なる)

釣糸
ビシから
テラまで
1.5m

テラ

イカはこの
あたりを好む

テラ

◆沼津ヒラキ物語⑨

「変質・変革化への道」

加藤 雅功

●鉄道貨車からトラック輸送へ 後発組の沼津にとって、成長・発展期は「変質・変革期」でもあった。明治21年(1888)3月起工の国鉄の蛇松線から分岐して、昭和20年2月に「沼津港線」が開業している。鮮魚やヒラキ等の加工品を東京・大阪方面へ出荷し、約3kmの運転区間を、多い時には1日4往復していた。鉄道輸送の時代には主に九州方面のアジのほか、他の漁業地の魚を原料にしてヒラキを盛んに作って来た。

昭和41年頃でも蒸気機関車で牽引されてきた白塗りの有蓋貨車が、旧魚市場沿いのホームに着き、半トロの箱で積載された氷詰めの原料魚(1箱で16~17kg)が入荷し、大量に荷揚げされていた。やがてディーゼル機関車に変わり、その後港に漁船で直接「水揚げ」する以外の「陸送品」はトラック輸送に置き換わった。中型から大型へ、さらにはトレーラーの冷凍車・保冷車に変化し、昭和40年代半ば以降の高速輸送と高速道路網の整備もあって、技術革新の中で生産・流通ともに急激な変化をもたらした。



臨港線の蒸気機関車(接続作業風景)

昭和30年代半ば、仮の出荷ターミナルとして下河原に「干物集荷所」があり、当時各商店は出荷物をリヤカーに積み、オートバイで牽引していた。夕方には出荷のために荒縄で梱包した木箱が、うずたかく置かれていた。ヒラキを30枚か40枚ずつで4段(四合せ)から6段(六合せ)重ねにし、蓋をして出荷先ごとに区分けされていた。オート三輪車や中型の近鉄第一トラックなどに積み込まれ、一旦貨物ターミナルに集積して、その後東京や横浜方面に鉄道で運ばれた。

やがて集荷所は港湾側に移転し、木箱での出荷から昭和44年に発泡スチロール箱が導入され、断熱性があり、より鮮度を保つことが出来る、冷凍庫による急速冷凍が可能となった。衛生的で便利な箱を重ねて入れる段ボール箱に代わり、軽トラックから普通トラックでの輸送となった。その後、平成8年には蛇松町の沼津魚仲買商協同組合の大型冷蔵保管庫(立体自動倉庫)

の「ビッグボックス」が整備されたほか、千本港町の中央運送前など複数の出荷ターミナルを経た、長距離トラックでの輸送に大きく変わっていった。

●原料産地の遠隔地化 昭和40年代後半でも、駿河湾や銭州周辺の近海物のアジが魚市場に揚がった時、生の魚がトロ箱で着くと手鉤で捌く作業も心地よく、生の魚はヒラキ包丁で開き易かった。生での水揚げから冷凍物に変わると長い解凍時間が必要になり、近海物も遠くなって日本海・東シナ海に、昭和50年代には北海など輸入物が急増した。今や東シナ海中心よりもヨーロッパの北海周辺国(オランダ等)が多くなっている。

以前は夜中の3時過ぎから冷凍の原料を解凍する作業があり、十分に解凍しない段階から魚を包丁で開き、冷たい魚を扱うため、凍えそうな手を近くに用意した金ダライやボウルの湯に漬ける日々が続いた。

今なら朝5時位であろうが、魚河岸での「競り」で競り落とした後で、買い付けた原料のトロ箱を積載したトラックで戻って来る風景さえ無くなった。冷凍の原料魚(原魚)についても、前日に業者により段ボールで包まれた箱で運ばれ、仕込み作業も軽減されて、夜中に水を当て、自然解凍することが普通となっている。

かつては氷で凍結した中にアジやムロがあり、今では実施しない漬け桶で一部を解凍しても、大半はコンクリートにブロックごと叩き付ける荒技も多く、朝早く周囲に叩き付ける音が響いており、一部では木箱以上に中身の魚も傷んだりした。また夏場は良いが、冬場は加工場も寒く、凍て付く中での加工作業が黙々と行われた。現在では漁船内の漁獲物は瞬間急速冷凍が当然で、入荷後は冷凍冷蔵機械から集中管理システムに至る近代化が進捗し、複数の大型冷凍冷蔵庫や巨大な保管庫が建設・整備されて、今や隔世の感がある。

その後消費者のニーズが変化し、乾燥の緩い「生干し」や「塩分少なめ」が多くなり、また「沼津方式」で先行した凍結干物では、全国に販路を広げている。ヒラキの身の丸みは大切だが、アゴを残さない、頭を割らない、骨が見えないように肉を薄く付ける注文もある。近年「多様化」が進み、扱う干物の対象が多種類になる中で、口も割く、従来ならば出荷されなかった頭の無いもの、大型の魚に限られるが割裁機を用いた半身の干物、さらに片側の骨の部分も抜くほか、一部では早くから存在する臭みを消すために茶葉を使用する例もある。

●加工場の拡大・分散化 昭和50年代を経て、バブル後の変革期は閉塞感が漂い、展望が開けないで廃業が増加する。発祥地の下河原地区は衰退し、港湾地区でさえも空洞化が進む。昭和50年代に下香貫や志下・静浦方面に拡散するが、その背景としては不漁などで原料のイワシの確保が困難になり、高騰化により「削り節加工」の工場からの転換が急増したことが大きい。

また冷蔵庫などの維持管理費が高騰し、平成に入っても投機的な側面から儲けに走る業態でもあった。原料の魚を安く仕入れ、製品として高く売る利潤追求型ゆえに、元々バクチ的な要素がある。利益を上げた時期の夢を追い、雪だるま式に借金が膨れ、原魚の保管代や資金繰りが悪化し、今や大型冷凍冷蔵庫や先行投資の負担増から廃業する商店が増加している。隆盛期に「沼津ひもの加工組合」の加盟数は100軒を優に超えていたが、今では3分の1程度に減少した。なお登録の対象は広域となるが、「沼津ひもの会」には76の商店が加盟している。

また3K企業の側面もあり、人手不足に対しては外国人労働力の導入も早くから進んだが、代替わりや後継者問題もあり、商売に見切りを付ける家が増加した。

一枚の絵葉書から

右の絵葉書の写真は、白黒写真に着色した天然色写真です。ローマ字で東海道・原と記されているところから市内原の東海道沿いを写したものと見られますが、被写体に沼津の原であることを示すものが全くなく、確定するのは困難です。

影が左側に延びているところから、右側が南、原なら海岸の方向になります。道路は幅が広く、原とすると六軒町辺りしか該当しないようです。両側には農家と見られる茅葺の民家が並び、刈り取った葦を立ててあります。道路際には着物姿の子供たちが並んで立っています。

右端に斜めになった電信柱が立っているところから、明治期に写されたものと見られます。原の東海道を写した貴重な写真です。

「仲買株」を売却したり、競りなど魚の買い付けや出荷を代行に頼る、下請けの「賃開き」が増加し、利益がより少なくなって廃業に追い込まれた家も数多い。新しい動向としては、内港周辺の観光地化が進み、小売り面を中心に活路を見出しつつある点である。

沼津は日本一の干物生産量（3割以上）を誇り、取り扱い高（製造）の大量が創意工夫と新機軸を生み出した。技術力を高め、製品開発や専門特化を推進し、他地域とは差別化を図って今日の地位を築き上げている。

またアジは全国の7割近くを占めていたが、近年ではかつての寡占状態から市場占有率が大きく後退している。一方、海外も含めて新興生産地の拡大が続き、九州・山陰などの水揚げ漁港周辺では、現地生産化も進んでいる。 〈完〉



絵葉書 HARA TOKAIDO (原・東海道)

資料館からのお知らせ

令和2年度の企画展開催中

本年度の企画展「地先の漁」を2階展示室で開催中です。国指定漁具コレクションの中から突漁具、陷筭漁用具、磯物採取用具を紹介するものです。市内の海岸の磯を中心に行われてきた各種の漁の道具や採集の道具が見られます。



企画展「地先の漁」の展示風景

令和2年度歴民講座の中止について

本年度の歴民講座は新型コロナウイルス感染拡大のため中止といたしました。次年度に再度同じ内容で開催を予定しています。詳細は決定次第、改めてお知らせいたしますのでご期待下さい

沼津市歴史民俗資料館だより

2021.3.25 発行 Vol.45 No.4 (通巻229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