



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	聞き書き いりこづくりの海辺から
Author(s)	宮内, 泰介; 金城, 達也; 藤林, 泰
Issue Date	2020-11-01
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/79807
Type	book
File Information	irikodzukuri.pdf



聞き書き いりこづくりの海辺から

聞き書き

いりこづくりの海辺から

藤林 泰
宮内泰介 編
金城達也



表紙／
いりこの入札風景



目次

まえがき

海のことじゃけえ、ようわからんのよ

—— 山口県大島郡周防大島町浮島 新村政志さん

11

一つ一つの作業をていねいにやれば、いい出汁の取れるいりこができます

—— 長崎県佐世保市小佐々町 日数谷初夫さん

53

生き残ることを考えながらやってきました

—— 長崎県雲仙市南串山 竹下康徳さん

79

あとがき

104

まえがき

イワシは、海を回遊する多くの哺乳類・魚類にとっても、そして漁業という人間の営みにとつても欠かすことのできない存在です。

「大衆魚」の代表とされ、海洋資源の食物連鎖の末端に置かれている小さな魚、イワシ。

大型魚のマグロ、カツオ、ブリ、サンマ、サバ、アジなどの餌になる魚、イワシ。

それでいて、ほかの魚を食べることのない唯一の魚、イワシ（餌はプランクトンのみ）。

私たちは、そんなイワシと人の関係を知りたくて、イワシ利用の一つであるいりこ*づくりに関心を抱きました。どんな人が、どんな場所で、どのような方法でつくっているのか、もっと知りたいと考えてのことでした。

私たち編者3人（藤林・宮内・金城）が各地のいりこ生産現場を訪ねるようになって5年あまりとなります。これまで、瀬戸内海（ひうち燧灘、伊予灘、安芸灘）、宇和海、長崎県西岸海域、九十九里浜など6県8市町でいりこづ

*おもにカタクチイワシを原料として製造する「出汁」の素材をこの冊子では「煮干し」と「いりこ」の二つの表記を使っています。農林水産

くりに携わる方々にお話を伺ってきました。

この冊子は、その一部を記録としてまとめたものです。

イワシ網漁といりこ加工の実際、家族と地域の歴史と暮らし、事業を維持するための工夫やご苦労——いりこづくりをめぐるお話の数々は、「イワシの世界」についてほとんど何も知らなかった私たちの視野を大きく広げるものでした。

語り手として協力していただいたのはつぎの方々です。3人とも今なお現役としていりこづくりの現場に立っています。

省統計などの公的資料や東日本では「煮干し」という言葉が一般的ですが、中国・四国・九州地方の広い範囲では「いりこ」が日常語として定着しており、言葉に現われる食文化の地域性を尊重したいと考えました。

新村政志さん…山口県大島郡周防大島町浮島

日数谷初夫さん…長崎県佐世保市小佐々町

竹下康徳さん…長崎県雲仙市南串山町

3人の経営する事業所と、網漁・加工・入札までの要点を紹介します*。

*7ページの表を参照。

◇ ◇ ◇

いりこのおもな用途は出汁^{だし}の素材です。

味噌汁、煮物、鍋物、うどん、そば——私たちをほととくつろがせてくれる和食。その味の基本を支えているのが、甘味、酸味、塩味、苦味につづく第五の味覚として国際的に認知されたうま味です。しかし、うま味を蓄えている代表的な素材であるかつお節（イノシン酸）、昆布（グルタミン酸）、いりこ（イノシン酸）、干し椎茸（グアニル酸）の四種の乾物はそのままでは調理に使えません。

まず、水か湯で乾物からうま味を抽出します。このうま味の水溶液が出汁ですが、出汁にはもう一つ働きがあります。うま味成分を蓄えた液体にすることで、汁物、煮物など多様な調理に使いやすくなります。うま味の抽出と、調理段階での便利さを備えた出汁は和食の技といえます。

和食に欠かせない出汁。四種の素材のなかでもっとも安価でありながらしっかりと出汁が取れるのがいりこです。

◇ ◇ ◇

各地のいりこ生産現場を訪ねていると、「良質のいりこをつくる」という目的は同じでも、作業の具体的な流れにはそれぞれの創意工夫が取り入れられていることに気づかれます。生産者としての考え方はもちろんですが、海や地形などの自然条件、地域の生活を支える産業・文化・歴史なども影響しているように見えます。

その一つが漁と加工の関係です。

いりこづくりは大きく二つの異なる作業から成り立っています。原料を確保するための網漁と、それをいりこという製品にするための加工（選別・洗浄・煮熟・乾燥・異物除去・箱詰め）です。網漁は漁期や天候に左右される海の上での作業であり、加工は原則として一定の人数と勤務形態が求められる陸での作業です。両者へのバランスにそれぞれの考えが生かされています。

この二つの作業の関係にはつぎの三つのパターンがありました*。

*7ページの表を参照。

- (1) 自社船でイワシを獲り、他社の加工場に製造を委託する（委託加工）。
- (2) イワシ漁からいりこ製造まですべて自社で行う。
- (3) 漁業者・市場から原料のイワシを仕入れ自社加工場で製造する。

語り手の3人のうち、竹下さんの天洋丸は(1)のタイプで、日数谷さんの①水産と新村さんの新村水産は、家族経営と共同経営の違いはありますが、(2)のタイプでした。南串山と神崎には(3)のタイプもあるようです。これら漁と加工の関係は固定したのではなく、相場の変動、利益配分、人手などの状況に応じて変化することもめずらしくありません。

それぞれの特徴が現れるのは漁と加工の話だけにとどまりません。いりこづくりに携わる方々のお話からは、経営・網漁・加工・出荷すべての場面できめ細かい目配りと状況に応じた柔軟な取り組みの姿勢が伝わってきます。

以下の本文では、そんな言葉の数々に耳を傾けたいと思います。

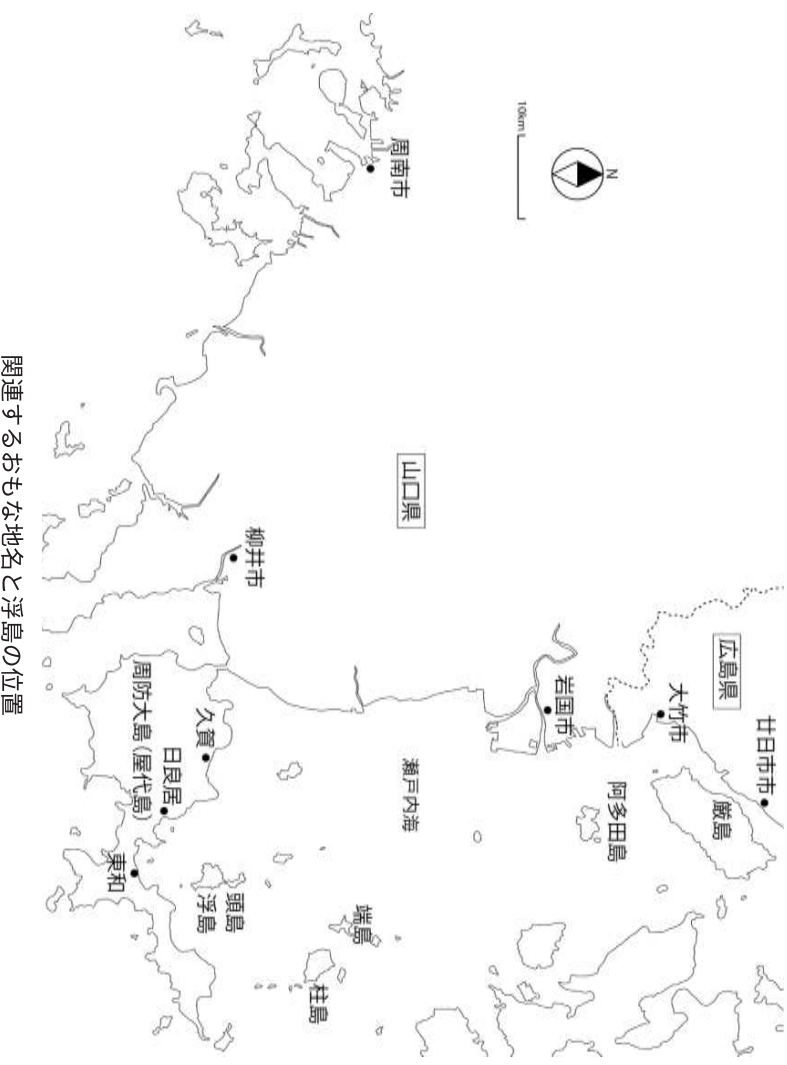
事業所の概要と網漁・加工・入札の要点（2020年9月30日現在）

語り手 事業所名	創業年	経営形態	イワシ網漁		加工 「商品名」	入札
			網	漁船		
新村政志 新村水産	昭和45年頃 (1970年頃)	共同経営	2艘船曳網 昼間漁	4隻 乗組員：6-7人 (1ペートを含む)	共同：6～7人 (家族+1ペート) 「浮島いりこ」	共販：山口県漁 業協同組合柳井 事業所
日数谷初夫 ①水産	平成元年 (1989年)	家族経営	中型まき網 夜間漁	3隻 乗組員：3人 (1ペートを含む)	自社：5～6人 (家族+1ペート) 「煮干いりこ」	共販：長崎県漁 業協同組合連合 会
竹下康徳 (株) 天洋丸	昭和22年 (1947年)	家族経営	中型まき網 夜間漁	天洋丸船団(7隻) 乗組員：10-15人 (研修生を含む)	委託：契約加工場 は3軒 「煮干いりこ」	共販：長崎県漁 業協同組合連合 会

山口県大島郡周防大島町浮島 新村 政志さん

海のことじゃけえ、ようわからんのよ





山口県大島郡周防大島町浮島

新村政志さん

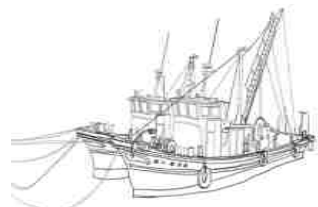
海のことじゃけえ、ようわからんのよ

浮島^{うかしま}は、瀬戸内海に浮かぶ島のひとつで、周防大島^{すおうおおしま}（屋代島）の北約5キロの位置にある。

浮島の北側と南側には、樽見集落^{たるみ}と江ノ浦集落^{えのうら}がある。そのあいだの楽ノ江^{らくね}地区には小学校などがある。島の人口は214人、世帯数は99^{*}、高齢化率^{*}はおおよそ四六・七%となっている。

山口県内有数のイワシの好漁場である浮島は、県内のいりこ生産量の約8割を占める。

昭和16（1941）年、旧日良居村^{ひらゐ}（現周防大島町）^{*} 大字浮島の樽見集落で新村政志^{しんむらさし}さんは生まれた。子どものころから大人たちに交じってイワシ網に参加し、中学卒業後は父親のイワシ網（観音網^{かんのんあみ}）を手伝った。昭和45年ごろ、中古船を購入して家業のイワシ網を引き継ぎ、それから観音網の親方をつとめている。いまもイワシを獲り、また、いりこもつくっている新村政志さんに、浮島のイワシ網といりこづくりの歴史と現在を語っていただいた。



^{*} 2015年の国勢調査 (<https://www.stat.go.jp/data/kokusei/2015/>) による。

^{*} 2015年国勢調査より算出。

^{*} 明治22（1889）年、町村制の施行により、油良^{あぶら}、土居^{どい}、日前^{ひくま}、浮島の区域が統合して日

家のしごと

昔は田んぼがなんぼかあったんですよ。

みんな家で食べるぐらいの米をつくっていました。田んぼにただ苗を植えて、それを刈るだけという感じで、10俵ぐらいのものでした。水も豊富にありました。40〜50年前くらいまでは米をつくっていたと思います。

畑もありました。

当時は食べ物がありましたので、畑で芋をつくりました。でも時代が進むにつれて、芋をつくっても割に合わなくなったのでやめました。それから50年は経つんじゃないでしょうか。

田んぼや畑をやりながらイワシ網を引いていたので、農作業の時期とイワシ網の時期が重なりと忙しかったんです。そういうときは作業の時間をずらして、それぞれの仕事をなんとかこなしていました。

30〜40年前にはトリガイ^{*}を獲りました。貝漕ぎ（けた漕ぎ）で獲って、それを大阪の市場に送りました。当時は4個で1200円くらいしました。これは儲かりました。結婚して、妻と2人で寝ずに商売しました。

ナマコもやります。生のナマコを広島市場に出すだけでしたが、14〜

良居村が発足した。その後、昭和30（1955）年に日良居村と安下庄町^{あげのしょう}が合併して橘町^{たちばな}となった。さらにその後、久賀^{くか}町、大島町、東和町、橘町が合併して平成16（2004）年に周防大島町が誕生した。（梶田清七『わたしの浮島風土記』2009年）

^{*} ザルガイ科トリガイ属の貝。



ホロ (ホラガイ)

吹いていました。イワシがいつぱい来たから早くホロを吹いてこい、と父によく叱られました。ホロの音は、各網でちがいます。みんなそれぞれのホロの音を聞き分けていました。ホロを吹くと、同じ網組の仲間が急いで港に集まってきました。

漁場は浜から400メートル沖くらいのところ

15年前ごろからは、茹でたナマコを冷凍して北海道の業者に送ってもいます。この取引先は、下関の運送会社の人が紹介してくれました。いまは生のナマコと製造したナマコとの値段をくらべて、市場に出すか業者に出すかを決めています。原料のナマコは周防大島や浮島の漁師から買っています。

まあとにかく、新村家の代々のしごとといえば、イワシ網が中心でした。

昔のイワシ網

祖父の代は地引網でイワシを獲っていました。

当時は樽見集落に4統、江ノ浦集落に4統、合計8統のイワシ網が浮島にありました。それぞれの網組の名前は、いまのように何々網という言い方はせず、たとえば新村の網というふうに、屋号で呼ばれていました。

1統のイワシ網で3艘の舟を使いました。そのうち2艘は網舟でした。もう1艘は手舟で、舵子^{かしこ}と親方が乗っていました。舵子は親方よりずっと若く、その人が手舟を漕ぎました。親方はホテ^{*}を振り、網舟に動きの指

^{*} 布手。団扇のような骨

示を出していました。手舟は魚を積んだり運んだりする役割を兼ねていました。網舟には7人ずつ乗っていたので、それに手舟の2人をあわせると、

1統の船の乗組員は16人くらいになりました。

イワシ網は共同経営でした。船の乗組員が出資者で、それぞれが株をもち、そのシャウチ^{*}たちが平等に配当を受け取ります。だから当時は、乗組員と同じ人数、つまり16人のシャウチがいました。

海が凪^ないだら、イワシが湧くのがわかります。イワシが湧いているのを見つけると、高いところからホロ^{*}を吹いて人を集めました。普通は親方がホロを吹きます。でも私は、父に頼まれて、小さいころからよくホロを

^{*} 株主。つまり共同経営者。
^{*} ホラガイ・フジツガイ科ホラガイ属の貝。

組みに布を張ったもの。

でした。そこで網を入れて、海岸に向かって引いていきます。網は2枚の袖網と1枚の袋網でした。沖合からどんな網を入れました。網舟が網を入れているとき、手舟は袋網に縄でつないでいました。

そのころは浜に舟をつけて網を巻いていました。

網舟が浜側に来ると、2艘の網舟を海岸に着け、その舟を固定するために、浜の岩に打っておいたカネ*にそれぞれの舟の網をかけます。カネは横一列に何本か打ち込んであって、2艘の網舟のあいだが狭まるごとに、内側のカネに網を移動させていきました。最終的には、2艘の網舟が横に並んだ態勢になります。ただしイワシを積むための手舟が2艘の網舟の船尾のあいだにはさまるようにつくので、網舟のおしりのほうは少し開くように並んでいました。

それぞれの網舟には、網を巻くためのろくろを1つずつ乗せていました。その2つのろくろを使って網を巻いていきます。ろくろをまわすにも、10人くらいの人手が要りました。またタル*とイシ*をとる人が1人ずついました。シャウチだけでは人手が足りないのです、かならずテゴニン*がいきました。

* 鉄製の棒。

* 浮子／アバ…網の上部につけた浮き。

* 沈子／イワ…網の下部につけた錘の石。

大人も子どもも手伝いに来ました。そのほとんどがシャウチの妻や子どもたちでした。みんな交じって、一緒にろくろをまわしました。私も子どもたちも、そこに交じってろくろをまわしていました。

人力でろくろをまわすので、どうしても両方の網舟の網を巻く速さがちがってることがありました。網の口がまっすぐでないといワシが入らないので、2つの網の動きがずれたときには、親方がホテを振って網舟に指示を出し、それぞれのろくろの回転が同じ速さになるように調整していました。そうして網を詰めていくと、しだいに網が小さくなってきました。それからさらに網を巻きあげていくと、最後には網舟と網舟のあいだに袋網があがってくるので、その袋網に入ったイワシをタモ*で掬って手舟に移しました。

* たも網。

イワシを分ける

テゴニンには獲れたイワシの1割を分けました。それをみんなで平等に配分していました。当時は中学3年生くらいになると1人前の分け前がもらえましたが、小学6年生までは半人前しかもらえませんでした。だけど

* てご人。手伝いの人。

おもに網を巻く作業を手伝った。

テゴニンはシャウチの家族がほとんどなので、結局のところ、テゴニンの取り分もシャウチの家に分けられるようになっていました。残りのイワシはシャウチのみんなで平等に分けました。

当時は手舟（運搬船）がそれぞれの家に近い浜（＝製造場に近い浜）に舟をつけてイワシを配っていました。みんな自分の家でいりこを炊いていたので、シャウチの数だけ製造場がありました。

軒数が多かったので、すべての製造場を一軒ずつまわるのではなく、数軒の製造場をまたぐように近くの浜に手舟（運搬船）をつけていました。そうして同じ網組の人たちに配当分のイワシを順番に配っていました。

原料の配分にはものすごく時間がかかりました。あとの順番になるとモノ（魚の鮮度）が悪くなるので、みんなが平等になるように、日ごとに順番を逆にしてイワシを配るようにしていました。

その日の配当が全員にいきわたらないということもありました。そのようなどときには、翌日の順番をずらして調整し、前日に配当が足りなくなつた製造場から原料を配るようにしていました。とにかくみんながもめないように、そういうやり方でやっていました。

昔はえらいことばかりでした

手舟が浜に着くと、女性たちが浜までイワシを取りに行きました。それぞれで家にもって帰って、家ごとにいりこを製造しました。

女性たちは、カタギカゴ*を2つずつ担いでいて、それに魚を入れてもらっていました。イワシが入ったカタギカゴを天秤棒の前後にかけ、それを担いで砂浜を歩いていました。浜から製造場までは20～30メートルくらいの距離でしたが、砂に足をとられるので歩きにくかったと思います。多いときには1時間に2回ほどイワシを配る手舟がまわってきました。

*長い棒の両端に桶を吊るしたもの。



カタギカゴ

そんな大変な思いをしながら、自分の家の製造場まで生のイワシをもって帰りました。いりこを製造する作業はぜんぶ人力でやっていたので、えらい*ことばかりでした。それで体を痛めている人も多かったです。

*つらい／大変な。

昔のいりこづくり

私の家にもいりこの製造場がありました。そのころは乾燥機がなかったので、湯がいたイワシを天日に干して乾燥させていました。

女性たちが製造場にイワシを運んでくると、それをハンギリ*に移して水で洗いました。そしてハンギリごと丸釜の中に入れて、イワシを湯がきました。

* 半桶。

燃料は薪を使っていました。

当時は3〜12月までイワシ網を引いていました。そのあいだにいりこを製造するため、大量の薪が必要でした。だから1〜3月までのあいだは薪を採りました。

薪は自分の山から採りました。日常生活で使う分も含めて、一年中いりこが製造できるくらいの薪を集めました。たいていは父親と一緒に山に行きました。薪にする木は、マツノキが多かったです。

イワシを湯がいたら釜から揚げて、それが冷めたら、竹で作った簾の上にバーツと広げました。その後、イワシを筵むしろに敷いて、天日干しをしました。

天日干しは、家の前の浜でやりました。海岸を埋め立てる前はいい砂浜があったんですよ。その砂浜にみんなイワシを干していました。砂浜に木



オイコの説明をする
新村政志さん

を打って、それに簾すがかかるように竹を2本組んで、その上にイワシを干していきました。

干し場にはなわばりがありました。人の家の前には干せませんでした。そのことをとくに申し合わせてはいなかったのですが、自宅の前の浜に干すということがなんとなく決まっていた。

乾いたいりこは、ジョウゴを使い、目見当でターラ*に詰めました。それから秤はかりで重さを見て、増やしたり減らしたりしながら、1袋3キログラムずつにしました。そしてオイコ*に10袋くらいずつ積んで、女性たちが浜に持っていきました。

そのいりこは浜で商人に引き渡されました。

浜買い／浜売り

昔は浜でいりこを売り買いしました。浜買い／浜売りです。

商人の舟が浮島の浜まで来て、いりこを買っていきました。当時は商人

* 俵／いりこを入れた紙袋。

* 背負子。

がたくさんいました。各網組に得意先の業者がいくつかいました。それらの商人たちといりこの値段を交渉して売っていました。

私が小さいころ、うちの網の得意先もいくつかありました。その中でも今治の小部^{おべ}*の業者がよく来ていました。その人の親戚が浮島にいたので、ここにはその伝手で来ていました。

そのころの船だと今治から浮島まで5〜6時間はかかったので、商人は泊まり込みでいりこを買い付けに来ていました。私の家に泊まって、朝になるといりこを船に積んで帰っていきました。周防大島から来た商人にもいりこを売っていました。ほかに、東和町*や尾道*からもよく買ってくれる業者が来ていました。尾道からは、尾道海産や尾道塩干、オオスミという業者が来ていました。端島^{はしま}*の人は尾道の問屋に卸すためにたくさん買っていました。その人はいま80歳代半ばくらいですが、いまでもまだ電話がかかってきて、あのころはおもしろかったのうって話しています。

浜買いでは商人と生産者が直接取引（相対取引）をしました。各網組にはいりこの世話人がいます。各網組にはまず大将の親方がいて、2番目に会計がいて、そして3番目に世話人がいました。

* 愛媛県今治市波方町小部。

* 山口県周防大島町。

* 広島県尾道市。

* 山口県岩国市。柱島群島の島。

世話人が商人と交渉していりこの値段が決まりました。この世話人が交渉して決めた値段なら、たとえ安くても、ほかの16人のシャウチは文句を言いませんでした。

値段がなかなか決まらないこともありましたが、商人がいりこに安値をつけて交渉がうまくいかないときは、この業者は安い値段ばかり言ってくるぞ、と世話人が親方に相談することもありました。それで親方が納得すれば、ええいそれで売れい、と言って売ることもありましたが。

商人はいりこの値段を安めに言ってくることもありましたが。今日は800円で買うぞって言ってたものを、数日後に100円上げると、売らうは喜んで売ってしまうからです。そうしていりこを売ってしまう人は、私に言わせれば世間知らずですが、そうすれば簡単に話がつくこともありました。

埋立前の浜（樽見）



お前にやあやらん、と言って交渉を断ることももちろんありました。ある業者と値段を交渉して、その値段に納得で

きないときは、べつの業者とも交渉しました。それでべつの業者がうちは100円高くつけるよ、というときは、もちろん高値をつけた業者にいりこを売りました。交渉が成立すると、その場で現金のやりとりをしました。質の高いいりこは、20〜30年前だと1キロ3000円ぐらいしたんですよ。1キロ2500円っていうのはざらでした。そのころは儲かりました。それはおもしろかったですよ。そういう時代があっただけです。

観音網／観音丸の誕生

私の父もイワシ網を引きました。

父の時代も地引網でした。ただし祖父の代とはちがい、浜に船をつけず、海の上で網を巻きあげる地引網でした。私は中学校を卒業して、父のイワシ網の手伝いをしました。

観音網という名前は父がつけました。父がはじめてイワシ網の船を造ったときに網組を観音網と名づけ、また、船の名前を観音丸にしたのです。観音網という名前は、樽見観音堂*の観音様からもらったものです。けどいまでも、昔の名残で、新村の網とか村田の網とか、屋号で網組の名前を

* 樽見集落の高台にある
お堂。中には33体の観音

呼ぶことが日常では多いです。観音網とはめったに言いません。

像が置かれている。

出稼ぎへ

父の時代に不漁が続いて、イワシ網がいつぱんつまらなく（うまくいかにく）なりました。私が20歳ぐらいのころです。不漁といっても、イワシがいなくなったわけではありません。脂イワシ*になったのです。

そうなるというこの原料としては不向きなので、いりこの製造ができなくなつて、そのときに、江ノ浦集落の2統以外はイワシ網を廃業しました。

観音網も稼ぎがないからもうやめようということになりました。それでそのとき使っていた木造船を阿多田島*のイワシ網に売って、観音網はイワシ網をやめました。

* 広島県大竹市。

昭和30年代の半ばに入りかかったころ、ここでの稼ぎがなくなったこともあり、イワシ網をやめて、修善寺*のほうに出稼ぎに行きました。夏前だったので、3月くらいだったと思います。とにかく修善寺に行ってみたくてたまりませんでした。出稼ぎ中は飯場に住み込みで働きました。そのときは石垣を造るために切り出した石をリヤカーで運ぶ仕事をしました。山が

* 静岡県伊豆市。

崩れるのを防ぐための仕事でした。修善寺で3〜4ヶ月ほど仕事をして、島に戻りました。

浮島に戻る

出稼ぎから島に戻り、またイワシ網をはじめてみたのですが、そのとき獲れたイワシが、やっぱりまだ脂イワシでした。とにかくモノが悪かったです。それがだいぶ続きました。だからすぐにはイワシ網をはじめられませんでした。

島に戻ってからは、周年でアナゴを獲る商売をしました。アナゴはアナゴカゴで獲りました。イワシ網の船とはまたちがう船でした。時期になるとナマコも獲りました。ナマコは12〜3月いっぱいまでの漁でした。

イワシ網の再開、沖獲りへ

昭和45（1970）年ごろ、イワシ網を再開しました。これが私の代のイワシ網のはじまりです。このときは親戚なんかに声をかけて、7人のシャウチが集まりました。

私がイワシ網を再開すると、その年の漁がよかったので、これはイワシ網がいいぞーっていつて、その1年後くらいに新たに2統のイワシ網も漁を再開しました。不漁のときも漁をやめなかった江ノ浦集落の2統とあわせて、いまは5統のイワシ網があります*。

イワシ網を再開したとき、地引網から沖獲りの許可に変えました。県が、いまイワシ網をやるなら許可を出す、って言うので、それで人を集めてイワシ網を再開したわけです。船は当時の南陽町*から中古船を買いました。

中古船を買って2年目くらいの年に、大漁の年がありました。とくに11月と12月の2ヶ月のあいだにイワシがよく獲れました。そのときのいりこの単価は、当時の値段でキロ1200円くらいでした。1億円くらいの水揚げでした。そのころのイワシ網は、いまと比べて経費があまりかからなかったで、その分ものすごく儲かりました。そのような年もありました。

昭和51（1976）年に新しい船を造りました。2艘で400万円の木船でした。

* 観音網、大東網、共栄網、東網、光勝網、の5統が現在イワシ網を操業している。

* 現在の山口県周南市。

伊吹島のイワシ網に学ぶ

中古船を買ったとき、その船にネットローラー*を搭載したので、イワシ網にかかる人手が少なくなりました。

* 網を巻きとる機械。

はじめにつけたネットローラーはエンジン式のものでした。重油でエンジンを動かして、そのエンジンと連動させたベルトでローラーを回転させて網を巻きとります。それを使うことによって、網を引くための労働力がかなり抑えられました。

地引網の時代は、1統の網に16人いたので、テゴニンを合わせると、この島でイワシ網を引く人は120～130人くらいいたと思います。いまは6～7人いれば網を引けます。

新しい船を造る前に、イワシ網をやっている人たちが数人で伊吹島*のイワシ網を見学しました。伊吹島の人たちは親切にイワシ網のことを教えてくれました。

* 香川県観音寺市。

新しい船には、伊吹島のイワシ網を参考に、油圧式のデレッキ*とネットローラーをつけました。観音網ではそのときから油圧式のデレッキとネットローラーを搭載した二艘引きをはじめました。イワシ網の能率がさらに

* 網を吊り上げる機械。

上がりました。

仕事は自分だけで、こうがいいかな、って考えてもだめです。やっぱり人の仕事を見たり聞いたりして、これはこうしたほうがいい、って考えるのが効率的です。だから伊吹島のイワシ網を見に行ったのです。

伊吹島のイワシ網から学んだことは、その後の浮島のイワシ網で生かされています。

いまのイワシ網

観音網はいま、船が4艘です。網船が2艘、魚の探索船が1艘、運搬船が1艘です。網船は、2人と3人という具合に、5人が2艘の船に分かれて乗ります。ほかに探索船に1人、運搬船に1人乗ります。1つの網元で、6～7人くらいになります。

イワシ網のシャウチの数もずいぶん減りました。イワシ網を再開して、シャウチのほとんどが年齢を重ねて高齢になり、1人、また1人と、イワシ網をやめていきました。ここ10年くらい、観音網のシャウチは3人です。いまのイワシ網も共同経営です。ただし昔とはちがって、網組に入ると

きに株を買う（出資する）必要はありません。それがいまの観音網のしきたりです。いまはイワシ網を引く人も少なくなつたし、網を引いてくれるなら、無償でシャウチにしていのような時代です。

ほかの乗り手には、普段は大工や左官の仕事をやっている人を雇うことが多いです。ここ4～5年は4人を雇っています。これまでにイワシ網の経験がない人でも、一週間程度でしごと慣れます。賃金は人によつてちがいますが、1人1日1万5千円～2万円を支払っています。1日5～6時間の仕事を半年間くらい続けます。

いまの観音丸（観音網のイワシ船2艘）は、平成10（1998）年ごろ、阿多田島でイワシ網を引いている大井水産から買ったものです。大井水産が新しいP船*を造るとき、おーい船がおるぞーいらんかー、つて言うんで、私がその船を見に行きました。それまでは木船を使っていました。木船は20年もすると腐るので、そのP船に買い換えました。観音丸はこのとき始めてP船になりました。

沖獲りになって、漁の能率はだいぶ上がりました。昔の地引網は1回の網を引くのに1時間半～2時間くらいかかりました。だから午前、午後

*プラスチック船／FRP製の船。

1回ずつしか網を入れられませんでした。いまは30～40分ほどあれば網を1回引けます。6時～10時半までに、多い時には5～6回は網を入れられます。

イワシ網再開後のいりこづくり

南陽町から中古船を買ってきたときは、まだ家のそばの製造場でいりこを炊いていました。そのときは7人のシャウチと一緒に、私の家の製造場でいりこを製造しました。そのかわり、年間3万円の使用料を払ってもらいました。年間3万円だったら安いものです。

私の代ではそのときにはじめて、製造場に乾燥機と吸い上げ*をつけました。こうした設備は高額なので、設置するのに少してこずりました。

というのも、いりこ製造も共同経営です。シャウチのみんなが納得しなければ乾燥機を買えません。人間にはいろいろあって、乾燥機を入れると元が取れると思う人もいるし、反対に、それはだめだっていう人もやっばりいます。だから私もいろいろ仕掛けて、業者をつれてきて説明をさせました。共同で何かをやるというのはなかなか難しいのです。そうしてよう

*フィッシュポンプ／船槽から製造場に魚を吸い上げる設備。

やく乾燥機や吸い上げを設置することができたのです。

入札制度の導入

いりこの売り方も変わりました。

昭和52（1977）年に山口県漁連*がいりこの共販をはじめました。柳井事業所*にいりこを集め、そこで入札をして、落札した業者がいりこを買い取ります。いまは火・木・土曜の週3日、入札をしています。柳井事業所に集めるいりこは、浮島でつくられたものと周防大島でつくられたものです。県内だとほかに萩のほうでも入札をやっています。山口県のいりこの8割は浮島産です。残りの2割は周防大島と萩で生産されています。

浮島のいりこは、集荷用の船で周防大島まで運ばれていきます。漁協に雇われた人が運びます。そして周防大島で漁協のトラックに積みなおされて、柳井事業所まで運ばれていきます。

入札をするようになってからは、生産者と業者がいりこの価格をさぐり合うことはなくなりました。浜買いのときは私たちがよく知っている人がたくさんいたので、私たちに割合のいいように買ってくれていたんです。

* 当時。現在は山口県漁業協同組合。
* 山口県漁協柳井事業所。

入札とはやっぱりちがう。各網によって、うまくいりこをつくるところとそうでないところでは、相場がずいぶんちがってきます。

昔の相対取引のときは、安い、このカエリはこの値段じゃ売られん、もう200円きばれ、とか言って交渉しましたが、それがいまはできなくなりました。

出荷数を調整することもあります。共販に出す箱数が多いと値段が安くなってしまうので、出荷する日を分けて、半分ずつ出すということをします。1日で全部出すのと数日に分けて出すのでは値段がちがってきます。まあ値段にかかわることなので、どう出すのか、勝負ですよ。

いりこの「でき」は、たとえば乾燥具合を見きわめるとか、技術といえどば技術なんです、それだけではなくて、漁場にも左右されます。昔からいいイワシがつく漁場というのがあるんですよ。それと「朝獲れ」のイワシがいいんです。朝と昼とで質がぜんぜんちがいます。いりこにしてみても、朝の一番に獲れたものとそうでないのでは、2〜3割程度は値段に差が出ます。

製造場の移動

橘町（当時）が頭島^{かしら}の海を埋め立てて、加工団地を建設しました。あそこはもともと海だったんです。

平成8（1996）年にいりこの製造場を頭島に移しました。そのときはまだ7人のシャウチでした。その7人が県から資金を借りて、頭島に製造場を建てました。大井水産からP船を買う1～2年前くらいのことでした。

製造場を移したときはまだファミリー*がなかったので、ひとつひとつの作業を人力でこなしていました。それから3～4年後にファミリーを設置しました。それでいりこづくりのほとんどの作業工程が自動化（機械化）されました。

頭島の製造場は、いまはイワシ網のシャウチ3人が共同で経営しています。そこでの作業の指揮を執っているのは私の息子です。ほかに働き手を6～7人ほど雇っています。

網代をわせる



いりこ製造の様子

浮島と周防大島のあいだの海がイワシ網の漁場です。

もともとは周防大島の漁師たちもイワシ網を引いていました。そっちは4統ほどあったと思います。当時は浮島側と周防大島側の漁場は入会で決まっていました。ですがイワシがアブライワシになったときに周防大島側のイワシ網も漁をやめていて、それからイワシ網を再開することはありま

せんでした。

現在は浮島のイワシ網が周防大島側の漁場を「買って」使っています。1年分の入漁料を浮島の各イワシ網が分担して払っています。ただし周防大島側の漁師たちが浜から1キロほどの範囲でタコを獲ったり釣りをしたりしているの、そこはイワシ網を引きません。

漁場の利用については、20年前くらいから、浮島の漁師と周防大島の漁師とで毎年話し合って決めています*。毎年イワシ網をはじめ前に周防大島側の漁協に行って、また今年もお願いしますってことで入漁料を支払い

* 魚の供給・選別・洗浄・煮沸・積み上げなどの一連の作業工程を自動でこなす機械のブランド名。

* 久賀漁協、大島町漁協、日良居漁協、浮島漁協、



観音網のイワシ漁の様子

順で網を入れます。

ほかの4統（B、C、D、E）のイワシ網も、べつのイワシ網と重ならないように、どの網代で先に網を引くかがそれぞれ決まっています。イワシ網の期間中、その順番が毎日順繰りに入れ替わっていきます。

移動先の網代では、そこで最初に網を入れる権利をもっている船が優先的に漁をするので、その船の動向を見て、つぎの網代にいつ移るかを判断します。たいていの場合には、先に網を引く船が海中に網を投入したらつぎの船がそこで網を引くことができます。ただし先に網を入れている船の前に出て網を引いてはいけません。

このしくみは昔からのものです。浮島にはカサネワ、ウチヤクボ、タツメなど、いくつかの網代があります。昔のイワシ網もいまと同じように、それらの網代を順繰りにまわりながら使っていました。

8統のイワシ網があつた時代は、漁場を5つの網代に分けていたので、1統につき1つの網代

ます。そうするとみんながええ具合にいくんです。お互いが揉めないように、漁師がけんかせずに、みんなのええようにいくんです。

イワシ網を引く期間は6～11月までです。イワシがいれば12月までやることもあります。その期間中、イワシ網を引けるのは6～10時半までですが、夏場はもう少し早い時間に漁に出ます。

ただしその漁場の中でも、その期間の内でも、その時間帯であっても、勝手に網を引いていいわけではありません。浮島では、イワシ網の漁場をいくつかの網代に分けています*。1つの網代に1統ずつ入るようにして、それぞれの網代を順番にまわりながらイワシ網を引きます。

イワシ網の季節がはじまる前に、どのイワシ網がこの網代ではじめに網を引くか、くじを引いて決めます。その順番を起点に、1日ごとに最初に網を入れる網代が1つずつずれていきます。

たとえばイワシ網の漁場を1～5番までの網代に分けているとします。Aのイワシ網は、今日は1番から漁をはじめて、2、3、4、5番の順にまわりながら漁をします。つぎの日は2番から漁をはじめて、3、4、5、1番の順でまわり、そしてまたそのつぎの日は、3、4、5、1、2番の

安下庄漁協、東和町漁協の6漁協と浮島のイワシ網漁業者（瀬戸内海機船船びき網漁業者）による覚書（1994年時点）が交わされている（山口県漁協浮島支店提供資料）。

* 45ページの図を参照。

があたりませんでした。だから1～5番の網代で先に網を引く船（A、B、C、D、E）を決めたあと、残りの3統（F、G、H）はまた1～3番の網代に順番に振り分けるというやり方でした。そうすると1番にはAとFが、2番にはBとGが、そして3番にはCとHが入り、それぞれくじの順番通りに網を引くことになります。

そのように1つの網代に複数の船が重なった場合は、順番的に優位な船が先に網を引き、続いてもう1つの船が網を引く、というやり方でした。その2統が漁を終えたと、つぎに順番待ちをしている船がその網代に移動しました（AとFが1番の網代で漁を終えたと、つぎは5番にいたEが1番で網を引くことができる）。

浮島では、それぞれのイワシ網がなるべく公平に網代を使えるような工夫が昔からなされています。

道具の移り変わり

道具も変わってきました。

籠や桶、箆などは、大島（周防大島）の職人が作ったものを使っていました。

これらの道具は3～4年もすると破れるので、そうするとまた新しいものを買ってきてそれを使いました。

網は自分たちで仕立てました。昔はシュロ*やマオラン*で^な縄^なった糸を業者から買ってきて、自分たちで網を編みました。40年前くらいからクレモナ糸（ナイロンの系統）が網の素材として流行りましたが、それからすぐにナイロン糸で網を仕立てるようになりました。道具の材料は昔からそろっていたわけです。

漁師が網の材料を算段しなくても、日本には大きな会社がいくらでもあったんです。祖父の時代から網の材料は業者から買っていました。そのころはどの業者から網を買っていたのかはおぼえていません。父の代になってからはずっと、呉の^{くれ}音戸^{おんど}漁網*から網を買っています。

ただみんな年をとってしまっ、いまはその網屋さんは縫い子がいらないらしいです。漁師あがりて網を縫える人があるらしいのですが、若い人で縫い方を習う人がいないので、なかなか網を修繕することができません。そのため網が破れたら新しいのをつくらないといけなくなります。どこも人がいません。

* ヤシ科シュロ属の植物。

* ススキノキ科キスゲ亜科マオラン属の植物。

* 広島県呉市。

イワシ網の守り神

樽見集落の丘には観音堂があつて、そこには33体の観音様が座っています。そこで毎月旧暦の17日に観音講をやっています。

各家から1人ずつ女性が出て、般若心経をあげるんですよ。樽見集落では婦人部が5つくらいの班をつくっています。1班7〜8人です。その班ごとに持ち回りで観音講の世話をします。班の当番は観音講の前日に観音堂の掃除や草除けなどをします。

マンマイダーというのもあります。旧暦3月17日に観音講の女性たちがやります。マンマイダーでは、女性たちが十数人ぐらいで輪になって、歌いながら数珠を1万回まわします。数取りをする人と、鉦や太鼓を打ち鳴らして調子を取る人もいます。

漁師は船にフナダマサマ（船霊様）を乗せています。これはどの船にもあります。イワシ網の船にも、イワシ網じゃない船にもフナダマサマは乗っています。

イワシ網の船にはオオダマサマ（大玉様）も乗せています。オオダマサ



オオダマサマ（手前）

マはイワシ網の魂のようなものです。守り神でもあります。それをもって厳島神社*や金刀比羅宮*を参ります。お参りに行くときはかならずオオダマサマをもつていきます。毎年旧暦6月17日の宮島管絃祭の日には漁を休んで船で厳島神社に行きます。それで神社のまわりを船でぐるぐるとまわります。

オオダマサマは木で作ります。台の部分にはヒノキを、上の部分にはクスノキを使います。いまの観音丸に乗せているオオダマサマは私が50年前くらいに作ったものです。

オオダマサマを作ろうと思うと、その2〜3日前には山に行つて木を切り、その木を乾かしておきます。木が乾いたらノミなどを使って削ります。

オオダマサマを作る様子を人に見られてはいけなとされています。だから夜遅く、または朝早くに、人が来ないうちに作ります。作ったあとは見られてもいいのですが、作るところを見られるのは絶対にだめです。私の場合は、朝早く、誰も

* 広島県廿日市市。
* 香川県仲多度郡琴平町。

来ないうちに家で作りました。

オオダマサマは、自分で作ったものを船に乗せるほうがいいという年もある、反対に、代々使われてきたものを引き継いだほうがいいという年もある、と昔から言い伝えられています。

私はまあとりあえず、なんでもひとつやってみようと思い、オオダマサマを自分で作ってみました。それからなんだかずと調子がいいことです。

漁止め

1年に1回、漁を休む日があります。イワシを供養するためです。この日は魚を獲つてはいけないうと、観音講で決めています。3月の観音講の前日、つまり旧暦3月16日が漁止めの日にあたります。これは樽見集落での決め事です。この慣行はずっと昔からあります。

毎年盆の時期には、樽見集落の漁師が集まって、魚の供養をします。その日は本土から坊さんを読んでお経をあげてもらいます。これはタコを獲る人も、メバルを獲る人も、イワシを獲る人も関係なく、みんなでやります。

海のことじゃけえ、ようわからんのよ

一度、カタクチイワシが来なくなりました。20〜30年前くらいのことです。そのときはカタクチイワシのかわりにマイワシが獲れるようになりました。マイワシだけがものすごくたくさん獲れました。

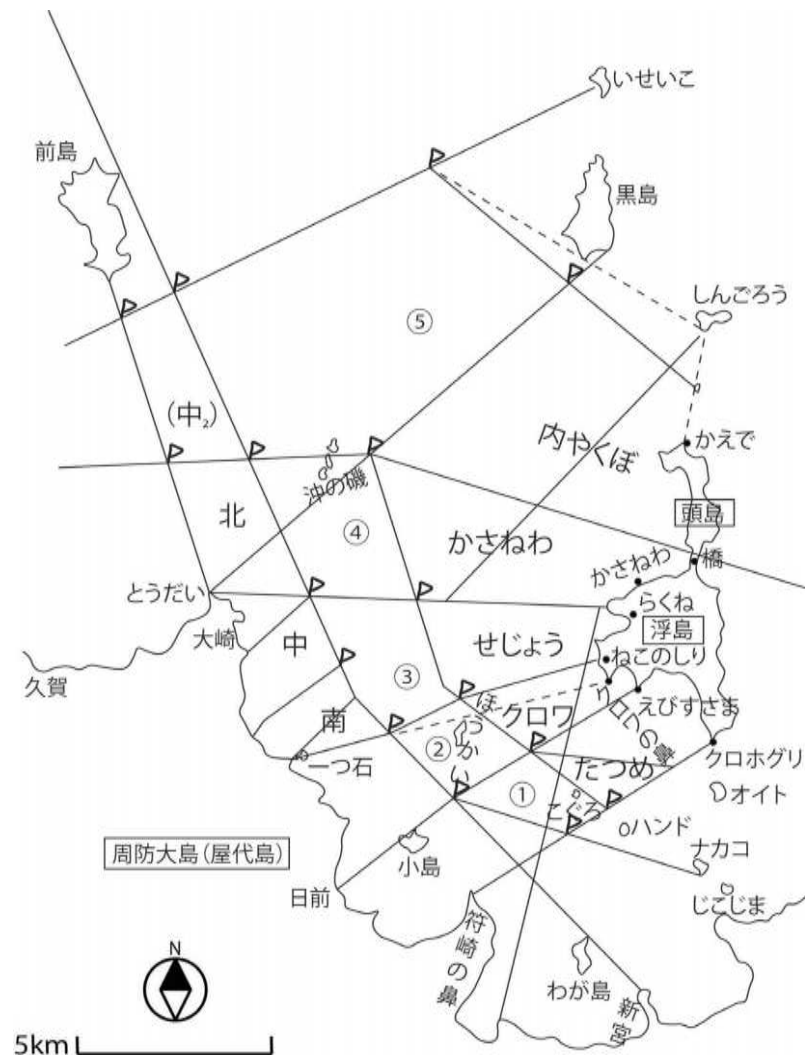
マイワシは養殖の餌くらいにしかならないし、製造してもつまらないので、獲れたとしても、みんな海に返しました。だからその年はいりこがあまり製造できませんでした。

魚種が入れ替わったのは、その1年きりのことでした。

もともと浮島の東側の海では中羽イワシ*がものすごく獲れたんですよ。ただどどういうわけか、20年前ぐらいから獲れなくなりました。いまはぜんぜんいません。

どどういうわけでここにイワシがいるのか、私たちにはわかりません。ええことばかりがありやええけだね。海のことじゃけえ、ようわからんのよ。

*カタクチイワシは、体の大きさによって呼び名が分けられている。大きいものから順に、大羽、中羽、小羽、カエリ、チリメン、などと呼ばれることが多い。



浮島漁協イワシ漁場図

※ 浮島のイワシ漁の網代は、上図の①～⑤をはじめ、そのほかにも、内やくぼ、かさねわ、せじょう、クロワ、たつめ、中2、北、中、南、などがある（資料：山口県漁協浮島支店提供資料「浮島漁協イワシ漁場図」）。

イワシ網のこれから

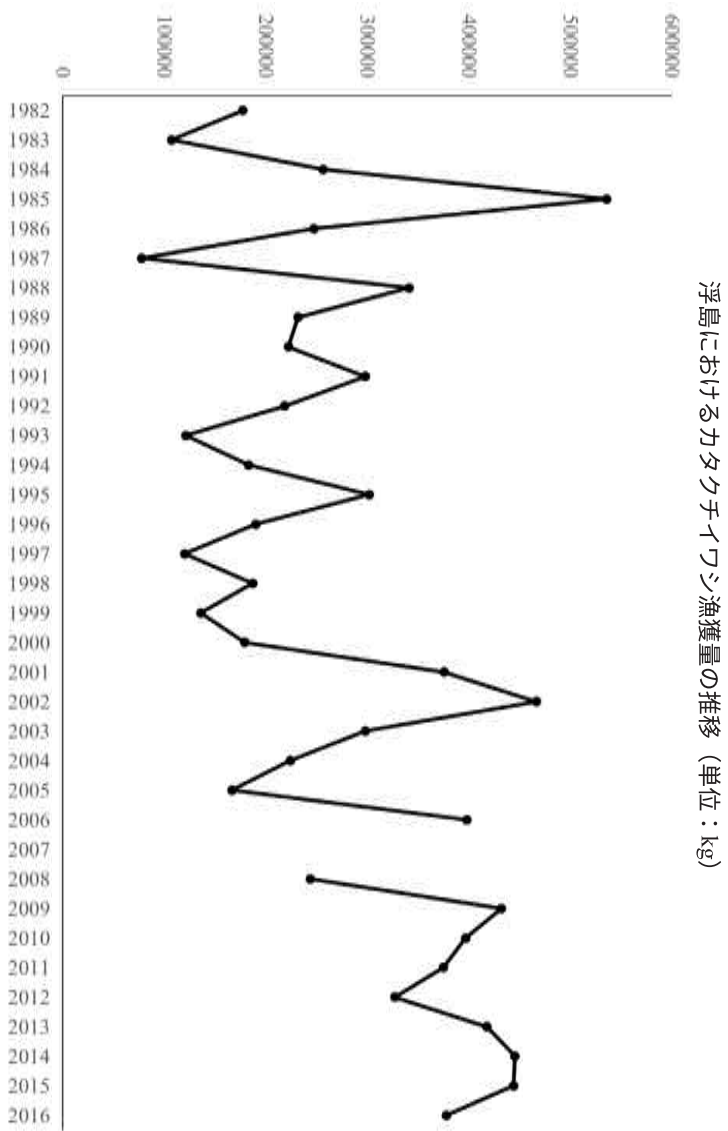
いまは人手を確保するのが大変です。

観音網は周防大島側の港に船を置いています。イワシ網の船に乗る人も、製造場で働く人も、よそから働きに来ている人は、浮島でのしごとが済んだらその船に乗って周防大島側に渡ります。

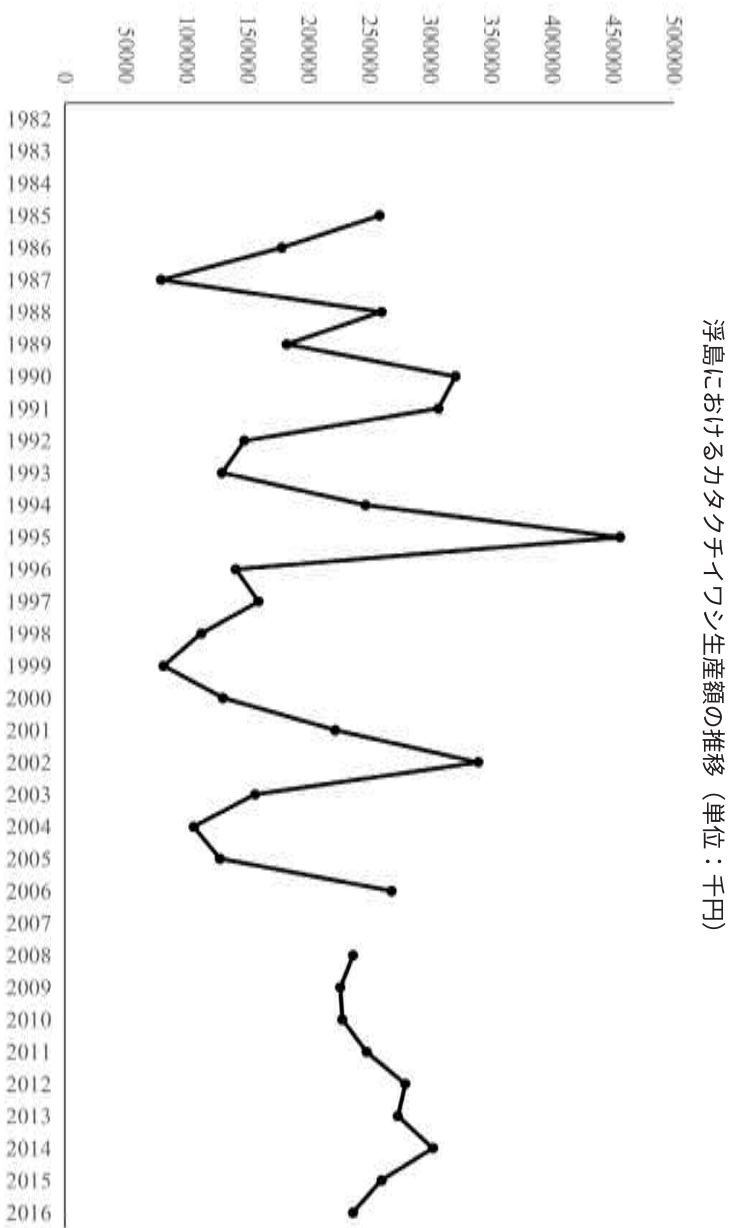
おそらくもう浮島だけじゃあイワシ網をやれないだろうと思います。島から人がだんだんといなくなっていくます。地引網のころは1統に16人とその妻たちもいました。テゴニンもいましたし、イワシ網だけでもかなりの人がかかわっていたはずですよ。

いまのところはイワシ網でなんとか食べていけるので、今後のことはあまり考えたりはしませんけど、ただ私が考えるのは、この先4～5人がやめて人がいなくなったら、うまくやっていけないんじゃないかと思ったりするわけです。

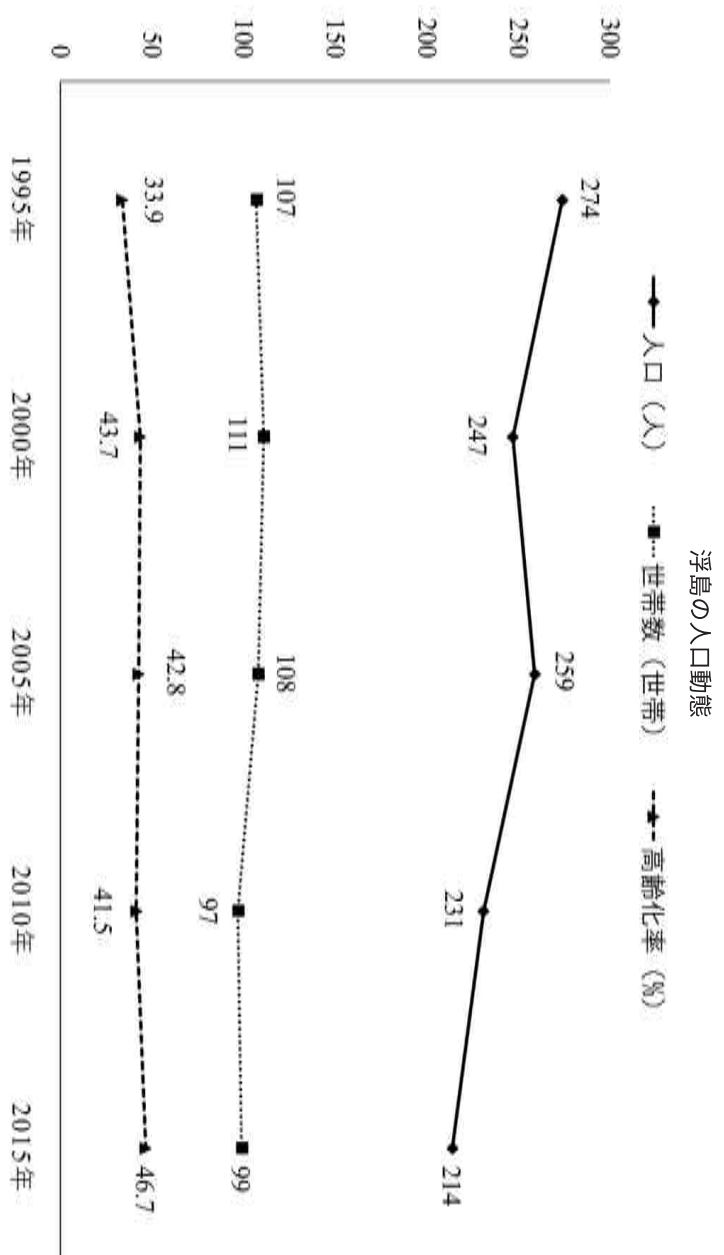
若い者がやるとええんじゃがねえ、まだもうちつと働かにはあ。



資料:「事業報告書 (1985-2016)」(山口県漁業協同組合浮島支店提供)



資料:「事業報告書 (1985-2016)」(山口県漁業協同組合浮島支店提供)



資料：総務省統計局「国勢調査（1995-2015）」

長崎県佐世保市小佐々町

日数谷 初夫さん

一つ一つの作業をていねいにやれば、

いい出汁の取れるいりこができます



神崎—信仰とイワシのまち

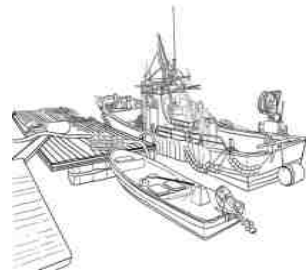
昭和16（1941）年、神崎*で生まれました。

神崎に外海^{そとめ}地方（長崎市西北部、西彼杵半島の^{にしそぎ}南西沿岸地域）や五島列島などからカトリック信者が移り住むようになったのは、江戸時代の終わ

長崎県佐世保市小佐々町 日数谷初夫さん
一つ一つの作業をていねいにやれば、
いい出汁の取れるいりこができます

いりこ（煮干し）の国内総生産のおよそ25%を生産する長崎県は都道府県別生産量で長く一位の座にあり*、長崎県内で見ると、ここ20年ほど漁協別生産量の50%～60%を占めているのが九十九島漁業協同組合だ。なかでも佐世保市小佐々町楠泊^{くすのぼり}の神崎地区は主要な生産地として知られている。
その神崎の生産者のひとりである日数谷初夫^{ひかずだにはつお}さんに、地域に支えられながら家族とともに歩んだいりこづくりの日々をお聞きました。

* 全国と長崎県の煮干し生産量の推移は99ページを参照。



* 小佐々町が佐世保市に吸収合併された平成18（2006）年3月31日、「北松浦郡小佐々町



関連するおもな地名と神崎地区の位置

り頃から明治時代のはじめのことです。

外海には大村藩の領地と鍋島藩の領地がありましたが、大村藩の領地は狭く人口過剰だったため、五島列島など人口の少ない地域への移住が行われました。神崎も移住地のひとつでした。海際まで山が迫るリアス式海岸で、入江が多く平地が少なく、農業には向かない地形ですからあまり人が住んでいなかったのでしょうか。移住してきたカトリック信者の多くは漁師になったようです*。神崎だけでなく、浅子（佐世保市）、褥崎（佐世保市）などでもイワシを獲る網漁が盛んでした。

明治以前、私の祖先がどこに住んでいたのか、名字がなかったため原戸籍を見ても正確なことはわかりません。いろいろな話を聞いて、禁教時代に五島列島に逃れ、明治になって生月島（平戸市）、黒島（佐世保市）、浅子を経て神崎にやってきたんじゃないかと考えています。黒島には日数という地名があり、私と同じ日数谷という名字の方がいます。

父は明治43（1910）年に黒島で生まれ、母は浅子で生まれました。母の祖先は外海で暮らしていたと聞いています。二人は結婚を期に神崎で暮らすようになりました。

神崎に早くから移住してきた家族には父方の祖母の旧姓である鴨川のほか島内、前田、浜崎などの姓が多く、いまもたくさん住んでいます。

旧神崎教会

北松浦半島西岸の教会の多くは建設資材の運搬が便利な海の近くにありますが。田平教会や平成16（2004）年に完成した現在の神崎教会は例外です。

昭和5（1930）年に建てられた旧神崎教会も海のそばにありました。教会の建設には信者が全員協力して、お金のある人は寄進を、払えない人は労働で払っていたそうです。お金がなかった祖母は労働に従事したようです。

当時の教会のそばには「神崎社会館」が併設されていて、公民館、郵便局、役場の役割も担っていました。陸の交通機関がない時期、平戸から相浦を経由して西彼杵まで行く渡海船が立ち寄っていましたが、乗船券を売っていたのも社会館でした。いま、社会館の建物は純心聖母会が買い取り保育所に使っています。社会館の名前を残してほしいと願っていましたが、消

楠泊免字神崎」は「佐世保市小佐々町楠泊」に編入され、「神崎」は行政上の正式な地名から消えた。だが、その名は地元の人びとの日常会話や、「神崎鼻」など地形の呼称のなかにいまも生きています。佐世保市小佐々支所の非公式情報によれば、神崎地区の人口は約890人、世帯数は約270世帯（2017年6月）。

*『小佐々町郷土誌』（小佐々町郷土誌編纂委員会編集、平成8年）には、カトリック教徒の多い神

崎の漁業にはつぎのような特徴があると記述されている。

1. かつて、住民は自給的農業と、小規模なイカ釣り、刺網、延縄などに従事して細々と生活していた。農業面では豚や山羊を飼育していた。

2. 大正10（1921）年頃、漁民15人が3〜4隻の船団（無動力船）を組んで、和船巾着網をはじめたのが神崎における「まき網」のはじめである。

3. それまでは他地区の漁業への出稼ぎにとどまっていたが、この頃か



カトリック神崎教会

徒家庭は80万円、高齢者は30万円から40万円など、業種ごと、家庭ごと拠出金がこまかく決められました。

すべて計画どおりに進んだわけではありませんが、長崎教区からの7000万円の支援と1700名ほどの信者の寄進でなんとか総額4億7000万円の建設費を集めることができました。

当時、私は教会の経済問題評議員として会計を担当していたので、建設会社との交渉や登記の手続きもしました。建設を検討しはじめた平成6（1994）年はイワシもたくさん獲れていました（九十九島漁協のいりこ生産量は1994年4777トン、1995年5692トン）。ところが、工事がはじまった頃から漁が悪くなって心配したものです（2003年3668トン、2004年4278トン）。でも、建設会社に15年払いでお願いしていた建設費も6年で支払いを終えました。

残念なこともありましたが。塔の上に十字架が付けれられなかったことです。教会を建てた場所は西

業の乾燥場、まき網、養魚業などの作業場を獲得したことがその後の発展をもたらしした。

6. カトリック教徒は産児制限をしないため、平均的に家族の数が多かった。

7. カトリック教徒は信仰上の理由もあって炭鉱で働く者が少なく、漁業後継者が確保され漁業技術も伝承された。

8. カトリック信者と仏教徒との間は良好な関係があり、神崎におけるまき網漁の発展の条件を整えた。

えてしまいました。

セメントを混ぜるための水が足りず海水を使ったことや、そもそも埋め立て地の上に建てたこともあって、建物が傾き、鉄材が錆びるなど不具合が生じてきたため、平成6（1994）年頃から教会建て替えの議論がはじまりました。

新しい教会の建設

計画が動きはじめた平成10（1998）年3月には網主総会と信徒総会、8月には加工、浮敷網、養殖など各業者の話し合いで拠出金計画がまとめられました。

寄進の中心になったのがまき網漁業者といりこ加工業者でした。

まき網漁業者は1000万円、浮敷網漁業者は100万円から250万円、養殖業者は150万円から300万円、いりこ加工業者は乾燥機1機所有で20万円から40万円、2機で41万円から100万円、3機で100万円以上、乾燥用のセイロを乗せる台車の数に応じて100万円から450万円、建築業、商店、造船所など合計で1000万円。信

らいりこの製造販売をはじめて、商人が買い付けにくるようになった。

4. 太平洋戦争後の食糧不足の時期、神崎の小型あぐり網（縫切網を含む）は16統になったが、本格的に漁業が栄えて住民が豊かになったのは昭和50（1975）年前後からといわれている。

5. 昭和37（1962）年から昭和43（1968）年にかけて小佐々の炭鉱はほとんど閉山した。炭鉱の消滅後、残された大量のボタを使った埋め立てによって海岸に広い平地を造成し、いりこ加工

海国立公園の一部で、高さ13メートル以下という建築制限に引っかかったのです。

いまは教会の顧問としていろいろな行事を手伝い、日曜日には礼拝に出かけています。カトリック信者は小佐々町全体で約28%ですが、神崎では90%を超えていて、全国的にもめずらしい地域だと思います。いま、神崎でいりこ加工をしている者はみんなカトリック信者です。カトリックの行事がある日はカトリック信者だけでなく仏教徒も漁を休みます。

宗教が違うことで困った問題が起きたことはありません。

貧しかった子ども時代

子どもの頃、いまと違って山の中腹の小高い場所で暮らしていました。

私が生まれてすぐに召集された父は、戦後数年して満州から引き揚げてきました。小学校に入学する頃です。知らせを受けて姉と楠泊港まで迎えに行きましたが、正確な帰還日がわからないので一週間ほど毎日通ってやっと会えました。

父は、親戚がやっていた縫切網^{ぬいさりあみ}*の網子として働いていましたが、自分

* 明治初期に日本で開発

の船を持っていたわけではありません。きまった給料はなく、獲れた魚をおかずしてもらっていました。真夏、氷も使わないで魚をぶら下げて坂道を40分ほど歩いて帰るうちに腐らせてしまうこともあります。そんなこともあって、子どもの頃生魚を食べた記憶はほとんどありません。カナトフグ（シロサバフグの地方名。無毒）を煮て食べることはありません。

そんな生活でしたから、「子どもをかずらかすんか（飢え死にさせるのか）」と母は父に向かってよく怒っていました。畑で自家用の野菜をつくり、たくさんできたときは、姉や私が炭鉱住宅に売りにいってわずかな現金収入を得ていました。長崎県にはたくさん炭鉱がありましたが、当時、小佐々町にも、矢岳炭鉱^{やだけ}、岳下炭鉱^{だけした}があり、大勢の鉱員、従業員が暮らしていました*。

「炭鉱組」と「カトリック組」の子どもたち

通っていた小学校は楠栖^{くすずみ}小学校で、現在の場所よりもっと高台にありました。いま、その跡地には市営楠ヶ丘団地が建っています。

小学校に通学する子どもたちは、「炭鉱組」と「神崎のカトリック組」に

された二艘曳きまき網。両袖網で魚群を巻き獲る工夫が施され、長崎県の海況にあうように改良されて奈良尾、野母、串山、有喜などで集魚灯を利用して沿岸での漁に利用された。神崎地区で導入されたのは明治末期。戦時中の空白期を経て昭和40年頃まで使われたが、昭和45年頃には一艘まき揚繰り中着網に移行した。
参考・小佐々町郷土誌編集委員会『小佐々町郷土誌』（平成8年）、長崎県総合水産試験場『長崎県の漁具・漁法』（2002年）

分かれていて、はっきりと差別がありました。炭鉱で働く親をもつ「炭鉱組」は電気代も水道代も会社が負担する生活で毎日風呂に入ることができましたが、「カトリック組」の住む地域には水道もなく共同井戸の水も少ないため数日に一度しか入れません。

中学生になると、近所でいりこの天日干しを手伝うようになり、朝、手伝いが終わってその足で学校に行くと、「炭鉱組」から臭いとからかわれました。毎日、カナトフグの塩干を弁当のおかずにもってくる同級生がいて、私がついていく漬物と交換していました。

家では山羊を飼っていました。糞を野菜の肥料に使うためです。学校から帰ったら餌の草を刈ってくるのも子どもたちの役割で、手伝いというより仕事でした。近所で飼っている牛の餌やりもしました。刈ってくる草の量が少ないと、「草が少ないと牛も山羊も腹が減る、お前らも飯を食うな」と母親に叱られることもありました。

子どもの頃食べる量が少なかったせいか、いまでもたくさんは食べません。腹が減ったと感ずることもありません。

真珠養殖の仕事

昭和30（1955）年、楠栖中学校を卒業して、叔父が経営に参加していた地元の高島真珠養殖場で働くようになり、真珠の核入れを覚えました。叔父は、御木本幸吉、高島末五郎（高島真珠創業者）と並ぶほどの真珠養殖の重要人物だったようです。

叔父のもとで10年間働き核入れの技術を身に付けて、昭和40年頃西彼杵（現在の西海市）の真珠養殖場に引き抜かれました。3年契約でした。核入れのほか海苔の採苗の仕事も経験しました。

家族をもつ

仕事のかたわら女性たちに真珠の核入れ技術を教えていたのですが、指導していた女性の一人だったミツと結婚しました。昭和42（1967）年、私は25歳でした。

仏教徒の家庭で育ったミツがカトリック信者の私と結婚するには、信者となるための研修とその後の受洗が条件でした。教会が実施する約1か月の研修を終えたミツが洗礼を受けてようやく結婚が認められました。

* 矢岳炭鉱は明治時代に開坑された小佐々町最大の炭鉱。何度か経営者の交代を経て昭和20（1945）年5月、日鉄鉱業が経営権を獲得、昭和37（1962）年閉山。

明治末期開坑の岳下炭鉱は一時休業を経て、昭和4年（1929年）福岡県飯塚市に本社をもつ麻生産業（社長麻生太賀吉）が買収して再開。最盛期の従業員は鉱員400人、職員100人。昭和40（1965）年に閉山。

結婚の翌年、長女の智子がミツの実家（現在の西海市西海町横瀬）で生まれました。

3年契約が終わり、伊万里市（佐賀県）の真珠養殖場に移りました。最初の1年は単身赴任でした。

タイ・ハマチの養殖をめざす

昭和45（1970）年頃、タイが大量発生したことをきっかけに大村湾周辺でタイ養殖場が増えました。そのひとつ、鹿子前（かしまえ佐世保市）にあった養殖場で働くようになり、タイの養殖技術を学びました。鹿子前で次女・裕子が生まれ、隣町の日野町に転居してから三女・紀子が生まれました。

成長したタイを活きたままトラックに乗せて鹿子前の養殖場から福岡の市場まで毎晩運びました。早朝のセリに間に合わせるために、深夜猛スピードで運転したものです。

タイの養殖の仕事を覚えると、言われた仕事をやるより自分で考えてやりたいと思うようになり、昭和49（1974）年に神崎にもどってタイやハマチの養殖をはじめました。一人で出ていった神崎ですが、20年後に家

族5人で帰ってきました。

翌年、長男・剛（つよし）が生まれ、家族は6人。気がつくとも4人の子どもはみんな違う場所で生まれていました。20年の間に7回住む場所を変え、すっかり引越し貧乏になりました。

思いがけない不運

タイやハマチの養殖をはじめて7年、仕事も順調で昭和56（1981）年には自宅を建てることができました。いま住んでいる家です。炭鉱が残っていたボタで埋め立てをしたおかげで平地が広がりました。子ども頃は海岸に平地がなく、満潮の時、海岸沿いの道は浸かるので教会には山のほうから行っていました。

順調だった養殖ですが、思いがけない不運に見舞われたのが昭和58（1983）年のことです。暮れのある日、早朝に養殖イカダが壊されるといふ海難事故に遭ったのです。

ガット船（砂、砂利、石材など工事用資材を輸送する作業船）の当て逃げで、どの船か見当はついていましたが、弁償を申し入れることはしませんでした。

した。

ハマチ2000尾が逃げてしまい、残っていたのは300尾だけ。自宅のローンや養殖設備などで数千万円の借金をかかえていたときですから、もう一度設備を整える資金はありません。夜逃げをするしかないかと、一時は途方に暮れていました。

いりこづくりへの挑戦

そんなときに、温かい手を差し伸べてくれたのが浜正水産社長（当時）の浜田正行さんでした。「イワシを試してみたらどうか」と勧められたのです。当時、向かいの人が家族でイワシ漁といりこづくりをしていましたが、同じように小規模でやってみてはどうかという提案でした。

しばらくは、知り合いのイワシ網漁を手伝ったり、近くの加工場で働かせてもらったりしながらいりこづくりの仕事を学びました。本格的にイワシ漁といりこ加工をはじめたのは昭和が平成に変わる頃です。

はじめのうちは、養殖用に持っていた小型船で家内と二人でイワシ漁に出かけました。浜田さんからは、使い終わった縫切網を改造した浮敷網^{うきしきあみ}＊

＊ 海中に広げた敷網の上

や煮熟用の釜などを譲ってもらったうえに様々な支援、助言をいただき、夜逃げをしないで済みました。

獲ってきたイワシをセイロ（簀の子）に広げ、水洗いをしてから釜に入れて煮熟します。このとき使うセイロを長崎では「バラ」と呼んでいます。当時のバラは二尺四方の木枠に格子状に編んだ茅の茎を取り付けたものでした。煮熟が終わったバラを堤防に並べて天日干しにしました。

天日干しは、雨が降ればあわてて作業場に取り込む、晴れたらまた干す。取り込むのが遅れたらせっかく獲ってきたイワシがむだになります。もう一度、二度と煮熟し直して乾燥させたのでは出汁が取れなくなり、売り物にはなりません。雨の続く時期は、ほかの加工場に頼むこともありました。

いりこづくりには、「委託加工」と呼ばれる地元の中型まき網漁業者＊（8トンから19トン未満）といりこ加工業者の協力関係があります。獲ったイワシの買い手を確保したい漁業者といりこ原料を安定的に入手したい加工業者があらかじめ契約を結び、売り上げに応じて利益を配分する仕組みです。

しかし、私のように8トン未満のまき網漁船で漁をしている者はこの「委

に集魚灯でイワシの群れを誘導し、魚群が網の上まで移動したら網を引き上げて漁獲する漁法。網の直径は30メートルほど、小型漁船で使われキビナゴ漁に適している。長崎県では、7月から12月までだけの使用が認められている。

＊ 九十九島漁業協同組合の非公式推計によると、昭和55年・56年頃（旧小佐々漁協と旧鹿町漁協の合計）の委託加工業者は34社、小型・㊤まき網漁業十自家加工業者は11社であったが、37年後の平成29年には委託加工業者

託加工」という仕組みは使っていません。漁も加工も自前でやっています。委託加工をしていた中型まき網漁業者は、いまはずいぶん減っています。私が小型まき網漁船をはじめて手に入れたのが平成2（1990）年でした*。星鹿町（松浦市）の漁師と共同経営をするという名目にして購入し、小型まき網漁業許可証を取得しました。長男の名前を入れて第1海剛丸と名付けました。

このとき、古野電気相浦営業所の所長の勧めでブラウン管式の小型ソナーを備え付けたのですが、小型まき網漁船が小型ソナーを設置したのは長崎県で最初だったそうです。古野電気は世界ではじめて魚群探知機を実用化した船舶用電子機器の総合メーカーです。

軌道に乗ったいりこづくり

いりこの原料はカタクチイワシ、マイワシ、キビナゴなどですが、中心は、地元で「タレ」と呼ぶカタクチイワシです。マイワシは「ヒラ」と呼びます。できあがったいりこは、原則週5回（月・火・木・金・土）、漁協経由で長崎市にある県漁連（長崎県漁業協同組合連合会）の共販所に運ばれて入

14社と大きく減少する一方、小型・㊤まき網漁業十自家加工業者は15社と微増している。

*1980年代後半からの15年間は、長崎県のいりこ生産が急成長をしていた時期で、日数谷さんが漁船を購入した平成2年、長崎県漁連全体の生産量は1万1千トンと過去最高を記録している。以後、平成6年度の1万3千トンをピークとして平成9年度までの8年間1万トンを超えた。旧小佐々漁協でも、平成7（1995）

札にかけられます。長崎県では、県漁連が一括して入札から販売までを行う「共販制度」が浸透していて県内生産量のおよそ90%が扱われています。まき網漁が使えるようになって漁獲が増えたので、数年後には乾燥機を購入しました。これも中古です。乾燥機を使うために、金網を張ったバラと、バラを20枚乗せられる台車をそろえました。買ったばかりの台車数が、新しい神崎教会建設費を寄進するときの拠出額の根拠になりました。

はつきりとは覚えていませんが、いりこの売り上げが1000万円を超えたのは乾燥機を購入してから数年後だったと思います。その頃、息子も手伝うようになりました。

三世代で網漁に向かう

平成11（1999）年3月には2隻目の漁船（付属船と合わせて6・1トン）を購入しました。島根県浜田市の造船所から中古で買い、中型まき網漁船として登録しました。いまもこの船を使っています。名前は、第八海剛。平成18（2006）年には、65馬力を110馬力に変更しました。

もともと、8トン未満の船は小型まき網漁船として扱われていましたが、

年度5700トン、平成9（1997）年度5500トン、11年度（1999年度）5800トンと好成績を残している。



夜間のイワシ漁

集魚灯の効果を高めるには周囲は明るくないほうがいいので、満月をはさむ数日は漁を休みます。旧暦で毎月13日から16日です。

集魚灯は、イワシをいったん集めるために

ない県北部の福島（松浦市）などでは昼間に操業しています。

離すように誘導してまき網で囲みます。瀬の少な

なっていますが、私たちは長い間、投網船から網を流して本船に揚げるようにしてきました。半島や島に囲まれて入り組んだリアス式海岸の漁場では、小回りのきく投網船のほうが網を流しやすいと考えたからです。いろいろ異論がありました。数年前このやり方が県に認められました。

長崎県西岸は半島や島の間にたくさんさんの瀬（岩礁）があり、そこにイワシが集まります。しかし、瀬に集まるイワシを獲るために網を流したのでは、網が岩に引っかかってすぐに破れてしまいます。網を破ることなく瀬に集まっているイワシの群れを獲るために、明るさに引き寄せられるイワシの習性を漁師は昔から利用してきました。夜間に集魚灯を点け、群れを瀬から離すように誘導してまき網で囲みます。瀬の少ない県北部の福島（松浦市）などでは昼間に操業しています。

集魚灯の効果を高めるには周囲は明るくないほうがいいので、満月をはさむ数日は漁を休みます。旧暦で毎月13日から16日です。

集魚灯は、イワシをいったん集めるために

5トンから7・99トンの船は「小型まき網漁業の省力機械化等のための中型化に関する取扱い方針」という県の特別許可によって「㊥（マルチュウ）」という名の中型まき網漁船として扱われるようになりました。5トン未満の船はこれまでどおり小型まき網漁船です。

㊥のおかげで、6・1トンの第八海剛も七・九九トン扱いになり、100メートルほどの長さのまき網が使えるようになりました。カタクチイワシは集魚灯のそばだけでなく「ヒゴ（集魚灯の周辺）」にも多く寄ってくるので、その群れも獲るには長い網のほうが具合がいいんです。

15トンクラスの中型まき網漁では、本船だけで10人ちかく乗り組んでいますが、いま私のところでは本船に2人、投網船に1人、計3人で漁に出ています。3人というのは、息子の剛と孫の啓樹（長女の長男）、そして私です。できれば、本船、灯船、投網船に一人ずつ乗れるといいのですが、私が年を取っているので本船に二人乗っています。灯船を持つてはいませんが使わないこともあります。灯船を使わないときは、代わりに本船が灯船と運搬船の役割をしています。

まき網漁では網を流すのも揚げるのも本船がやるという申し合わせに

の両側で使う2灯と、集まった群れを船から少し離れた位置に誘導する1灯の計3灯を使います。群れを船から離すのは、まき網で囲みやすくするためです。このとき、はじめの2灯は消します。使用電力は全部で6000Wという制限があります。

3人で漁に出るようになっていりこの生産量も売り上げも増え、平成17(2005)年の生産量は20・9トン、売り上げは1700万円ほどでした。その後、平成19年、平成20年には30トンを超え、平成27(2015)年までの10年はほとんど毎年20トンを超えました。

しかし、平成26(2014)年からイワシが減りはじめ年々悪くなっています。とくに平成28(2016)年は悪くて、いりこが13トンしかできませんでした。

イワシが獲れなくなったおもな原因は温暖化だと、私は考えています。

漁に出るとき、「ダマシカゴ」(魚が一度入ると出られなくなる構造のカゴ)を船に付けています。昔はアラカブ(カサゴ)ぐらいしか入らなかったのに、最近は沖縄で見る魚がカゴに入ってくることもあります。それだけでなく、この何年か、ひじきなどの海藻も少なくなっています。海水温が上がって

いるという実感があり、イワシの水揚げがこれからもっと減るのではないかと心配しています。

納得できるいりこをつくる

いりこづくりをはじめた頃、加工をほかの加工場に頼んだこともありますが。しかし、納得できるいりこをつくるには、漁から加工まで自分でやったほうがいいと気がつきました。

いりこをつくるために一番大事なのはイワシの鮮度です。鮮度のよいイワシを使ってめざしているのは、見た目も品質もよいいりこです。それには、漁から加工まで一つ一つの工程をできるだけいねいに行なうことです。一つ一つの作業をいねいにやれば、いい出汁の取れるいりこができます。見た目と品質は切り離せません。

おかげで、県漁連での入札ではいい値がついています。

原料となるイワシの漁獲はこれからも減るかもしれませんが。それなら、もっと品質のよいいりこをつくって、^①初というブランドの価値を高めたいと考えています。

よいいりこをつくる工夫

たとえば、網を揚げるときは、ウロコがはがれないよう、イワシ同士が傷つかないようにと、息子と孫と息を合わせて引き揚げていきます。

煮熟に使う海水をきれいに保つ工夫もしています。釜に吸い上げた海水は高温の蒸気を通して沸騰させますが、原料のイワシを広げたセイロをつぎつぎに釜に入れて煮熟していると湯が汚れてきます。汚れてきたら新しい海水を加えてまた熱い蒸気を通して温度を上げなければなりません。その分燃料代がかかりますが、きれいな湯を使うことを優先します。



手動式のクレーンと
専用の釜で煮熟

この作業では、手元のボタンを押して手動でセイロを上げ下ろしする旧式のクレーンが効果を発揮します。湯の汚れ具合と温度を私の目で確かめながら海水追加のタイミングと煮熟時間を操作できるのです。

乾燥にも時間と手間をかけます。

高温の熱風で一気に乾燥すればいいというわ

けではありません。それでは表面だけがパリパリに乾いてしまいます。とくにカエリや小羽など小さな品物には注意が必要で、表面と内側を同じ程度に乾燥させるためにじわじわとゆっくり時間をかけます。乾燥するため熱は、釜に送る蒸気の高熱を利用しています。蒸気を送るパイプが乾燥庫の内部を通過するように設置して、取り付けた熱交換器で乾燥庫内を熱くします。原料のサイズと量によっては10時間かけることもあります。その間、以前は家内が、いまでは剛の妻「久美ちゃん」が、何度も乾燥具合を目で確かめながらスイッチを切ったり入れたりしています。

漁から加工まで一つ一つの工程を大事にする工夫は、小さな船で漁に出て、旧式の機械で加工をしている家族経営の小さな加工場だからこそできることがたくさんあります。

家族とともに——子ども4人孫11人

昭和49年にはじめたタイやハマチの養殖は、昭和58年の不運な事故で断念しました。夜逃げも考えた苦しい時期に、浜田さんの温かい支援でいりこづくりへの取り組みをはじめ、本格的ないりこづくりが軌道に乗るまで

の10数年は働きづめでした。私たち夫婦も大変でしたが、子どもたちにも苦勞をかけました。

智子に言われるまで私は忘れていたのですが、子どもたちの仕事のひとつがかしあみ鰹網漁の手伝いでした*。イカダを壊されてから数年間、現金収入を得るためにやっていました。鰹網というのは刺し網で作られた袋状の細長い定置網で、潮の流れとともに魚が入ってくる仕掛けです。一晩か二晩して引き上げ、子どもたちが網からはずした魚を私たちが売りに行ったものです。

いりこづくりを本格的にはじめてから31年になります。苦勞はしましたが、信仰と家族が支えてくれた。

ただ、今年（平成31年）1月に亡くなった家内には世話になりっぱなしで、感謝の気持ちをきちんと伝えられなかったのが悔やまれます。

4人の子とも11人の孫がいます。4人の子ともはみんな車で30分以内の近くでそれぞれの家族とともに暮らしています。孫たちもほとんどが長崎県内に住んでいます。家族が近くに住み、すぐに会えるのはうれしいことです。

*長女・智子さんの話

「養殖をしていた頃は、タイの出荷や餌やりで両親はいつも働いていました。家族で遊びに行った記憶はありません。

養殖イカダの事件のあと、つらかった手伝いのひとつがかしあみ鰹網（かしあみ）です。長い網にかかった魚を一匹残らずはずす作業で、とくに冬は、冷たい網から魚をはずすのがつらかった。はずし終わったら藻や石を取りの

若い頃いりこづくりに消極的だった息子の剛も、いまでは前向きに取り組んでいます。数年前からは、漁や加工のほとんどを任せ、今夜、漁に出るか出ないか、出るなら何時に出るか、どの辺りで網を流すかといった判断や、いりこの乾燥具合など微妙な判断も、ほとんど剛が取り仕切っています。おとし（2018年）の長崎県水産加工振興祭水産製品品評会では、剛夫婦が出品したちりめんが水産庁長官賞を受賞しました。

剛の次男（小学4年生）が、学校で行われた〈二分の一成人式〉という催しで「大きくなったら立派な漁師になります」と言ったそうです。ずっとイワシが獲れるといいのですが。

ぞいて最後に洗って干すのです。この作業が来る日も来る日も続きました。その頃お弁当を作ってもらったことはなく、朝、コッペパンを渡されて学校に行っていました。だからといって、不満を感じること一度もありません。必要なことは自分たちで何とかしていました。当時はそれがあたりまえだったので。

でも、子どもたちが海水に濡れてぐちゃぐちゃになりながら鰹網を手伝っていたことを父はすっかり忘れていたんです。」

長崎県雲仙市南串山 竹下 康德さん

生き残ることを考えながらやってきました



戦前のイワシ漁

年寄りに言わせると、マイワシ漁は、もともと刺し網だったそうです*。
マイワシが^{おおは}大羽イワシ（成長した大きなサイズのイワシ）になってから刺

イワシ漁および煮干し生産において、長崎県南串山町（現雲仙市南串山町）は、主要生産地の一つである。とはいえ、最盛時に80軒ほどあった煮干し工場は、今では10軒ほどになっている。

昭和9（1934）年、南串山町^{きょうくわい}京泊で生まれた竹下^{やすのり}康德さんは、20歳のときから父親のイワシまき網業を手伝い、昭和36年、結婚を機に経営を引き継いだ。80歳のときに息子の竹下^{ちよた}千代太さんに経営を譲るが、今も船に乗っている。

1976～1982年には、南串山漁業協同組合組合長もつとめた。

長くイワシ漁にたずさわってきた竹下康德さんに、家業のイワシまき網漁だけでなく、地域の漁業・加工業全体について、語っていただいた。

生き残ることを考えながらやってきました

長崎県雲仙市南串山 竹下康德さん



関連するおもな地名と南串山の位置

* 長崎県におけるマイワシ漁は、江戸時代、摂津・紀州漁民からもたらされ

し網でとっていたそうです。

船曳網^{ふなびき}でカタクチイワシを獲るようになったのはずっとあとらしいですよ。船曳網は、袋網が先端にあつて、あとは目の粗い網（荒手）で追い込み、袋の中に逃げ込んだものを獲る漁法です。

昔の技術では、網の目合いが大きく、小さなイワシは獲れませんでした。小さい目合いの網ができたのは、昭和になつてからではないでしょうか。

まき網も戦争前からありました。まき網、昔風に言うところでは、橘湾全体で100統、南串山だけでも20統ほどあつたのですが、みんな規模が小さくて、漁獲高そのものはそれほどありませんでした。でも、自分たちの家族が獲れた魚を売りに行つたりして、生活の糧にはなっていました。

小浜温泉の手前の木指^{きさし}というところでは、遅くまでその習慣が残っていました。オヤジさんたちが夜とってきた魚を、奥さんたちが小浜の町で売り歩いていました。それをイツカメゴと言っていました。竹で作ったざるの上に、丸いバラ（煮干し乾燥用の簀の子）をふたのようにかぶせて、メゴ棒（天秤棒）で担いで売り歩きます。そのころは魚の値段がよく、網そのものから配当をもらわなくても、おかずとしてもらったものを売りに行つ

ても、収入になったのです。イツカメゴはどこにもいたのですが、木指のイツカメゴは、魚を仕入れてではなく、網に行つておかずとしてもらったものを売りに行くところに特徴がありました。

戦前から戦後にかけてのこの煮干し加工は、たいへん小規模なもので、網に行つた人がト口箱（木箱。約1斗＝18リットルくらい）で10杯程度イワシを持って帰り、それを竹で編んだバラでゆでて、天日で干していました。燃料は薪でした。それでも煮干し製造は、大きな副収入になったのです。

ユリ根の輸出をやっていました

うちは戦前、ユリ根の輸出業^{*}をやっていました。海陸物産問屋と言つて、串山の海産物と農産物を扱う問屋業でした。商社などと取引をしてこの産物を売りさばく商売です。最初に扱つたのがユリ根で、アメリカに輸出していました。テッポウユリのユリ根で、観賞用としてアメリカに輸出していました。農家で木子^{きこ}（地中で球根のまわりに発生する小球根）を3年ほど栽培して周長が5寸ほどになったものを、買っていました。三井などの商社に売つて、商社がアメリカに輸出していました。

た「八田網」と呼ばれる敷網によって行われていたが、明治になり、「縫切網」と呼ばれるまき網が生まれた。さらに、明治後期にアメリカ式巾着網を改良した「改良あぐり網」（これもまき網の一種）が普及。同じ明治後期には、冬場の大羽イワシを獲るために刺網が導入された。その後、大正期の終わりに長崎県水産試験場で動力船を使った片手廻し巾着網（二艘まき）の試験操業が行われ、以降普及していくことになる。この普及により、冬場の刺し網は次第

に衰退した。（吉木武一『奈良尾漁業発達史』九州大学出版会、1983年、片岡千賀之『西海漁業史と長崎県』長崎文献社、2015年）

* 日本のユリは19世紀以来欧米で観賞用として人気であり、ユリ根は明治初期よりすでに輸出されていた。1940（昭和15）年には総額360万円の輸出があり、戦前の主要輸出商品

しかし、戦争の時に経済封鎖を受けて輸出が止まってしまいました。ユリ根は神戸あたりの倉庫に出したままで、輸出できず、すべてだめになりました。うちは問屋業だったため、ユリ根をあずかった農家に対する補償金を支払わなければなりません。そのため父、竹下重次郎じゅうじろうは、自分の土地などを売却して、農家への補償金にあてました。そのため農家からの信頼は厚かったのです。そのときの信頼関係もあり、父は戦後、農協の専務にもなりました。

しかし、こういう仕事は子どもに受け継がせるような仕事ではない、という考え方から、父は戦後、まき網を始めたのです。

戦前、父のいとこの山本伊勢松が、ここ京泊でイワシ漁をやっていて、みんな手伝いに行っていました。当時はマイワシでした。父はそのイワシで煮干し加工もしていました。男3人、女2人くらいの使用人を雇って加工をやっていました。

いとこは、五島の奈留島なるや青方あおかた（中通島）など、いろんなところに漁業基地をもっていてそこでまき網を引かせていました。各浦（各漁村）の親玉に船を貸し、共同経営でまき網を営んでいたのです。全部で18統引いて

の一つとして、全国的に栽培されていた。（近藤三雄・平野正裕『絵図と写真でたどる明治の園芸と緑化』誠文堂新光社、2017年）

いたそうです。しかし、昭和4年、父のいとこは、対馬に網の勘定（売り上げの清算）に行っていたときに、事故に遭って亡くなりました。バスに乗っていたのですが、バスが満員で、外にぶら下がるような形で乗っていたところ、そのバスが事故に遭って、亡くなりました。いとこの家のイワシ漁はそれで廃業したのです。

戦後、まき網を始めました

うちがまき網の仕事を始めたのは、太平洋戦争が終わってからです。みんなが復員して帰ってきてても、どこにも仕事がないわけです。農業か半農半漁かという田舎の生活ですから、戦争当時はあらゆるものが供出させられて、何も仕事をする段取りがないわけです。それで、父は、みんなが働く場所を作ろうということ、巾着網（まき網）を思い立ち、それをやるうじゃないかということになりました。昭和22年、私が中学1年生のときです。

5トンの船の二艘巻きを始めました。名前は最初から「天洋丸」でした。名前の由来は聞いていません。

設備に相当金がかかるものですから、100株にして、うちが半分の50株出資し、20人の仲間、つまり参加する乗り子たちがあると半分の50株を出資しました。1株がだいたい1万円でした。「共同網」と言いましたね。

橘湾の向こう側の江の浦のあたりから、船を買い取りました。そこが網をやめるからということで、買い取ったのです。5トンの和船で、動力はありませんでした。船と網（綿糸の網でした）の一式を70万円で買いました。そのころの70万円は莫大な金ですよ。シュロで作った唐米袋、とうまい今で言うところの30リットルくらい入る袋でしょうか、その唐米袋三袋にお金を詰めて、船を受け取りに行ったそうですよ。一袋数えるのにかなり時間がかかり、あと二袋は調べないで「もう船を持っていつてよい」と言われたらしいです。

しかし、最初の3年くらいは、どうしても魚がうまく獲れませんでした。船頭が多すぎて、魚が獲れなかったのです。それで、みんなが「廃業する」というので、株をうちで全部買い取りました。

そのあとは、うちの出入りの、漁業に経験のある人たちを船頭にさせたら、毎年橘湾一の漁獲高を続けたのです。橘湾全体では23統くらいいました。うちは、他に比べて統制がよくとれていたということです。

マイワシの時代

昭和24年くらいまではマイワシが獲れていました。しかし、当時は網の目合いが大きかったので、4月を過ぎないと網で獲れませんでした。それより前はマイワシが小さかったのです。6月くらいになると、今度はマイワシが外海に出てしまします。

当時、漁網を作る機械の能力で網の目合いが大きかったので、カタクチイワシはほとんどとっていませんでした。私が家業を継ぐ前はほとんどマイワシだったのです。

そのころ外海のマイワシは鮮魚用でしたが、うちのまき網は5トンの船で、外海まで出られませんでしたので、鮮魚用ではなく、煮干し用でした。橘湾でのマイワシの漁期は短かったです。うちがマイワシを獲たのは5月から7月までの2ヶ月で（それを過ぎると煮干し用には大きいので）、そのあとカタクチイワシをとっていました。外海ではマイワシを鮮魚用でとっていましたから、樺島とか五島とかにはそれによるマイワシ成金がいきました。

昭和22年ころから橘湾では、「へんてこ網」という、シロブクロ網（イワシ船曳網）と縫切網ぬいきりを合わせたような作りの網が流行って、それでマイワシをとっていました。へんてこ網は、人も少なくて設備も簡単だったので、ここではそのころ20艘くらい増えました。3年間くらい大漁しましたが、外海で大漁に獲ってしまつて、昭和26年くらいから、橘湾にマイワシが来なくなりしました。へんてこ網の船は廃業しました。

マイワシが減つたため、うちの中着網の船は、マイワシを追いかけて、牛深うしぶか（天草）や平戸、壱岐まで出漁するようになりました。地形がわからないので向こうの乗組員を乗せて現地の近海でイワシを獲りました。そして向こうの煮干し加工業者が加工する形です。昭和26年から昭和28年くらいまで出漁しました。

しかし、出漁の経費がかかつて、だいぶ赤字も抱えることになりました。夏休みには私も、向こうに船でついて行って、現場の状況を見、親父が苦労する姿を見ました。ああこれは自分が助けてやらなければ、と思つたのです。上の兄弟は外に出ていましたし、下の兄弟たちはまだ小さかったです。中学生のときです。

そうやって3年間遠方に出漁した結果、潮流の速い、知らないところの海というのは、昔の曳舟ではとても魚が獲れないことがわかりました。向こうの船頭と組むのですが、漁場そのものを知らないのです、なかなか思うように魚が獲れませんでした。しかし、技術的には外海の漁法を勉強してきたわけです。だから、ここに帰ってきたときに、乗り子の構成をやり直し、昔から付き合ひのある技術のある人を乗り子として乗せました。それまでは網に慣れていない人を乗せていたのです。乗り子の構成を変えたことで、誰にも負けない漁獲を得るようになりました。機械を取り入れて、機動力もつけました。

そのころの中着網（まき網）は、灯船ひぶね、本船といった構成は今とだいたい一緒ですが、総員50名くらいいました。灯船が3艘（これは当初石油ランプでした。戦前は松明でした）、網船は、諸手もろてですから、2艘です。それに「脇漕ぎ」という、網船を引っ張って網を広げる船が2艘いました。全部和船の伝馬船でした。外に勉強に行つたあとは、向こうでのやり方を見習って、脇漕ぎを機械船にしました（網船は網を巻き込む危険があつたので、まだ機械船にはしませんでした）。6馬力のヤンマー船でした。灯船は、

石油ランプから電気に変え、8V×3列の24ボルトのバッテリーでした。100Wを一晩中つけていました。機械船になってからは、100ボルトの発電機をとりつけて、1000Wの電球にしました。そうすると、魚が格段に集まるようになりました。集魚能力が雲泥の差でした。

そのころはみんな二艘まきでした。網を左舷につけ魚群に対し反時計回りに廻って囲うのを真網^{まあみ}、網を右舷につけ魚群に対し時計回りに廻って囲うのを逆網^{さかあみ}と呼びます。

一艘巻きは昭和40年近くになってからです。二艘巻きだと設備が大変だし、人もたくさん必要なので、一艘巻きの方が効率がよいということで、一艘巻きになりました。外海で漁獲する樺島方面の船が一艘巻きだったのを見て、そちらの方がよいということになったのです。

私が家業を継ぐまでは、このイワシの中着網と並んで、サツマイモの間屋業も続けていました。サツマイモをスライスして乾燥させたものをコッパと言いますが、このコッパを焼酎の原料に卸していました。

家業を継ぐ

私は、昭和9年生まれです。四男でした。

長男は、長崎大学医学部へ進みました。母親の弟が長崎医科大学の助教授だった影響もありました。しかし、長男はそこで原爆に遭い、亡くなります。次男は特攻隊へ行きました。生き残りましたが、その後、体を壊しました。

私は長崎市の旧制長崎中学校へ行きました。旧制中学最後の入学生でした。しかし、昭和23年にここに中学校ができたので、3年の2学期からここに戻ってきました。高校は、口之津にある口加^{こうか}高校でした。最初は学校の近くに下宿しましたが、そのあとバスの便がよくなり、バス通学になりました。

親は「外へ出て身を立てろ」と私に言っていたので、高校を出て早稲田大学を受けて失敗し、しばらくは東京の親戚の店で電線工事のアルバイトをしていました。しかし、20歳のとき、家を継ぐはずだった三男の兄が跡を継がないと言いだしたので、私が父親の仕事を手伝うことになりました。そのときにはすでにマイワシはおらず、カタクチイワシをとっていました。船頭たちが船から上がってきてから一杯やりながら話すのを聞いていて、

「俺がいたから魚が獲れた」「いやいや俺がいたから獲れた」と、それぞれ話が違ふことに気がつきました。父は、陸から采配をふるう形でした。私は、自分で沖に行つて本当のことを知らないといけない、と考え、自分で船に乗ることにしました。

私が24歳のときに父親は村長になり、そちらの仕事が忙しくなりました。それで、27歳で結婚したのを機に、網を任されることになりました。昭和36年のことでした。

魚探と動力化

そしてその2年後くらいに、魚群探知機を入れました。口之津に古野電気（フルノ）があり、そこで父親がいろいろなことを聞いていたのです。魚探のことも聞いていました。

最初に買った魚探は、日本電気の小型の乾式のもので、15万円でした。役場の初任給が5000円の時代です。乾式というのは、火花で紙の表面を黒く焼く形式です。微妙な濃淡は湿式の方がよかったです。乾式は値段が安かったのです。

魚がわき上がらなくても魚の居場所がわかるようになりました。それでうちの船が大漁になったのです。船自体はまだ動力化していない和船でしたが、うちの船1艘に対し、他の優秀な船3統集まっても勝てませんでした。昭和38年、五島列島の奈留島から15トンの木船を一式買ってきました。それまで5トンだったのですが、機械化するには5トンでは小さかったのです。120万円くらいでした。奈留島でマイワシ景気が終わり、まき網を廃業して船を売るといので、即決で買うことにしました。灯船2艘にはもとからヤンマーの20馬力がついていましたが、網船2艘は動力なしの和船でした。しかし、それにも2年目から動力を入れました。ヤンマーの30馬力のディーゼルでした。

加工業者との関係

獲れたイワシは、加工業者が小さな運搬船で魚を持って帰りました。「専属」の加工業者に優先権がありました。もともと共同網に参加していた人たちが「専属」ですが、専属25軒の中の優先順位はとくにありません。先に船を付けた順です。専属の中には、以前から加工していた人もいますし、

網をやめた人、船曳網をやっていた人などいます。

最初は、加工業者が自分の運搬船をもってきていたのですが、途中から、全部天洋丸の船にしました。加工業者の船は4トンくらいでしたが、それでは間に合わなくなったのです。昭和40年ごろから、天洋丸で自前の15トンくらいの運搬船を持ちました。

乾燥機導入

昭和40何年だったか、ここの診療所に長崎大学から派遣されていた先生が、「天日で干した煮干しは酸化して体に悪い」という内容の論文を書き、それが新聞に載って大騒ぎになりました。そのせいで、煮干しの相場がぐっと下がりました。

それで、乾燥機を使おうということになったのです。私が熊本からクボタの^{もみ}乾乾燥機を買った（論文の風評被害のすぐあとで、昭和44、45年だったと思います）、天洋丸の加工場で使ってみました。1台20万円くらいでした。バラも、それに合わせて作りました。

もともと梅雨時は白口^{しろぐち}の銀タレ（魚体の色が銀色に輝いている特上のイ

ワシ）が獲れる時期なのですが、天日乾燥ができないので漁を休んでいました。それをこの^{もみ}乾乾燥機で乾燥し、漁連の入札にかけたら、キロ400円という高値で売れたのです。みんなびっくりしました。それで自信がつき、乾燥機を7台買って、技術が進んだうちの「専属」の7軒（^{たのひら}田ノ平の4軒と、ここ京泊の3軒）に使わせました。

乾燥機を使うと高く売れるので、漁連があちこちから煮干しの加工業者を連れて視察にきました。それでみんなが、「乾燥機を使えば煮干しが売れる」というイメージを持ちました。

^{もみ}乾乾燥機を使ったのは最初の1年だけで、そのあとは本格的な乾燥機を使うようになります。しかし、乾燥機導入には資金が必要です。それで二の足を踏む業者も多かったのです。しかし、私たちの仕事は、加工業者がいてこそ成り立ちます。それで、漁協の組合長に「加工業者に融資をしてくれ。保証人は私がなる」と頼み、50万円の融資のしくみを作りました。後継者がいる意欲のある人たちが、漁協の融資を受けて、買いました。乾燥機を据える人と廃業する人に分かれ、さらに、子供が跡を継がないからという人もやめていき、25軒くらいになりました。本式の乾燥機を設置す

るようになってから10年くらいで25軒まで減ったことになります。

残った加工業者は、乾燥室を増やしたり、扇風機の数を増やしたりと工夫を重ねていきました。

漁連による共販へ

日本でいちばん発達した共販制度は、長崎県漁連（長崎県漁業協同組合連合会）のものです*。長崎県内のカタクチイワシ生産の90%以上は漁連の共販に乗っています。その共販制度を漁連に持ち込んだのが私の父、竹下重次郎です。

父は戦後まき網を始めましたが、魚は獲っても、商人にだまされるわけです。信用してものを送って、最初はちゃんとお金を送ってきますが、2〜3回やるうちに、送ってこなくなるのです。地場の商人が扱える量はたかがしれています。しかし、働き手の生活を保障するにはある程度の規模を獲らないといけない。それでそういう商人と取引するのですが、だまされるのです。いちばん大きな被害金額は、昭和22〜23年ごろの一口70万円でした。

* 『長崎県漁連30年の歩み』（1980年）によると、漁連共販は昭和24年から始まるが、当初は買い取りで、扱い量も少なかった。昭和27年から漁連主催の入札になり、徐々に扱いを増加させ、昭和33年、共販体制が全面確立した。

とにかく売るしくみをちゃんとさせないと、いくら設備投資して魚をとっても商売にならない、と考え、父は戦後新しくできた漁連と話をしたのです（長崎県漁連は昭和24年設立）。当時私は旧制の長崎中学校に行っていましたから、そのころその話で長崎に来ていた父と会って食事をしたりしていました。

そうして、昭和27年から、漁連主催で商人を集めて入札をするようになりました。

最初、入札は各漁協で行いました。各漁協で、製品がたまれば、近隣の仲買人などに連絡をとって、入札をしました。漁連の事務員が来て、その立ち会いのもと、入札をしたのです。このあたりでは、南串山、北串山、小浜^{おばま}、千々石^{ちぢわ}でそれぞれやりました。

しかし、そうやって現地入札をすると、仲買人たちは小浜温泉に集まって談合をするのです。それで値段は二束三文になりました。

これではいけない、と長崎市に製品を集めて、そこで入札をする、さらに、「指定商社」以外は入札権がない、という制度にしました。昭和33年のことです。

指定商社には審査があります。支払い能力があるか、実績があるか、などを審査し、10日以上支払いが滞ったら、取引をストップする、というのが「指定商社」です。そうやって大手の商社を呼び込むようにしたのです。

農家が乗り手

当初うちの船の乗り子は地元の農家の人たちでした。うち以外の船では、加工場を持って煮干しも作っているような農家が乗り手になって、イワシを持ち帰り、加工する形でした。しかし、うちの船は戦後始めたものなので、乗り子は純粋な農家たち、つまり煮干し加工はしない自作農の人たちでした。この人たちは1町歩ほどの農地があるので、副業として煮干し加工をする必要がなかった人たちです。

農家は、サツマイモの植え付けが終わってから収穫までが農閑期なので、その半年の間、船に乗りました。農家では、2月くらいからサツマイモの苗床を作り、苗をとるのが4月、そして、梅雨の直前くらいに植え付けます。冬は大麦です。このあたりの農家で船に乗らなかった人はいません。

天洋丸の船団全体で50人くらい乗っていましたが、勘定は「70人」とし、

残り「20人」分を船頭の采配で乗り子に配分していました。

しかし、農家たちは、その後売れる商品を周年で作る専業の農業に変わっていきました。それで、対策を立てないと人手が減る、と考えました。五島や天草から乗り子を連れてきたこともあります。天草には造船所があった、つきあいがあったので、そこから連れてきたのです。最初に船を買った奈留島から7〜8人乗り子を連れてきてこちらで家を借りて3〜4年雇ったりもしました。生き残るための工夫でした。

生き残ることを考えてやってきました

私もそうとう苦労しました。

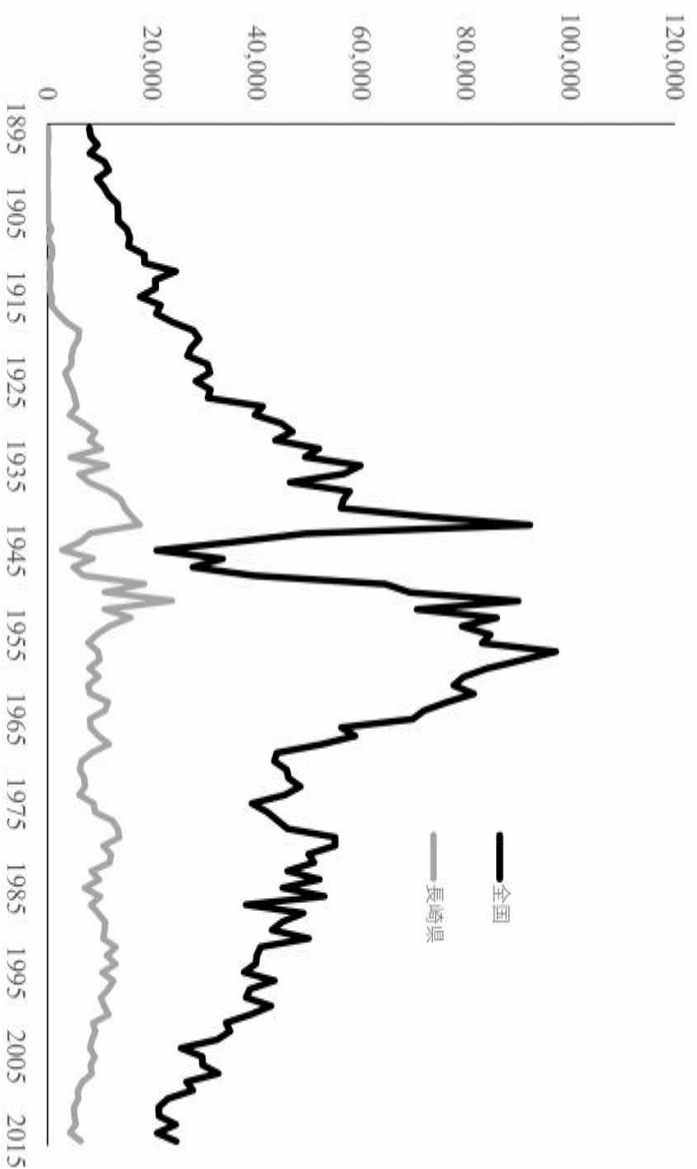
イワシの値段が上がらなくてどうしようもないときには、イワシ以外の鮮魚を獲りにも行きました。昭和40年以降の話です。橘湾の沖の方に行つてまき網でアジも獲りました。そのときには奈留島の乗り子たちから学んだ知識が役に立ちました。この潮のときには獲れないが、逆の潮のときには獲れるから、その時間まで待つとか、イワシは「受け潮」で獲るが、アジは潮の流れに合わせる「ツカセ張り」で獲るとか、そういった知識です。

私は、どうすれば魚が獲れるかということの一段上に、どうすれば生き残れるかということを置いてきました。昔からの習慣を変えながら、生き残ることを考えてきました。みんな人を30人使っているときには20人で操業できるような体制を作る。魚探を早くに入れたのも、そういう考えからです。

親が残した仕事がいちばんよい、というような状況を作り上げておかなければと考えました。そこが難しかったです。うちはもともとの家業が農産物の問屋でした。戦前、ユリ根の輸出が止まったときに、土地を売却してまで農家に補償金を払って、父は農家から信頼を受けたのです。親が受けたその尊厳を子が崩すわけにはいかないと考えました。

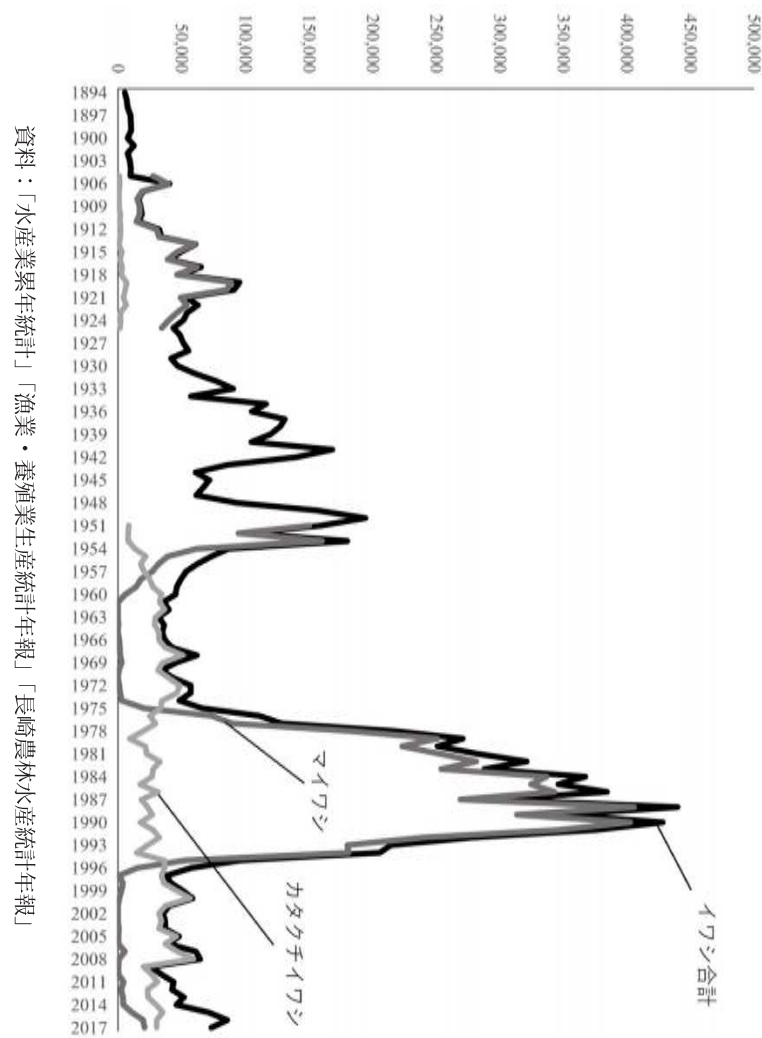
イワシのまき網は橘湾に23統、南串山だけで6統いましたが、今は天洋丸だけです。

煮干し（イワシ）生産量推移（単位：トン）



資料：「水産業累年統計」「水産物流通統計年報」「長崎農林水産統計年報」

長崎県イワシ漁獲量推移（単位：トン）



あとがき

いりこの品質は鮮度が決め手。どこの生産地でも加工場は海辺に建っています。

沖で水揚げされたイワシは即座に運搬船に移され、船は全速力で加工場をめざします。船倉には氷がぎっしりと詰まっています。すでに加工場では煮熟用のお湯はぐらぐらと沸騰し、もうもうと湯気が上がっています。岸壁に着いた運搬船からピチピチと飛び跳ねているイワシが太いフィッシュポンプを通って加工場に送られると加工の始まりです。何度見てもわくわくする光景です。船倉の脇に飛び出した獲れたばかりのカタクチイワシのつまみ食いのうまさも忘れられません。

新村政志さん、日数谷初夫さん、竹下康徳さん、そしていつも居心地のよい時間を過ごさせていただいたご家族の皆様、各地でお世話になったたくさんの方々には深く感謝いたします。

いりこのつくり方どころか、イワシの種類も、網の種類も、夜間漁があ

ることも、何も知らない私たちでした。一度聞いたことを繰り返しお尋ねしたり、新たな疑問をさらにしつこく聞いたり、さぞ、面倒な訪問者だと思われたことでしょう。

この冊子で、いりこづくりに携わっている皆さんのお話をどこまで生かすことができたのか、心細いかぎりですが、感謝の気持ちをこめて私たちの記録とさせていただきます。

漁業関係者、地元中学生・高校生はじめ、多くの方に読んでいただければうれしいことです。

もし、私たちの理解不足や考え違いなどお気づきの点がありましたら、巻末の連絡先にご一報いただければ幸いです。

ありがとうございました。

2020年10月

藤林 泰

宮内 泰介

金城 達也

この聞き書きにかかわる調査および本冊子製作については、科学研究費挑戦的研究（萌芽）「イ
ワシ漁業に見る社会―生態システムのレジリエンス」（研究代表者・宮内泰介、2017）
2020年度）によって支えられました。

執筆・写真／

金城 達也

（新村政志さん「海のことじゃけえ、ようわからんのよ」）

藤林 泰

（日数谷初夫さん「一つ一つの作業をていねいにやれば、いい出汁の取れるいりこができます」）

宮内 泰介

（竹下康德さん「生き残ることを考えながらやってきました」）

本文デザイン・DTP・イラスト／

金城 達也



聞き書き

いりこづくりの海辺から

発行日 2020 年 11 月 1 日

編 者 藤林 泰・宮内泰介・金城達也

発行者 宮内泰介

060-0810 北海道札幌市北区北 10 条西 7 丁目

北海道大学大学院文学研究院

電話：011-706-4150

miyauchi@let.hokudai.ac.jp