

## 第1章 鯊漁

貞野 俊輔

### 1.1 鯊について

茨城県から北に生息する北の海の代表的な回遊魚であり、体長は約 30 c m。旬は一般的に子を持ち始める冬から春である。主な調理方法としては、塩焼き、煮つけなどがある。加工品としては、数の子、バラ子、身欠き鯊、燻製、昆布巻き、塩漬け、糠漬けなどがある。また鯊は食用としてだけではなく、江戸時代や明治時代には菜種、綿花、藍の栽培などの肥料としても利用されていた。



図 1-1 北海道の代表魚である鯊

出典 ハローマート HP

### 1.2 鯊漁の歴史

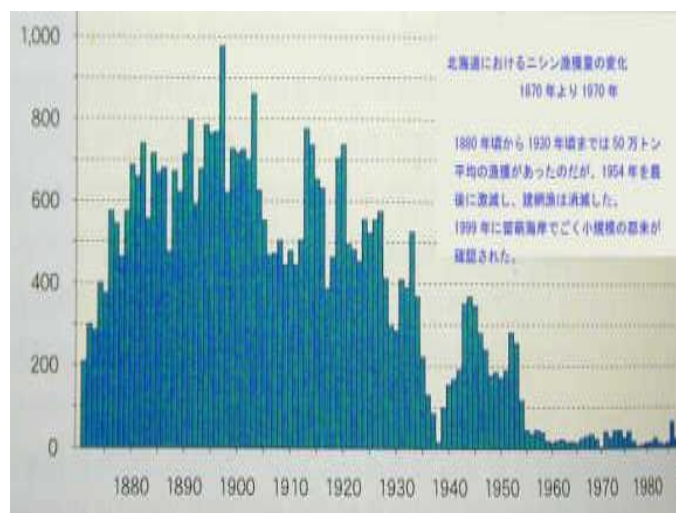
北海道の鯊漁業は 15 世紀半ばに始まったと言われているが、18 世紀後半から本州における鯊粕の需要増加に伴って盛んになり、幕末には 15～20 万 t にまで達し、主要産業に発展した。その後、漁業制度の改革に伴う漁民の増加や魚網の改良によって漁獲高は急速に増加し、明治 30 年(1897)前後には年間 70～100 万 t の最盛期を迎えた。

漁業総生産額の約 65～75%を鯊が占め、鯊の豊凶が北海道の経済に大きな影響を及ぼしていた。豊漁、凶漁を繰り返しながら、昭和 30 年には 5 万 t に激減して北海道の沿岸から姿を消した。

漁場ははじめ道南に限られていたが、18 世紀はじめごろには石狩地方にまで広がり、さらに 19 世紀のはじめごろには日高・十勝地方を除く北海道のほぼ全域に広まった。

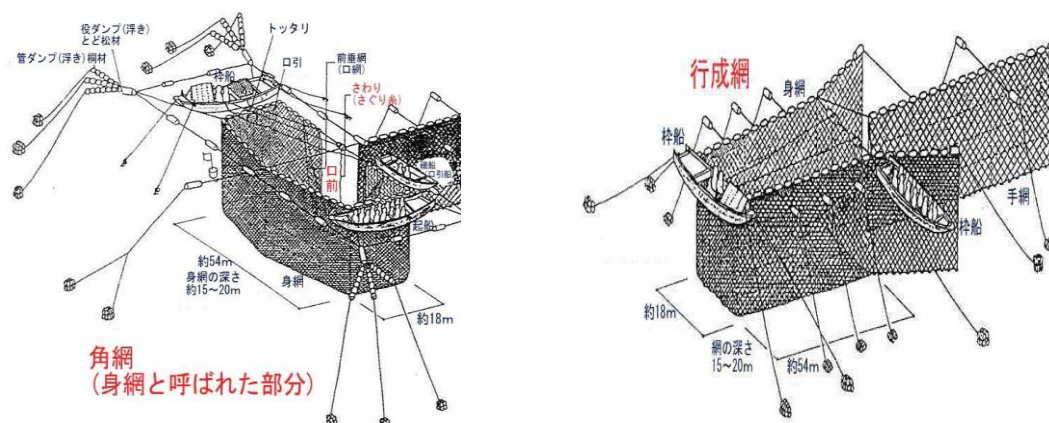
明治 18 年積丹の斉藤彦三郎は鯊角網を発明した。行成網では浜の線と直角に据えられる

図 1-2 北海道の鯊の漁獲量の変化(t)



ので、桝舟は常に横波を受け左右の動揺が激しく、夜泊まりの作業は厳しくなる。角網の場合は、桝舟も起舟も船首を沖に向けるので夜泊まりや作業は行成網よりはるかに容易になった。角網は次第に全道に普及し、明治末から大正初期にかけてことごとくとって代わるようになった。

図 1-3 角網と行成網

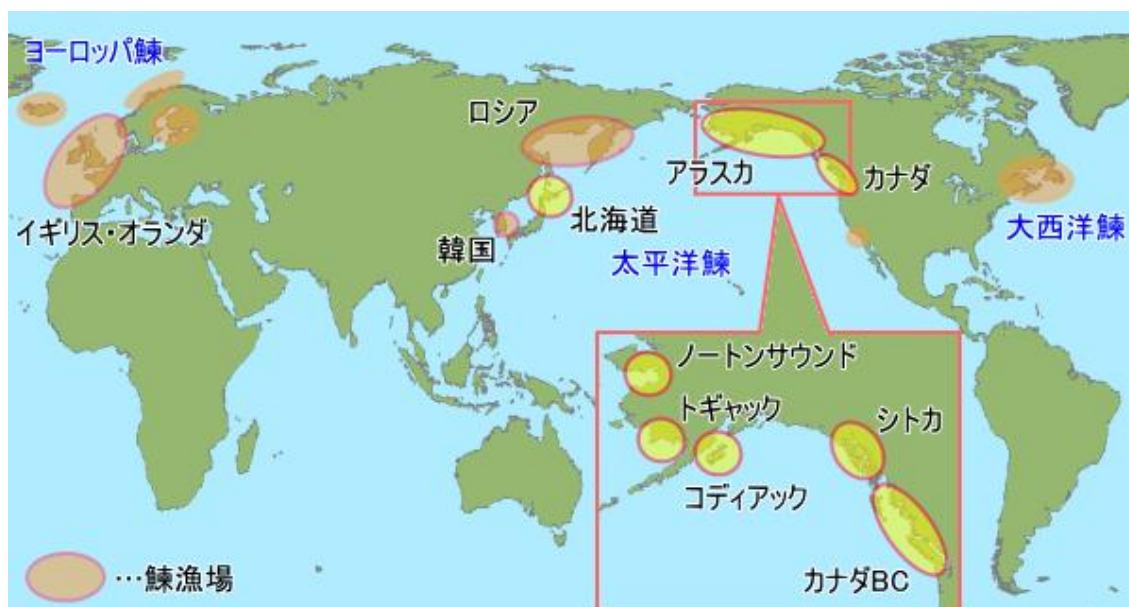


出典 余市水産博物館 HP

### 1.3 現在の鯨漁

現在、鯨漁が行われている地域を挙げてみる。

図 1-4 主な鯨の漁場



出典 留萌水産物加工協同組合 HP

鯧の漁獲高が多い上位3カ国は、ノルウェー(923000t)、ロシア(495000t)、アイスランド(291000t)であり、ヨーロッパに集中している。また、北アメリカでも鯧漁が行われており、特にアラスカやカナダで盛んである。ちなみにカナダ西海岸の鯧は、最高級品として市場で取り引きされている。

日本では主に北海道で鯧漁が行われているが、漁獲高は年間で約200tほどしかない。

現在、世界で鯧漁を行っている地域では資源保護の観点から様々な規制を行っている。制限の対象となるのが漁獲量、漁獲期間と時間である。漁獲量の制限に関しては産卵に訪れる鯧の数を予測し、その〇〇%までという制限を設けている。漁獲の期間、時間の制限に関しては、卵の成熟度を調査し、卵が完熟になったところから漁獲が始まるが、細かく時間が決められており最短で15分というケースもある。

#### 1-4.鯧番屋について

鯧番屋は、かつて北海道の日本海側に造られた網元の居宅兼漁業施設であり、明治～大正時代盛んであった鯧漁で財を成した網元たちが競って造った木造建築物である。その姿は当時の北海道の僻地ぶりを考えると図抜けて豪華な木造建築物である。明治中期から末期のものは和洋折衷の様式を取り入れている物もあり、流行に敏感な一流の棟梁を呼んで金に糸目をつけずに作られていた。内部は多層構造となっており、1階は網元の居宅と鯧の加工場であった。2～3階は漁に従事する労働者(ヤン衆)の宿泊施設や鯧の見張り台となっていることが多い。別名で鯧御殿とも呼ばれている。現在複数の鯧御殿が文化財や商業施設として復元されている。また、鯧御殿の名前を使った商品も販売されている。

図 1-5 旧花田家番屋



出典 まちづくりの事例 HP

現在公開されている鯨番屋(御殿)

| 名称                      | 地域     |
|-------------------------|--------|
| 旧田中福松邸(小樽市鯨御殿)          | 小樽市    |
| 旧猪又安之丞邸(銀鱗荘)            | 小樽市    |
| 旧青山政吉邸(小樽貴賓館 鯨御殿 旧青山別邸) | 小樽市    |
| 旧白鳥家番屋(群来陣)             | 小樽市    |
| 旧青山家住宅(旧青山家漁家住宅)        | 札幌市    |
| 旧白鳥家住宅(浜益郷土資料館)         | 石狩市浜益区 |
| 旧花田家番屋                  | 留萌市小平町 |

## 1.5 ヤン衆について

ヤン衆は、鯨漁に従事する労働者のことであり、その労働は非常に過酷なものだった。ヤン衆たちは漁の際、起こし舟という船から鯨が入り込んだ網を引き上げる作業を行っていた。この作業は非常につらいもので、10人がかりで行っていた。しかし、たくさん獲れるほど自分の賃金になって返ってくるので、彼らは非常に精を出して作業に取り組んでいた。

鯨御殿にはヤン衆が100人以上住んでおり、彼らの唯一の楽しみである食事の時間は戦場ようになっていた。そして夜は、朝早くから始まる過酷な漁に備えて二段ベッド式の寝床で睡眠をとっていた。

## 1.6 小平町の鯨番屋について

鯨番屋は1905年(明治38)年ごろ建てられたもので、重要文化財の指定を受けている唯一の鯨番屋であり、1971年に国から重要文化財に指定された。花田家は最盛期に雇い人を500人と米蔵、網蔵、船蔵などの建物を100棟近く持ち、ウィンチ、トロッコを動かす動力として蒸気機関を設置するといった、近代化漁法を駆使した大鯨漁家といわれていた。

また、1階の漁夫の寝どころには、当時使用されていた漁具が展示されている。また、奥にある部屋からは当時の親方の豪華な暮らしぶりをうかがい知ることが出来る。

## 1.7 鯨番屋を利用したまちづくり

小平町では、毎年5月の最終日曜日に春の一大イベント鯨番屋まつりが開催されている。このまつりには町内外から多くの人々が参加している。小平町は1988年に福祉のまち宣言を行い、以後町内には道立高等養護学校や町立の知的障害者施設が設備されているが、番屋まつりが地域の人々と施設の人々との交流の場として大きな役割を果たしている。

住民相互の触れ合いを通じて、郷土意識の高揚を図りながら、町の歴史をしっかりと子供たちに伝えていこうという目的から、当初は官主導で取り組んできた鯀番屋まつりも、1998 年で 16 回目を迎え、今では町教育委員会や漁協、商工会、地域住民など 100 人以上の人達が、実行委員会を組織して取り組む、手づくりのまつりとして根づいている。

また、留萌管内の太鼓フェスティバルがこの番屋を会場に開催（管内だけではなく、遠く京都の団体も参加）されるなど、鯀番屋を活用した様々な取り組みが着実に地域に広がっている。

一方、町が 1997 年 2 月に実施した新たな総合計画に関するアンケート調査（全戸配布）において、「町の誇りは何か」との問いに対して、約半数の人が鯀番屋であると答え、また、「お客さんをどこに連れていくか」との問いには、約 6 割の人が鯀番屋と答えている。これまでは、さほど注目されることもなかった鯀番屋が、今や小平町の人々にとっては、かけがえのない存在となっている。

人々の心のよりどころとして、大きな誇りとしての鯀番屋を核としたまちづくりは、これからより多くの人々の参加を得ながら、着実に進められていくことだろう。

図 1-6 鯀番屋まつり



出典 まちづくりの事例 HP



## 鯧御殿の名の付いた商品

図 1-7 清酒『鯧御殿』



| 清酒『鯧御殿』(北の誉酒造) |         |
|----------------|---------|
| 日本酒度           | 0       |
| 酸度             | 1.3     |
| アミノ酸度          | 1.2     |
| アルコール度         | 15～16 度 |
| 原材料名           | 米、米麴    |
| 原料米            | 山田錦     |

出典 酒楽堂 HP

### 参照 HP

ニシン漁の歴史 HP

<http://www.spacedome.co.jp/yoichi/bunka/nisin.html>

北海道デジタル図鑑 HP

<http://www.hokkaido-jin.jp/zukan/story/03/11.html>

市場魚貝図鑑 HP

<http://www.zukan-bouz.com/nisin/nisin.html>

まちづくりの事例 HP

<http://www.hfca.or.jp/inq-root/town/obira.html>

酒楽堂 HP

<http://www8.ocn.ne.jp/~syuraku/>

ハローマート HP

<http://www.hallo.co.jp/>

留萌水産物加工協同組合 HP

<http://www15.ocn.ne.jp/~rumoi-sk/>