

第2章 積丹周辺の漁業

三宅佑季

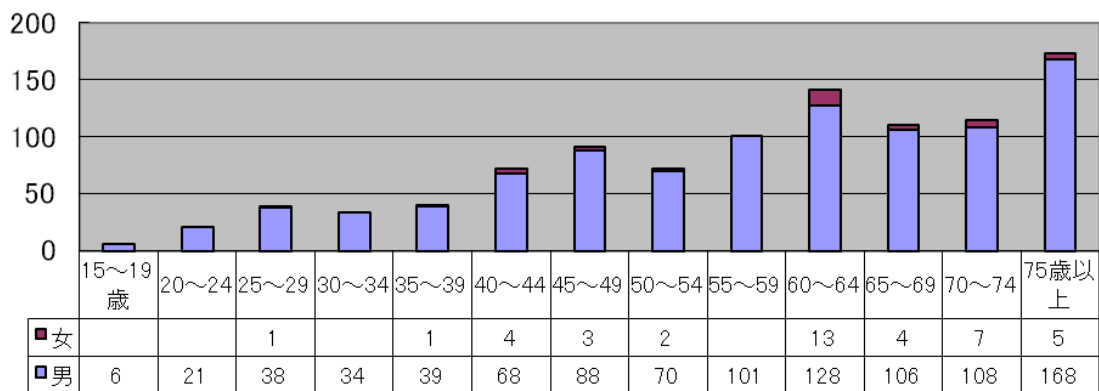
2.1 漁業

2.1.1 漁業就業者・世帯数

積丹（共和町、岩内町、泊村、神恵内村、積丹町、古平町、余市町）の漁業就業者を見ても、漁業世帯数が833世帯あり、そのうち個人漁業経営体は586世帯、漁業就業者世帯は247世帯である。積丹では、漁業世帯数のうち個人漁業経営体が漁業就業者の倍になるほど多くなっており、多くの人が独立して漁業に関わっていることがわかる。その中でも、積丹町の個人漁業経営体が223世帯数と他の地域に比べ多く、積丹地域では積丹町が中心となっていることがわかる。

次に、グラフ2-1の性別・年齢別漁業就業者数をみると40歳以降の人数が多くなっており、なかでも60歳～64歳と75歳以上の人数が多くなっている。ここから年配の漁業就業者が多いこと、そして、女性の漁業就業者は男性に比べ圧倒的に少なく、男子が漁業の中心であるということがわかる。積丹では高齢者が全体的には多くなっていて、高齢者に頼った漁業になっていることもわかる。このままでは積丹の漁業の衰退に繋がってしまうと考えられるので、若い人々の漁業参入が必要となってきたことがわかる。

グラフ 2-1 性別・年齢別漁業就業者数

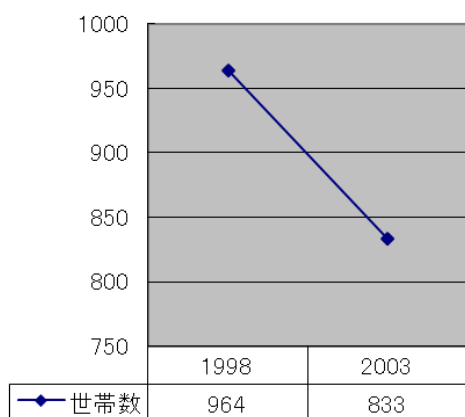


出所：北海道「市町村の姿」

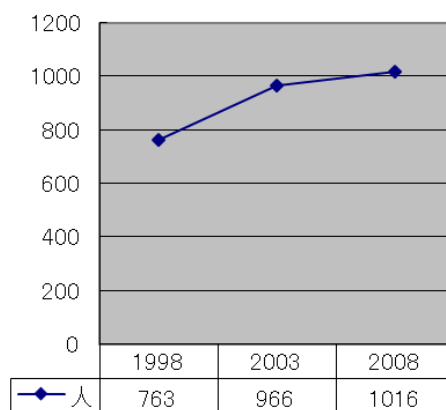
2.1.2 漁業世帯数・の推移

積丹の漁業世帯数の推移を見てみると、1998年から2003年で約100世帯の減少が見られるが、漁業就業者は200人も増加している。漁業就業者は2003年から2008年にも増加が見られることから、積丹の漁業は繁栄の兆しがあることがわかる。

グラフ 2-2 世帯数推移



グラフ 2-3 漁業就業者数推移

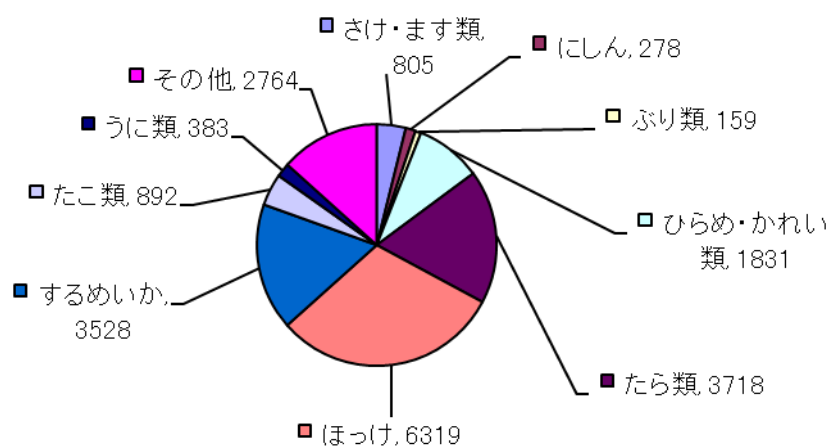


出所：北海道「市町村の姿」

2.1.3 海面漁業の魚種別漁獲

グラフ 2-4 の魚種別漁獲高を見てみると、ほっけが非常に多く三分の一を占めていることがわかる。なかでも岩内町では 2494t も獲れていて、積丹の三分の一を占めている。次に多いのが、たら類である。たら類は岩内町で 1820t も獲れていて、積丹のたら類の漁獲量の半分を占めている。三番目に多くなっているのが、するめいかである。するめいかの漁獲量は積丹町が 1218t で最も多く全体の約三分の一を占めている。

グラフ 2-4 海面漁業魚種別漁獲量 (t)



出所：北海道「市町村の姿」

今では見られなくなったが、余市はニシン漁で賑わっていたこともあり、近くに当時の様子を伝えている旧余市福原漁場が残っている。家屋や倉などが保存されていて、旧下余市運上家とともに内部を見学することが可能である。

2.3 ニシン番屋

2.3.1 ニシン番屋とは

ニシン番屋は一般的に「ニシン御殿」と称される建築物である。第二次世界大戦前、大戦景気までの時期に、北海道の日本海沿岸で栄えていたニシン漁で財を成した網元達が、競って造った木造建築物である。「ニシン御殿」の定義は未だ不詳であり、大戦景気頃までにかけて建築された網元の家屋程度の目安で、「ニシン御殿」として紹介されている。かつてニシン場の古老達は、上座敷には違い棚、床柱には黒檀を使用していることが条件のように話していたが、その定義に合致するものはごく少数であり、ほとんどの建築物は現在解体されている。また、必ずしも望楼を備えているとも限定できない。様式は古くは平屋形式であり、屋根は瓦葺きである。

2.3.2 ニシン御殿の特徴

御殿と称されたのは、内部に本州から移入された檜や木目の美しいケヤキ・タモ材などを使用し、廊下等には生漆を施し、欄間を備えた建築物であることによる。当時の北海道においては、図抜けて豪華な木造建築物である。さらに、1890年代から1900年代の建物は建築主の希望により和洋折衷の様式を取り入れているものもあり、流行に敏感な一流の棟梁を招いて造らせたことが窺える。しかし、次第に実用性を重視し、新しい構造が増え始めた。次第に内部は多層構造となり、1階は網元の居宅、ニシンの加工場（加工場は臭いの関係から本来は離れた場所であったり、加工業者は別人が経営することが多かった）、2階～3階部分は漁に従事する労働者（ヤン衆）の宿泊施設、ニシンの見張り台となっていることが多い。望楼建築は大戦景気で流行し、当初は存在しなかったものと想定される。望楼は一種の意匠と思われる。

図 2-2 茨木家中出張番屋

2.3.3 茨木家中出張番屋

小樽市祝津の三大網元の1つ茨木家の出張番屋として、明治後期に建てられた木造平屋建ての建物である。老朽化が激し取り壊しも検討されたが、小樽商工会議所や地元の特設非営利活動法人おたる祝津たなげ会などの努力により、修復工事が行われ、2010年6月に竣工した。



出所：小樽建築散歩

2011 年 11 月 30 日には、小樽市都市景観賞が茨木家中出張番屋の所有者・茨木誠一氏に授与されている。

2.4 積丹の有名な魚介類

2.4.1 ウニ

現在、積丹ではムラサキウニとバフンウニを採取している、ほとんど 9 割以上ムラサキウニの水揚げが主流である。バフンウニの水揚げは、1 割に満たない状態である。北海道で生ウニ井と言うとムラサキウニを使用しているのがほとんどである。

余市町、古平町、そして積丹町の美国地区が、海草の生育状況やムラサキウニとバフンウニの実入り等を考慮して 6 月初め頃から始まっている。積丹地区は 6 月 10 日前後である。その後、後志管内のバフンウニ・ムラサキウニのウニ漁は 8 月末で漁期終了をむかえている。

北海道積丹半島のバフンウニ・ムラサキウニの生ウニ井の価格破壊の味を左右するのは、海水温の変化に非常に影響を受けるバフンウニ・ムラサキウニの餌になる海草の生育状態である。海中のバフンウニ・ムラサキウニが沢山の海草（昆布、わかめ、等）を食べることにより一固体の実（生ウニ）の生育状態が良く成り、美味しい生ウニ井になる。海草がなければ、バフンウニ・ムラサキウニは肥らないのである。よってウニ漁の水揚げ量には海草の生育状態が大きく影響してくるのである。

図 2-3 ウニ井を食べる野村



撮影：西山悟史

2.4.2 あわび

あわびは、小さな和船（磯船）でカギと言われる道具で一つ一つ捕っている。北海道寿司屋の高級食材な為に殺さずに活魚として取り扱われている。

春にはあわび捕りはあるが海草に隠れてなかなか見つける事が難しい為、10 月 1 日からの秋漁が主流になっているが、ここ数年秋の海ではシケが多く 12 月末までの漁期で数回の出漁で終わっている。さらに秋になっても海水温が下がらずあわびが産卵に磯まで入り込んでこない為、漁獲量は落ちている。

図 2-4 あわび井



出所：ふじ鮭 web site

また稚貝も放流はしているが北海道小樽寿司屋の高級食材な為に、小樽の西積丹半島でも密漁も頻繁にあり漁獲量も激減している状態である。

2.5 積丹の水産イベント

2.5.1 積丹ソーラン味覚祭り

朝 9 時から夜 8 時までのロングランイベントである。例年好評を得ている「浜値朝市」では、積丹産の旬の生ウニ、鮮魚をどこよりも安くご提供している。エビ、ホタテ、ホッケのすり身などが入った直径 150 cm の大鍋でつくる積丹ならではの浜鍋はコクがあり格別である。その他会場内では、活ウニ・なまこ・ほやなどの鮮魚類、いか・つぶ・ホッケなどの焼き物、珍味、瓶ウニ・切り込みなどの水産加工品など積丹の味覚が大集合している。ステージでは、伝統芸能の正調鯨場音頭や YOSAKOI ソーランの舞、歌謡ショー、自衛隊音楽隊の演奏、最後には初夏を告げる花火大会と朝から晩まで丸一日楽しめるイベントである。

図 2-5 積丹ソーラン味覚祭り



出所：積丹観光 web site

2.5.2 どっこい積丹冬の陣

オリジナルの鍋料理が町内の参加飲食店で期間中食べられるイベントである。ウニはもちろん、秋のサケ漁、冬季のタラ漁と四季を通して水揚げがある海の幸の宝庫、積丹が街をあげて熱く盛り上がっている。積丹の旬の魚介類を豊富に使った 7 種類の鍋（昔風三平汁、どっこい積丹鍋、本鱈積丹鍋、一本釣りソイ鍋、究極の鰯鍋、寿司屋のソイ鍋、積丹本家のごっこ汁）が味わえる。どっこい積丹冬の陣 2011、第一弾『鍋の競演』は、12 月 3 日（土）に終了している。

図 2-6 どっこい積丹冬の陣



出所：積丹観光 web site

参考 HP

積丹半島情報サイト：

<http://homepage2.nifty.com/marutenn/index.html>

ふじ鮎：

<http://www.fujizushi.co.jp/main.htm>

積丹観光 web site：

<http://www.kanko-shakotan.jp/>

北海道記念碑レポート：

<http://www.geocities.jp/xxreport/>

北海道「市町村の姿」：

<http://www.machimura.maff.go.jp/machi/map/mapimg/01-01/index.html>

ニシン番屋：

<http://www.k4.dion.ne.jp/~r231/nishin/top.html>

小樽建築散歩：

http://4travel.jp/traveler/nur_al_din/album/10473639/