

海の生業

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2018-04-03 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.24517/00050435

5. 海の生業

中野 佐秀

- | | |
|------------|---------|
| 1. はじめに | 4. 考察 |
| 2. 漁業の昔と今 | 5. おわりに |
| 3. 海が抱える問題 | |

1. はじめに

七浦で現在も漁業が行われているのは皆月、五十洲、吉浦の3つの地区だ。そこにはそれぞれの領域を守るための境界線が引かれ、それぞれを統制するための漁業組合が存在する。しかし現在は人口減少、そして高齢化の影響を受けるように漁師の活気もかつてのようではなくなってきている。。

今回の調査では現在でも漁業を営んでいる数少ない住民の方や以前漁業を営んでいた方、海に詳しい方たちに話を聞くことができた。彼らによるとかつては数百人もの漁師が船を出しひしめき合い、競争がなされたようだが現在ではその姿はない。また、大量の漁獲物を加工して藩政時代には藩に献上していたり、昭和期には富山の方から来る人々に売ったりしていたというほど盛んだった漁業もその姿形はない。以下では、文献と聞きとりをもとに、昔の七浦の姿と比較しながら漁業について記していく。

2. 漁業の昔と今

『門前町史』(1970: 273)によると、藩政時代、刺しサバ、黒海苔、わかめなどが海岸で取れ、その中でも特に刺しサバの名声は高かった。これらのうち家庭で頻繁に食された刺しサバの製法を以下に紹介する。まず、生サバの背を切り開いて内臓を取り出し、1週間塩漬けにする。その後さらに1週間ほど稲架にかけて干し、むしろの上に積み上げてから10日間ほどで取り出すというものだ。やがて明治の終わりから大正の初め頃にかけてはイワシ漁が盛んとなったが、大正の終わりには一度イワシが捕れなくなった。というのもイワシ漁は10年周期と言われており、漁獲量が5年間上り坂ならその後の5年間は下り坂である。よって大正の初めにいなくなったイワシも昭和に入ってから再びその漁は盛んになる。

七浦地区において現在でも漁業を営んでいるのは皆月、五十洲、吉浦に住んでいる人たちのみであり、人口減少に比例するように漁師も減少していった。イワシやサバが捕れなくなってしまったことが漁師の減少を引き起こす原因でもあるが、それ以上に昔の漁師の方々が亡くなり後継者もいないことの影響が大きい。昔は漁師の仲間同士で捕れる漁獲量の競争なども行われていたとKさん(五十洲、男性、77歳)は話していた。

Kさんによると、漁師に必要なのは何よりも経験であるという。最近では若い人でも海に出たいという人がいるので、Kさんが漁へ行くときには若い人と一緒に出向き彼らの感覚を培うようにしている。それでも一人で海へ出るには何年か経験を積まなければならない。また、他の村落から漁業をはじめたいとやってくる人もいるという。皆月や五十洲よりも吉浦は良い漁場で、ぜひ一から教えてほしいと頼まれることもあるようだが、一億円ほど初期投資しなければ漁業を始めることは出来ないため漁師仲間を増やすのは簡単なことではないのだろう。このようなことから漁師の減少と高齢化になかなか歯止めをかけられないでいる。

2.1 イワシ漁

イワシ漁の始まりは大正初期にまでさかのぼる。イワシ漁の漁獲方法は昭和 30(1955)年頃まで変わらず水深約 30m 程度の場所に張った刺網漁で行われた。毎年 4 月 10～15 日頃に動き出し約 1 ヶ月間イワシ漁が行われるのだが、収入は非常に良かった。イワシの漁獲期は産卵期にあたる 4～6 月である。この 2～3 ヶ月で 1 年分の生活費をまかっていたと言われるほどだった。この頃は漁業収入のほとんどがイワシ漁によるもので、あまりに大量なためにイワシを網からはずす人が足りず、「ハズシ子」と呼ばれる手伝いを雇っていた。彼女らは輪島の海女であり、浜小屋に大勢寝泊まりしていたという(『門前町史』1970: 282)。

イワシ漁の全盛期は昭和 15 (1940) 年である。それから盛んだった時期は昭和 25 (1950) 年から 28 (1953) 年までで、中でもピークは 27 (1952) 年だった。前述のとおりイワシ漁は 10 年周期であるため、昭和 20 (1945) 年前後は不振だったのだろう。昭和 25 (1950) 年頃は県内や他県の船も含めて 100 艘ほどがひしめき合っていた。O さん(皆月、男性、57 歳)によるとイワシはもともと大量に捕れるありふれた魚で家庭に頻繁に出る料理であった。刺身や煮付けにして食べることもあったが、最も一般的なのは塩を振って焼いたものだった。鱗は取らなければならないもののイワシの腹を親指で切るのので包丁がいらず料理に手間がかからなかったという。

しかしイワシは食用として売っても日持ちせず需要があまりなかったため、肥料としての価値に目を向けられた。『新修門前町史』(2005: 108)によると、新鮮なイワシを大きな釜で煮た後に圧縮してイワシ油を絞り出し、残ったものは海岸にむしろを敷いて 4 日間ほど乾かす。イワシの絞りかすを海岸に干すことによる悪臭被害はなかなか耐えがたいものだったと N さん(五十洲、男性、70 歳)は話すが、最後にこれを俵につめて出荷することで田の肥料として利用できるのである。これらは七尾市や羽咋市へ輸送される他、富山県から出向く業者も絞り出したイワシ油と一緒に買っていったという。このようにして大量のイワシを加工する工夫は施されていたものの、それでも処理できないときは砂浜に穴を掘り、砂をかぶせて保存していた。

しかし昭和 29 (1954) 年 4 月 20 日付の『北國新聞』は、イワシ漁業は不漁に終わったと報じている。その後地元の漁民は操業に乗り出すもののイワシを見ることはなくな

り、とうとう昭和 36 (1961) 年にはイワシの刺網漁船は一艘もなくなってしまった(『門前町史』1970: 282)。

2.2 イワシ以外の魚とその流通

漁獲物は基本的に漁師自身、またはその家族によって処理されたり親戚に分け与えたりすることが多い。現在は商売をしようと試みると手数料を取られるため、それを嫌って身内分しか捕らないのだという。代わりに近所同士で頼まれた漁獲物を売り買いするということは頻繁に行われる。かつては「ツカイモン」と呼ばれる、無料で魚をあげる風習があり、「ツカイモンをすると農作物をお返しに貰うこともあった(『七浦民俗誌』1996: 73-74)。ツカイモンという言葉については今回の調査で一度も耳にすることはなかったが、漁獲物を近所から譲り受ける代わりに農作物をお返しするという風潮は現在もあるということは何度か聞くことができた。商業目的として漁業を営む人は現在では4人ほどしかいないが、Mさん(五十洲、男性、75歳)のように輪島へ出向いて魚を買い取ってもらうという人もいる。また、以前の流通経路としては、仲介人や専門の行商人に売りさばくといった方法もとられていた。

・タチウオ

『七浦民俗誌』(1996: 67)によるとタチウオ漁は昭和 30 (1955) 年頃から栄えてきたもので、輪島や穴水で行われていたのを七浦の人が見よう見まねで行ったことがきっかけであるという。それまではサバやイワシの網に偶然かかる程度でしか捕まえておらずあえてタチウオを狙うようなことはなかった。また、肥料としての用途がほとんどで、食用としては表面の光る皮を全てそぎ落としてからでないと利用できなかったため手間がかかった。そのタチウオ漁が昭和 45 (1970) 年頃から盛んになり始めて現在でも行われている主な理由は2つある。まずはイワシ漁の衰退、さらにもう一つが労働力の減少だ。前述のように昭和 30 (1955) 年の初めにイワシが捕れなくなってきて漁師はそれに代わるものを求めていること、そしてタチウオ漁は労働力をあまり必要としないので漁師の数が減少傾向にある中でも十分に可能であること。以上が現在までタチウオ漁が続いている背景である。捕ったタチウオはその日のうちにアイスボックスに詰めてトラックで漁協へ運ばれる。

・サバ

網によるサバの漁獲は5月～7月中旬頃で、釣りではだいたい9月～11月である(『七浦民俗誌』1996: 64)。江戸時代はサバを藩主に上納しており、刺しサバなどを貯蔵するための御肴蔵(おさかなぐら)というものが皆月にあった。毎年年初サバを上納した船には祝い酒1升が与えられ、これを名誉として漁師は励みにしていたという。『七浦民俗誌』(1996: 65)によると、七浦の名産だったサバも輪島の人たちが巾着網で乱獲したことによりいなくなってしまった。現在でも釣りでサバが捕れることはあるが、狙って網にかけるようなことはできなくなった。

・トビウオ

N さん（五十洲、男性、70 歳）の話では五十洲ではイワシやサバは捕れなくなってしまったが代わりにトビウオがよく捕れ、現在まで各家庭の食用として親しまれている。トビウオは刺身としても食べられるが、トビウオから取れる出汁（アゴ出汁）を利用した加工が最も一般的だという。中でもそうめんのつけ汁にして食されるものは評判が良い。トビウオ漁は産卵期を狙って網にかけることで、メスがかかるのにつられてオスも一緒についてくる。

・サザエ

サザエは一年中採れるが、資源保護のために各村落で漁期を決定していて吉浦では 6 月 20 日頃解禁である。『七浦民俗誌』（1996: 68）によると、網で採るとサザエを採り尽くしてしまう恐れもあるため先端の尖った漁具「ヤス」を使用することが多い。昭和 45（1970）年頃は吉浦では採る人がほとんどいなかったことから他の村落の人たちも採りに来ていたが、近頃では数が減ってしまい厳重な規制がなされるようになった。近くの村落の人が商業目的でない程度で採りに来るなら許されるが、海女などの部外者を招き入れるようなときは入漁料を支払ってもらう。それに伴って普段は部外者が侵入しないかを海岸沿いの住民たちが見張っているという。サザエ漁について A さんに話を聞くことができた。

A さん（吉浦、男性、70 歳）

現在も海に出て漁業を行っているが、今は商売をする目的はなくあくまで趣味として営んでいる。サザエの相場は 1kg あたり約 4 千円の値があり、自身で捕ったサザエやアワビを売れば百万円ほど稼ぐのも可能だという。吉浦ではサザエやアワビを放流しているため、外の人から勝手に捕られることのないよう見張りをしている。五十洲でも毎年 2800 匹ほどサザエを放流しているこれら貝類はだいたい 6 月初めから 8 月末までの期間が狙い目で、これを過ぎると波が高くなってしまうことから捕りに行けなくなってしまう。

A さんの言葉からは、サザエやアワビの稀少価値がうかがえ、資源保護に対する村落の人たちの必死さが伝わってくる。

・岩海苔

岩海苔は古くから採取され良質で香り高いことから有名であった。能登の地域ではこの地の岩海苔のことを「クロノリ」と呼び特産品として売り出してきた。また『門前町史』（1970: 284）によると、大正 6（1917）年頃には県からの助成もあってセメントによる畑造成を施し生産増加と製品の質改良を図ったという経緯がある。

また、吉浦では岩海苔の養殖が行われていた。10 月の初めに岩場の掃除をして 11 月頃に岩海苔の胞子が流れ着く。『七浦民俗誌』（1996: 68）には、このときに海が荒れて水温が低ければ良いが、水温が高いと細い海苔になってしまうと書かれている。この岩海苔の採取は、かつて各部落で 12 月 1 日から翌年 4 月 30 日までのうち公開日を設けていっせいに自由採取をするという方式がとられてきたのだが、昭和 9（1936）年 3 月

3 日に海難事件という大惨事が起きた。海難事件については後述するが、この事件以降各世帯のうち一人が出席して採取し、その後浜で各世帯均等に配分するという方法がとられるようになった。こうして採れた岩海苔の相場は 10 枚で千五百円程度である。

平成 17（2005）年には岩海苔の解禁日には朝にサイレンを鳴らし、それを合図に村の人が風の状態を見て一斉に駆り出した（『新修門前町史』2005: 115）。この頃すでに採る人が 20 人程度しかおらず以前のように場所の分担、割り当てなどはされていない。

・ワカメ

七浦におけるかつての「能登若布」は、鳴門若布などとともにその良質な品質が評価されてきた。『門前町史』（1970: 285）によれば昭和 43（1968）年に漁業共同組合がワカメの養殖を試みたことがあったが、冬の寒波に耐えきれずに流されてしまい失敗に終わった。

ワカメは 3 月 1 日から 6 月 30 日までの期間と定めて自由に採藻できることになっていたようだが、K さん（五十洲、男性、77 歳）によると現在は採る人もさほどいないため期間の取り決めは特にない。ワカメは年中いるので、漁師の人は海を見た際に採藻して問題ないと判断したら採りに出向く。皆月湾のような海が深い場所の方が良く採れ、そのほか肥やしがきいている河口付近は良い穴場だ。採藻した後は岩の上に干して一定量になったら出荷するという方式で、かつては年間 1 戸あたり 7～8 万円の水揚げを誇っていた。

2.3 漁業組合

漁業組合の成り立ちについて『七浦民俗誌』（1996: 75）と『新修門前町史』（2006: 720）を参照して以下に記す。

明治 19（1886）年に藩政期の漁業慣行を組合規約にまとめた「漁業組合」が農商務省令で定められ、その後明治 36（1903）年には漁業組合法ができた。この当時、皆月、五十洲、吉浦に漁業組合が設立されたのが七浦の漁業組合の始まりだ。昭和 8（1933）年に漁村不況対策として「漁業協同組合」に組織強化され、昭和 19（1944）年には「漁業会」として国の統制団体に組み込まれた。そんな中、七浦では昭和 15（1940）年に皆月と五十洲が合併して七浦漁業組合となり、さらにその 5 年後の昭和 20（1945）年に吉浦も合併する。現在は皆月漁業実行組合、五十洲漁業生産組合、そして吉浦漁業実行組合を支部として置いている。また、各漁業組合における役割についても村落ごとに違っているという。皆月は漁業に関する権限は組合長が持つが、五十洲の場合は組合長とは別に区長に権限がある。吉浦は組合長と区長は兼任していて漁業組合と区が一体となり活動している。漁業組合員は年々漸減しており、後期高齢者の割合も高いため後継者不足が浮き彫りになる。その影響としては網などによる漁業だけでなく、門前の特産品の岩海苔にまで及ぶ。

漁業組合の活動内容は村落ごとに違うが、主なものとして漁民のとりまとめ、漁期の決定、漁港の管理などが挙げられる。活動について K さんに話をうかがうことができ

た。

Kさん（五十洲、男性、77歳）

Kさんは平成28（2016）年まで五十洲の組合長をされていたが現在は、Mさん（五十洲、男性、75歳）に代わっている。組合長の主な仕事として海女をいつ頃から受け入れるかを決めたり、他の村落から船をとめたいという頼みを聞いたり外部からの漁獲を禁止したりすることが挙げられる。また、毎年1月11日に起舟祭が輪島で開かれ、そのときにどんな魚をいつから捕って良いかということも決められる。

起舟祭については「各船にまつてある神棚に参って、1年の平穏と大漁を祈る行事である」（『七浦民俗誌』1996: 76）とあり、漁師にとって古くから行われる大切な祭りだ。具体的な漁獲期は、今年はサザエなら6月1日から許される、というように定められる。

2.4 海女との関わり

『七浦民俗誌』（1996: 73）によると、輪島の方では沿岸面積が狭く潜る権利が限られているため、海女さんは皆月、五十洲、吉浦に足を運ぶ。基本海が荒れて漁ができないような時期に海女さんを入れ、1シーズンで1グループあたり30万円ほどが漁業組合に納められる。「五十洲、皆月は漁をする人が多いため海女の潜る期間は短くなる（11月～4月）。吉浦は漁をする人が少ないので長くなる（10月～4月）」（『七浦民俗誌』1996: 73）とあるが、現在、海女の受け入れ方は村落ごとに毎年代表者が決定する

Mさん（五十洲、男性、75歳）

五十洲では現在10月～翌年4月まで海女を4人呼んでいる。住んでいる人の取り分が減ることから海女に対して否定的な意見も多く、皆月では今年は受け入れなかったという。以前五十洲で今よりも漁業を商売として利用していた頃は海女の制限をより強めていた。海女の活動領域を制限したり、サザエは捕らないで欲しいとお願いしたりしていたようだが、現在は稀少であり値打ちの良いなまこ以外であれば、狩猟を許可している。そうして海女の狩猟したものは七浦に足を運んでくる輪島の漁業組合に買いつけてもらう。

3. 海が抱える問題

七浦の海では多くの問題を抱えている。まず、漁業を営むに当たり冬の間は非常に風が強く波も高いため、よほど晴れた日が続かない限りは船を浜にあげてしまっ出すことはない（Nさん、五十洲、男性、70歳）。具体的には11月頃から風の影響で波が立ち始めて12月頃にピークを迎える。その時期は海を見て波が高くないと思ったときだけ漁へ出るというが、「うねり」があるかどうかは見ただけではよく分からない。うねりとは風が弱まった場合、風向きが急に变化した場合に現れる波のことで沖合ではゆったりと穏やかに見える。波長が長いので水深の浅くなっている海岸付近ではより影響を受けて波が高くなりやすい性質を持っている。このうねりに巻き込まれて船がひっくり

返り死者が出ることもかつては珍しくなかったという。

このような日本海での低気圧発達による風水害をはじめ、地区による漁場争いや部外者との関わり方にも気を使わなければならない。皆月、五十洲、吉浦では若年層の減少による後継者不足の問題にも悩まされる中でこうしたさまざまな問題に向き合い地域で協力することが求められる。

3.1 海の脅威

七浦の風水害については現在でも安心できない。防災設備、またその意識によって被害を最小限に抑えてはきたが、その想像を超える自然の猛威には為す術がない。河川の氾濫や土砂崩れの被害もあるがやはり海沿いの災害には苦しみ続けられているという。毎年7月前後に日本海で低気圧が生じることが多く、七浦の海岸では風涛災害が頻繁に起こる。船の難波は珍しいことではなく民家に被害が出ることもあった。大正時代には暴風によって波が立ち、中谷内の小学生2人が鵜山にて怒濤に巻き込まれて水死する事故も起きている（『新修門前町史』2006: 632）。

3.2 海難事件

昭和9（1934）年3月3日早朝、港は快晴であったため、午前6時頃岩海採取にあたって4隻の船を出した。しかし午前8時頃には雪交じりの風速5mの強風が吹き始めたことで、海苔採取を中止して船で帰る準備を始める。やがて午前9時には風速6mほどにまで強まり、その状況下でなんとか129名が10時頃ようやく救助された。この救助された129名もなんとか皆で協力して助かることができたのだが、別の島（沖の島）にいた残りの101名はしぶきを浴びて流されそうになりながらも、互いに手を取り合って岸にいる漁民に助けを求めていた。船を出すことができないほどの雪風に吹かれ、島に残らざるを得なかったのだ。岸にいる人もなんとか助けたいという一心で島と岸をロープでつないだがどうすることもできなかった。

とうとう村当局では県の保安課に救助の要請をしてその結果百余名ほどの応援が駆けつけた。ある程度波がおさまった間に船を港につけてようやく様子をうかがい始めたのが午後4時。さらに悪いことにその後も波風が荒く船は近づくことはできなかった。沖の島に取り残された人々の飢えと寒さを耐えしのぐ姿をただ見守ることしかできず陸上の人々も非常につらい思いをしたという。

だがそれから約3時間後の午後7時頃、村の漁師3人が決死の覚悟で船を出し、沖の島に1本のロープをつなぐことに成功した。彼らのおかげで沖の島にいた87人は無事に助けられたのだ。結局停泊していた県有船も30分後には引き返していき、軍艦が派遣した駆逐船もそのまま帰港していった。この黒島海難事件では実に24名の方が溺死によって亡くなられたのである。非常にむごい事故で知られ「日本海の悲劇物語」として当時全国的に報道された（『門前町史』1970: 285）。

昔と違って今では、岩海苔採取に向かうに当たって普通伝馬船を使う。伝馬船とは木造の小型船で櫓を備え一人で漕ぐものであり、身動きがとれなくなる心配が少ない。昭

和 9（1934）年の海難事件が起きた場所へは伝馬船で出向かず、230 名で合計 4 隻の船を有していたために逃げ遅れたと言われている（『新修門前町史』2005: 115）。

3.3 漁場争い

M さん（五十洲、男性、75 歳）によると、皆月と五十洲の間には漁場の境界について藩政時代から争いがあった。また、かつては「入会」という皆月、五十洲の共同利用地があったようだが、20 年以上前になくなった。

3.4 部外者の侵入

M さんによると、毎年何人か外部からサザエなどの盗みを試みる人がいて彼らを警察へ通報するという。五十洲では近年（2014 年頃から）見張りをつけなくなったが、近所の誰かが気づいて報告するのである。判断基準としては、素潜りならば許されるが、ウェットスーツを着用していたりシュノーケルを身につけていたりする場合は呼び止める。皆月の海域は公のものなので許可なく漁業を行うことができるが、五十洲では代表の許可を得なければ漁業をすることはできない。

七浦の者ではないが 3～4 年前（2013 年頃）に富山大学の学生がサザエを盗みに来てそのまま流され亡くなったという事故があった。流れが速いところに飛び込んでしまい身動きがとれず溺死したのだ。結局、親潮によって秋田の方まで流されて遺体が見つかったという。

4. 考察

七浦では昔から農業、林業などさまざまな生業がされていたが、中でも漁業は最も危険と隣り合わせのものであったかも知れない。現在でも部外者が勝手に侵入すれば簡単に命を落とすことがあるように、海は知識なくして臨んで良いような場所ではないことが分かる。また、漁業を行うには莫大な資金と長年の経験が必要であり、多大な準備が必要であることから誰でも手を出せる生業ではない。

現在七浦全体の高齢化にともない漁師の高齢化が進み、人口減少にともなって漁師の減少も進む。漁師の増加によって昭和中期に起きた乱獲の問題とは正反対の状態にあるといえ、今の状態を打開しようとするのはかなり難しいことだと言える。漁業は知識だけでなく経験も必要であるため、初心者ははじめの何年かは長年漁業を営んでいる人と一緒に海に出る必要がある。もしこのまま漁師の数が減り続ければ、たとえ漁業を始めたいと考える人が現れても、経験を養うことが困難になるだろう。さらには初期投資がかかることもネックである。あらかじめ丈夫な船や道具を持っていたり譲り受けたりできればよいが、全くゼロから漁業を始めようとなると、相当な費用をかけなくてはならない。漁業を営むことは、他の一次産業と比べても敷居が高いということができだろう。

このような理由から、漁師の減少に歯止めをかけるのはなかなか難しいことだといえる。先に述べたとおり、七浦地区全体の高齢化と人口減少が漁業のそれと相関している。

漁業人口がますます減っていく中で、おそらく海女や海士などの外部の者にその漁獲を依頼することが増えるのではないかと考えるが、あくまで七浦の海は七浦の住民が作り上げているものだ。貝類の養殖や海藻類の育成、漁獲期の決定といった秩序がなければ環境は簡単に滅んでしまうだろう。七浦の漁業を若年層が支えるべきとまでは言わないが、長年守り続けてきた海との共存をどんな形であれこれからも果たして欲しいと思う。

5. おわりに

私は漁業について聞きとりを行う以前は、海について漠然としたイメージしかなかった。朝早くから出発しなければならず、長時間大変な思いをしながら作業して、それでも生計を立てるのがやっとの仕事。そんな決して恵まれた環境にあるわけではない漁業を、現在でも趣味として行うような人がいるのはどうしてなのかを振り返ってみた。それは単純に、海の幸を味わうことに楽しみを置いているからだと思う。あまり商売として利用されていないのも自分たちが海の恵みを最大限受けられれば十分で、そのことは金銭よりも優先するのではないだろうか。私も実習の間は新鮮な魚を口にする機会がありその美味しさに舌を巻いたが、それ以上に自分たちで釣った魚を数時間の間に自分たちで捌いて身内で食すというのは、本当に幸せなことなのだと思う。今回の調査で話をうかがった方々に感謝の気持ちをここに記するとともに、七浦の漁業のこれからの発展を心から願う。