

漁の道具を知ろう！

2022 年 8 月 20 日

周防大島文化交流センター 徳毛

周防大島周辺では伝統的にイワシがよく獲れます。道の駅などで土産品としてこのイワシを加工した「いりこ」が売られており、周防大島を代表する商品となっています。周防大島ではカタクチイワシという種類のイワシが中心で、特に夏から秋にかけてのシーズンによく獲ることができ、浜に活気をもたらしただけでなく、そのイワシ漁の歴史を、道具を中心に見てみましょう。

■昔の漁業法と加工まで

①イワシの群れを探す...イオミやぐら、魚見山などが設置されていました。

魚見には常時 3,4 人詰めており、長くイワシ網漁に関わった信頼のおけるベテランが担当していました。安下庄の場合、イワシの群れが安下庄湾に入ってくると海の色が変わったといいます。これを見つければ漁師連中に知らせます。通信手段がないので、ホテとよばれる道具やほら貝が使われました。連絡をうけて漁師たちは出船します。船が戻ってくるまでの船上でのやりとりもホテやほら貝が中心でした。

網を引く順番は一番網、二番網、三番網とよんで事前に話し合いで決めておいたようです。



イオミ・魚見と呼ばれた場所はいくつかあり、竜崎へ向かう道の崖上も、もと魚見山でした。



ホテを使ってイワシの位置や船の位置を指示する
(山口県教育研修所公開動画「いわしを追う ～大島町出井～」より)

②出船

群で動くイワシを網で一気にとります。網は大きいので、二艘一対で引くのが基本です。この船の移動をイワシの動きを見て指示する船と、引いたイワシを運搬す



現在もイワシ網を引く船は二艘一対である。沖から岸に戻って網を回収し、かかった魚をつかまえる。



二艘の間に網をおろし広げてゆく、回収時には船をくっつけて網を回収する。

(『東和町誌別編 島の生活誌』平成 16 年)

る船など、イワシ網漁は都合 3 艘か 4 艘が一組となって行われます。ホテなどがつかわれたのは、かけ声だけでは波の音やエンジン音に消されてしまうからです。

イワシは多くはイリコにして販売されます。イケブネなどとよばれる運搬用の船のイケスに移され、加工場へと運ばれます。

③加工

加工場へ着くと、イワシは水をはったイワシオケで洗います。水は魚の身がしまる冷たいものがよく、そうでないと腹がきれてしまう場合があります。見た目が悪くなると売れる値段がさがってしまいます。そのあと竹でできたカゴ(イワシカゴ)に並べられます。このカゴに載せたまま沸騰したイリコ釜へ入れてゆがきます。

古くはイワシを釜に直接入れてタモ(木製。枝部をまげて輪をつくり、そこに網をつけたもの)ですくいあげていましたが、魚の身がくだけやすく尾もとれてしまいました。このため、下の写真のように洗ったあとにカゴに入れ、このまま釜でゆでてさっと煮て冷ますようになっていきました。このイワシを適切にゆでる感覚をつかむのはむずかしいようです。また、イワシは傷みやすく、このゆがく作業は早さとの勝負でもあります。船の中でゆがくことができる船が加わって漁をやっている場合もあります。

ゆがき終わったイワシは棚に並べて冷まし、スに移して浜で天日干ししました。

これらを袋詰めし、漁協などを通してお店へと出荷されます。みなさんが手にするイリコはこうした過程を経ています。



中央奥の桶（イワシオケ）でイワシを洗う。奥の女性は洗ったイワシをタモ（網）でイワシカゴに移している。この後、沸騰したイリコ釜へカゴごと入れてゆであげる。

(須藤功『漁村の伝統的なくらし』平成 18 年より)



カタクチイワシを干す光景

(須藤功『漁村の伝統的なくらし』平成 18 年より)

■道具の維持管理

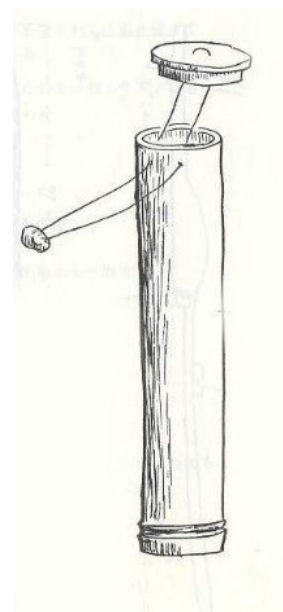
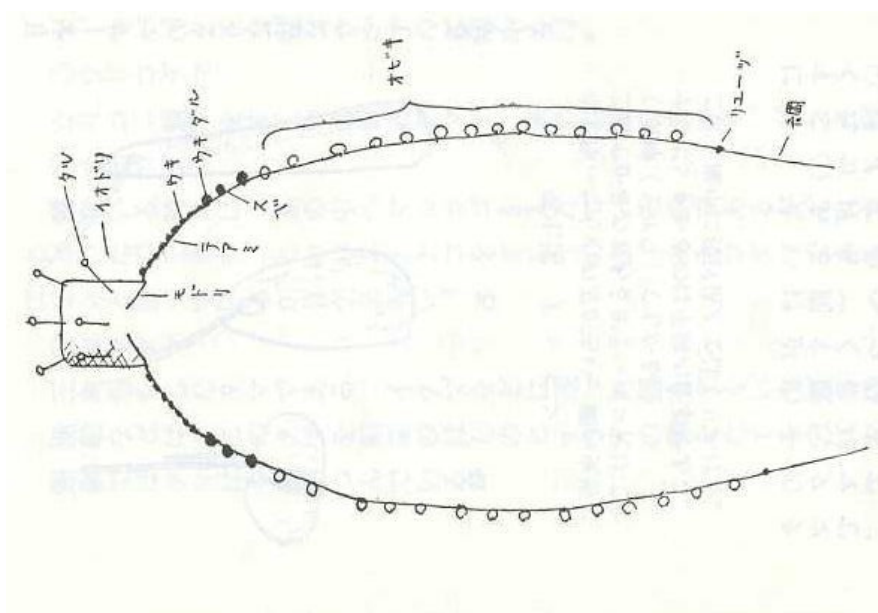
網は乾かすときに修繕しました。網の材質はわらからシュロとなって今はロープ。わらの時は濡れた箇所から朽ちていくので、一度網を引くたびに乾かす必要がありました。

網の部位にはそれぞれ名称があります。イオドリと呼ばれるイワシを集める部分が破れるとイワシがそこから逃げるのでこれをアバリとよばれる網をつくろうための針で修繕しました。アバリには大針・中針・モジバリとあり、それぞれ修繕する網目で使い分けます。全て竹で手製でした。引退した漁師さんが網元に雇われて修繕するような場合も多かったようです。

ハリヅツはこれらアバリとハサミ、糸を入れるいわば裁縫セットでした。今のように道具が容易に手に入らなかった時代です。漁師さんも身の回りにあるものを工夫して魚を獲っていました。



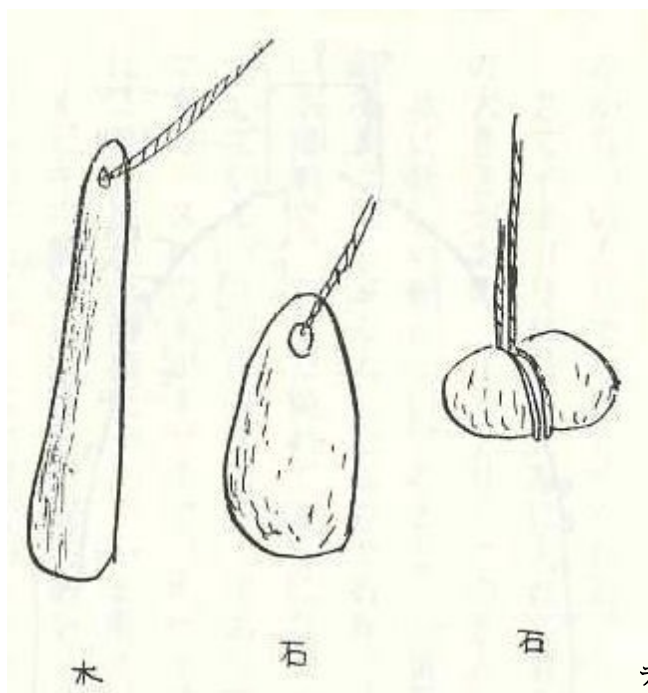
網を修繕する（周防大島町教育委員会 所蔵）



イワシ網部位名称とハリヅツのイラスト（『宮本常一著作集 38』平成6年より）

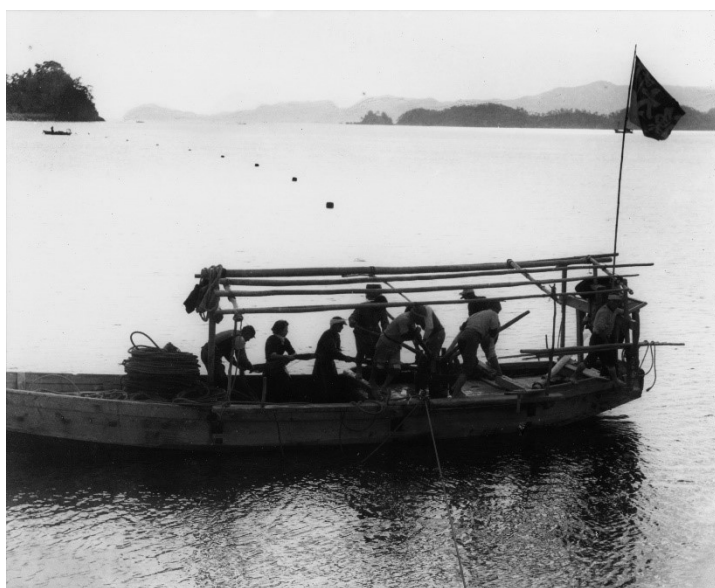
■そのほか特徴的な道具

テッポンは波や振動を起こして魚を誘導するために使う道具です。船でイワシ網を引いていくとき網の前方からイワシがオチる（にげる）のを防止するのに使いました。穴をあけた木や石にロープを通して船から海に投げ入れて引き上げるのを繰り返します。「テッポンをかる」という表現を使います。これを使うのは子どもの仕事だったといひます。イワシ網以外でも、磯などで魚を驚かして捕まえるときに使っていました。



テッポンのイラスト（『宮本常一著作集38』平成6年より）

■カグラサン <網を引き上げる道具>



カグラサンは網を巻き取るための道具である。ロクロの一種で、棒を差し込み、数人で棒をおして心棒をまわし、網をひいた。



大漁の時は6～12人でカグラサンをまわす。子どもが手伝うこともあった。

上：周防大島町日前（ひくま） 昭和36年
（浜本栄『浜本栄写真集・瀬戸の海峡』平成9年より）
（左：周防大島町教育委員会 所蔵）

まとめ

イワシからイリコ加工の流れ

- ・イワシの群れ探知→皆に知らせる(...ホテやほら貝)
- ・出航、網入れ→群れの動きを見て船を動かす(...ホテやほら貝)
- ・網を引き、イケスへ移す(...カグラサン、タモ、イケス)
- ・イケスから冷水で洗い、イワシカゴへ移してイリコ釜でゆでる
(...イワシカゴ、イリコガマ)
- ・冷ました後、スに移して天日干し(...ス)

網の維持管理

- ・やぶれた網の修繕を行う(...アバリ、ハリヅツ)

その他の道具

- ・魚を誘導する道具(...テッポン)

■道具の今は？ <身近なものを工夫して使う時代から機械製品を購入する時代に>

※今は魚が獲れないのに加え、漁師さんが減っています。

- ・イワシの群れの動きの指示ほか船同士での連絡
ホテやほら貝 → 魚群探知機や無線
- ・網を引き、イケスへ移す
カグラサン → 網をローラーで巻き取る機械

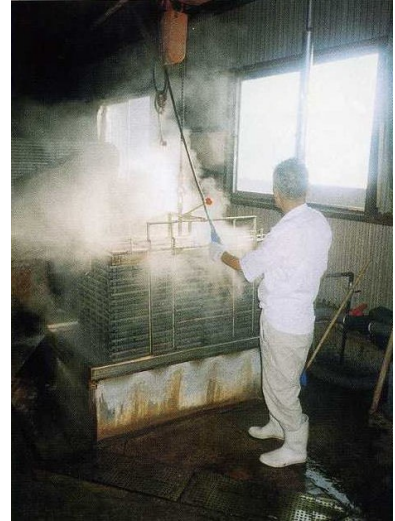


網を巻き取る機械 (山口県教育研修所公開動画「いわしを追う ～大島町出井～」より)

- ・イワシカゴへ移してイリコ釜でゆでる

桶やカゴなどに入れて人が担いで運ぶ。イワシオケで水洗い後、カゴへ広げる

→ ホースを使ってイケスからイワシをカゴへ送る機械



方形のイワシカゴにイワシを広げていく。ひっかけがありカゴごとゆでることが可能

(『東和町誌別編 島の生活誌』平成 16 年)

- ・冷ました後、乾燥機で乾かす

天日干し → 乾燥機(天候に左右されることなく作業できる)

- ・やぶれた網の修繕...新しい網を購入することも
- ・魚を誘導する道具も使うことは少なくなった。

■周防大島でのイワシ

古くはイワシは商品としては大して価値あるものではなく、肥料として痩せやすい島の土地の地力を維持するためのものでした。獲れたイワシはゆでることなくそのまま乾かして干鰯（ほしか）としました。ほしかは焼いて食べることもありましたが、多くは畑の肥やしにしていました。また、生のイワシをそのまま桶へ入れてくさらせたものを肥料とすることもありました。ほしかは大阪など大都市圏に向けての商品でもありました。肥料としてのイワシの利用のありかたはおせち料理の「田作り」という名前に残っています。

かつては肥料として重宝されたイワシでしたが、今はゆでてイリコとしてあつかうことが多く、お土産品として売られるなど周防大島を代表する商品となり、道具の機械化などで加工もより容易にできるようになっています。オイルサーディンなど新しい商品の開発もおこなわれています。