

大島地区の漁業について

会 員 児 玉 貞 一

はじめに

徳山地方の一地区である鼓南地方の文化・文政頃における経済事情を、筆者は会誌第一〇号以来、米価・酒価・質銀・貨幣の流通・酒製造及びこれに付随する商品流通等をシリーズとし報告してきた。今回は焦点を海上に移し、漁業の変貌振りに着目して地区特有のものが掴めればと考へ地元資料を基として報告することとした。

一、大島地区の旧況と現在地への移動

大島で漁業をしたのは、主として現在大島本浦・中浦と呼ばれる区域に住んでいる人々の祖先である。この人々は以前は花の脇・西ヶ森・石田と呼ばれる少し離れた山中に住んでいたようである。今この地に立つて見ると、ほぼ南東から西北にかけて細長い丘は、西日ではあるが日照時間は長く、山や森に囲まれた風当りの少ないよい土地である。そしてこの土地で農業を営んでいたのであるが、ほぼ中

央を当時としては、巾の広い五尺（一・五m）の道路が縦貫しているが、敏活に活動するのに都合の為であろう。

灌漑用水は東側の山地の少し高い所に大きな堤を造り、それから田地へ水を引く水路が所々に残っている。大きなものではないが、両側と底を石で畳んで各田に通していたようである。当時農村環境としてはよく整備されていたと思われるのである。

この地に住んでいた人々が、当時空地だった本浦地区になぜ移動したのであろうか。

当時徳川幕府の基礎は固まり不動のものとなっており、萩藩に於いても藩初の混乱が既に収まり、徳山藩が始まるうという時で「もうこれからは戦争はない。今後はこの狭い土地でこの俛では生活が出来ない。もっと広い土地で希望ある生活の出来る場所に移ろう」という自覚が起ったからだと思われる。住民の意欲を感じられるし、これを指導

した人はすばらしい先覚者だったと思うけれど、惜しい事に名は伝っていない。

移動に当って、先づ五尺巾のメイン道路を海岸線に沿って造り、北側に浦境を兼ねて三尺巾の道の通りを造り、この二本の道を繋ぐ三本の道を通し、これらの道の間を屋敷や田畠に開墾したようで、現在でもこの地域は整然とした地割を示しているのはその名残であろう。

二、大島地区の漁業の推移

元和四年（一六一八）徳山藩が初め下松に開府した頃には、俵物のいりこを製造し、又打張網を使用して鱈ガツを獲っていたようである。

いりこというのは海鼠を茹でて乾かしたもので、長崎奉行が中国との貿易品である俵物の一つとして生産を奨励しており、萩藩、徳山藩でも別なく奨励していた。漁師に聞くと昔いりこに使った海鼠は笠戸湾外の瀬戸内海では今でも獲れる大きなもので、日本人は気味悪がって食べる者は居なかったという。

今一つ下松湾の特産としては鱈の内臓を塩漬けにしたもので、中国貿易の重要品の一つである。

それは鱈を獲って内臓だけを取り、体は捨てるのである。「勿体ないことだ、蒲鉾にするとか、竹輪にするとか、何

とか利用の方法は無かったのであろうか」と漁師に聞くと「この鱈は今日我々が食べる鱈とは違って、大きく脂肪がととも強くて、到底食べられるものでありません」と答えた。

この鱈は漁船二艘で一組となり、漁夫四～五人乗り込みねり網を使って捕獲していたが、下松の間屋小島屋惣兵衛（この人は徳山藩祖就隆公の信任厚かった人といわれる）が紀州岩佐から新改良打張網を導入して行うようになった。始めの頃は不慣れの事もあって良かったり悪かったりであったが、慣れるにつれて好成绩を挙げるようになった。そこで惣兵衛は徳山藩領海内の打張網の独占を、藩府に願いで藩府の許可を得て満足していた。

当時は俺も何かよい事は無いかと狙っている時代である。笠戸島は本藩領で、支藩である徳山藩領に対し何かと優越感を持っていたのである。従って笠戸が下松の枝湾にされている事に不満があった。そうした笠戸島の守田伝右衛門が打張網を仕立てた事から、紛議が起こり（守田伝右衛門の真の狙いは笠戸を本浦とすること）、結局貞享四年（一六八七）徳山藩第二代元賢公初期に萩・徳山両藩の役人が会谈の結果、笠戸島及び相（大）島の打張網は入相ということになった。

前出の小島屋では二代目の助之丞の時代になっていたが、尚不安が残っていたので懸命に町年寄を通じて町奉行所へ頼み、再度会談を持って貰い、笠戸の漁ヶ縁（下松宮ノ洲近く）と大島の三カ所を入相網代（アツコ）とし、その間を下松・笠戸両浦の共通の網代と定め、二分して両浦交代で管理する事を定めた。これでやっと助之丞も安心したのであろう。この時定められた網代は、大島では現在でも嚴重に守られている。以下地区の漁業の推移についてのべてみる。

(一) 第一期 制定期

この期は長崎奉行の対中貿易品を中心に現金収入の道を考え、新しい漁法漁具を取り入れ、時勢に合ったきまりの制定期であった。

(二) 第二期 鰯網時代

八代將軍吉宗が殖産を奨励してから日本各地に変化が起こった。大阪方面の天領では百姓が稲の裏作を始めたが、当時一般的には裏作をすればそれだけ地力が落ちて米の収量が減ると考えられていた。それは裏作には肥料が必要であり、肥料資源の少ない当時としては当然の事と思われる。その一現象として明和六年（一七六九）には大阪付近の百姓と大阪の下尿仲売人との間で、トラブルが起きたことがある。こうした肥料問題に目をつけたのが石田（屋）弥五

郎である。

ここで「石田家記録」を基に石田弥五郎の活躍振りについて述べておきたい。

この人は寛政・享和・文化・文政時代にかけて活躍した人物で、石田家の出であるが父の代に分家したらしく、當時家運の傾いていた本家の為に色々尽力し、叔父に当たる萬次郎の面倒をよく見た人である。若くして父を失ったらしく代々伝わる漁業を止めて、商売に転じ酒・醤油・酢を始め日用雜貨品・菓子等を売る店を開き櫛ヶ浜と室積に出店を持った。櫛ヶ浜には当時灘吉丸という五百石積の商船がいて定期的に九州五島・天草方面と通商していたので、弥五郎はこの船を利用してこの方面と通商しいろいろな情報を得ていた。

室積の出店は寛政五年（一七九三）二月萩藩の開港と同時に店を置き、店番を泊らせ大阪方面からの下り船や上りの北前船と交易した。お蔭で徳山地方にも大阪麦や庄内米が、早くから入り庶民が助かったであろう。

そのような状態の享和三年（一八〇三）初夏の或夜、室積の出店から夜を徹して「網屋から売りに出た網がある」との知らせが届いた。弥五郎は早速出かけて、実物を見た上で買取契約を結び、直ちに大島へ帰り當時村の有志であ

石田弥五郎の墓碑

「白雲陀(院) 釋廓然圓證居士

天保三年九月三日」没

注 現状から移動して撮影

写真提供 会員 渡辺 勝



り仲間でもある伊藤小左衛門(庄屋)・吉左衛門・九蔵・吉郎平・萬次郎・渡想屋^{フシツヤ}・平四郎・弥五郎の八人で話し合い、採算が充分取れる見込みだったので、漁船・附属品等を買入れ入れ、船大工を雇って船を修理し、八月から操業に入ることにし、櫛ヶ浜から舟子二人雇って二日間操船の技術を訓練し、別の日に舟子一人雇って網の手入れ保管等を習った。こうした学習を終って本格的に操業を開始した。約半年の後漁期を終って、網の代金を始め必要経費を清算し網子の代金を引き去り、大阪雑喉屋が出資金を引き揚げたのでこれら一切を清算した。そして今後の採算見通しがついたので一人当り貳拾貳匁三分一厘づつ出して負債を完済し、この網を大島網と名付け、責任者を庄屋の伊藤とし翌文化二年(一八〇五)から正式に操業を開始したようである。

さて本題の漁業にもどらう。

鯛網というが、鯛を獲って干し乾かを作るのが主体であるが、煮干魚に遇えば勿論それを獲って煮干しを造るのである。

煮干しは鯛の稚魚で、四月・五月頃は孵化したばかりでしらすとって食用にするが、量的に少く味が付いていないから、出会ったら獲るくらいで煮干しにはならない。旧

曆八月頃になると味は付いて来るが、脂肪はまだ付いていないので最高級品が取れる。一二月になると体も大きくなり、脂肪が付くので品質が劣って来る。煮干しは獲った煮干し魚を煮干籠と呼ぶ平たい籠に少量宛入れ、予め沸騰させてある湯に浸し、籠を廻しながらよく湯を通し素早く引き上げて筵に抜げて乾かす。大体一日で乾くので俵に詰めて売り出す。

乾かは獲った鯛をその俵乾かす。五六日乾かしてよく乾いたら出来上りで俵に詰めて売り出す。

大島産の乾かも煮干しも大阪市場へは、兵庫の仲買人塩安長兵衛丞を通して売り出していたようで、当時大阪へは米以外の船は入港させなかつたからである。

第二期は乾かを目的に鯛網を取り入れた時代である。そして大島の漁業が本格化した時代でもあり、文政五年（一八二二）には石田家で鯛網一統を取り入れている。大島の海岸には乾かの筵が続いていたようで、庶民の生活も豊かになり、漸く一分金とか一朱金とかいう金貨が使われるようになった。（本会誌第12号P.13、第13号P.16参照）

（三）第三期 煮干網時代

文化期から文政期に移るにつれ、京都や大阪の人口は益々増加し「京の着倒れ、大阪の食倒れ」といわれるように、

一般大衆がもつとうまいものはないかと追求するようになり、土佐の鯉節、瀬戸内海の煮干しの需要が益々増加した。石田家では文政六年（一八二二）に更に煮干網一統を新たに増設して、都合二統の船団を持つ事になる。他にも船団を持つ人もあつて都合五統の船団が大島網代で活躍した事になる。

天保一三年（一八四二）に幕府は百姓が農業以外に従事することを禁じているが、萩藩や徳山藩ではこれをどう扱つたであろうか。

天保一三年の石田家の「あみ子不参帳」を見ると、網子の確保に苦勞しているようである。室積や櫛ヶ浜から網子を雇い入れているようであるが、これらはどうも失敗のようである。しかしこの網子にまじめに従事した者は、借金を返済し預金も出来たようである。どうも農業に従事する者には時間的に暇がなかつたようである。

賃銀については一人当り一厘五分くらいで、出席のよい者にはたばこ銭の名目で僅かではあるが、節季（歳末）の賃銀支払いの時渡されたようである。

次にその「あみ子不参帳」での一例を示すと（会誌第11号P.32参照）

「八月十六日より

伊助

十一月七日迄

メ 八拾人

代百六匁四分

合百拾匁

十二月廿三日払渡

金壹兩壹歩

札五匁

○十文

十二月廿三日払渡

この例が示すように天保一三年にはこの地方では庶民の生活に金貨が使われていた。

乾かの製造は、明治時代に北海道から練のメ粕が移入されるようになるに急に止ったが、煮干しの需要は益々増加した。最盛期は終戦後で仲買人が乾くのを待つて買い取って帰る程であった。

このように第三期は煮干し網が盛況を呈し、近隣の下松・櫛ヶ浜・徳山の需要にも応じ切れない状態で到底移出などの余裕はなかった時期であった。

(四) 第四期 養殖時代

昭和四〇年頃から瀬戸内海を初め世界の海で魚族が減少傾向を辿る。大島湾でもその例外ではなく、煮干し魚が居なくなつて自然に煮干し漁網も姿を消した。世の中は養殖漁業時代で海苔の養殖・真珠貝の養殖・まむし(魚の餌)等が試みられたが何れも成功を見ず、現在大島では別の方面で地区の發展を考慮中である。

おわりに

本報告では大島地区の漁業の盛衰についてのべた。この内特に石田弥五郎の業績・人物像をある程度浮き彫りにすることができた。この人はそのように事業を手掛け又藩からは栄誉を受けている一方、地区の娯楽面にも配慮し大いに貢献をしている。それについては又別の機会に譲ることとして、地区の事業家石田弥五郎を顕すことは、郷土史を探るものにとつて責任の一端を果たしたと言えるであろう。最後にご協力戴いた石田家当主與氏に深く謝辞を申し上げるものである。

(平成四年一〇月三日例会発表)