

日本磯漁伝統の研究 [IX]

—磯漁民（見突き漁民）の漁撈伝承研究—

田邊悟

要旨

わが国沿岸の海付きの村の中には、地先の磯漁場で、アワビ等の貝類、ワカメ・コンブ・テングサなどの藻類、タコ・磯魚等の捕採をおこなつて生計の主要なたしにしてきた村がある。それらの捕採対象物の漁獲方法をみると、ムラ（村）あるいは地域（区）によつて同じでないことがわかる。すなわち、見突き漁による村、裸潜水漁による村、見突き漁と裸潜水漁を組みあわせおこなつてゐる村などに分けることができる。本稿であつかう北海道利尻郡利尻富士町鴛泊字栄町は、見突き漁、すなわち、地元でいう「イソマワリ」によつて磯の漁をおこなつてきた。以下、調査地の「イソマワリ」の事例をモノグラフとして掲げる。

キーワード

磯漁 イソミ（磯見）漁 見突き漁 イソマワリ アワビ コンブ ミズダコ 海村文化 漁撈伝承 海浜生活

目 次

(2) (1)

研究目的（承前）

磯漁の伝統的存在形態に関する実証的調査と研究

[I] 北海道利尻郡利尻富士町おしだまり鴛泊字栄町の「イソマワリ」

- (一) はじめに
- (二) 地域の史的背景など
- (三) 漁業生産歴と漁法
- (四) 農業生産歴と農業
- (五) イソマワリ（漁法）と漁具
- (六) その他の漁法と漁具
- (七) イソブネ（漁船）・その他の聞き取り
- (八) まとめ

(1) 研究目的（承前）

わが国では、アワビやコンブをはじめとする魚貝藻（魚介）類は、古代から裸潜水漁撈者（海士・海女・蟹人）によつて捕採されてきたほかに、磯漁民（見突き漁民）によつても捕採されてきた。

しかし、今日まで裸潜水漁撈者（アマ）による捕採の漁撈習俗等の調査・研究はかなりおこなわれ、その実証的な研究成果がある一方で、磯漁民（見突き漁民）による捕採の実態は不十分で、その「名称・呼称」すらも明かではなく、全国的な視野に立つて俯瞰した場合、空白ともいえる未調査・研究の地域があまりにも多い。

したがつて、本調査研究は残された空白地域の実態調査による事例研究であり、後日、日本全域における磯漁伝統の全貌を明らかにするための一事例である。

(2) 磯漁の伝統的存在形態に関する実証的調査と研究

[I] 北海道利尻郡利尻富士町 鴛泊字栄町の「イソマワリ」

(一) はじめに

本調査地に和人（日本人）が移り住んで磯漁をおこなうことで生計の主要な部分を立てるようになったのは明治期以後がほとんどであろう。しかし、以後、百年以上の年月が流れたことは、一地域に伝統的な暮らしを営むことによる生活文化が育くまれてきたことはたしかである。

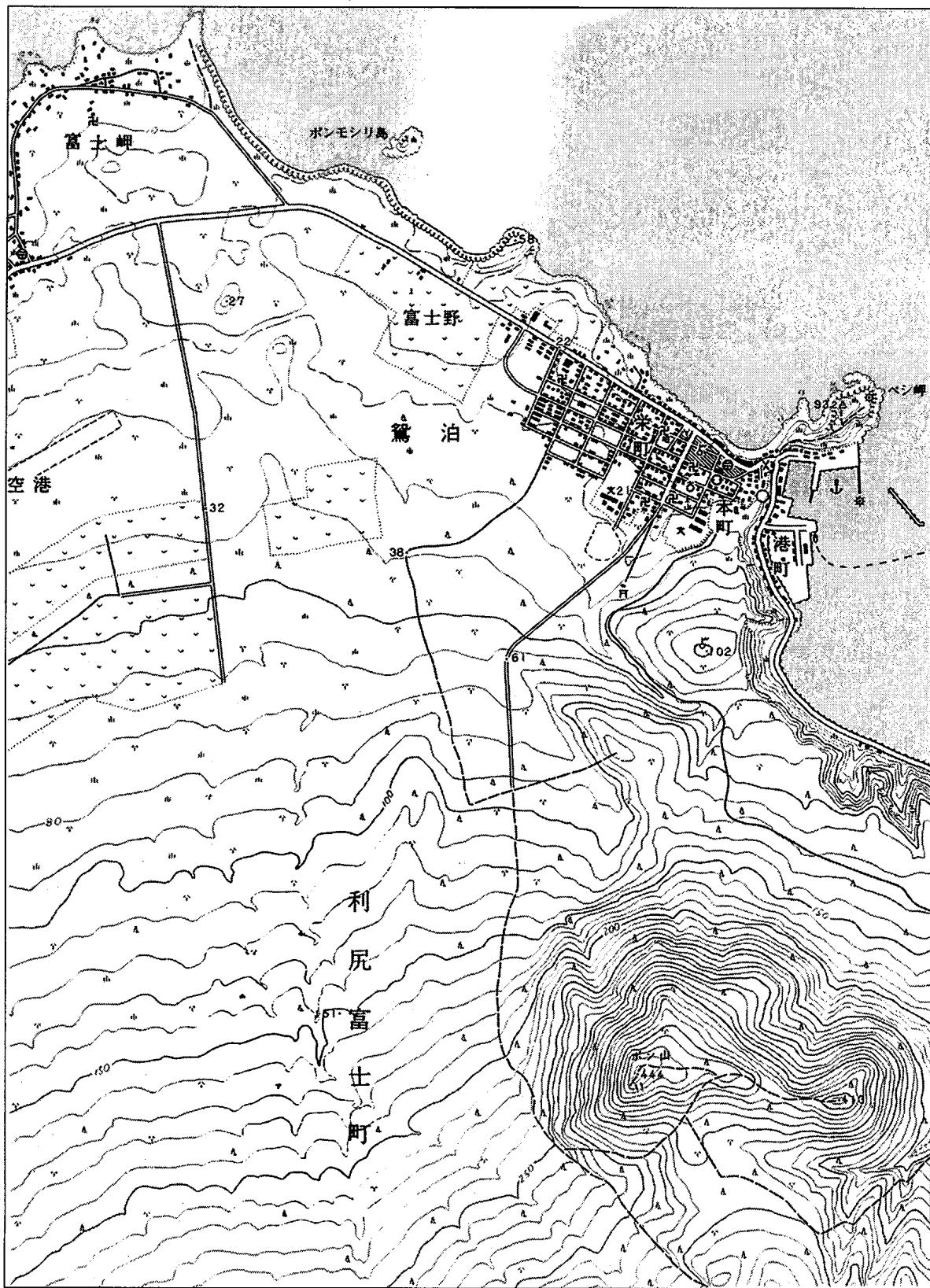
初期の頃の捕採対象物の主なものはアワビでありコンブであった。この主要な生産物にあわせて最初は自家消費用の捕採対象物であったものがしだいに商品化され、調査当時の捕採対象物の数に増加していくのは当然のことであつた。利尻島や礼文島など北海道でも日本海側は対馬暖流が北上するので天然産のアワビが生息するが、親潮（寒流）の影響をうける太平洋側は恵山岬あたりまでが分布の北限となつていて。

この地域における磯漁伝統で注目すべきは第一にコンブ採取である。特に「利尻昆布」は日本一の名産などといわれ、早くから全国的に有名で品質が良いため高値で売買されたため、漁業者もその生産に力を入れてきた。

本論においても、コンブは全国的な漁獲対象物ではなく、北海道をはじめとする限られた地域での磯漁の採取物であるため、特に注目しておかなければならぬ捕採対象物であることはいうまでもない。

また、コンブの利用は世界的にみて、主にアジアの限られた地域での需要であり供給されることにも注目しておく必要があろう。

本調査地の北海道利尻郡利尻富士町鴛泊字栄町は利尻空港に近く、利尻島の北部に位置する。鴛泊港にも比較的近い。島内としては交通の便に恵まれている。（地図参照）



北海道利尻郡利尻富士町（鴛泊）
国土地理院発行 1:25,000
おしどまり

(二) 地域の史的背景など

島名の「利尻」がアイヌ語の「リイシリ」（高い山）からきているように、アイヌの住む島として歴史は古い。近年でもアイヌの先祖が使用していた石器等が遺趾の発掘調査により出土している。

「宗谷郷土史年表」によると、この地方（宗谷地方・稚内・利尻島・礼文島）が松前藩領となつたのは天正十一年（一五八五）となつてゐる。

和人（日本人）がこの地にくるようになつた主な目的は交易場の開設であつたため、商人による交易にはじまる。

利尻町仙法志字本町にある「利尻町立博物館」の史料によれば、松前の商船がルイシリ（利尻）・リイシリ（高い山）に来て、アイヌと交易をおこなつたのは寛文九年（一六六九）からのことだとされる。

その後、松前藩は蝦夷地を区分けして商場を設定するにおよんだ。その結果、利尻、礼文の両島は宗谷場所に属し、貞享元年（一六八四）に開かれ、明治二年（一八六九）には独立場所となり、ニシン・タラコ・イリコ・ホシアワビの商物を交易品として出荷するようになる。

当時の交易品にかんしては、同博物館によると、「西蝦夷地日記」（田草川伝次郎）からの引用として、文化四年（一八〇七）には、鮭五六千束、鱈子五百束程、煎海鼠拾本程（廿二貫目入）干鮑十五本程（数五千入）、昆布百五六十六石、昆布海苔十本程（廿貫目入）などの記録がみえるという。

また、文化元年（一八〇四）以後、この地域にロシア船がたびたびあらわれるようになつた結果、会津藩士など

による蝦夷地の警備が強化されるにおよんだ。

以後、明治維新の頃には利尻島に和人の定着もかなりすすみ、アイヌはほとんどなくなつたとされる。

明治十三年には利尻郡各村戸長役場が鷲泊に置かれている。

このように明治初期以降になると内地人がかなり住みつくようになつたが、それでも島の沿岸にはニシン漁場のための番屋が点在する程度であつた。それに番屋には春先のニシン建網漁の漁期だけヤン衆と呼ばれる漁業労働者が来島したが冬期になると帰ってしまう出稼ぎ者が多かつた。

しかし、親方（船頭）が函館・青森・南部方面や東北日本海沿岸の秋田・山形などから雇つてきたヤン衆からニシン建網漁で財をなした人々の話を聞いた同地方の人々の中には一家をあげて移り住む者もでるようになつた。

こうした漁民は「小前の者」と呼ばれ、貧しくはあつても、ニシン建網漁の親方が経営する番屋のヤン衆とは別の家族ぐるみの労働力にささえられた独立した漁民（経営者）であつた。

こうした「小前の者」が小さな磯船を一艘もち、使用するニシンの網漁がすぎてもホッケを漁獲したり、磯魚を漁獲したりもしてきた。それに、夏はコンブ漁、つづいてイカ釣やタコ漁、秋になればタラ漁、冬はアワビ漁など、年間を通してなんとか漁だけで生計をたてができる人々の暮らしが定着はじめ、沿岸に広がつていった。

他方、こうした人々の生活必需品を商う商人やその家族も島に定住するようになり、雄忠志内おちゆうししないでは明治二十七年に小学校が開校したと聞いた。逆に調査当時の平成四年には在籍児童数が十五名になつてしまつたという。

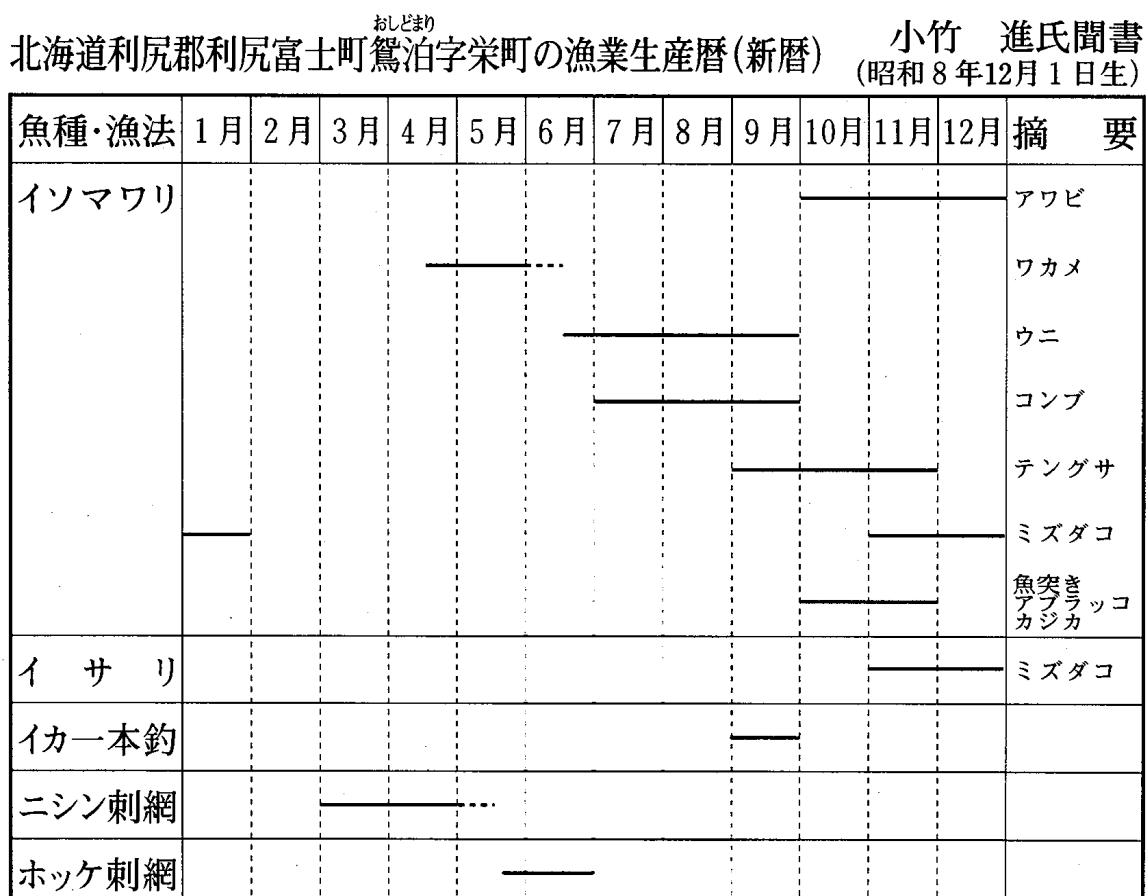
調査当時では島の北に位置する鷲泊のほか南の鬼脇、西の沓形、南西の仙法志などに人口が集中し、市街地が形成されている。

(三) 漁業生産歴と漁法

利尻地方では、「イソブネ」と呼ばれる長さ約七メートル、肩幅一メートル二十センチほどの小船に一人で乗り、海中・海底を覗き見て、長い棹（竿）の先に付けたカギやカマ等でアワビ・ワカメ・コンブ・ウニなどを捕採する漁法を「イソマワリ」という。

調査当時、鶴泊地区の漁業協同組合に加入している組合員は四百八十名いたが、そのうち、地元の栄町（さかえちょう）にはイソマワリをする組合員が五十名ほどいた。

イソマワリをする所謂「小前の漁師」は明治以後になつて増えはじめたが、特に昭和三十年以後、それまで大漁に漁獲できたニシンがまったく廻游してこなくなつてしまつてからは、イソマワリをするか、出稼ぎに出るかの選択にせまられた結果もあり、一時期は増加したものの、



(平成4年8月27日調査)

調査当時には後継者不足が問題化していた。

わが国の中にあつては寒冷な地ともいえる利尻島でおこなわれているイソマワリは春先から秋口にかけてが中心だが、アワビ採取は十月初旬頃からがじまり、十二月下旬にかけて採取されてきた。しかし、漁獲量としては少ない。栄町の組合員でイソマワリをする約五十人のうち、アワビ採取をするのは組合員の三分の一の約十五名ほど。あとの組合員のうち九十九パーセントはウニの採取やコンブの採取だけをおこなつてきたという。

アワビが少ないといつても昔（昭和時代頃まで）は五十キロから六十キロの水揚げがあつたが、調査当時では三キロから四キロほどしか一日に採取できなくなつたと聞いた。

翌年の春、四月中旬頃になるとイソマワリによるワカメ採取がはじまる。ワカメは五月下旬から六月中旬まで採取がつづけられる。

ウニの採取は六月中旬にはじまり、八月下旬まで続く。この時期、夏に採取されるウニは地元でガンジエと呼ばれるエゾバフンウニの種類である。これとは別に九月一日より一ヶ月間に限つて採取される種類は地元でノナと呼ばれるキタムラサキウニである。

調査当時はウニの種類による「口明け」^{くちあ}や「口閉じ」^{くちと}が厳しく守られているが、こうした採取期間の規制がない時にはノナ（キタムラサキウニ）もガンジエ（エゾバフンウニ）と同じく六月中旬頃から九月中旬頃まで採取されてきた。昭和の初め頃まではイソマワリによりコンブ採取をする者でもウニを採取しない人は多かつたという。ウニの商品価値が調査当時ほど高価でなかつたためである。

コンブ採取はイソマワリ（根付漁業）をおこなう「コリヨウシ」（小漁師・小前の者）の最も重要な採取対象物であることが、この地域の最も大きな特色である。七月一日から九月下旬までが漁期であり、毎日、天候に恵まれれば二時間ないし三時間と時間制限をもうけての漁で、本調査をおこなつた時には、漁業協同組合の役員が揚げる旗を合図に一斉にコンブ採取がおこなわれていた。瀬川清子さん注(1)が著した『海女』の中にも、「利尻はテングサ石花菜ばかりか若布、昆布が非常に多いところで、海が荒れると昆布が沢山よるが、北海道の人は長い竿で一本ずつひよいひよいと引っかけてるので、私等が海に飛び込んで抱いとつたらびっくりして怒つてきました。どの浜も入札して買いしめたものなので他者は採つてはならないということありました」とみえる。

テングサ採取は九月初旬から十一月下旬までおこなわれてきた。利尻島では明治から大正時代にかけて、テングサ採取のために、三重県や石川県からアマ（海女）と呼ばれる人達が出稼ぎに来たことがあつたが、地元の漁民によるテングサ採取は裸潛水漁によつておこなわれたことはなく、「テングサツキ」や「マンガ」と呼ばれる漁具を用いての採取であった。注(2) や

この出稼ぎの実態については「利尻島の海女雜考」注(3)及び上掲の『海女』に詳細な記録がみられる。

イソマワリによるタコ漁も十一月初旬から翌年の一月下旬までおこなわれた。このタコ漁は磯のまわりを探すので、「イソマワリ」と呼ばれるのだと聞いた。ミズダコは「イサリ」（後述）とよばれる漁法でも漁獲される。

イソマワリによる魚突きは十月初旬頃からはじまり、十一月下旬頃までおこなわれた。主な魚種はアブラッコ・カジカなど、すべてが自家消費程度の漁獲であった。したがつて、魚突きを専門におこなうというほど高度な技術はもつていなかつた。

上述したように、イソマワリによる漁法でミズダコを捕獲する漁とは別に「イサリ」（タル流し）と呼ばれるミズダコ漁がある。やや大型船で水深二十メートルから五十メートルの深さにいるミズダコのみを専門に捕獲する。漁期は十一月初旬から十二月下旬にかけて。この時期は海が荒れる日が多いため、一ヶ月のうち二日ないし三日ほどしか出漁できないことも普通だが五人ないし六人はこうした漁をおこなつてきた。

イカ一本釣は九月初旬よりはじめられ、九月下旬までの約一ヶ月間の漁であつた。

ニシン刺網は三月初旬よりはじまり、四月いっぱいまで。漁のあるときは五月中旬頃までつづけられた。しかし、ニシン刺網は大型なので、その準備に一月初旬頃からとりかかり、また、漁期が終つてもあとしまつに半月ほどついやした。ニシンは昭和三十年の春から不漁になり、それ以後、ほとんど迴游してこなくなつてしまつた。

ホッケはニシンのあとに迴游してくるので、ホッケ巻網は五月中旬からはじめられ、六月下旬までおこなわれた。

(四) 農業生産歴と農業

農業といつても自家消費用の野菜づくり程度の畠仕事で、水田はない。

農作物の種類としては馬鈴薯の他に大根・キャベツ・ホウレンソウなど、野菜が主なものであった。馬鈴薯は五月下旬に植え、九月下旬に収穫した。

大根は秋大根で、八月初旬に種蒔きをおこない、十月下旬に収穫し、自家消費用の漬物づくりの食材とした。その他の春キャベツやホウレンソウなどの野菜は四坪ないし五坪ほどの小さな畠で作る程度なので、農業といえるほどのものではなかつた。

(五) イソマワリ（漁法）と漁具

「イソマワリ」は九月初旬頃の海水が澄みはじめる頃からはじまる。

潮が澄むと海底二十五メートルから二十六メートルぐらいの深さまで見えるという。利尻島の冬季は、風は吹ぶくが雪の量は少ないと聞いた。このような自然条件の中で「イソマワリ」をおこなうのに必要な技術は、まず第一に「イソブネ」のキリマワシで、この切り廻しの操船をするには、片足で櫂をかく技術が最も重要だという。またこうした操船技術の他に、カン（勘）、眼（視力）、歯（くわえる力）などが大切

おじどまり
北海道利尻郡利尻富士町鴛泊字栄町の農業生産暦(新暦) 小竹 進氏聞書
(昭和8年12月1日生)

種類	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	摘要
馬鈴薯						—							
大根							—	—					秋大根
野菜		---	—	—	—	—							春キャベツ ホウレンソウ

(平成4年8月27日調査)

だ。歯が悪いと船上から海中・海底を覗くための「ガラスバコ」を口でくわえることができないので、丈夫な歯がなければ仕事が務まらない。

イソマワリによるアワビ採取は十月初旬から十二月下旬にかけておこなわれる。利尻島のアワビはエゾアワビと呼ばれる種類のものなので大型のアワビは少なく、最大のものでも七盃（個）か八盃ぐらいで一キロ見当、小さいアワビだと十盃で一キログラムほどの重量である。話者によると、最も多くアワビを漁獲した年で三百二十キロを漁獲したことがあつたという。

利尻島付近でアワビの漁獲量が少ないのは、流水がきて、海水の温度が急に低下するとアワビが死んでしまう率が高いためで、アワビにとつては生息しにくい自然環境にあるためだと聞いた。

また、近年ではアワビを活きたまま出荷するので、ウロ（内臓のある厚いフチのある部分）に「アワビカギ」をかけるとウロに傷がついてアワビが死んでしまうことが多いので、アワビカギをウロにかけるとアワビを採取しやすいが、キズアワビにならないよう注意して採取するようになったという。

アワビカギは先端の鉄製のカギの部分の長さが十三センチ、カギの曲った部分六・五センチで全体が四角（丸棒を加工したものではない）にできており、最も太い部分の一辺は〇・六センチある。先端にいくにしたがつて四角い部分の一辺は小さくなり、最も先の部分は尖っている。カギは地元の鍛冶屋に注文して製作してもらつた。

この鉄製のアワビカギをコクワの木の棹（竿）に縛りつける。コクワの木の棹の先端は厚さ約〇・五センチほどの扁平に削られており、弾力性がある。コクワの木は利尻島に自生していた。棹の長さは水深にあわせて調節する。

(写真参照) アワビカギはアワビの生息している自然条件等によつて異なる。

アワビカギで採取したアワビはイソブネに吊してある「フクロ」に途中の海中で入れる。(写真参照)

フクロは入口が直径七十八センチで、太さ一・五センチの鉄の丸棒を丸めたものに長さ一メートル二十センチほどの綿糸の網を付けたもの。コンブを採取した時に水中に吊して入れたりする時にも使用する。網目は三・五センチ。

ワカメは四月中旬頃から採取がはじまり、五月下旬頃までつづく。六月中旬頃まで続けて採取する年もある。

ワカメは「ガラスバコ」(後述)で海中・海底を見定め、棹の先に付けた「カマ」を用いて刈り採る。「カマ」は「コンブガマ」とも呼ばれ、コンブ採取にも同じカマが使われた。(写真参照)

ウニの種類にはエゾバフンウニ(地元でガンジエと呼ぶ)とキタムラサキウニ(地元でノナと呼ぶ)の二種類がある。エゾバフンウニは六月初旬か中旬頃が口明けとなり、八月下旬までが採取期間と定められ、キタムラサキウニの採取は九月一日が口明けで一ヶ月間と決められている。採取時期は異なるが、この二種類のウニは生息している水深も異なる。

この地でウニを商品として採取しはじめたのは昭和の初期の頃からだという。

一般的にウニの生息場所はエゾバフンウニよりもキタムラサキウニの方が水深の深い場所にいるので、採取する漁具も異なるものが使われてきた。水深のある場所に生息するキタムラサキウニは「潮がからかう」(潮流の影響を漁具にうける割合が大きい)ので、「タモ」網も大きく重いものを使った。また、「タモ」(網)では潮流の影響

に左右されやすいので、「ハサミ」（後述）と呼ばれる漁具を用いてウニをはさみ、イソブネから海中の中間に吊した「フクロ」（前述）の中にあるようにしていた。キタムラサキウニは岩の上にいることが多いので「ハサミ」で採りやすい。

「ハサミ」は左右から物をはさむようにする一般的な「鉄」の原理を応用したもので、一方を棹の先に縛りつけて固定し、他方の持つ部分に細紐をつけて、船上から「ガラスバコ」で海底を見定め、細紐を引くことでウニをはさみ込むように工夫した漁具である。先端の鉄製の部分は三十センチほどである。また、キタムラサキウニを採取するときは、「ヤス」（サンボンヤス）で突き取ることもおこなつた。「ヤス」は二本のもので三角形の三點に位置するようなつくりでカエシがない。したがつてウニを突くというよりは、はさみ込むように使用される。ハサミやヤスは昭和のはじめ頃から使われていたといふ。

これに対して比較的浅い場所に生息しているエゾバフンウニ（ガンジエ）を採取するには「タモ」を用いて掬い取るだけであつた。

エゾバフンウニはスガモと呼ばれる海藻の中にいることが多いので「タモ」で掬つた方が採取しやすいこともあつたが、エゾバフンウニの採取に関しては、「タモ」だけしか使ってはいけないという使用漁具に対する制限が昔から決められている結果だといふ。

エゾバフンウニを採取するための「タモ」にも大小があり、深い場所で使うタモの方が大きいタモを使う。実測したタモの小さなものは入口の直径十六センチで〇・五センチほどの銅の針金をまるめたもの。竹材の棹（竿）にすげである根元の部分は途中半分までは針金を二重にして制作させていた。網袋の深さ（丈）は六十センチで網目

は一・五センチ。網の材質は綿糸。棹の長さ約六メートルで、網を付けた根元の太さは直径約二・五センチ。棹は二メートル半ごとに継いである。(写真参照)

別の大きなタモを実測すると網の入口の直径約二十一センチ。ステンレス材の針金を使用しているが、ステンレス使用以前は八番線の針金を使っていたという。網袋の深さ七十三センチ。網目一・五センチで材質は綿糸。竹材の棹の長さ七・五メートル。網袋を付けてある根元の太さは直径約二・五センチ。竹材の棹は約二メートル半ごとに継いである。継ぎ目には巻いた銅材が使用されていた。

ウニ取りをおこなう時は、イソブネの上で身体を寝せるよう(横になる)にした方が身体はらくだという。

コンブ採取は七月初旬から九月下旬まで、あるいは七月中旬頃から十月中旬頃までの三ヶ月間が漁期であった。

イソブネに乗り、車櫂を用いて片足で操船し、船から身体をのり出すようにしながらガラスバコで海中・海底を覗き、「ネジリシバ」とよばれる先端が二叉に分かれた木製の道具を使って、コンブを根元からねじつてコンブの根を岩礁からはがすようにして採取する。コンブ採取のときは、ネジリシバができるだけ立てて使用した方が荷ごたえ(たくさんの量をいう)があるという。

ネジリシバの材はエゾマツまたはヒノキ材。利尻島内にエゾマツは自生していたがヒノキ材はない。したがって内地から運んできたものを使つた。このようなヒノキ材などはニシンを買付けに来る商人などが来島する際に売荷として運んできた。(写真参照)

また、上述したように「コンブガマ」と呼ばれる海藻採取用のカマを使つて採取することもおこなわれた。その後、昭和三十五年頃から「グリグリ」と呼ばれ、棒(竿)の先端に鉄棒を曲げたネジリ棒状のものを付け、コンブ

をねじり取るような道具が使われるようになつた。(写真参照)

ネジリシバは全長約一メートル六十センチほどの大きさ。これは最も短かいネジリシバで、手でねじる上部が長さ六十センチ、下部の二叉に分かれている部分が一メートルの小型のもの。上部の両手でねじるT字型の部分を「ホコのツギテ」と呼ぶ。一般的にネジリシバとは下部の二叉に分かれたコンブを直接ねじる部分をいう。

ホコのツギテのT字型になつた手で握つてまわすハンドル部分の左右の長さは全長四十二センチ。したがつて、片方は約二十センチほどの長さ。これが約二センチほどの直径のつぎ手にすげてある。

ネジリシバの下部の二叉に分かれている一メートルほど部分の最下部は一十三センチほど開いており「八の字型」をしている。(写真参照)

ネジリシバの長い「ホコのツギテ」を実測すると、一メートル七十五センチあつた。したがつて、下部の二叉に分かれている一メートルの部分に継ぐと全長一メートル七十五センチのネジリシバができる。

コンブ採取に用いる「コンブガマ」は、実測したカマの大きさを示すと刃の長さ一十七センチ、厚みは〇・二センチ(上部)、刃の部分の最も幅のある部分三センチであつた。また、柄にすげられている部分の幅は四センチ。柄の部分にあたる棹(竿)はもとは竹材やヒノキ材を用いていたようだが近年はグラスファイバー材などが用いられるようになつたという。(写真参照)

また、上述したコンブ採取用の「グリグリ」と呼ばれるコンブ採取用具は、先端の部分がすべて鉄製で、長さ約二十センチの四角い鉄製の柄の先に、太さ〇・六センチの鉄棒を八センチの長さに継いで突き出し、同じ太さの鉄棒約四十センチのものを一本、やや螺旋状に曲げ、直徑が一十七センチほどになるように溶接したもの。(写真参

照)。この鉄製部分の先端を棹(竿)につなぐ。全体が軽すぎる場合には、柄(棹・竿)の根元に鉛材を巻きつけて使用することもあつたと聞いた。

イソマワリによるテングサ採取はイソブネの船上からガラスバコで海底を覗き、「テングサツキ」と呼ばれる櫛状の道具を用いて岩礁上を押すようにしてテングサ採取がおこなわれてきた。テングサツキは棹(竿)の先に鉄あるいはハガネの櫛状の道具を付け、船上より押して櫛の部分でテングサを梳^すき取る。櫛状部分の横幅は約三十センチで、櫛の刃は二十本から二十四本ほど付いている。この鉄製(ハガネ)の櫛をシユリまたはラクヨウ材の棹(竿)の先に付けて使つた。棹の長さは水深にあわせるが五メートルほどの深さが限度。船上から押すので、搔き取るよう首は曲つていらない。

イソマワリでのタコの捕獲はイソブネの船上よりガラスバコで海底を覗き、ミズダコがいそな場所に鉛材の錘の上に数本のカギを針金でつけた「シバリ」と呼ばれる漁具をおろし、吊したシバリを動かすとミズダコが餌とまちがえてシバリの上に乗つてくるので、すばやく引き上げるという漁法である。この時の水深は五尋ないし六尋ほど。この、シバリを使う漁法のほかに、赤い布片を棹(竿)の先に付けて動かすと、タコがよつてくるので、「タコカギ」を用いてかけとるという漁法でもタコ漁はおこなわれてきた。タコは夜行性なので、夜が明けると同時に漁に出たほうが漁獲が多いという。早朝五時頃には出漁し、夕方の三時頃までおこなつた。

タコカギを使用してのミズダコ漁は、重量が二十一三十キロ以上あるミズダコを引き上げることもあるので、道

具は頑丈につくられている。

普通のタコカギは、カギの部分が一本で先が二叉に分かれているだけだが大型のミズダコを引きあげる場合は四本のカギが付いたものを用いた。(写真参照)

タコカギの先端部分は鉄製で、実測した写真のタコカギは八センチほどの長さの先にツメが七センチ曲げられている。ツメの太さは〇・七センチある。

この鉄製のカギを、柄(棹・竿)の先端に付けて使用するが、柄の長さは水深にあわせて調節する。柄の太さは約三・五センチ、長さは五メートルから七メートルほど。材質はシリ・ラクヨウなど、内地の材を用いた。地元の利尻で産する樹木では材質が弱くて使えないという。第二次世界大戦が終戦をむかえる以前には樺太(サハリン)方面からも柄の材料などを入手したことがあつたという。

また、竹材の柄(棹・竿)を用いることもあつたが、竹材は富山県方面の内地から取りよせたという。

先端のツメが二本に分かれているタコカギも形状などはほとんど変わらないという。鉄製のカギの部分は地元の鍛冶屋に注文して製作してもらつたもので、鶴泊には鍛冶屋が三軒ないし四軒もあつた。

イソマワリによる魚突きは、イソブネの上からガラスバコで海中・海底を覗き、足で車櫂を用いて操船し、「三本ヤス」や「四本ヤス」を用いてアブラッコ・カジカ等の磯魚を突く。自家消費用ほどの漁獲であつた。特に秋になるとアブラッコなどは産卵のために浅場に入つてくるので突きやすい。アブラッコは「飯寿司」といって野菜を加えた寿司にして食べたがカジカは皮がかたいので皮をむいて味噌づけにて保存食品とした。

三本ヤスはカエシのない三角形の各角にヤスの部分がくるような形態のものだが、四本ヤスは四本が一直線上に横に並んだ形態のヤスであった。この地ではヤスのカエシの部分を「アゲ」と呼んでいる。このようなヤスをはじめ、アワビ採取用のアワビカギなど、自分の使用しやすい、このみの形態を地元の鍛冶屋に注文して製作してもらうことも多かつたので形態には個人差があつた。

イソマワリをおこなう際、海中・海底を覗き見て補採対象物を探すために「ガラスバコ」が用いられてきた。話者の小竹進氏（昭和八年生）によれば、話者の家は三代にわたってイソマワリで生計をたててきたのだが、先々代（祖父）の時代からすでにガラスバコを口にくわえてイソマワリをやつていたという。したがつて、ガラスバコ使用以前におけるイソマワリの漁法について聞くことはできなかつた。

調査当時使用されていたガラスバコを実測した結果は、大きさは、高さ（深さ）が三十センチ、下部のガラス部分の一辺が二十五センチの四角形。上部の顔を付けて覗く部分の一辺は十五センチで四角形。その四角のうちの一つの角が切り込まれ、この部分にななめに小さな板がわたしてある。海中・海底を覗く際はこの部分に顔をあて、小さな板を歯でくわえて覗き見る。

また、ガラスバコを覗いた際、太陽光線がガラスバコの中に差し込むと、海中・海底が見にくいので、顔を付けた隙間から光線が入らないように四角い部分の角に光線よけが二ヶ所付けられている。（写真参照）

ガラスバコの材質はエゾマツか杉材。また、ガラスバコが流れていかないよう細紐が付けられており、イソマワリをするときには一方をイソブネに縛りつけることができるよう工夫してある。

(六) その他の漁法と漁具

以上のような「イソマワリ」による漁の他にミズダコを専門に捕獲する「イサリ」(イシャリともいう)という漁法がある。イサリは「樽流し」とも呼ばれる漁法で調査当時より三十年ほど以前に道立中央水産試験場(余市町)の技術指導によりはじめられた漁法だと聞いた。

「イサリ」は、他地域でいう磯漁(見突き漁をイサリとよぶ地域もある)とはまったく別の漁法で、この地方でミズダコだけを専門に漁獲する漁法のことをいう。

イサリは水深三十メートルから五十メートルの海底にいるミズダコを漁獲するので大型漁船(五トンないし六トン)が使われる。

漁具は醤油樽ほどの大きさの樽の下にイサリと呼ばれるカギ状の道具を紐で吊し、カギの部分でミズダコをかけ取るのだが、カギの部分は鋼線を曲げた約四十センチの長さ四本、それにあわせて短かいカギ六本が付けられている。このカギの部分に餌を縛りつける。餌はホッケ・サバ・アブラツコの他に雑魚など。樽数二十五個ほど。

樽を流してから一時間もすると順に引きあげる。潮流に流すので「樽流し」ともいわれるが、カギ状の漁具を「イサリ」と呼ぶのでその名があると聞いた。

「イカ一本釣」は夜間の漁で、毎年九月の一ヶ月間が漁期であった。漁場は現在、夕日ヶ丘展望台と呼ばれている。

る岬の先より見えるポンモシリ島という小島（地図参照）の周辺で、遠くはない。夜間の漁であつても特別に「燈火」を使用することもなく、「イカバリ」を使っての一本釣であつた。

「ニシン刺網」は底刺網で、網を張る水深は浅い場所で五尋からが普通。深い場所で十一尋から十二尋ほどの海底に仕掛ける。網の長さはヒトナガシ、フタナガシと数え、ヒトナガシの長さは百五十間だが、この網をつなげ、二千間から三千間の長さにする。普通でも中間の三千間ほど。網の丈（深さ）は三尋から四尋。網目は普通は一尋で百目。一寸目から一寸一分のもの。底刺網なので網には石の錘を数多く付け、上部は浮樽で網をささえる。

「ホツケ巻網」は網の長さ二百間、網の丈（深さ）十尋から十五尋のものを一艘の漁船が魚群を囲むように曳き、巻きとる漁法。そのために「二艘曳き」ともいった。一艘の漁船に五人ないし六人が乗り組むので総勢十数人が必要になる。乗組みの者を「若い衆」といった。特に年齢制限はないが昭和の初期頃は五十歳を過ぎると漁師をする者はほとんどいなかつたといふ。

網元がいての巻網漁だったので、漁期になると船頭が若い衆を函館、青森、南部方面から毎年同じように雇い入れてきた。ニシン漁も同じであつた。

(七) イソブネ（漁船）・その他の聞取り

イソマワリに使用する小型の木造和船を「イソブネ」とよぶことは前述の通りである。

イソブネの大きさは、シキの長さが十六尺五寸から十七尺、肩幅が三尺というのが一般的だが、個人的に肩幅三尺二寸ないし、三尺三寸の大きさに注文することもあつた。このような場合、船大工に注文する際に、カイグ（一般的名称でいうカジキにあたる場所で、シキ〈船底〉からの立ちあがり）を特別に「広くおこしてくれ」といつて注文した。

船底（この地方ではムダマと呼ぶ）に付けるカイグを「ネセル」（ねかせる）とイソブネの肩幅は広がり、カイグを「オコス」（立てる）とイソブネの肩幅はせばまる。

イソマワリの場合は、イソブネから身体をのり出すような状態で操業をおこなうことが多いため、体重とのかかわりで船がかたむき、海面までの距離も決まるため、注文に際しては重要な条件となる。

船材にはエゾマツが使われ、地元の船大工に注文して製作してもらつたという。

イソブネは進行方向より前方からオモテ・ドーノマ・トモの三つの部分に分かれている。またイソブネの形態的特色は「ハネカジ」といって後部のタナにあたる部分が長く伸びていることだが、これは船を陸上で移動させる場合など持ちやすく、運搬しやすいための工夫だという。

イソブネの操船はオモテとドーノマの間に取り付けられた「タカマ」と呼ばれる部分にクルマガイ（車櫂・オール）をさして漕ぐ。

イソマワリによりアワビ・ウニ・海藻などの補採をおこなう場合はオモテの進行方向右側（オモカジ側）から海中・海底を覗き、足を使って車櫂をあやつる。したがつて、イソマワリで「船のきりまわし」をするには、足で櫂をかく技術がいちばん重要になる。

イソブネの中にも肩幅約一メートル二十センチ、全長約六メートルという普通の大きさのものが車櫂をこぐ場所が二ヶ所つけられた船もある。前方のものはオモテとドーノマの間に、後方のものはドーノマとトモの部分でこぐ。一人で漕ぐようになつていて、調査当時、この船の所有者は川村市三郎氏で、この船は主にイカ一本釣に使用してきたといふ。

イソブネを操船するための車櫂は、長さ約三メートル四十センチであつた。また、船の付属具に、船中に入つた海水を汲み出すための「アカカキ」がある。実測したアカカキは入口のさしわたし（左右）二十センチ、奥に行くと七センチとやや高くなつていて、半分ほど蓋が付けられているような形状で、手で持ちやすくするために、とつてが縦方向に付けられているものであつた。

次に、漁獲物の処理方法等についてみると、採取したアワビは生（活）のまま組合に出荷した。それを仲買人（加工業者）が買い、地元の浜にあつた加工業場で茹であげ乾しアワビにした。中国輸出向けの干鮑で、「干鮑」（カンボ）と呼ばれていた。話者が若い頃、アワビは現在の何百倍も採取できたので浜に並べて干した。

調査当時、アワビ採取は大きさが八センチ以上のものは採取してもよいことになつていて、水揚げ量は激減したという。

採取したウニも仲買人に売った。昭和の頃は「塩ウニ」にして出荷していたが調査当時は生（なま）のまま中身だけにして出荷していた。

昭和初期頃まではイソマワリでコンブ採取をおこなつてもウニの採取はほとんどおこなつていなかつた。しかし、その後、ウニの採取もはじまり、調査当時には上述したようにイソマワリをする五十人の組合員の九十九パーセントがウニの採取をおこなつてゐる。

ウニを採取する組合員の増加にともなつて、乱獲を禁止するため、組合では採取漁具に制限を加えるようになり、エゾバフンウニを採取する場合は「タモ」（網）を使って掬うという方法だけが組合員に認められるようになつた。しかし、九月一日より一ヶ月間ほど解禁のキタムラサキウニの採取にあたつては「タモ」でも「ハサミ」でも採取してかまわない。特に使用する漁具に制限はない。

ウニ漁をおこなうのが上手な人は、ウニ採取をおこなう際に、「タモ」でウニを掬うというよりは、岩礁上などにいるウニのカドの部分にタモの枠を当て、枠でウニのカドを突くようになると、タモの中に入るとウニが入るといふ。こうすると潮流が速い時でもウニが掬えるが、ウニを上から掬おうとすると、潮が速い時はウニが逃げてしまうという。

また、ウニについては、近場の磯のウニは小さくても中身がつまつてゐるが、沖のウニは大きくても中身が入つていないので聞いた。

本調査をおこなつた平成四年には、コンブ漁の解禁を七月一日におこなつた。

採取したコンブは個人的に浜に並べて天日乾燥させる。コンブを干すにはクマ笹の葉を下に敷くと風通しが良くなり、乾燥がはやく利点が多い。また、浜の石の上は熱吸收が良いので、浜の石の上も乾燥に適しているという。

ニシン刺網漁に関しては上述したことと重複する部分もあるが、別の話者からの聞き取り調査の結果も掲げ、調査地における漁業活動をより詳細にとどめておきたい。

昭和三十年の春頃までニシン刺網漁がさかんであつた利尻島（利尻郡利尻富士町鴛泊字栄町・旧東利尻町）ではニシン漁に使用してきた「ニシン刺網」は網の長さが四千間（約六千メートル）にもおよぶ網であつた。短かい網でも二千間、普通の網で長さが三千間であつた。

刺網は底刺網なので三尋ないし四尋の網の丈（高さ）の下部に石錘を付けて沈めておく。漁場の水深は浅い場所で約五尋。深い場所で十二尋から十三尋。網目は一寸目から一寸二分目で、百目が標準であつた。

毎年、正月を迎えると網漁の準備がはじまつた。網の修繕などが一月いっぱいで続いておこなわれ、三月になると産卵のために洄游してくるニシンの漁期がはじまる。漁期は四月下旬までつづくが漁があれば五月中旬頃までおこなわれる年もあつた。四月いっぱいで漁が終つても、刺網のかたづけなどの仕事で五月中旬頃まで仕事をするというのが毎年のニシンの刺網漁であつた。

ニシン刺網は長さがおよそ四千間あるといつても網全体がつながっているのではなく、上述のようにヒトナガシ（一枚の網）は長さ百五十間ときめられていた。この網を使用するときは何十枚もつなげて用いた。

こうした長い網を使用する場合は労働力もさることながら網の保管場所はもとより網干場の確保が経営者としては重要であった。

特に網材が麻や木綿の時代には、漁網を常に天日乾燥しておかないと網が腐つたり、もろくなつたりしてしまって、広い網干場が必要であった。したがつて、広々としている北海道で、土地の価格が安いからといつても、四千間もの漁網を広げて干す場所を確保するのにかなりの財力が必要であった。

そのため、第二次世界大戦が終るまでは、網元といつても財閥が経営している漁場が多かつた。

話者の泉 幸雄氏（昭和七年三月十三日生）によると、泉家で現在所有している網干場の所有権を手に入れたのは昭和二十年の財閥解体の時であった。企業（財閥）が解体した時に、当時百万円で波打際の網干場を入手したが、それから十年ほどした昭和三十年の春にはニシンが産卵のために洄游してこなくなつてしまつた。

泉家ではニシンの刺網の他にも定置網二統、ホッケ巻網も網の長さは二百間、網の丈（深さ）は十尋から十五尋ほどあるので広い網干場が必要であった。番屋では六十人の「ヤン衆」が働いていたという。

泉家は本調査当時は「ホテル・ニュー利尻」という旅館業をおこなつていたが、本稿脱稿の折にはすでに廃業していた。

利尻島は干満の差が普通で三十センチから三十五センチほどしかない。したがつて波打際まで私有地であるということは、海岸線まで個人所有なので、全国でもまれにみる国有の海辺地（海浜地）のない地域である。したがつ

て、網干場として入手した泉家の土地は波打際まで続いているため、地元の漁業共同組の組合員にイソブネを曳きあげる場所として有料で貸している現状である。有料駐船場といつてよい。

(八) まとめ

この資料調査は著者が平成四年（一九九二）八月二十六日から二十九日にかけて実施したものである。調査の内容は北海道利尻郡利尻富士町鴛泊字栄町に在住の小竹進氏（昭和八年十二月一日生）からの聞き取りをまとめたものである。あわせて同地に在住の旧網元であつた泉幸雄氏（昭和七年三月十二日生）からの聞き取りにより補填したものである。

また、本調査における漁具（民具）等の実測は、特に表記のないものについては、鴛泊のものはすべて話者の小竹進氏が所有していたものである。

本稿の調査地である利尻島は筆者が「磯漁伝統の研究」をおこなうために実施した全国的な調査地の中で、系統的な調査地としては最も北に位置する地域である。

この他にも断片的、部分的な調査としては北海道礼文島の香深がある。筆者が香深や鴛泊の最初の調査をおこなつたのは昭和三十七年の八月であつたから、今年（平成十七年）から四十三年も前のことになる。

礼文島の香深で使用されてきた漁船・漁具は利尻島のものと同じだが、香深にはアワビ採取用の古い「ヤス」とよばれる漁具があった。正確には使用地は元地であった。元地ではアワビをイソブネの船上から三本の「ヤス」を使つて突き取つてきた。（写真参照）香深でアワビカギが使用されるようになつたのは、昭和三十六年に二名の漁民が焼尻島で技術を習得して以後だという。

以前はアワビを生きたまま出荷することはほとんどなく、干鮑に加工しての出荷であつたため、アワビに傷がついてしまつても、死んだアワビでも売ることができた。しかし、昭和になって生貝（活）のアワビを出荷するようになると「ヤス」に変わつて「カギ」が使われるようになつた。使用する漁具が変わつたのである。

こうした香深の元地の事例をみると、利尻島においても「アワビカギ」使用以前は「ヤス」が使用されていたとみられる。利尻島の鷺泊では昭和十年代にはアワビカギが普及していたという。（北海道開拓記念館・山田 健氏による）しかし、本調査ではそれを利尻島で確認することはできなかつた。

なお、香深の元地で実測したアワビ採取用のヤスは、鉄製で先端が三本に分かれているが、先端の鉄製の部分は一本ずつ分かれており、それを三本あわせて棹（竿）の先に縛りつけるようにしてある。棹（竿）から出ている鉄の部分の長さは十三センチ、横幅は最も太い部分の差し渡し二センチであつた。（写真参照）

形態的な特長としては菱型の部分が柄（棹・竿）の近くに見られることである。先端が尖つている。

以上のように調査当時使用されている磯漁にかかる漁具も補採対象物とのかかわりで変化したり、新しい漁具が使われるようになつてきしたことなどがわかる。コンブ採取用の「グリグリ」などは昭和二十五年以後に使用されはじめたもので、その典型ともいえる漁具の一つである。

今後は、このように一地域における磯漁にかかる漁貝等の変容する部分についても、伝統とあわせてみていくことが重要であるといえよう。

なお、末筆ながら話者の皆様をはじめ、アワビカギについてご教示をいただいた北海道開拓記念館の山田 健専門学芸員に謝意を表するしだいである。

注

- (1) 濑川清子「海女」二七頁 古今書院 一九五五年
(2) 西谷栄治「利尻島の海女雜考」『利尻郷土研究』第三号 一七頁一二三頁 利尻郷土史研究会 利尻町立博物館内 一九八六年

(3) 前掲書 八三頁

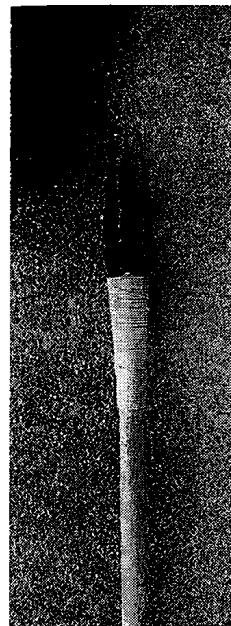
参考文献及び引用文献

注(1)(2)と同じ

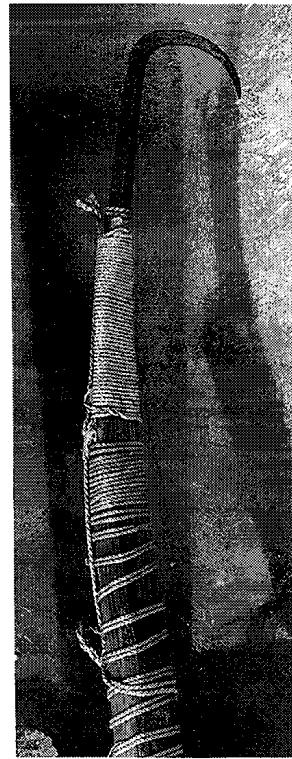
(たなべ さとる 本学教授)



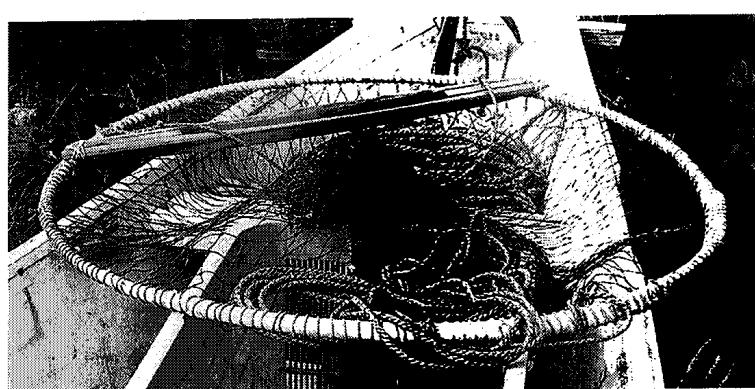
アワビカギ (左)
コンブガマ (右)



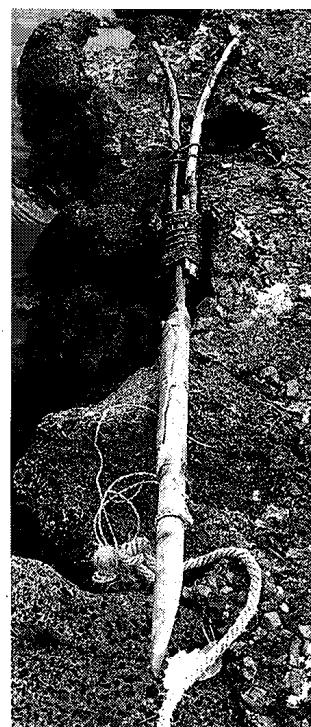
礼文島の
三本のヤス



アワビカギ



フクロ

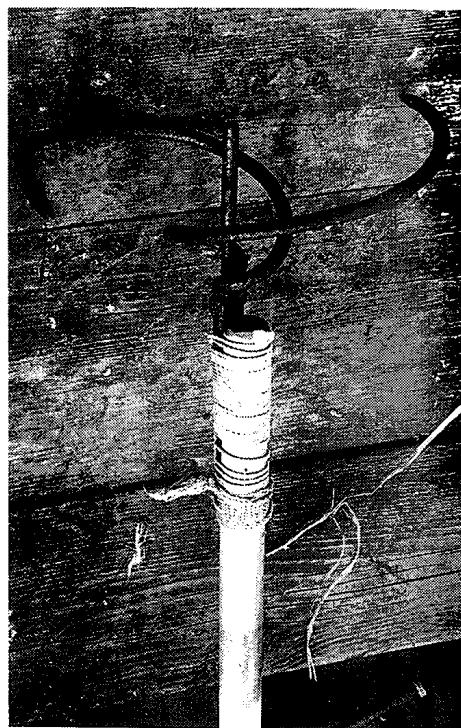


ネジリシバ
上部のネジル部分
「ホコのツギテ」と
呼ぶ横木をはずして
ある

三
一

明治二十二年の『北海道水産予察調査報告』に
「増毛地方ニ於テ鮑カギト称スルモノヲ用フレ
ドモ広ク行ハレズ」とみえる。

(北海道開拓記念館・山田 健氏教示)

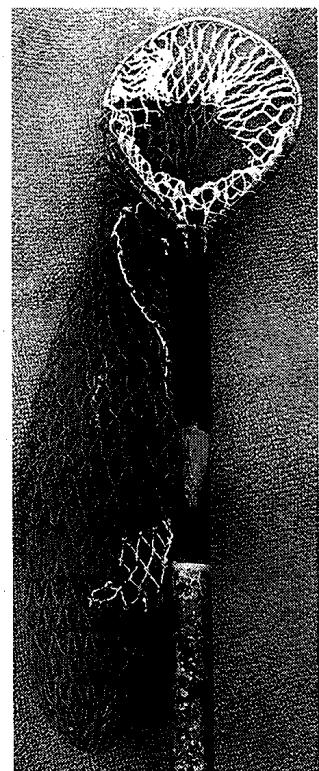


グリグリ
(コンブトリ)

平成4年・1992年8月28日



タモ



小さなタモ



引きあげられたミズダコ
重さ10キロで小物 (朝日新聞)



タコカギ



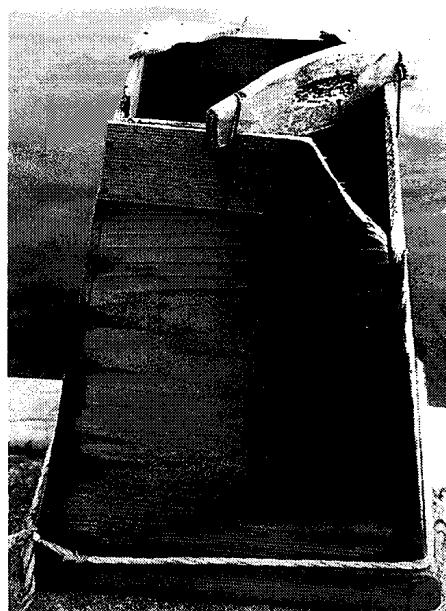
タコカギ (横)



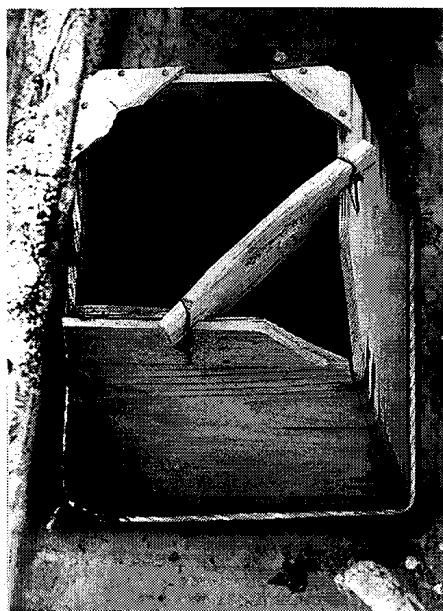
ガラスバコを使用してのコンブとり

アワビカギについては、さらに、明治二十二年の『北海道漁業志稿』にも「鈎は苦前郡就中焼尻・天売二島・増毛郡等に多く行はる」とみえる。

ガラスバコ



ガラスバコ（上部より）





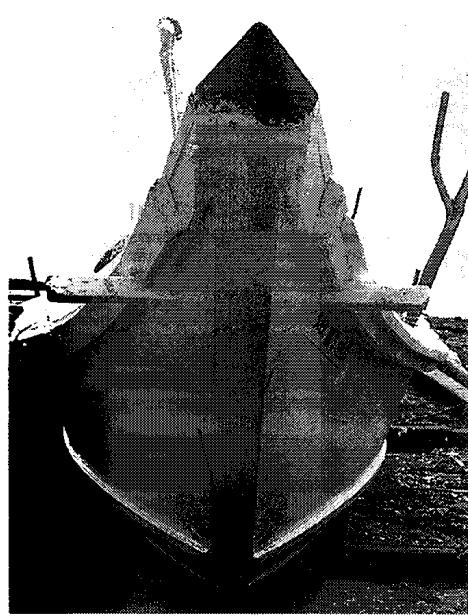
イソブネ（前方より）



イソブネ（後方より）



イソブネのトモ



イソブネのミヨ(オ)シ



イソブネのトモ
「ハネカジ」の部分



コンブとり
「タカマ」にクルマガイ
(車懸) をさす



コンブとり
(操船・移動中)



アイヌ風俗繪巻（コンブとり）明治初期写（木村巴江画）



昭和38年頃のコンブとり（礼文島の絵ハガキより）



調査当時の
コンブとり