

△論 文(民俗学)▽

日本磯漁伝統の研究 [VI]

—磯漁民(見突き漁民)の漁撈伝承研究—

田 邊 悟

要旨

わが国における海村文化の伝統は、海人(海士・海女に代表される)の影響を大きくうけているとともに磯浜海岸で裸潜水漁撈者(海士・海女)とは別の根付漁撈をおこなってきた見突き(視突)漁撈民(磯漁民)のアワビ採取をはじめとする魚貝藻(魚介)類の捕採にたずさわってきた人々の影響を大きく受けている。拙稿は、こうした人々の磯漁の伝統的存在形態に関する実証的調査と研究を全国的規模でおこない、この方面の研究を完成させることを目的としている。

キーワード

磯漁 見突き漁 アワビ 海村文化 漁撈伝承

目次

- (1) 研究目的 (承前)
- (2) 磯漁の伝統的存在形態に関する実証的調査と研究 (伊豆半島の西岸部)
 - [I] 静岡県沼津市内浦小海こうみの「イソヅキ」
 - (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) イソヅキ (漁法) と漁具
 - (五) 漁船・その他の聞取り
 - (六) まとめ
 - [II] 静岡県田方郡と土肥町とい八木沢やぎさわの「ツキンボ」
 - (一) はじめに
 - (二) 漁業生産歴と漁法
 - (三) ツキンボ (漁法) と漁具
 - (四) テンマ (漁船) ・その他の聞取り
 - (五) まとめ
- (3) 小括

(1) 研究目的 (承前)

前号の拙稿では静岡県伊豆半島東岸部における磯漁の伝統的存在形態に関する事例をみた。そこでは「磯漁」を「ツキンボ」と呼んでいることが明らかになった。

本稿は、伊豆半島の西岸部における二地域の調査結果をもとに、その事例を掲げることによって東岸部と比較検討をおこなおうとするものである。

伊豆半島の海岸(海底)地形は、東岸部、西岸部ともに急に深くなっているところが多いため「覗突き漁」などの漁法による魚貝藻(魚介)類の捕採は不向きなため、あまり発達していない。

しかし、魚貝藻(魚介)類の種類がいずれも豊富であるため伝統的な漁法のひとつとして今日までつづけられてきた。以下、その具体的な事例をみていく。

(2) 磯漁の伝統的存在形態に関する実証的調査と研究 (伊豆半島の西岸部)

[I] 静岡県沼津市内浦小海の「イソツキ」

(一) はじめに

伊豆半島の西海岸に位置する沼津市（旧田方郡）の内浦湾は、湾をかこんで北から重寺、しげでら小海、こうみ三津、みつ長浜、ながはま重須、おもすなど五地区に分かれているが、「磯漁」をする漁民が最も多いのは小海だという。このあたりでは「磯漁」（見突き漁・覗突き漁）を「イソツキ」と呼んでいる。イソツキは三津、長浜でもおこなわれてきたが、重寺、重須ではおこなわれていなかったと聞いた。

「沼津内浦の民俗」注(1)によれば、「古くは長浜ではイソツキ（磯突）をおこなう者が多かったが現在では全くなく（中略）、磯突の漁期は周年であるが、海水の澄む秋から冬にかけてが盛漁期といえる。夏期は海水もにぎり海底は海草類が繁殖しているので、魚貝類の発見が容易ではなく、この漁法にとっては不適當な時期といえる。冬期は、アワビ・ナマコ・タコ・ヒラメ・アンコウ・なども捕獲するが、昔は大きなヒラメ一枚を突くと日ひようになってたといひ、アンコウなどを発見すると（今日の弁当代がとれるぞ）といったものだといひ。

漁場は地先海面だけでなく、往古は西浦の沿岸から大瀬崎の方まで進出していた。：（中略）

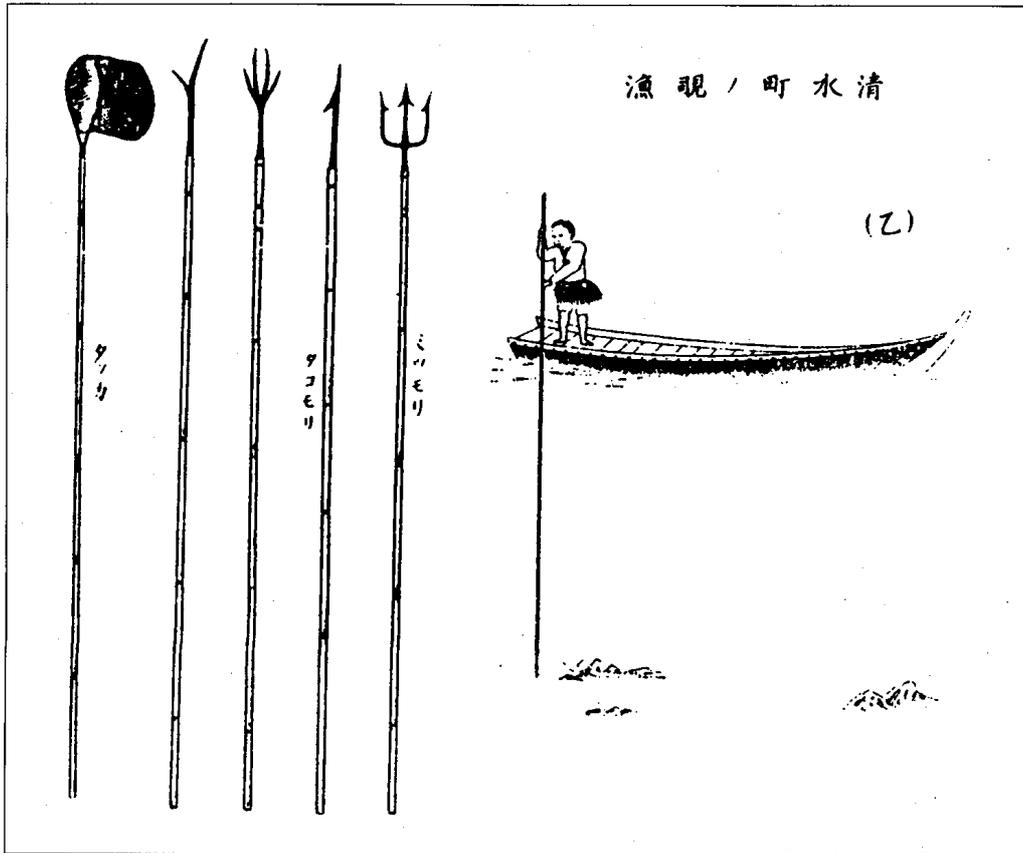
磯突は昼間に行うもの、夜間に行うものがあるが、内浦では夜間に操業するものを（カガリ突き）と称した。古くはアカシをとしましたが、後にアセチレンガスを使用するようになった。昼間と違い、夜は魚の動きもにぶく、アワビなどの貝類も移動するので夜の方が突きやすかったというが魚族保護の立場から一時夜漁は禁止された。

磯突は、船上から海底を見通して魚貝類を突取る漁業であるため、ガラス眼鏡の導入は画期的なことであったことは申すまでもないことである。内浦の磯突にガラスの眼鏡が導入されたのは明治四十年代であった。それ以前には海底を見通し良くするために海面に油膜を張らせたのであった。ナタネ油などの植物油を竹筒に入れ（アブラツボといつた）、それを船のミヨシにかけておき、操業する時には棒の先に油をつけ、それを海面にたらしして海面に

へナギ」を張らせたのであった。当時の突手は船上に立つて魚貝類を突いたという。ガラス眼鏡は当初は箱形のものであったが、現在は丸形のものになっている」と記されている。

また、明治二十七年刊行の『静岡縣水産誌』（卷二）にも「覗漁（磯突）」の記載があり、季節は「四季」、捕漁の種類は「いか・あんこう・ひらめ・くろだい・ぼら其他」とみえる。

さらに同書七十二頁に「覗漁」について、「海面穏カナルトキ小船ニ、一名ないし二名乗組ミ沿岸ヲ漕ぎ廻リ、海底砂礫ノ間若クハ岩石ノ間等ニ潜伏スル魚貝類ヲ突漁スルモノナリ、故ニ海水ノ清澄ナルトキヲ以テ最モ宜シトス然レトモ若シ海面少ク動揺アルトキハ油ヲ浮流シ静定シテ之ヲ営ム覗漁ニハ第六十三図（乙）オツニ示セル如キ諸器械ヲ要ス」と記して解説し、「清水町ノ覗漁」の図を示しているので参考になる。（図参照）



清水町の覗漁
『静岡縣水産誌』より

この地区の聞取りでは、「古くはツキンボといっていたこともある」といい、ボラ突きなどをするので、この呼称があるといい、カジキなどを突く漁のときは「ツキンボー」とのばして発音して、区別していたとも聞いた。

(二) 地域の史的背景など

『豆州内浦漁民史料』^{注2)}「船株御運上書上帳」(文化貳年丑十二月)があり、その中の君澤郡三津村(下書)蕪山御役所にあてた文書中に、「漁船壹艘 長貳尋 船主庄八[㊦] 此御運上永六拾文 但右同断」とみえるほか、「一てんま壹艘 長貳尋 船主勘七[㊦] 此御運上永六拾文 但右同断 壹ヶ年壹尋二仕永三拾文宛」とみえる。

この時代における「てんま」船の大きさがわかる。この船の大きさは「二尋」とあり、一尋約一メートル五十七センチとすると三メートルほどの小型のものである。

本調査当時、「テンマッコ」よばれている小型の木造和船が長さ約二間であった。漁民は五尺を一間と計り、一間と一尋は同じ単位にして使うことが多いので、二尋と同じとみることができる。

この地域の「イソツキ」は大正時代の頃まで、小さなテンマに一人で乗って出かけ、カイ(櫂)を使って船の「へ」(舳)で、竹のツボに入れたナタネアブラを海面にたらし、海底を見定めて、浅い場所のタコ等をフシで突いたという聞取りからすると、この程度の大きさの船であったとみられる。

また、上述の如く、『静岡縣水産誌』の中の本調査地(第六区)に「覗漁(磯突) 四季、「捕魚ノ種類」として「いか・あんこう・ひらめ・くろだい・ぼら其他」とみえる。

「視漁（磯突）の捕魚の種類中」に「いか」とみえるのは、この地の間取り調査によると、イカをイソヅキで捕えるのは二月に水温が低下したとき、五メートルほどの水深で、竹棹を三本ほどたしてヘシロイカ（セリイカ）を突いたことがあるという。この時期のイカは海底に産卵のため二匹はいずつ、つるんでいた。この産卵のためにくるイカを突いたが、多いときはカゴ（二十キロ入り）に二はいぐらい突き取ったことがあるという。

また、ヤリイカは冬の漁で、定置網に入つたものをフシ（三本）で突き取つた。

『静岡縣水産誌』（卷三）によれば、「石決明淡葉蝶螺等ヲ産ス其石決明ハ陰曆三月節句ヨリ八月ノ十五夜ニ至る比間海士ノ採取ニ俗シ冬季ハ視漁者ノ採取スルモノ」とみえ、この地のアワビ採取は、夏季は海士による裸潜水漁により、冬季は視漁者によるイソヅキ（ツキンボ）によるものであることがわかる。

また、同書の中にみえる第四区の加茂郡岩科村（雲見、石部、岩地、道部）、君沢郡西豆村（小下田、八木沢）同土肥村（土肥、小土肥）、同戸田村（戸田、井田）、那賀郡仁科村浜、同田子村田子、同宇久須村（安良里、宇久須）の項に、「…鮑、蝶螺、ナリ而シテ鮑ノ如キモ海士ヲ営ムモノアリテ海中ヲ探見スルニアラズシテ唯ダ視漁者ノ採取ニ属スルカ若クハ婦女子ノ手ニ任スルヲ以テ其産額至テ僅微ニシテ一ヶ年五十円ヲ超過スルノ小区ナシ彼ノ仁科、八木沢、安良里等ハ最モ多産スルノ土地ニシテ他ノ海岸ニ迄採取スルト難其額タル亦僅微ト云フノ外ナク皆生鱗ノ儘沼津地方ニ輸送ス又蝶螺ハ海老刺網視漁等ニテ採取シ生貝ニテ沼津ニ送り或ハ煮貝醬油煮等ニ製シテ東京ニ輸送スルモノアリ…」とみえる。

さらに、第八小区安良里の項に、「鮑（産額二十円）蝶螺（産額五十円）ノ二種ナレトモ皆ナ視突ニテ採取スルモノナリ尤モ蝶螺ハ海老網ニテ採取スルモノアリ」とみえ、

第十一小区八木沢の項に、「介類ハ鮑、蝶螺ニテ鮑ハ視漁ヲ以テ採取シ得ル所毎歳二十餘円ニ過キサリシ然ルニ

廿四年海士ヲ雇フテ採取セシメタル二十五円餘ノ産出アリ蠓螺ハ視漁及海老刺網ヲ以テ四季ニ採取スルモノ産出高炭俵ニテ三百俵ヲ下ラス以上二種ヲ視漁ニテ採取スルニ際シ海鼠ナマコノ小額ヲ捕獲スト云フ」とみえる。

その他、伊豆半島以外の地域における史的背景を参考までに掲げると、

同書の第九区、富士川以西の興津ニ至ル地区のうち、「介類」に関しては、「鮑蠓螺ノ二種ニシテ之等ハ寺尾、倉沢、洞等ノ海岸ニ棲息スルモノ寺尾、倉沢ノ住民ハ四月ヨリ八月頃ニ之ヲ採取シ生貝ニテ静岡ニ鬻クモ蠓螺ハ自用ニ過キス」とみえる。

さらにつづけて、「明治二十年頃ヨリ採撈者ハ創テ眼鏡ヲ用ヒタリシ是カ為メ濫採ニ過キタルヤ爾來産額愈減少セリト云フ」とみえる。また、同地では荒布菜、若和菜ハ三四月頃海水ノ澄タルトキ長竿ノ先端ニ鎌ヲ縛シ採取ス」とみえる。

この記載から静岡県一帯では明治二十年頃になつて視突き用の眼鏡（スイガン）が普及したことがわかる。

前掲書の他に、田方郡戸田村の内の井田（戸田の北にあたる集落）における「磯漁」について、『戸田漁業概史』中に、

「磯漁民は明治二四年頃井田で視漁ふしづき五艘とみえ、昔から行われている。磯漁は、根付魚、サザエ、アワビ、ナマコなど、ふし（突具）などの漁具をもつて捕獲したり磯漁中に見えるカサゴなどを釣る漁業である。この漁業に従事する漁民は極めて少数であり、またこの漁業は兼業によつてゐる」と記されている。

さらに同書中の昭和二十七年一月五日〜六日、共同漁業権行使方法等決議の文中に、「かさご縄、磯突、小貝採捕は十月一日に解禁し、翌年五月一五日終漁とする（傍点は筆者による）」とみえるのも参考になる。中でも「磯突」の言葉が公文書中に記されている点が注目される。

(三) 漁業生産歴と漁法

内浦で「イソヅキ」(磯突)をおこなう人々は專業漁民であった。

イソヅキは九月初旬頃から翌年の六月いっぱいまでおこなった。「海がよければ」(潮がよければ)七月、八月もおこない一年を通しておこなった年もあった。

昭和三十年から四十年頃までは、一年中、イソヅキでタコ漁だけをおこなっていた三津の「タコツネ」(山本恒三氏・明治三十一年生)のような人が少数ではあるがいたという。

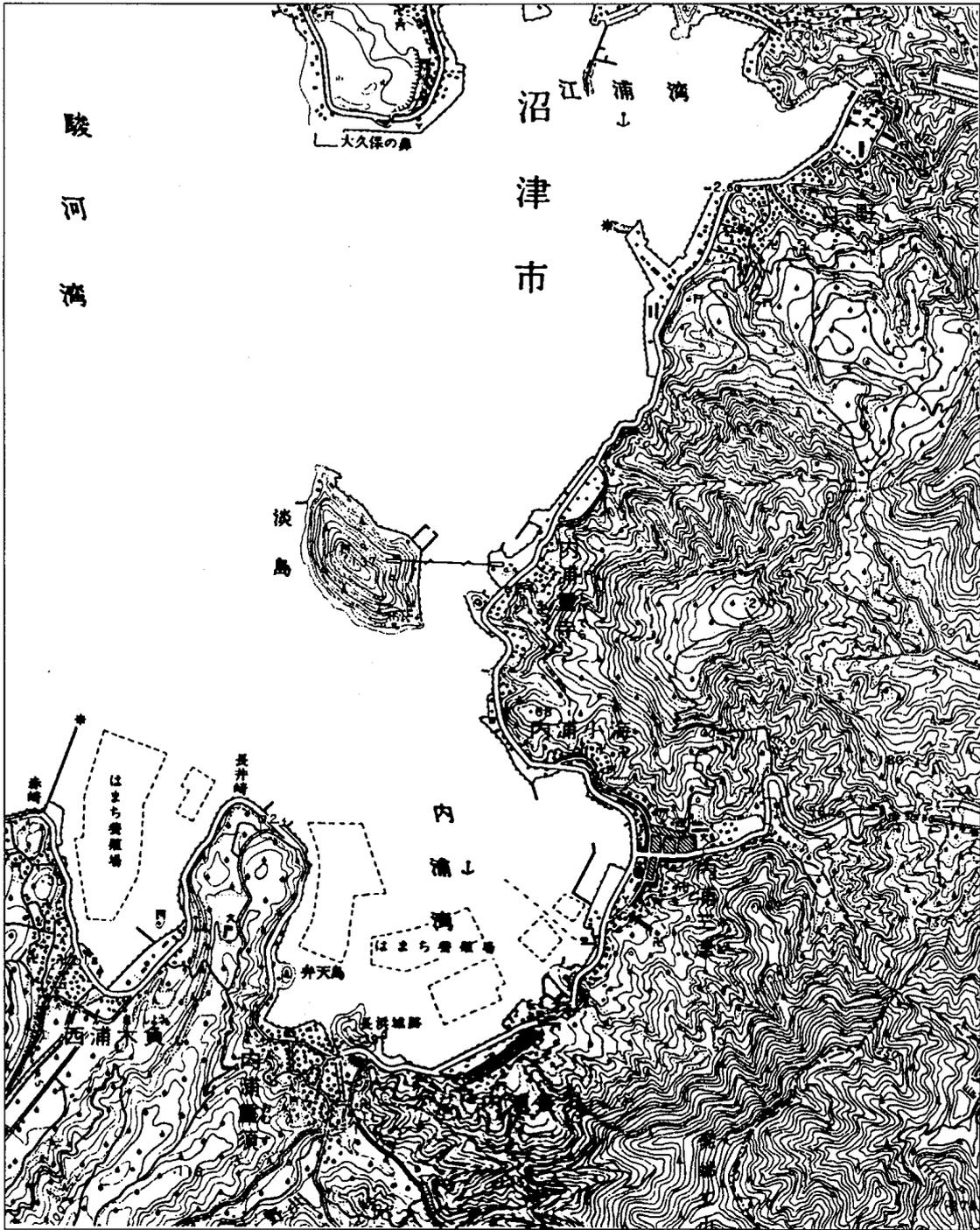
イソヅキによる捕採対象物はアワビ・ナマコ・タコの他、カサゴ・ヒラメ・ブダイ・アンコウなどの魚類、それに、淡島周辺でカキの採取もおこなった。内浦ではサザエは少なく、近年は海藻のヒロメも採取するが、以前は、海藻採取は自家消費用だけであった。

サザエが少ないため、専用の採取用具がなかったため、サザエをみつけると「フシ」を使って突き取ったりした。また、ナマコは寒い時季の漁で、三月を過ぎると採取しないのが普通であった。

内浦では南風が吹くと海の潮がにごるのでイソヅキにはむかない。寒い時季は北東の風が吹くので潮が澄み、イソヅキによい。

タコは「マワリダコ」といって四月から五月にかけて多く漁獲できた。

前掲書「沼津内浦の民俗」によると、「タコの盛漁期は二月から五月ごろで、このころは磯に藻がつき、タコの好物であるカニにも多く、したがってタコも活発に動くという。六月から七月は産卵期でオスのタコは出あるくが、



静岡県沼津市内浦小海 (韮山)
国土地理院発行 1:25,000

メスは姿をかくしてしまう。特にこのころにはタコの巢に変化があらわれ、子持ちのタコが身を守るために巢の入口に石を積んで入口をふさいでしまうという。タコの最も取れない時期は十月から十一月である。近海でとれるタコの種類は三種類で、内浦ではギジダコ・キントキダコ・マワリダコと呼んでいる。キントキダコは地ダコともいい、食しては最も美味で値も良い」とみえる。

魚突きは年中おこなったが、七月、八月はほとんどおこなわなかった。春先は特にヒラメ・アンコウなどが多く漁獲できた。特にアンコウは水深の深い場所にいるので「寒晴れ」（山に雪が残っている頃の晴れの日）に海水が澄んで深い場所でも見やすいので「アンコウを拾いに行く」といつて出漁した。また「霜月のゴンゾウ晴れ」という言葉もあり、こういう日は海水が澄んで、水深のある海底でも良く見えた。

網漁は四月から十二月までマキアミ（巻網）がおこなわれた。大正十年頃からおこなわれるようになったマキアミでは、主にイワシ・アジ・サバなどを漁獲した。

また、網漁としては、昭和五年頃からキハダマグロを漁獲するアグリアミ（揚繰網）が五月から八月にかけておこなわれた。

内浦では釣漁師はハエナワ釣や一本釣をおこない、網漁師はサシアミ（刺網）漁などをおこなっていた人々もいた。一般的には昭和十五年頃に専業でイソヅキをおこなう漁師はほとんどいなくなり、ウズワ釣をしたりマキアミ

の仲間になつて船に乗るかなどに変わった。

(四) イソヅキ(漁法)と漁具

調査地の内浦小海では見突き漁のことを「イソヅキ」または「ツキンボ」とよんでいることは上述の通りである。

魚を突く漁具を「フシ」と呼んだが「モリ」ともいった。内浦地区で「フシ」といえば三本だけのものだった。先端が三本に枝分かれしている部分の長さが同じで「カエシ」が付いている。ヒラメ・カサゴ・ブダイ・アンコウ・エイ・ウシノシタ・ハズ(カワハギ)・モロコ・ホウボウの他、寒の内にはスズキも突いた。魚類の他にナマコ・タコ等も突く。

スズキは海中でチョロ・チョロと移動しているので船で追い、岩礁のある場所に付いたところを突く。タコはタコそのものを見つけるよりは、タコが食べたアサリ等の殻のおちている海底を見つけ、その食べた殻が新しければ、その周辺にひそんでいるし、また、岩穴から口を出しているのを見つけてフシで突いた。

大沼吉勝氏聞書
(大正7年9月22日生)
日吉亀男氏聞書
(大正11年3月2日生)

静岡県沼津市内浦小海の漁業生産暦(新暦)

魚種・漁法	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
イソヅキ													アワビ・タコ ツキンボともいう
マキアミ													イワシ・アジ サバ
アグリアミ													キハダマグロ

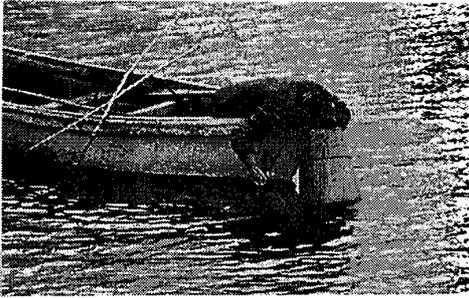
(平成8年2月14日調査)

イソヅキは「バッテリー」が普及してからは夜の漁もかなりおこなえるようになったが、「カーバイト」などの「アカリ」を使った漁もそれ以前からおこなってきた。「ヨイソ」あるいは「カガリツキ」などといった。捕採対象物としてはアワビ・ナマコを捕採するほか、カサゴが寝ているのを突いたり、クロダイを突いた。ナマコは近年、フシで突き取ることはなく、小さな「タモ」（アミ）で掬うようになった。

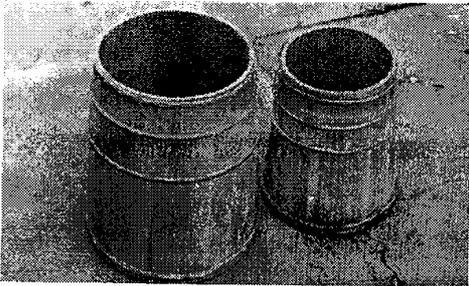
フシは地元の鍛冶屋で製作してもらった。沼津市歴史民俗資料館に収集されている同地小海のフシは先端が三本で鉄製、柄の一部は櫂と竹製。フシの実測結果は枝分かれしている先端の長さ八センチ、幅四・五センチ、鉄部分の長さ四十二センチを測る。このフシを櫂材にすげ、その後を竹棹につけ、「主に冬場、夜間に照明具を使いながら漁をする」と記載されている。このフシは最も小型のもので「イッポンドウ」とも呼ばれている。

また、中型のフシで「ツギドウ」と呼ばれる先端が三本に分かれたフシがある。同資料館に収蔵されているツギドウは鉄製の部分の全長七十四センチ、三本に枝分かれした先の長さ十五センチ、横幅六・五センチでカエシが付いている。棹に使う竹は中伊豆のアシヤマ、葎山まで弁当持ちで伐りに行った。半月ほど海水に沈めておき、火で竹のまがりをなおす。海水を一度含ませると虫がくわない。素人がなおすと竹が「えんでしまう」（ヒビが入る）と記載されている。

同地のもので、タコ・ヒラメ・ハタ等を突く大型のフシがあり、「ミズキフシ」ともいう。先端の三本に枝分かれした部分の長さ十八センチ、幅九センチ、鉄製の部分の柄を含めた全長七十四センチ。これに約一メートルの櫂材の柄がつけられている。水深のある場所での使用には竹の棹をたす。（同資料館収蔵）



磯突



スイガン



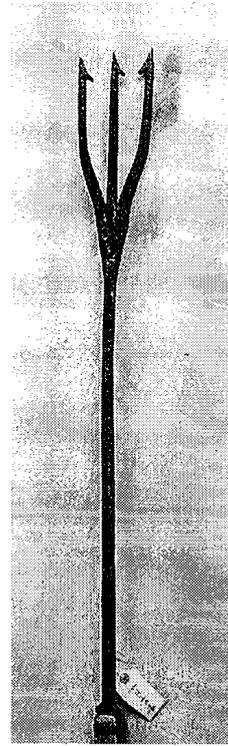
アワビカギ・タコのクスグリ棒



スイガン



フシ(イッポンドウ)

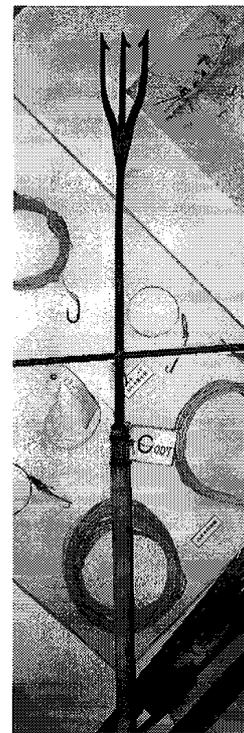


フシ(ミズキ)

「沼津内浦の民俗」
及び「沼津周辺の
漁撈用具」より



アブラツボ
15cmの長さ
7cmの直径



フシ

アワビは「アワビカギ」で採取した。「カギ」とも呼んだ。長さ五寸から一尺の長さの細い鉄棒の先端を二寸ほど曲げ、先に「イカシ」を付けたもので、三津の鍛冶屋に注文して製作してもらった。先端は「型または疑問符型」をしている。「イカシ」のないものもある。このカギをカシ材の丸棒に上げたあと、棹としてメダケをたした。カシ材をすげる時、鉄製の輪（環）を一つまたは二つ用いるが、これも鍛冶屋に製作してもらった。

このカギを用いてアワビを岩礁から剥がし、同じカギを用いて、剥がしたアワビを海底からかけあげる。近年は疑問符型をしたカギ状のものが多く使われるようになった。

淡島周辺には沖ガキと呼ばれるカギが多く、近年はほとんど採取しないが、以前は専用の漁具を使って採取していた。カキ採取用の漁具を「カキトリ」とか「カキハガシ」と呼んだ。カキは海底の大きな岩に付いているので、カキトリ（カキハガシ）で岩から突きはなし、はがれたカキが海底に落ちたところを「フシ」（モリ）で突き取ったり、タモを用いて掬いあげたりした。

カキトリは先端が大型のノミ状をしており、やや反りのある鉄製ノミで、先端の長さ五寸（十五センチほど）、横幅一寸五分（四センチほど）の大きさである。後部は細くなっており、竹棹にすげる。竹材はオンナダケで長さ二尋から三尋どまり。先端が反った「ナガイモ掘り」のような形をしている。

内浦のイソヅキにガラスメガネが導入されたのは、「沼津内浦の民俗」によると明治四十年代になってからだという。

ガラスメガネは「スイガン」と呼ばれている。大正時代にスイガンは普及し、昭和初期には、イソヅキをおこなう漁師はだれもが使っていた。

スイガンは三津の桶屋に注文して製作してもらった。サワラ材のものを注文した。

スイガンは丸型で、高さは二尺、上部の直径は一尺、下部はやや広く直径一尺二寸。「シャクニ」（一尺二寸）のスイガンが多かったという。スイガンの高さ（深さ）は、船とのバランスがあるので、各自が使用する船の大きさにより異なる。なお、沼津市歴史民俗資料館に収蔵されている同所のスイガンを実測したところ、ガラスの部分の直径約三十二センチ、上部の直径は二十四センチ、高さ（深さ）四十七センチであった。

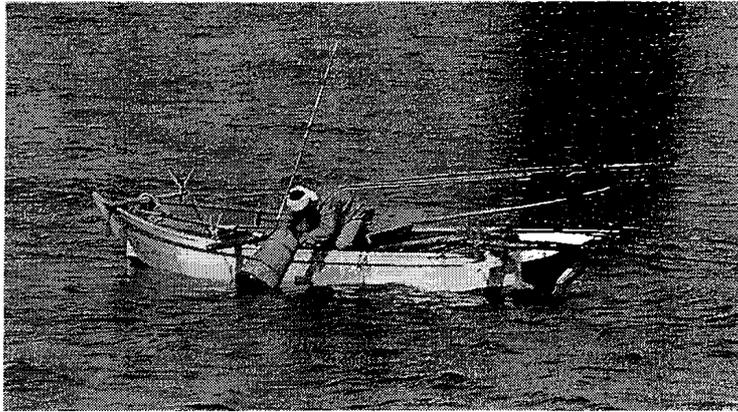
また、スイガンは最初のころに使用されていたものの型は箱型であったものが、後に円筒（柱）型のものに変わった。

スイガンを使用する以前は、ナタネアブラなどの植物性の油を使って海面に油膜をはらせ、船上から海底を見定め、魚貝類などを突き取った。この時、鉱物性の油を使用すると、海面がいつまでも光って、海底を見定めることができないので使用しなかった。それにひきかえ、植物性（特にナタネ）油を流すと風が油の上をいくので、小さな波がたたないために良かった。

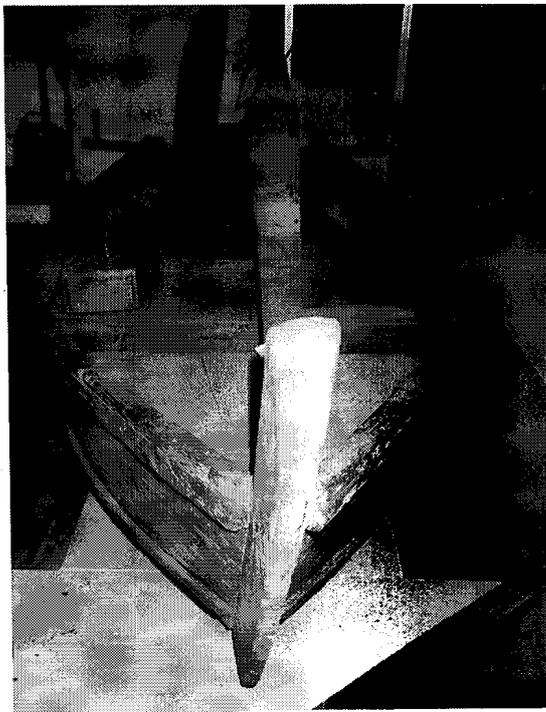
ナタネアブラは近くの農家より入手した。このナタネアブラを深さ一尺ほどに切った竹筒（タケノツボ）の中に入れ、それを船のミヨシの部分にかけておいて使った。この漁法を「アブラナギ」、入れ物を「アブラツボ」といった。前揚書には「アブラツボ」（直径七センチ、深さ十五センチ）。漁法の呼称は「海面にナギを張らせる」などというところからきたと聞いた。（写真参照）

ナタネアブラがないときはイルカの油を使ったこともあったという。

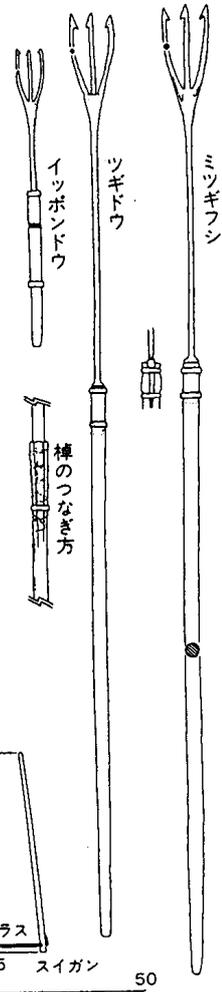
また、沼津市歴史民俗資料館に収集されている資料のうち、沼津市御園町（旧田方郡戸田村）のスイガンはサワ



イソツキ (「沼津周辺の漁撈用具」より)



「テンマッコ」のミヨシ部分



左上に同じ

ラ材で、高さ(深さ)五十四センチ、上部の直径約二十四センチ、底径(ガラスの部分の直径)五十七センチで、かなり個体差があった。



沼津市歴史民俗資料館所蔵のテンマッコ

(五) 漁船・その他の聞取り

イソヅキに使用する船を「テンマッコ」と呼んだ。手漕ぎで一本櫓の小型の木造和船である。イソヅキは一人または二人でおこなった。

一人で操業するときは「へ」(舳)に座って漕ぐ。二人で操業するときは一人が櫓をヒカエ(進行方向左側のトリカジ側)のトモで漕ぎ、他の一人が「へ」で「カイ」(櫂)を使った。

テンマッコの大きさは全長約二間、肩幅三尺五寸が並通。前方から「へ」(へサキ・ハサキともいう)、「カメ」、「トモ」の二つに分かれている。イソヅキをする船頭はメガネを持って「へ」(へサキ・ハサキ)のオサエ(進行方向右側のオモカジ側)に座る。

二人で出かけるときは櫓を押す若い者(ロコギといった)がトモのトリカジ側(左のヒカエ側)に立つ。

前進(直進)する時はセンドウが「ヨソロー」といい、右まわりは「オサエ」、左まわりは「ヒカエ」という。

調査当時「イソヅキ」に使用していた強化プラスチックの漁船は全長三メートル五十センチ、肩幅一メートル三十センチ、深さ五十センチで〇・二トンのもの。

テンマッコ(木造小型漁船)を製作していた頃には五ヶ村(五地区)にエビスヤ(フナシヨウ)・クチノヤ・フナグラ(コイケケイタロウ)・ハルサン(スギヤマ)・キユウチャン(サトウキユジロウ)・アリタなど六軒の船大工がいた。

なお、(木造の)「テンマ」(テンマッコ)は現在、沼津市民俗資料館に所蔵(収蔵)されているものがある。

その資料には「名称テンマ船」、内浦長浜などの磯の突き漁に使用、高梨平三郎、杉山晴製作、長浜の土屋俊一氏寄贈とみえる。

(六) まとめ

この資料調査は著者が平成八年（一九九六）二月十四日から十五日にかけて実施したものである。

調査の内容は静岡県沼津市内浦小海^{こうみ}六七―三に在住の大沼吉勝^{よしかつ}氏（大正七年九月二十二日生）と同内浦小海六二

―一在住の日吉亀男^{かまお}氏（大正十一年三月二日生）からの間取りをもとにまとめたものである。

また、当時、内浦漁業協同組合の代表理事組合長であった金指 貢氏（内浦三津在住）と、秋山一郎氏（昭和二十九年六月二十日生・重寺^{しげでら}二六一五在住）からの間取りにより補填した。さらに、史的背景などに関しては、同地内浦三津在住の内浦保育園の園長であり、沼津古文書の会の会長であった山本三朗氏にご教示をいただいた。

本稿に掲載した 漁撈用具に関しては、写真撮影をはじめ調査結果の記録（カード）等、沼津市歴史民俗資料館所蔵のものを使用させていただいた。記して関係各位に謝意を表するしだいである。

伊豆半島の西岸部の調査地では、磯漁のうち「見突き漁」を「イソツキ」（磯突）と呼んできたことは上述の通りである。

なお、調査結果の「まとめ」については全体のまとめとして「小括」で後述する。

参考文献及び引用文献

- 静岡縣漁業組合取締所『静岡縣水産誌』（全） 静岡県図書館協会 復刻一九八四年（原本は三浦市教育委員会所蔵）
- 沼津市教育委員会編『沼津内浦の民俗』沼津市文化財調査報告書 第九集 一九七六年
- 沼津市歴史民俗資料館『沼津周辺の漁撈用具』（1） 資料集（1） 一九八九年
- 石原勝蔵・斉藤栄一編著『戸田漁業概史』戸田村漁業協同組合発行（組合二十周年記念） 四二頁 一九六九年

注

- (1) 沼津市教育委員会編『沼津内浦の民俗』沼津市文化財調査報告書 第九集 四十頁～四十一頁 一九七六年
- (2) 渋沢敬三編『豆州内浦漁民史料』（中巻之巻） 三二八頁 アチック ミューゼアム 一九二八年

〔Ⅱ〕静岡県田方郡土肥町八木沢の「ツキンボ」

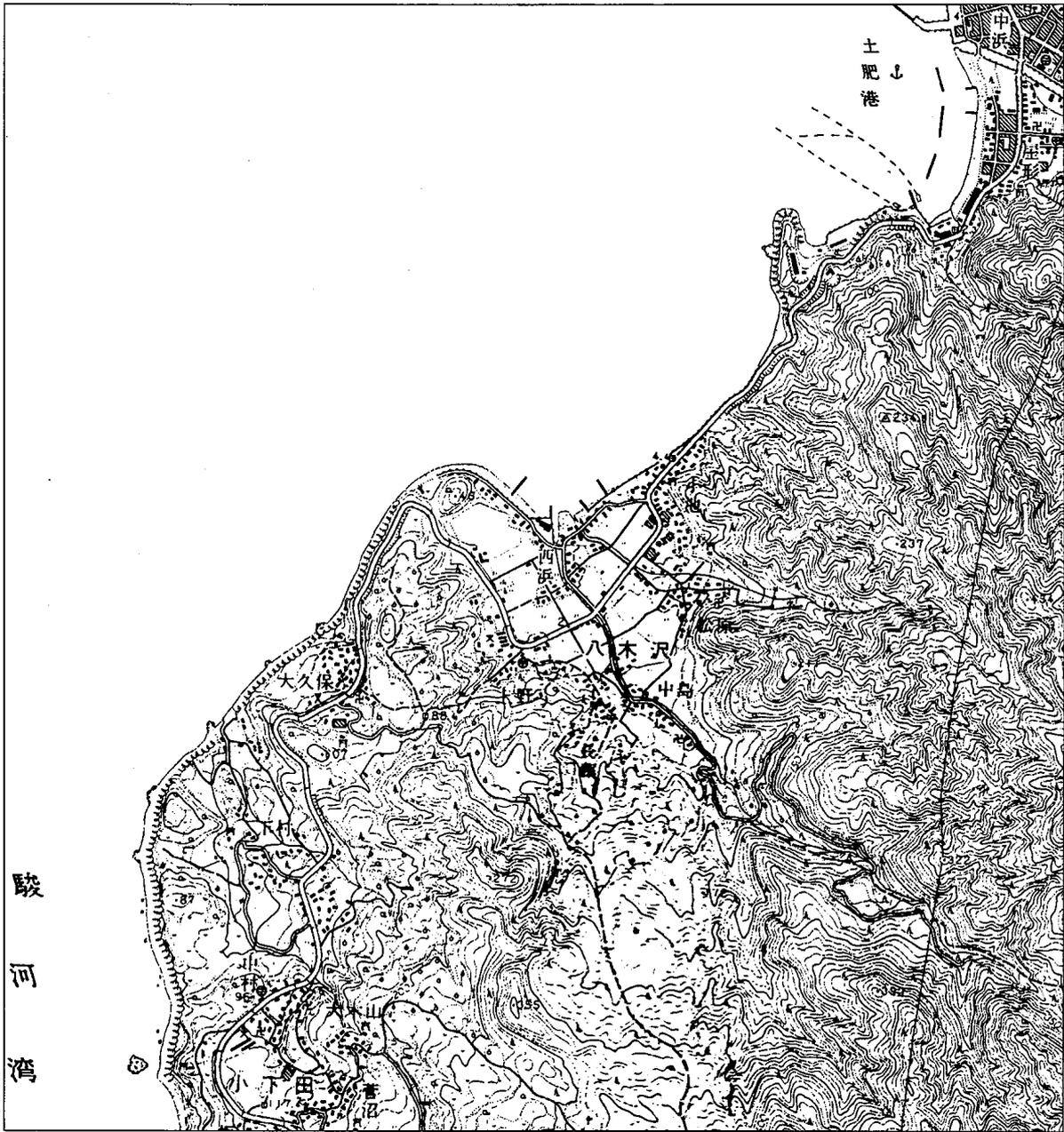
(一) はじめに

〔Ⅰ〕の静岡県沼津市内浦小海」の項でも「地域の史的背景など」で示したが、明治二十年代の前期には八木沢で「のぞきりよう視漁」がおこなわれており、アワビ・サザエの他、ナマコ・テングサ・イソノリ等を捕採していたことがわかる。それ故、本稿においては重複をさけるため「史的背景等」に関しては省略したので前項を参照されたい。

(二) 漁業生産歴と漁法

調査地の土肥町八木沢では海中、海底を覗き見て、魚貝藻(魚介)類の捕採をおこなうことを「ツキンボ」という。ツキンボでの主な捕採対象物は、アワビ・サザエ・ナマコ・ウニ・タコ・ブダイやカサゴなどの魚類・テングサやモズク(モカズ)などの海藻などである。海藻のうち特筆されるものとして、この地でシワメとよばれる若布に似た海藻があり、地元では「トントンメ」とも呼ばれる独特のものだという。

ツキンボによるアワビ採取は、十二月初旬にはじまり、翌年の三月いっぱいまでおこなわれてきた。アワビが岩礁の上の平らなところに付着しているときは小さなカギ(詳細は後述参照)を用いてアワビを裏がえし、最も小さなモリを用いて、アワビの肉(身)をできるだけいためないように突き刺して採取する。



静岡県田方郡土肥町八木沢 (土肥)
国土地理院発行 1:25,000

静岡県田方郡土肥町八木沢の漁業生産暦(新暦)

永岡真仁氏 聞き書き
(昭和4年11月3日生)

魚種・漁法	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		
ツキンボ	—————											———	アワビ		
				-----									———	サザエ	
	—————												———	ナマコ	
				-----									ウニ		
	—————												マダコ(年中)		
	—————												魚類(年中) ブダイ・カサゴ		
				—————										テングサ(船掻)	
					—————										モズク(モカズ)
			—————											シワメ (トントシメ)	
	小 釣			—————											アジ・イサギ イナダ
イカ 釣			—————				-----							アオリイカ	
				—————										ムギイカ	
カツオ 釣						—————									
カワハギ 釣							—————								
	—————												カゴ・刺網 (年中)		
エビ 刺網	—————									—————				イセエビ・サ ザエ・磯魚	
トビウオ 刺網					—————										
タコツボ				—————									マダコ・改 良型		
モ グ リ						—————									アワビ・テ ングサ・トコブシ

(平成15年 8月24日調査)

また、アワビが岩礁の側面（横側）に付着しているのを見つけると、まず、モリを用いてアワビを岩礁から突きはなし、その後、すばやく小さなモリを用いてアワビの肉（身）の部分突き刺して船上にあげる。

このようにツキンボでアワビ採取をする場合は「カギ」や二本または三本の「モリ」と小さな「モリ」等をセツトで用いてきた。また、アワビを採取するいずれの場合にも小型の「タモ」（網）を用いて、裏がえしたアワビを掬い取ることもある。

ツキンボによりサザエ採取をする場合は、先端が四本に分かれた「サザエツキ」という漁具を用いる。サザエツキは四本の根元の部分が一本の太い幹にまとめられた鉄製の漁具である。この漁具にサザエをはさみ込むように用いて採取する。（写真参照）

ナマコは十二月から翌年の三月いっぱいまで、ツキンボにより採取した。船上より「スイガン」と呼ぶ眼鏡で海底を覗き、最も小型のタモ（小網）を用いて掬いあげるのが普通であった。この時に使用するタモ（網）は、ウニを採取するときのものと同じである。（写真参照）

ウニは、はやければ四月上旬から採りはじめ、八月下旬まで採取した。ウニを採取する時は、小さなタモ（網）を用いて掬いあげる。タモは入口の直径が二十センチ、網袋の深さが二十五センチほど。網の材質は、麻から綿糸、そして化学繊維に変わった。（写真参照）

ツキンボは一年中おこなわれていたので、タコは年間を通して捕獲できた。二本ないし三本のモリでタコを突いた。ツキンボによる魚類の捕獲は底魚（磯魚）が主なもので、種類としてはブダイ・カサゴの他、この地方でバリと呼ばれている魚である。バリは山口県の下関や萩などでアイゴの地方名になっているので同種のアイゴ科の魚と思われる。^{注1}魚類の捕獲は主に三本モリを用いて突き取る。

ツキンボによるテングサ採取は四月初旬から六月いっぱいおこなわれる。六月にはいると田植えを終えた農家の人々もテングサ採取に加わるといふ。

テングサ採取は、一般に「オリイソ」（オカドリ・岡取り）といつて、浅場で腰から胸ぐらいの深さまで海中につきり、スイガンと呼ばれる眼鏡を用いて海底を覗き見しながら、比較的短い竹棹の先に付けた「マンガ」（テングサマンガともいふ・天草万箇）を用いて岩礁上にびっしり生えたテングサを掻き取る作業である。

採取したテングサは「浮樽」の下に吊した網袋（スカリと呼びテングサ採取専用の大型の網袋）に入れる。スカリは入口を広げると直径一メートル、深さ一メートル五十センチほど大きさの網袋。

このようにして浅場のテングサを採取した後に「フナガキ・フネガキ」といって、船上よりスイガンで海底を覗き見ながら、背のどかない深場に生えたテングサを「マンガ」を用いて採取する。

この時に使用するマンガは水深にあわせて竹棹（棒）の長さを調製する。採取したテングサは船上のカメとオモテのあいだに取り込む。フナガキが終わると、さらに深場に生えているテングサを採取するために「モグリ」による採取がおこなわれる。モグリでテングサを採取するときは素手でテングサをむしり、腰に付けたスカリに入れる。

このようにテングサ採取は、オリイソ、フナ（ネ）ガキ、モグリの順でおこなわれてきた。

モズクはモカズとも呼ばれる。一般的にいうモズクと同じであることは、海藻が繁茂している状況からもわかる。すなわち、この海藻はホンダワラが水深十数メートルぐらいの海底から伸びている上部に、三メートルほどの範囲で海面に広がり、覆うようにホンダワラの上部に繁茂するので、それを素手で採取するのだという。採取時期は五月中旬から六月下旬にかけて。毎年、田植えの頃に採取したというが、年により多く繁茂することもあるかわりに、まったく繁茂しない年もあるという。多い年はタル（樽）に数はいもとれ、そうとうの収入になることもあったという。

シワメという海藻は、長さが一尺ぐらいで、ワカメに比較的よく似ているが横幅が広いという。調査地ではシワメの別名をトントンメともいうと聞いた。その名前の由来は俎板上でトントンとたたいてねばりけを出して食べるというので、その別名があるという。採取時期は三月初旬から四月いっぱい頃まで、五月に入るとかたくなり美味でなくなるので採取しない。「メマキ」という八番線の針金を二本並べた道具を竹棹の先端につけてまきとる。テングサを採取する「マンガ」も使った。時には海が荒れて海岸に流れつくこともあった。モグリにより採取もした。

小釣を一年中おこなっている漁業者もいたが、話者は春先の三月初旬から夏の終わりの八月下旬まで、アジ・イサギ・イナダなどの魚種を主な対象物として、小釣をおこなった。

イカ釣も、その年々によつて異なるが、アオリイカ漁を三月初旬から五月下旬まで、漁があれば六月いっぱいぐらいつづけた。また、この時期の四月、五月頃はムギイカと呼ばれるイカも漁獲された。

カツオ釣もおこなつた。六月初旬から八月下旬ぐらゐまでが漁期であつた。

カワハギ釣は夏の七月、八月におこなわれた。また、カワハギは釣漁による漁獲のほかカゴ漁でとるものや、刺網による漁獲など年中をとおして漁獲された魚種である。刺網はカワハギ専用のものがあるのではない。所謂「エビ刺網」にかかつてくるので量はそれほど多くはない。カワハギのカゴ漁は水深二十五メートルほどの深さに直径約一メートル、深さ約一メートルのカゴを沈めておき、中に餌のカラスガイやカキを割つて入れ、カワハギを誘う。

エビ刺網はイセエビの刺網。(写真参照) 解禁日(口開け) 九月十五日、口閉じは翌年の五月十五日と決められてきた。したがつて、夏季は禁漁なので、この間はエビ刺網づくりや出漁準備にあてられてきた。

エビ刺網は海が荒れた時の方が漁獲は多いという。しかし、刺網が風波のため、海底で大きな移動することもあり、海底の岩礁や海藻等にこすられていたむので、エビ刺網は一中夜海に入れると二日ないし、三日は修繕するのに日数を要するので、その分、数を多く準備しておかなければならない。

また、刺網を海中に入れたままにしておくと、せつかく網にかかった魚類等もウツボに喰われてしまうという。

エビ刺網は長さ二十五メートルから三十メートルのものを一反とよび、四反をヒトハリ（張）とするので、ヒトハリは百二十メートルほどである。話者は、その刺網を七ハリから十三ハリ持つて出漁するので、船に積んでいくこの量は、この地区では最も多いという。普通は四ハリぐらしか海底にしかけない。刺網の丈（高さ）には三尺・六尺・十尺などあり、張立てる漁場によつて異なる。タイやヒラメがかかることもあるという。

トビウオ刺網でトビウオを五月初旬から六月下旬までの約二ヶ月間漁獲した。

トビウオ刺網は一反の長さが約三十メートルで、丈（高さ）は七メートル。この刺網は「流し刺網」で、四反をヒトハリという。四ハリぐらい流した。

タコツボによる漁はマダコを捕獲するもの。その使用は他の漁法に比較して新しく、第二次世界大戦後、十年ほどして昭和三十年頃より、神奈川県横須賀市の久里浜で使用されはじめた「セメント製有蓋式蛸壺（蓋がしまるのでネズミとり式の名もある）が、その後房総半島に広まったものが伝えられた。調査地では、このセメント製のタコツボが房州から伝えられたという。

同じ頃、話者は房州の館山近くまでトラックでセメント製の有蓋式蛸壺を購入に出かけたという。多い時はタコツボを三百個ぐらい海底に沈めたが、その後は漁獲も減少したので八十個ほどの数に減ったという。

このタコツボには餌が必要である。漁期は四月初旬から十月下旬まで七ヶ月間。

裸潜水漁をこの地では「モグリ」と呼んでいる。モグリによる捕採対象物はアワビ・トコブシ・テングサなどが

主なもの。アワビは鉄製の「ノミ」とよばれる籠で起こし、腰につけたスカリ（網袋）などに入れる。（写真参照）トコブシは岩礁の下部に生息しているので「ツキンボ」では採取できないので、モグリによる採取方法が最も普通である。潜って適当な石（岩）をひっくり返すと下部にトコブシが付着している。この地のトコブシは肉厚なので美味だと聞いた。

（三）ツキンボ（漁）と漁具

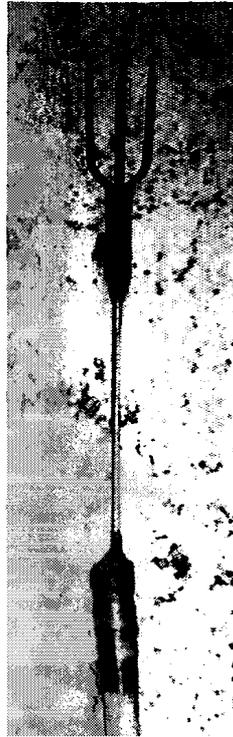
調査当時（平成十五年八月・二〇〇三）、土肥町漁業協同組合八木沢支所内で漁業専門家は三名。そのうち「ツキンボ」の専門家は話者の永岡真仁氏唯一人である。それ故、この八木沢地区では話者以外にツキンボを経験的に知る人はいなくなってしまった。

話者と同年齢の鈴木建市氏（昭和四年五月一日生）も同地区の八木沢七五九―一に在住で、この地の町会議員等を歴任しており、地元の史的背景等に関しては知識も豊富であるが、実際にツキンボの経験がないので詳細については不明だという。

調査地の八木沢では見突き漁のことを「ツキンボ」とよんでいることは上述した通りである。ツキンボの漁場は地先から南側の大久保、小下田^{こしむた}方面に広がっている。



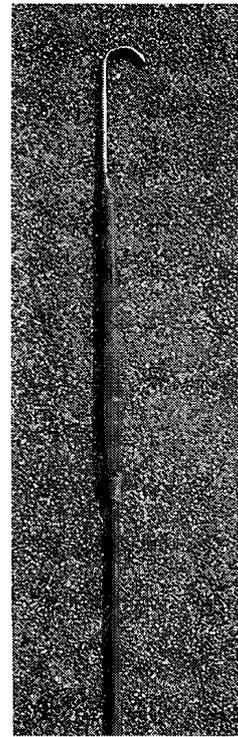
タモ



モリ



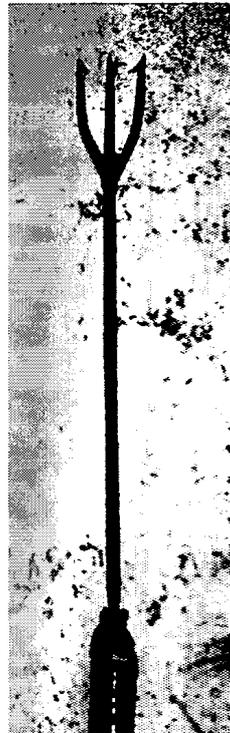
モリ (小型)



カギ



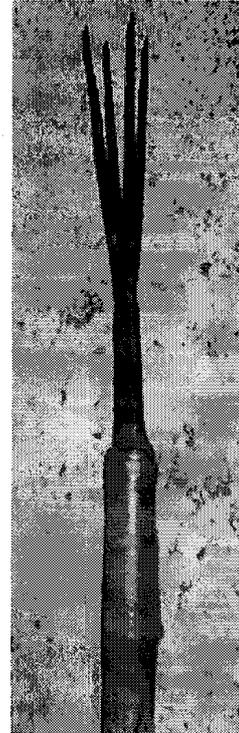
マンガ(テングサマンガ)



三本モリ



サザエツキ



サザエツキ

ツキンボによるアワビ採取は前述のように、船上から「スイガン」(水眼)とよばれるメガネで海中、海底を覗き、アワビが岩礁上の平らな場所に付着しているときは、小型の「カギ」を使って裏返し、その後、最も小型の「モリ」を用いて、アワビの身(肉)をできるだけ傷つけないように注意をはらって突きさし、船上にあげる。

カギの先端は疑問符型をしており、直径(太さ)およそ〇・五センチ、全長約十五センチの鋼鉄製の針金を用いたもの。先端を曲げた部分は二・五センチほど。この針金のカギを竹棹の先端に結びつけて使用する。竹棹の長さは約三メートル。地元では竹材をオンナダケとよんでいる。オンナダケは近くの山に豊富にあると聞いた。

「モリ」には二本モリ・三本モリ・四本モリなどがある。一般的には三本モリを用いた。普段は「モリ」としかよばない。三本モリは竹棹から出ている鉄製の部分の全長二十五センチ、直径(太さ)〇・八センチで、先端から十一センチほどの部分から三本に分かれている。枝分かれしている部分の長さは九センチ、直径(太さ)〇・六センチ。先端にいくほど、やや細くなっており、イカシが付いている。(地元でイカシというのは、モリのかえしの部分で、ヒッカカリの部分をそうよぶ。)モリの先端の横幅五センチ。三本ともイカシが付いている。三本モリでも、実測したモリの他に、全体的に細いものも実見したので個体差があると思われる。

この他に、三本モリでも、ごく小型のモリがある。このモリはナマコを突きさして採取するためのものだが、アワビを岩礁から剥がした後、裏返したアワビの肉身のところを突いて船上にひきあげるために使用することもある。ナマコ採取用の小型のモリは竹棹から出ている鉄製の部分の全長二十センチ、直径(太さ)〇・三センチ。

また、上述の如く、アワビが岩礁の横側(側面)に付着しているようなところを見つけると、まず最初に、三本

モリを用いて岩礁からアワビを突きはなし、その後、小型のモリを用いてアワビの肉身部分を突いて船にあげるが、この際に用いるモリも大型の「三本モリ」であり、「小型のモリ」というのは、ナマコを突きさして採取するモリと同じである。

しかし、こうした作業をする際には三本モリだけを使うのではなく、イカシのない二本モリを使う場合もある。この「二本モリ」はナマコを採取する時にもよく使用されるもの。その他、網袋を使う。入口の直径約二十センチ、深さ二十五センチほどの「タモ」とよばれる小さな網袋を竹棹のウラッポに付け、裏がえしたアワビ、ナマコを掬い取ることもある。タモの入口の口輪は番線とよばれる太い針金。

ツキンボによるサザエ採取は、アワビ採取と同じように船上より「スイガン」を使って海中、海底を覗き、サザエをみつけると「サザエツキ」と呼ばれる先端が四本の枝に分かれた鉄製の漁具で上からサザエを挟み込み、船上にひきあげる。

サザエツキには大型、中型、小型などの種類があり、サザエの大きさにより、使いわけたり、個体差のあるものを使用者のこのみで用いたりする。

中型のごく一般的なサザエツキを実測すると、竹棹から出ている鉄製の部分の全長二十五センチで、四本に枝分かれしている根元の部分から先端までの長さ十三センチ。枝の部分の根元の太さ（直径）〇・五センチで、先端にいくにしたがつてやや細くなっている。先端の枝分かれしている四本の部分は同じ長さ。四本に枝分かれしている鉄製の部分は丸棒状ではなく、四本の根元の部分は四角に加工されていて、角棒状を呈している。だが先端にいくにしたがつて丸味をおびて製作されている。（写真参照）

鉄製のサザエツキはオンナダケ（女竹）製の竹棹の先端にとりつけられている。棹の長さは約三メートル。

ツキンボによるナマコ採取は、船上から「スイガン」を用いて海底を覗き、最も小型のモリを使って突き刺すほか、小さな「タモ」（網）を用いて掬い取る。小さなモリはアワビ採取のときに用いるのと同じ小型の三本の「モリ」を使う。また、アワビを採取するカギを用いてナマコを採取することもあるので、カギを「ヒッカケ」ともよんだ。その他、先端が二本のイカシのないモリを用いて突きとることもあった。

同じくウニの採取も船上より「スイガン」を使って海底を覗き、小さな「タモ」（網）で掬い取った。タモの大きさは、入口の直径二十センチ。太い針金で丸く枠をつくり、そこに深さ約二十五センチほどの網袋をつけたもの。竹棹の長さは約三メートルから四メートル。オンナダケを使う。網袋の材質は綿糸から化学繊維に変わった。（写真参照）

ツキンボによるタコの捕獲は二本ないし三本の「モリ」を使って突きとった。タコは八木沢あたりでは年中とおして捕獲できるので、タコの捕獲は特にツキンボの時期というものがない。

魚類（特に底魚）は二本モリで突くのが普通であった。ブダイ・カサゴ・バリ（アイゴ）などを多く突いた。「二本モリ」は、普段は「モリ」としかよばない。魚類を突くときに使うモリは、アワビを岩礁の側面などから

突きはなすモリと同じものを使う。モリをはじめとする鉄製の漁具はすべて小下田こしむだにあつた鍛冶屋に注文して製作してもらつた。

テングサの採取は上述の如く、まず、「オリイソ」(降磯・岡取りともいった)にはじまり、次いで「フナガキ」(船搔)となり、六月にはいると「モグリ」によつて採取されてきた。したがつてテングサ採取に関しては、ツキンボと同じ船上の操業だが、ツキンボとは呼ばずに「フナガキ」と呼んだ。

「スイガン」で海底を覗き、岩礁上にビッシリと敷きつめられたように繁茂しているテングサを一マンガ一または「テングサマンガ」とよぶ漁具を用いて、船上より搔き取る。背のとどかない深さから三メートルないし五メートルの深さにおよぶ。

マンガは鉄製で、先端が櫛状になっており、実測したマンガには三十五本の櫛目があつた。櫛目の一本の長さは約十センチ、三十五本並んだ横幅は二十四センチある。全体の櫛目を一本の鉄の軸にまとめ、竹材を五十センチほどの長さで、篋状に加工した先端に鉄製丸環マルカンでとめてある。また竹材の後部は水深にあわせてオンナダケの柄を付け、船上より使用する。このマンガは、オリイソの時にも使用されるが、その時は柄の部分にあたる竹棹の長さを短いものに変えて使用する。

このように、先端部分の鉄製マンガに弾力をもたせ、しなやかに操作できるように、使いやすさを考慮しているのが特色である。マンガも小下田の鍛冶屋に注文して製作してもらつたもの。

モズクはモカズとも呼ぶという。五月下旬の田植の頃になると、モズクは海面になびくように繁茂するので、素手で採取していたので、特に専用の漁具を使うということもなかったという。簡単な「メマキ」（後述）のようなものを使って採取したことはある。モズク採取は安良里^{あらしり}や田子^{たご}でもおこなっていたという。

シワメは成育すると海底から一尺ぐらいになるので「メマキ」という簡単な漁具を自製して採取した。メマキというのは「海藻^めを巻く」という意味で、この漁具で巻き取る。メマキは上述したように八番線と呼ばれる太い針金を曲げてカギにしたものを二本そろえて並べ、竹棹の先端に結びつけたもので、先端部分でシワメを挟み取る。モグリによつて採取したり、海が荒れて海岸に流れついたシワメを拾ったりすることもあったという。

船上から海藻を採取したときは、テングサ・モズク・シワメなど、いずれも船の舳先とカメの間に位置するオモテに入れた。

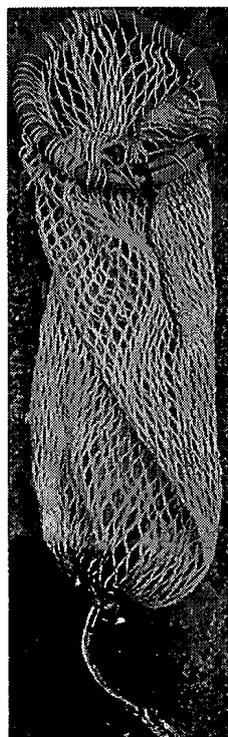
モグリにより、アワビやトコブシを採取するときは、「ノミ」と呼ばれる鉄製の漁具が使われる。ノミは片方の先端がカギ状になっており、他方は筥状になっている。普通、トコブシ採取などは主にカギ状の部分を用いて採取し、アワビは筥状の部分を用いて起こす。

実測したノミの全長は三十七センチ、最も広い部分の横幅三センチ、厚さ〇・六センチで全て鉄製。カギ状の部分は三センチほど曲げてあり、先端にいくにしたがって細くなっている。（写真参照）

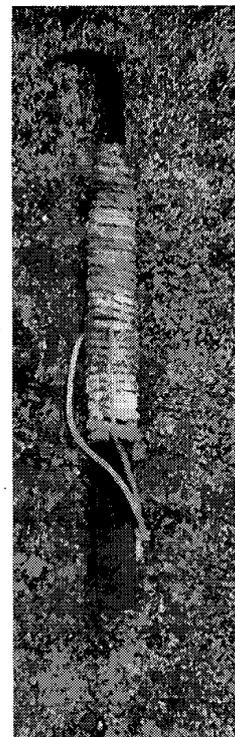
また、採取したアワビやトコブシは「スカリ」とよばれる腰に付けた網袋に入れる。スカリは浮樽の下に吊すこともある。実測したスカリの大きさは、網袋の入口の直径約二十センチで藤づる材を用いたもの。スカリの深さは約五十五センチ。（写真参照）



エビ刺網



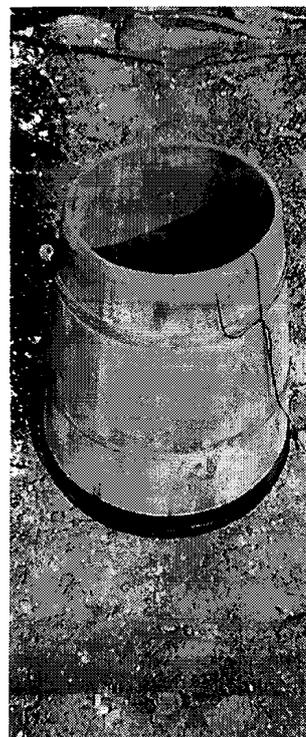
スカリ



ノミ



話者の永岡真仁氏



スイガン

調査地ではガラスメガネを「スイガン」という。「スイガン」(水眼)はガラスが普及しはじめた明治前期から中期にかけて使用されたと思われるが、本調査では「覗き眼鏡」使用以前のこととはまったく不明であった。

また、話者によれば、八木沢では「覗き眼鏡」導入以前のことを知っている人はいないだろうという。

『静岡縣水産誌』中の記載で示したように、明治二十年頃になって「眼鏡」が使用されるようになったこと、また、調査地に近い内浦方面では明治四十年代になってガラス眼鏡が普及したことを考慮すると八木沢でも同じ頃に使用されはじめたのであろう。しかし、前掲書と「沼津内浦の民俗」の中の記載の内容とでは二十年もひらきがあることは疑問であるといわざるをえない。

ガラス眼鏡のように便利なものが普及すると資源の枯渇につながるので、禁止する例は全国的にみて、その事例は多いが二十年間もの時代差があるのは、今後明らかにすべき課題の一つであるといえよう。

スイガンは土肥^{とひ}や田子^{たご}にあった桶屋に注文して製作してもらった。材質はサワラ材で、周囲のタガは竹材であったが、その後、針金に変わった。

スイガンを使用する際には漁船(テンマという)のドーノマのトリカジ側(進行方向左側)でカメに近い場所に座り、スイガンのふちを口にくわえて海中、海底を覗く。そのため、顔が当たるスイガンの上部に菌形がつき、長期間使用しているものは材がうすくすりへっている。

実測したスイガンは高さ(深さ)四十二センチ、底の部分の外側の直径三十三センチで、顔のあたる上部の外側直径二十三センチで、上部がせばまった円筒。サワラ材の厚さは〇・五センチで、周囲は三本の竹材のタガでとめ

である。また、スイガンが波や潮流でさらわれて流されたりしないように、スイガンの上部に小さな穴があけられ、長さ約一メートルほどの細紐が付けられており、この細紐で船に結んでおくようになってい

(四) テンマ (漁船) ・その他の聞取り

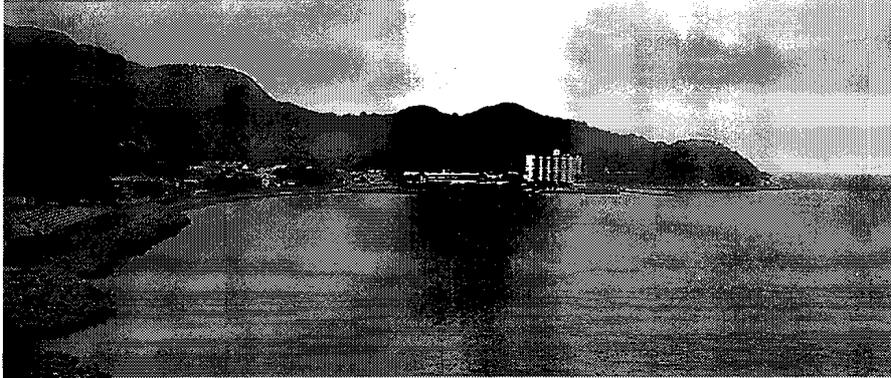
八木沢ではツキンボに使用する小型の木造和船を「テンマ」とよんだ。

話者は二十代の頃、船大工をしていた経験があるので、所有しているテンマ (調査地に現存している唯一の木造のテンマ) は自製したものだという。テンマの標準的な大きさは、シキの長さ十尺、全長で三メートル五十センチほど。肩幅三尺から三尺五寸、約一メートルほどの船である。

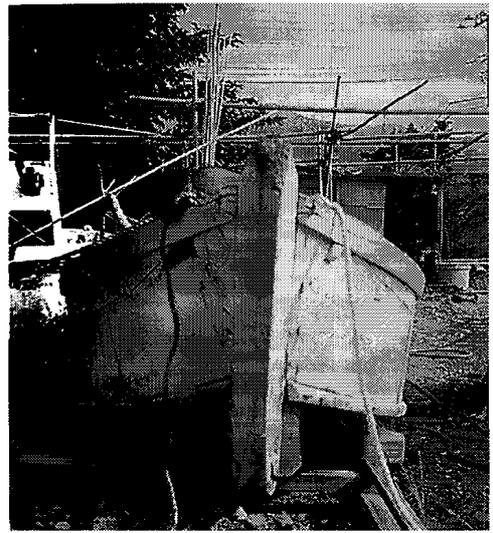
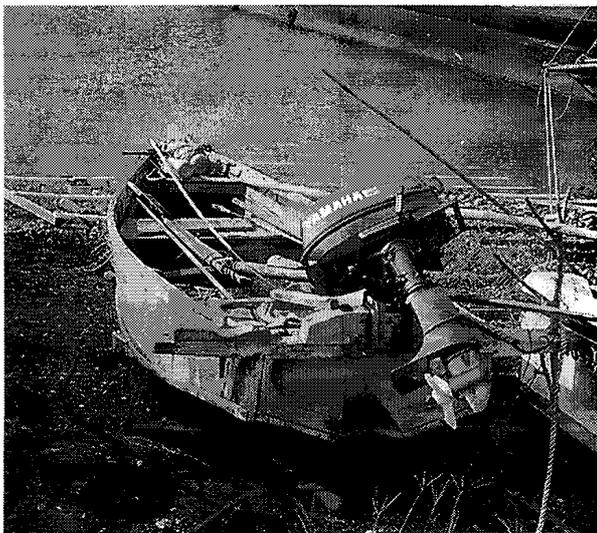
船は舳先からオモテ・カメ・ドーノマ・道具入れの順で、後部をトコと呼び、トコのトリカジ側 (進行方向左側) 後部で櫓を漕いだ。操船はツキンボのときでも櫓以外を使用することはない。

ツキンボをする時は一人で出漁する。ドーノマのカメに近いトリカジ側の場所で櫓をあやつり、スイガンで海中、海底を覗く。また、オモカジ側 (進行方向右側) にサオ (漁具) を並べ、必要に応じた漁具を取って使う。

八木沢には船大工は数人いたが、造船所はなかった。テンマなどの漁船を建造する場所は、個人的に船大工に注文する。注文を受けた船大工は、山に出かけて造船用の建材を入手するために木を切ってもらい、コビキに依頼して製材してもらう。



調査地遠望
(八木沢)



八木沢に残存する最後の木造テンマ

上述の如く、本調査当時、八木沢には木造のテンマ一隻が残っていたが廃船にちかい。

新しいテンマは強化プラスチック製（F・R・P）なので船体に水を含まないために浮力が大きくなるので、風圧をうけ、潮に流されるために使用しにくいという。

それに対して、伝統的な木造和船のテンマは船体に海水をすい込み、何日も使っていると水分の重みで船自身重量を増す。したがって重心がさがり、海中に沈み込むので使用しやすい。特にスイガンを使って海中、海底を覗く時など、風圧をうけても、船が潮に流されることがないため、一人でも操船しやすいという。

その他、漁獲した魚貝藻（魚介）類は、地元の土肥をはじめ、近くの村々で消費したので、定置網の漁獲物のように船で沼津の魚市場まで運ぶことはなかった。

（五）まとめ

この資料調査は著者が平成十五年（二〇〇三）八月二十四日から二十五日にかけて実施したものである。

調査の内容は静岡県田方郡土肥町八木沢三〇五―六に在住の永岡真仁氏（ながおかしんじ昭和四年十一月三日生）からの聞き取りによるものである。また、本稿にあげた漁撈用具の実測・写真撮影も話者の所有するものに限っておこなった。

上述したように調査当時、八木沢における専業漁業者は三名しかおらず、その中でも「ツキンボ」をおこなって主な生業としているのは話者一人である。したがって、それほど遠くない将来、八木沢でツキンボをおこなう漁業者はいなくなるのが眼にみえている。

また、本調査にあたっては同地八木沢七五九―一に在住の鈴木健市氏（昭和四年五月一日生）からいろいろなご教示をいただいた。鈴木氏は土肥町の元町会議員で、代々この町で活躍されてきた名門の出身。したがって近現代における史的背景などにも造詣が深く、この方面の話しを伺った。話者共々、お世話をいただいたことに謝意を表す所である。

静岡県の伊豆半島の東岸部においては磯漁（覗突き漁）を「ツキンボ」と呼ぶ地域があることは別稿の事例で掲げた通り、静岡県伊東市宇佐美留田^{とまた}、同伊東市新井、同伊東市川奈などである。

本調査により静岡県の伊豆半島の西岸部においても磯漁（覗突き漁）を「ツキンボ」と呼んできた地区があったことが明らかになった。

「ツキンボ」のような漁法は漁業としての生産性が低く、経済的な重要性も低いためにこれまで調査されたり、記載されることが少なかった。たとえば『沼津市史』（資料編・民俗・平成十四年刊・沼津市教育委員会）を見ても「突漁」は一ページにもたりず、しかもその内容は「沼津内浦の民俗」をそのまま掲載したにすぎない。

しかし、「ツキンボ」（漁）のように沿岸各地の岩礁性の海岸であたりまえのようにおこなわれてきた漁法は経済性が低く研究対象になってこなかったが、民俗学や民具学としては民俗文化の基層を明らかにし、伝統的な漁撈文化を知るために重要な視点であるといえよう。

(3) 小 括

磯漁のうち、「覗突き漁・見突き漁」を「ツキンボ」と呼ぶのは、これまで調査した中では、別稿の事例として掲げた伊豆半島の東岸部に位置する静岡県伊東市宇佐美留田・同伊東市新井・同伊東市川奈の三地区のほか、本稿で事例として掲げた伊豆半島の西岸部に位置する静岡県沼津市内浦小海・静岡県田方郡土肥町八木沢の二地区に限られる。今後、周辺地域を調査すれば、ある程度、その事例は多くなり、範囲は広がるであろう。

伊豆半島の西岸部、沼津市内浦小海と、田方郡土肥町八木沢は距離的にはそれほどはなれていないが、内浦小海では、「覗突き漁」を以前は「ツキンボ」と呼んでいたこともあったが「イソヅキ」（磯突）と呼ぶのが一般的であるという。

このようなことから、一ツキンボ」という語彙は、ごく限られた地域で使用されてきたことがわかる。また「はじめに」で述べたように、史（資）料中に「ツキンボ」の語彙を見ることがないので、史的にはそれほど古い言葉ではなさそうである。

その理由の第一としては、神奈川県の二宮町のようにツキンボが比較的新しい漁法であることである。筆者の調査では、二宮の漁民達の中には、明治の終わり頃になると、伊豆半島の西岸部の妻良港めらに近い子浦こうらを宿として、櫓と帆だけの和船で新島付近までもマグロ釣にかけた。このマグロを「子浦マグロ」とよんだという。同じ頃、房州の勝浦沖方面へ泊まりがけでアジやサバ釣に行く船もあった。このような船は漁の行き帰り、途中でマカジキ・メカジキ・シロカジキ・クロカジキ等を見つけると銚で突いた。この漁を「当てん棒」とか「突きん棒」とか呼ん

だが、それは明治後期になってのことであつた。

カジキの類は常に海洋を全速力で泳いでいるわけではなく、時にはのんびりと遊泳していることもあるので、和船時代に櫓と帆だけを推進力としていてもカジキを突き取ることが可能であつた。

そして、以上のような結果、たひりよう旅漁をしていた漁民が使っていた言葉が沿岸漁民の暮らしの中に伝えられ、とり込まれて広く使われるようになったことは充分に考えられることである。

第二の理由は、上掲の明治二十七年に刊行された『静岡縣水産誌』上に「視漁」の語彙はみえるが「ツキンボ」の語彙がみえないことである。このことは、当時、この地域の漁業者一般の中に「ツキンボ」（突きん棒）という言葉が使われていなかったとみることができるといえる。

以上のことから、「ツキンボ」の語彙は伝統的なものではなく、ごく限られ地域で、新しい時代（明治以降）になつて使われ、伝えられた言葉であるとみることができるといえる。

参考文献及び引用文献

静岡縣漁業組合取締所『静岡縣水産誌』（全）静岡県図書館協会 復刻一九八四年（原本は三浦市教育委員会所蔵）

沼津市教育委員会『沼津市史』（資料編・民俗）二〇〇二年

注

(1) 蒲原稔治『原色日本魚類図鑑』 保育社一九五九年

(たなべ さとる 本学教授)