

△論文(民俗学)▽

日本磯漁伝統の研究 [IV]

—磯漁民(見突き漁民)の漁撈伝承研究—

目次

田邊 悟

(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

[I] 山形県酒田市飛島^{とびしま}の「イソミ」

(一) はじめに

(二) 地域の史的背景など

(三) 漁業生産暦と漁法

(四) 農業生産暦と農業

(五) イソミ(漁法)と漁具

(六) 漁船・その他の聞取り

(七) まとめ

(1)研究目的(承前)

本稿は、さきにもふれたように、わが国沿岸の岩礁地帯で裸潜水漁以外の方法でアワビをはじめとする魚貝藻(魚介)類の捕採を伝統的におこなってきた漁撈習俗の実態的な調査の事例を具体的に提示するものである。

それは、表題の通り、磯漁民(見突き漁民)の伝統的な存在形態を明らかにすることにより、日本人が海とかかわって暮らしつづけてきた伝統の中から「日本人」のもつ民族文化の特質を明らかにしようとするものである。

「日本人」のもっている民族文化の中の大きな文化要素は稲作農耕に関する文化と、それにともなう儀礼がまず第一にあげられる。しかし、それらの文化要素は日本民族に固有の文化要素であるとはいえない。それは、中国大陆をはじめとするアジアのモンsoon地帯の稲作農耕民の文化要素に共通したものである。

このことはまた中国長江周辺の餅米文化(餅文化)や食制、あるいは稲霊信仰や正月迎えなどに共通し、モチはブタ・トリ・コイの料理などと組みあわさった、いわゆる「弥生的な文化要素」といえる。

ところが第二にあげられることは、本稿にとって最も重要なことである。その文化要素は「日本人」の中にアワビやワカメをはじめとする「海産物」を重要視する食制があり、神事や祭事にもかかわりをもち、その中には中国や朝鮮半島にはない個有の文化要素を見いだすことができることである。

その「日本人」個有の特質ともいえる文化要素を解明することは、「正月の来た道」や「稲の来た道」を明らかにすることと同じように重要なことであるといえる。というのも、それは日本列島で独自にはぐくまれてきた根源的な文化を探ることになるからである。

すなわち、そこには縄文文化の時代以来の知恵と技術伝承が集積されているとみてよいのである。そして、そのような文化要素は「磯漁」の中に求めることができる。言葉を変えれば、「磯漁とは何か」を明らかにすることにより「日本人とは何か」をその伝統的な漁撈習俗に求め、それを解明することで両者が明らかになる。このように、「日本人とは何か」をあらためて問い、明らかにすることが拙稿の目的であり、主旨である。

また、今日的課題としての「磯漁」研究の必要性・重要性の意義は、沿岸漁業の衰退や漁業者の高齢化、あわせて後継者不足による漁撈の技術伝承の退化などにあわせて「磯漁」に最も必要かつ重要な小型木造船や各種の伝統的な漁撈用具の材質変化による漁撈技術の変化などがあるため、記録保存が求められていることである。

また、科学技術の進歩により漁業社会・漁民の暮らし全般に大きな変化がみられることも、磯漁の消滅を加速させていく原因になっている。したがって今日、磯漁民の実態について実証的調査や研究がおこなわれなければ、「磯漁とは何か」ということが忘却のかなたにおいやられるばかりか、「日本人とは何か」がわからなくなってしまう状況にあるといえるのである。

(2) 磯漁の伝統的存在形態に関する実証的調査と研究

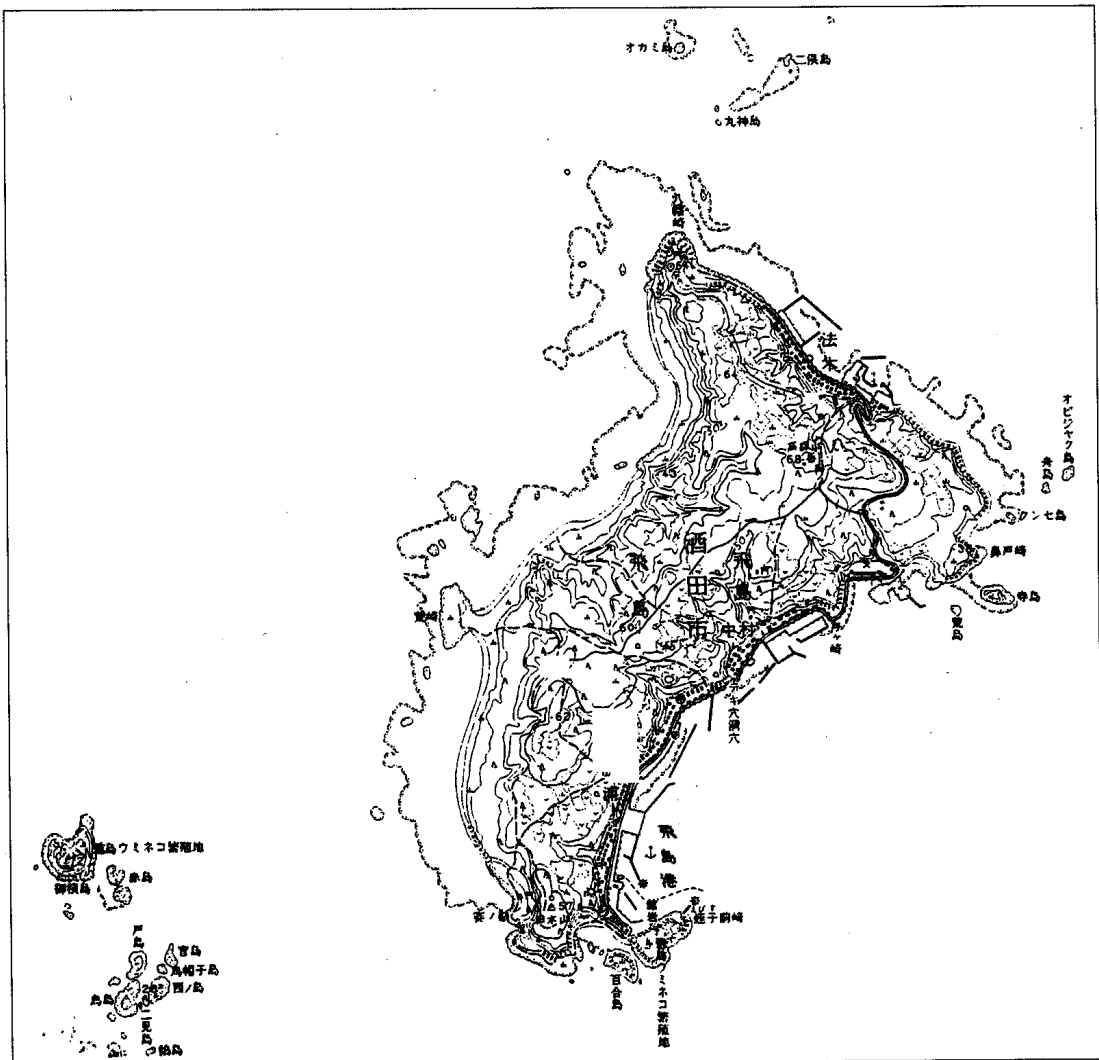
[I] 山形県酒田市飛島とびしまの「イソミ」

(一) はじめに

現在の飛島は昭和二五年
(一九五〇) 四月の合併により
山形県酒田市の行政区画に属
している。島内には勝浦・中
村(以前は浦とよばれた)・
法木^{ほうき}の三集落があり、全体で
世帯数は一九〇、人口は約一
五〇〇人。(平成一四年)

酒田港から北西約四〇キロ
メートルの海上に位置し、海
路でおおよそ九〇分、勝浦に着
く。島の周囲はおおよそ一〇キ
ロメートル、面積約二・三平
方キロメートル。ほぼ偏平な
台地状の島で、海拔の最も高
いところで約五〇メートル。

島の周囲を暖流(対馬暖流)



山形県酒田市飛島
国土地理院発行 1:25,000

が流れているため、山形県の最北という緯度に位置しながらも、年平均気温は十二度以上と高く、積雪も一〇センチに達することはまれである。そのため、島内は一年をとおして、タブノキ・ヒサカキなどの常緑広葉樹におおわれて美しい。

飛島に関する人文科学関係の調査結果の報告や研究成果はこれまでも多くの先学によって刊行されてきた。

大正十二年に山形県飽海郡あくみぐん役所が刊行した『飽海郡誌』をはじめ、大正十四年十月には早川孝太郎が『羽後飛島図誌』を郷土研究社から発行した。

その後、昭和九年四月に財団法人協調会が漁村社会経済調査の結果報告として『島と漁民』を刊行したほか、昭和十二年には飛島小学校編の『飛島村郷土史』が出版された。

また、昭和二六年七月には長井政太郎著『飛島誌』（弘文堂・山形市・非売品）が刊行され裨益するところが大きい。その他にも、阿部正巳著『飛島史』（全）や『山形県漁業誌』の刊行が知られ、特筆すべきものとして、飛島と直接の結びつきはないが山形県下の西田川郡、庄内浜などの『魚類漁具の写生』（致道博物館所蔵）は関連資料（史）料として貴重であるといえる。

（二）地域の史的背景など

飛島には、およそ七千年前の縄文時代の遺跡が発見されており、北方系の文化と南方系の文化が混在する特徴がみられるという。

先史時代のことはさておき、くだつて平安時代の末期までは奥羽の豪族安部氏、清原氏等の勢力下にあったときれ、その後は由利氏、武蔵氏、最上氏、酒井氏などの支配下におかれてきた。

この間、島名も都島・渡島・別れ島・鶴路島・潮島・豊島・とど島などの名称で呼ばれてきたが、江戸時代初期に現在の飛島という名称になったという。その島名の由来は豊島やとど島が転訛したという説が有力らしい。江戸時代には男鹿半島と佐渡ヶ島を結ぶ中間に位置することから、帆船（北前船等）の重要な避難港として、その存在、役割が重要視されるに至った。

また、島の周辺は魚貝藻（魚介）類の豊富な漁場として注目され、江戸時代にはイカ漁や磯漁による藻類・貝類の捕採もさかんにおこなわれていた。

島内の戸数や人口の変遷についてみると、寛文二年（一六六二）、三ヶ村に烏賊^{いか}上納の割付をした史料があり、それによると勝浦一九駄 三十七間・法木一九駄 四十間半・浦十二駄 二十三間とみえ、合計百戸半となる。上掲の『飛島誌』によると、寛文二年の史料でみると「勝浦は法木以下の三十七戸よりなかったのに、寛文九年（一六六九）の記録に見える三ヶ村合計で一六四戸の戸数となり、寛文二年の百戸半より急に六割以上増加し、天和三年（一六八三）の一五二戸と大差ないのを思えば、寛文九年の方が実際の戸数で、寛文二年の百戸半は独立百姓の株を指し、実際の戸数では無かったらしい。天和三年には勝浦が五二、浦が五四、法木が四五で、寛文二年と比較的近いのが法木で、二倍以上になっているのが浦である。宝永元年（一七〇四）になると勝浦が六一戸で最も多く、浦、法木は四七となり、寛政九年（一七九七）には勝浦六二、浦五〇、法木四五となって、その後一五七軒に一定してしまい、各地区の戸数が固定するのであるが、勝浦の三七戸は恐らく小坂を含まない数であり、小坂廃村は枝

郷の名目上の廃村で大部分が勝浦に編入されたのではないだろうか。争いの結末は明らかではないが、兎も角も其後の記録には小坂の名は跡を断っている。」と記されている。

このような記述からすると近世の一時期に勝浦の一部の集落が「小坂」地区を形成していたということがわかる。また前掲書は、「飛島の戸数は一一九九年間の間一五七軒に一定して居り、各地区共戸数の増減が見られないのは恐らく小坂問題後三ヶ村で戸数を増減させない申合せをしたことに原因するであろう」としている。

なお、人口に関しては「寛文九年（一六六九）の人口八九九人が一番古い史料である」と同書は記している。

同島をとりまく漁場の主な魚貝藻（魚介）類の捕採についてみると、「貝類では鮑が第一に挙げられる。江戸時代には五節句献上品の内に含まれているから相当の産額があったものと思われる。鼠ヶ関以南の海岸を海部浦と称し、粟島では今ももぐりで鮑を捕る習慣があり、男が炊事をし、特に魚の料理は男の手で行われる事等は海女が来た時の名残りの様に思われるが此の様な習慣は飛島には見られない^{注特}。（中略）

従来飛島では小波の立つ時は^{（ママ）}漁油を撒いて水膜を造り十二三尋位までの深い岩盤に附着している鮑を突いて捕え、生又は煮干にして酒田に出していたが、明治三十年頃は五千貝位、昭和七年には一八四三貫と言う有様で大量はなかった。

従来この仕事をしていた漁夫は、五、六人に限られていたが、一日一人で十貫目位も捕る者もあった。昭和十一年六月から一部の反対を押切つて潜水夫に捕らせたのであるが、一月三十貫から百二十貫程の魚^{（ママ）}獲があつて八月までの許可期間に相当の収入があつた。（中略）

生貝六十貫に就て塩六升を加え、一昼夜そのまま放置し、それから鍋に入れて煮る。それを三十日間乾し、一週

間俵に入れ、白い粉が出る頃二日乾せば成^(ママ)品となる。

さざえはあわびと同じ場所から銚で突いて獲る。生で売出すのは交通の便が良い場所に限るので、都合悪い時日は塩辛として貯え、物交の材料とした」とみえる。

海藻類についてみると、「明治十三年の三ヶ村へ申達書に依ると、総て海^(ママ)草は従来より口明け取入^(ママ)おゐてハ聊成共平生盗取致申間敷事、是迄嚴重触達置候得共猶又入念村方相談可致とてその村で犯人を自由に処分する事を認めている。それ程口明を嚴重にして村民が十分に利益を得られる様に注意していたのである。

海藻類では若布、荒布、てんぐさ、えごぐさ、海苔、えげす、神馬草（ホンダワラ・馬尾藻・筆者注）が利用された。明治十年より十九年迄十ヶ年間の平均採藻高として島から報告したものに依ると、

和布	四〇〇〇貫	二八〇円
荒布	四〇〇〇貫	一八〇円
（ツルアラメ）		
エゴ草	八〇〇貫	八〇円
（エゴノリ）		
エゲス	八〇〇貫	三二円
（アミ草イバラノリ）		
海雲	五〇樽	一五円
（モズク）		
海苔	五〇貫	五円
神馬草	五〇貫	一・五円
（ホンダワラ）		
合計	五三八・五円	

とみえる。以上によると以前から若布と荒布が島の二大海藻であつた。若布は一月から芽を出し、三月中に成長するので、その頃を見量らつて口明にする。その時は女の人は朝六時頃から誰れでも採取を許されるが、午後二時頃仕事をやめる。近年は良い繁殖場が減少し、浦に二ヶ所、勝浦に三ヶ所しか無く、その中で御積島おしやくのものが上等である。荒布は十月頃芽を出し、三月頃迄成長する。江戸時代には御詔荒布として二百俵位づつ買上げられる慣列になつていたが、いつか千俵に増加させられ、而も加茂迄運搬して一俵五〇文で納めなければならなかつた。藏敷や雑用が三十四、五文かかり手取は十五、六文しかならないが殿様の御膳部御用の荒布と同様に七十五文にして貰いたいと酉の七月三ヶ村から願ひ出している。藩士の食用に供するものも御用荒布として供出させられていたものと見える。(中略)

エゴ草は四五月頃より比較的深い場所に生え、六七月頃成長するので村々申合わせの上茹つて乾かし、海水に晒して製する。海中に生えている間に時化する時は流れてしまうので収量不足であるが、岩の深みなどにたまつたものをエゴトリヤスでカラゲとる。明治三十年には千貫、昭和七年には二千貫程度であつた。浦に多く、法木はその半分、勝浦は最も少い。

テングサは浅い所から手で採り、海水にさらして白くする。海苔は寒と春に採れるが、寒海苔が良く約三千貫さんまの産額である。頗る厚く大きい海苔に製し、物交に使用した。

エゲスと呼ばれるものには二種類があつた。勝浦に六割、浦に二割五分法木に一割五分の割で生産する。土用に採取する。

モヅクは五月から生え、玉のついた一月頃採取する。石に生ずるものと藻に出るものがあるが、藻に出るものが

質が良い。全部塩漬にして出す。

なお、同書中に明治二十八年の漁獲物（魚貝藻類）の記載があるので引用しておく。烏賊・鱈・鮫・鰻・鯛・ほつけ・たなご・あじ・とびうお・鮓・かすべ・さざえ・あわび・雲丹・若布・荒布・海苔・エゲス・テングサ・エゴ」^{注(1)}以上。

なお、後述する聞き取り調査によると、飛島では鰻はあまり漁獲されないという。また雲丹は業者による採取がおこなわれたことがあったが採算があわなかったという。その理由として、日本海は塩分が多い（きつい）ので実がはいらないのだと漁民は思っているという。エゲスはイギスと呼ばれ、乾燥させたイギスを、よく水洗いし、飛魚のだし汁をかけて吸物の具にすると聞いた。

次に島内の土地利用と、あわせて農業についてみると、「昭和九年の飛島村役場の調査に依ると、総面積一一四九町歩の内、水田一町七反歩・畑四二町二反歩・宅地五町二反歩で、その他に六二町一反歩の針葉樹林地・六二町歩の混肴林・六五町五反歩の草地がある」と記録されている。

島の耕地に関する記録では「寛文二年（一六六二）のものが最も古い。然し是れは間と書いてあるので坪かどうかかわからず今日のものとは比較できない」として、「酒井家御土蔵記録」を紹介している。それによると、

勝浦 田九間式分七里五毛 畠式千百四十壹間七分

法木 田四間 畠三千七十三間

浦 田六間式分五厘 畠式千百四十四間

田合 拾九間五分式厘五毛

畠合 七千四百五十八間七分

寛文貳年寅之十月八日

とあつて、「田は三村に別れて記帳せられ、それぞれ年貢を割付けられていることがわかる。丹野栄一君が昭和二十一年勝浦の鈴木家で文献調査して寛文九年一町五畝十歩の水田を四人で耕作していた事を報告されているから、十九間の水田が一町五畝に当ることになるらしい」としている。

さらに同書よれば、「明治以後の記録が少し残っているのでそれに依ると、明治十年には田畑合わせて一九町六七畝五分、二十一年には一町五反六畝六分の水田が記録されてあつた。従つて此の方はその後殆んど増加してないわけである。一方畑は同じ年には二十二町三反七畝二十三歩であつたから平均耕地所有高は一反五畝三步に過ぎなかつたが、明治四十年国有林が村に払下げられ、防風林を設置してからは風下を開拓することが可能となり燃料にする野草蒔場の一部を挟めて畑が開かれた。反当り五田の価格で原野を希望者に払下げたのが、六町歩余に達し、個人所有地の差等を大ならしめた。この払下地を開いて畑にした者も少なくなかつた。

明治四十五年頃迄は毎年の様に開墾地が出来、三十三町三反十六歩となり、一戸平均にして二反二畝弱となつた。その後、大正四年迄は開墾が進まなかつたが、昭和六年には四十二町歩に達し、一戸平均二反三畝二十四歩となり、次第に総面積も一戸当りの耕地面積も増加した。即ち、漁業中心から次第に漁主農副に転換して来たのである。

その後、戦時中の食料増産熱で一戸当りの耕地面積も増加し、今日では四十八町歩、一戸平均二反五畝三步となっている。此の様に開墾されてもお林間に畑型が残っているのを見ると一層畑の多い時代があつたことが考えら

れる。恐らく元文頃（一七三六—一七四〇）の人口戸数の多かった時代にはもっと耕地も多かったであろう」という。

前掲書が編まれた昭和二十六年頃のことになるが、「現在は飛島の土地は水田に〇・七パーセント、畑に二〇パーセント、山林に二五・五パーセント、原野に五一・四パーセント、宅地に二・三パーセント利用されている」と記載されている。

なお、同書中に明治二十一年、昭和二十二年の田畑及び宅地に関する資料があるので掲げると、明治二十一年は、

田	畑	宅地
勝浦	一一町二〇畝七歩	二町二八畝四歩
浦	一町七七畝六歩	一〇町七二畝二六歩
法木	一〇町四六畝二歩	一町二七畝六歩
計	一町七七畝六歩	三三町三九畝五分
		四町六五畝一四分

それが昭和二十二年になると、

田	畑	宅地
勝浦	一八町九二畝	(記載なし)
浦	一二町八三畝	
法木	一二町二五畝	
計	一町六〇畝	四四町

とみえる。注⁽²⁾

次に農業についてみると、「莊内資料」中の記事だが年代は不明として前掲書中の記載の中に、^{注(3)}

「一、田地少々御座候得共、高山無之故水無之、天水を以植付候^ニ付、一向讒の義に御座候間飯米の分残酒田、加茂、本庄領等より買入申候。一、山畑少々御座候得共、是又菜、大根、茄子、角大豆類植付候ても大風の節海風吹ば飛掛候^ニ付、植村候ても用立不申候間作り不申候、大豆麦は少々作候。」

(以下略) とみえる。

「飛島では一九三世帯中、一七四世軒迄が多少の別はあつても畑作だけは行っている。耕地の多い者は七反五畝で農村に於ける小農程度になっているが、中には一畝二歩の野菜畑だけの者もある。三反以下が大部分で一二七戸即七一パーセントを占め、六二パーセントの耕地を所有しているが、その上五反以下の者は四二戸で二四パーセントに当り、二七・五パーセントの土地を所有している。島に於ける大農階級は八軒で八・八パーセントの土地を経営しているが、此内六軒が浦の水田耕作者である。」

とみえる。この記載に年代は記されていないが引用書が刊行された昭和二十六年に近い頃の数字であるとみることができる。^{注(4)}

(三) 漁業生産暦と漁法

前掲の如く飛島ではアワビ等の貝類や藻類を採取する場合、裸潜水漁による伝統的な漁法はおこなわれていない。

アワビをはじめとする貝類や藻類、磯魚やタコなどは「イソミ」と呼ばれる漁法で捕採されてきた。

小船（イソブネ）の上から海中、海底の魚貝藻類を見定め、長い棹の先に付けた鉄製のカギでアワビを岩礁から剥がし取ったり、サザエをサザエヤスではさみ取ったりする。また先端が三本のヤスで魚類を突いたり、専用のタコトリヤスでミズダコを突くことや、メトリガマで若布を刈り取るほか、ネジリマタを用いてアラメ採取をおこなったり、テングサをテンツキボウで採取する漁法である。（図・写真参照）

イソミによる漁法は漁期が一年のうち大きく二期に分かれている。十二月初旬から翌年の二月末頃までの寒い季節はアワビ・サザエ・タコ（ミズダコ）が主な捕採対象物である。この時期は海水が澄み、「二月までは海底の針一本でも見える透明度がある」といわれるほどである。

しかし、三月にはいると、新潟市を河口とする信濃川の流水が飛鳥方面にまで影響を与えることや最上川の影響で海水が濁ることあるのにあわせて、海底の岩礁に海藻がはえはじめてくるので、海底が見えにくくなるのでイソミは終る。

そして、第二期が始まるのは五月になってからである。五月初旬になると各種の海藻もかなり成長する。この時期、ワカメ・アラメなどの海藻が繁茂するので再びイソミによる海藻採取がはじまり、六月いっぱいまでつづく。その他、寒い時期に捕獲されるミズダコとは別の種類のコハナダコ（小花蛸）の名で呼ばれるタコは七月はじめから十一月中旬頃にかけて捕獲されるが、このタコは主に女性が磯に出て比較的浅い岩礁での漁だが、船上からイソミによって捕獲することもあった。

イソミによるタコ
 (ミズダコ) 漁は、は
 やければ十一月下旬こ
 ろから、おそくても十
 二月初旬にはじまり、
 翌年の二月あるいは三
 月下旬、漁獲があれば
 四月いっぱい頃まで続
 けられることが普通で
 あった。

春先のタコは産卵の
 ために浅場にいるとい
 われるが、四月も下旬
 になると、この卵もか
 たくなり、美味でなく
 なることもあるので捕
 獲しなくなってしまう

山形県酒田市飛島勝浦の漁業生産暦(新暦)

本間権四郎氏聞書
 (昭和元年9月30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
イ ソ ミ													アワビ・サザエ
													ミズダコ
													コハナダコ
													ワカメ・アラメ
													エゴ
													イギス
													テングサ
イ カ 釣													ヤリイカ 一本釣
													メイカ釣 (刺網)
													夏イカ 一本釣
タラ延縄													ハエナワ
サメ延縄													ハエナワ (底刺網)
タイ延縄													ハエナワ
ホッケ一本釣													(刺網)
カスベ延縄													(刺網)
エソ刺網													
トビウオ刺網													
カレイ刺網													メバル (刺網)
アジ底建網													定置網
シマタコ底建網													定置網

(平成14年8月4日調査)

のだという。

海藻のエゴは八月下旬の十五日間ほどのあいだにエゴトリヤスを用いて採取された。

イギス（エゲス）も同じく八月十五日から九月十五日頃までの一ヶ月間、カッチャクリという漁具を用いて採取する。

テングサはテンツキボウで夏のあいだ口明けにあわせて採取がはじまる。はやければ七月初旬、おそくても盆あけには口明けとなる。八月いっぱい採取した。テングサは、エゴ（グサ）と同じように本荘、鶴岡方面の農家に持っていくと餅米などと交換してもらえるので貴重であった。大変喜ばれたという。この物々交換に関しては、早川孝太郎の『羽後飛島図誌』に記載されている「五月船^{さつきぶね}」の解説を参照されたい。

イカの一本釣は主にヤリイカ釣で、産卵のために島周辺にやってくる。二月初旬から三月いっぱいまでは大きなヤリイカ一本釣をおこなった。ヤリイカの一本釣はサメの皮の疑餌をつけて釣る。四月にはいると、メイカという種類のちがう小さなイカ釣がはじまり、五月いっぱいまでつづく。メイカは刺網で漁獲することもあったが、イカの漁獲方法は明治三五年頃、富山県の人に教えられたチョコアミ（猪口網）による漁法でもおこなった。フクベ網の名もある。

さらに、六月中旬頃から七月いっぱい、あるいは八月中旬頃まで、夏イカ一本釣がおこなわれた。夏のイカ釣は夜の仕事（夜勤）であった。

タラはイカと共に主要な漁獲物であった。タラは延縄により一月初旬より漁がはじめられ、二月下旬までの約二

ヶ月間が漁期であつた。ハエナワ漁が主流であつたが、後に底刺網を使用して漁獲するようになった。

サメ延縄はアブラザメを漁獲するためのハエナワで、三月初旬より下旬までの約一ヶ月間おこなわれてきた。水深百五十メートルから二百メートルの深さにしかける。アブラザメは底刺網でも漁獲された。

タイ延縄は五月中旬より六月下旬までの漁であつた。

ホッケは一本釣で漁獲されるほか、刺網による漁もおこなわれてきた。漁期は三月中旬頃から五月いっぱいまで。カスベも延縄で一月初旬より四月中旬頃まで漁獲された。カスベは、ドブカスベと呼ぶ種類で大きなものは約十キロ、小さなものでも一キロから二キロの重さがあつた。このドブカスベは深海魚で水深二百メートルから三百メートルの深さにノベナワをしかける。刺網による漁もあり、シケの中に刺網を張り立てておくとズワイガニやタラバガニが漁獲されることもあつた。

また、カスベの種類にはセカスベ（カラゲともいう）と呼ばれる大陸棚の上部に生息しているものがあつた。セカスベの漁期は特になかつた。

エソは刺網によつて漁獲された。漁期は五月いっぱいの約一ヶ月であつた。

メバルも同じく刺網により漁獲され、漁期は五月いっぱいの約一ヶ月であつた。

トビウオは六月中旬から七月いっぱいの漁で、刺網により漁獲されてきた。

カレイは四月初旬から五月いっぱいの二ヶ月間が漁期で、刺網により漁獲された。

アジは底建網（定置網）により主に漁獲された。漁期は九月初旬から十一月いっぱい約三ヶ月であった。シマタナゴもアジと同じく底建網（定置網）により漁獲される。漁期は五月の一ヶ月と九月から十月の二ヶ月の二回。五月には深場から水深の浅い島周辺に産卵のためにやってくるといわれる。

（四）農業生産暦と農業

「地域の史的背景」においても述べたように、昭和九年当時、飛島における耕地面積は、水田約一町七反、畑は四二町二反歩にすぎない。島全体で水田が二町以下であることをみれば、いかにすくないかがわかる。しかし、こうした現状は、わが国における各地の離島と比較した場合、逆に、二町ほどの水田のある島として位置づけられるのかもしれない。というのは、わが国には水田耕地が皆無にちかい離島もかなりの数が存在するからである。

島内の水田は浦（現在の中村）の「田ノ下」とよばれる場所に集中してあったただだと聞いた。

稲は四月中旬に苗代をつくって育て、五月頃になると田植えをおこなった。島は対馬海流の影響で他地域に比較すると温暖であるため、酒田や庄内地方よりは農作業もはやい。稲刈りは九月下旬から、おそくとも十月上旬にはおこなった。

畑では、大麦を主に栽培がおこなわれていたが小麦も作っていた。近世以降、比較的人口の多い島だったので主食を確保する努力は大変であった。

大麦は十月中旬頃になると種蒔きをおこない、翌年の六月中旬頃に収穫した。

小麦の種蒔きは、大麦よりやや遅れて、十一月初旬頃におこなわれたので、収穫も大麦より半月ほど遅れて六月下旬に刈り入れをおこなった。

大豆と小豆の種蒔きは、毎年、山藤の花が咲く頃をめやすにおこなってきた。六月初旬には種を蒔く。収穫は大豆の方が約一ヶ月ほど早く、十月下旬にはおこなった。しかし、大豆の収穫は遅くなると十一月いっぱい頃までかかることもあった。

小豆は大豆と同じく六月初旬に種を蒔くが収穫は十一月下旬ぐらいまでかかった。

馬鈴薯は方言でゴトエモともいう。飛島では若布のことを「メ」・鮑のことを「オビ」・鯛のことを「テア」(『羽後飛島図

山形県酒田市飛島勝浦の農業生産暦（新暦）本間権四郎氏聞書
(昭和元年9月30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
米（稲）				--	—	—	—	—	—	—			浦(中村)水稲
大 麦	—	—	—	—	—	—					—	—	
小 麦	—	—	—	—	—	—					—	—	
大 豆						—	—	—	—	—	—	—	
小 豆						—	—	—	—	—	—	—	
ジャガイモ			—	—	—	—	—	—	—	—			ゴトエモ 馬鈴薯
サツマイモ						—	—	—	—	—			戦 後
大 根			—	—	—	—		—	—	—			

(平成14年8月4日調査)

誌』による)ということを見ると、「エモ」は「イモ」が訛った言葉であろう。また、ジャガイモの名もある。

島では雪が降りつもることはほとんどないので馬鈴薯の植付けは三月下旬頃になるとはじめられる。これは山形県内の庄内地方に比較すると早い方である。遅くても四月十五日の祭礼前には植え終った。収穫は七月二十日を目安にしていたという。

また、薩摩芋は昭和二十年以降(戦後)になり栽培されるようになったという。芋の苗は五月初旬に植え、九月下旬には掘りあげた。

大根は四月頃に蒔く春大根があり、春に蒔いた大根は五月下旬から六月中旬頃になると収穫がはじまった。また、八月中旬頃に蒔く秋大根は十月下旬頃から十一月中旬にかけて収穫した。

島は全体が平坦で台地状をなすため、急峻な場所はない。したがって耕地を開墾するためには手間がかからないのだが、風が強いために防風林や防風柵をつくらなければ作物の成育をさまたげる。

他方、人口の多い島であるから燃料もそれだけ多く確保しなければならない。台地上の樹林を伐採して燃料にすれば、耕地の防風林の役目がなくなる。そのため、燃料を確保するために山の木を伐採するのではなく、カヤ刈り場でカヤを刈り、それをおもな燃料にしてきたという。

(五) イソミ(漁法)と漁具

以下、イソミ(漁法)について、アワビ採取をはじめ、飛島におけるこの漁法の特徴の一つであるタコ(ミズダコ)漁や海藻採取など、捕採対象物ごとに漁法、漁撈用具について詳述し、イソミの伝統漁法を明らかにしていきたい。

飛島でイソミをおこなっていた人達は話者が十歳ぐらいの時には全戸に近く一七〇人ぐらいいた。

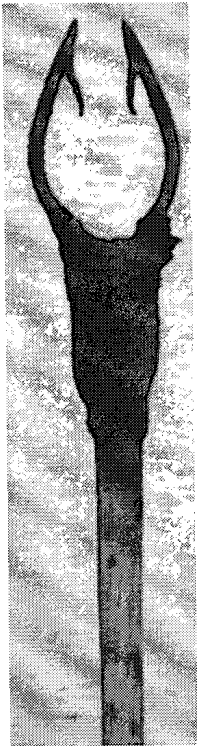
十二月初旬からはじまるイソミでは、主にアワビ・サザエ・タコ(ミズダコ)などを捕獲し、翌年の二月下旬までつづけられる。

アワビ採取には「カギ」と呼ばれる鉄製の鉤が用いられる。カギの型は大きく二種類に分けられる。

一つは丸型で疑問符型をしており、全体の形状が丸味をおびている。この型のカギは、岩礁中にあるアワビを起すのに用いる。

他の一つは角型のカギである。角型のカギは、アワビが岩礁上にいたり、岩礁のふちなどにいるときに用いられる。いずれのカギも鉄製の部分に「ニキュウ」という名前の材を薄く削り、長さ二尺ほどにして縛りつける。このように「ニキュウ」製のタモギを縛っておくと、その部分が反り曲るためクッションの役目をはたす。すなわち、アワビを岩礁から剥がすときに、その部分が「タメル」(曲る)のでアワビを剥がしやすい。

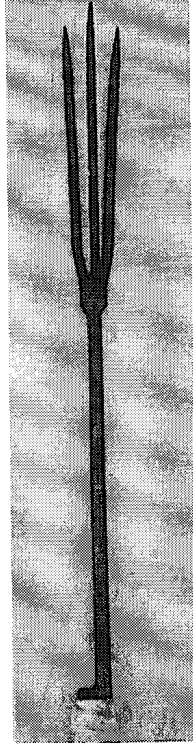
ニキュウの材は、どんなに曲げてでも折れないという。しかし、この材は島内には自生していないため、鳥海山の山麓方面に求めなければ入手できなかったという。



タコトリヤス
(マガリヤス)



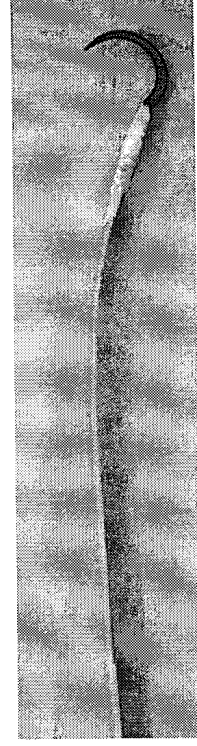
サザエヤス
(法木にて)



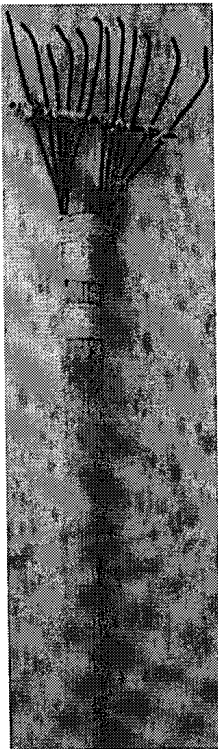
サザエヤス



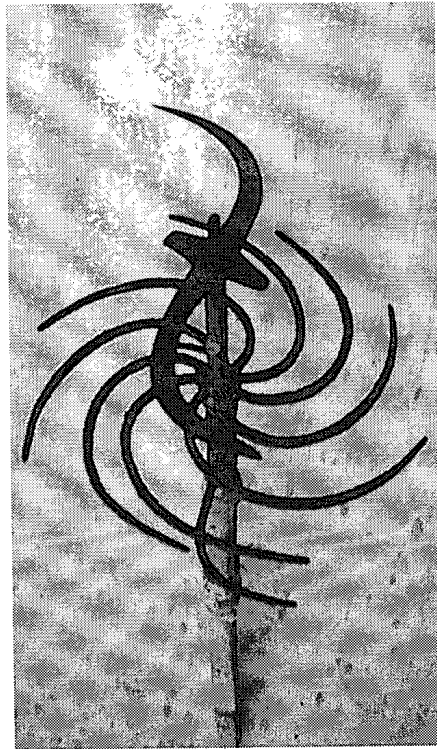
カギ
(角型)



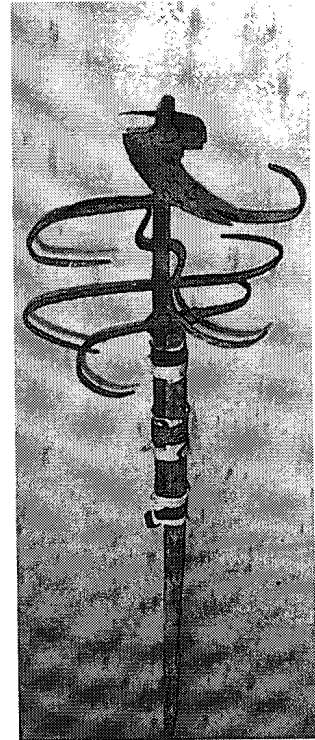
カギ
(丸型)



カッチャクリ



エゴトリヤス
(エゴマキ)



ワカメトリガマ
(エゴマキ)

この、タモギ（腕木となるクッション）をカギに紐り、その後長い「サワ」（棹）を取り付ける。すなわち、鉄製のカギを二尺ほどの長さのニキュウに縛り付けたあとにサワをつなげる。この長棹の部分を「エ」（柄）と呼んでいた。柄にはアカガシ（赤櫟）材を用いたが、シログシ（白櫟）材も用いた。カシ材は堅いばかりか丈夫で、特にアカガシは水に強かったので長年にわたって使用できた。

普通、二尋から三尋ほどの長さにカシの柄を縛り、さらに後の二尋半ぐらいは杉の柁目を削った棹を付けた。この棹の部分を「ウラザワ」（オ）といった。ウラザワに杉材を使用すると全体の重量が軽くなるので使いやすいという。

この棹（柄やウラザワ）はすべて自製した。全長は四尋以上になるが漁場の水深にあわせてつなぎあわせ、長さを調整する。

このようにアワビ採取をおこなうための「カギ」は、カギ・ニキュウ・カシ材の柄・杉材のウラザワと継ぎあわせて使用された。

また、鉄製のカギはほとんど飛島の島内で製作（自製）したという。

アワビ採取をするときは、アワビ取りのカギを用いて殻の部分にかけて剥がすが上手にいかないと中身を傷つけてしまうことになる。カギを殻にかけて剥がせば、その後は、水圧がかかるので、アワビはそのまま船まで引きあげることができるのだという。

しかし、カギを使用して採取したアワビは中身に傷がつきやすく、特にアワビの内臓（ウロという）にカギがかかるとうじきに死んでしまう。それでも冬期は少々生きているが、夏期にとったものはアワビを活かしておこうとし

でも傷口が痛んですぐに死んでしまうという。

飛島のアワビが安い値段なのは、カギによる採取で傷がついてしまうため、市場価格は半値ぐらいになってしまったと聞いた。以前は庄内地方をはじめとする農村地域との物々交換をおこなうために塩辛に自家加工したので死んだ貝でもよかったが、その後、酒田との定期船が運航するようになり、流通面での変化がでたために、上述のような問題点が浮かびあがることになった。

カギの大きさは、疑問符型のカギで、最も太い部分（ニキュウに縛る部分）で直径〇・七センチ。先端にいくにしたがつて細くなり尖る。横幅は七センチ、カギになった部分は四センチ。カギのフトコロになった部分の幅は六センチである。しかし、カギの太さの直径の部分を含めると、上部の横幅と同じく約七センチある。

他方、角型のカギの大きさは、カギの最も太い部分の直径が〇・八センチ。同じく先端にいくにしたがつて細くなり、尖っている。角型のカギは丸型（疑問符型）のカギに比較すると扁平で楕円。他の部分は丸型の大きさと変わることはない。

最近使用しているカギはニキュウの部分に杉の柾目を用いた「アテ」をつけ、そのあとにカシのサワ（棹）をつけると聞いた。アテの長さは二尺ほどと伺ったが実測したアテの長さは丸型のカギは五六センチ、角型のカギは四〇センチであった。個体差もかなりあるらしい。

サザエをイソミで採取するには「サザエヤス」を用いて岩礁上のサザエを挟みこむ。

話者が所有するサザエヤスは先端が鉄製で三叉に分かれていた。分かれている部分の長さは二十三センチ。鉄材

丸棒の太さは直径〇・六センチで先端にいくほど細くなり、尖っている。先端部分に眼をあてて三叉をみると三本が各四センチずつの間隔をおいて正三角形の角の部分に位置し配置されている。この三角形の内側にサザエを挟みこむので、三本は弾力をもっている。この三叉が長さ五十六センチの鉄の丸棒に溶接によりつけられ、まとめられている。(写真参照)

サザエヤスは長さ五尺ほどの檣材のサオに付けられ、さらにその後には軽いヤスダケを水深に應じてつなげる。サザエヤスに使用する竹なので「ヤスダケ」の名がある。

アワビ採取の「カギ」には竹材の棹は使用しないが、サザエヤスには用いている。

飛島には竹が自生していない。したがって竹材は新潟県の粟島や他地域から求めた。その後、粟島にサメ漁(サメ延縄)に出かけた折、竹の根を飛島に持ち帰り植えたものが、現在一ヶ所だけ育成されているという。上述したようにヤスに使用する竹なので島民はヤスダケと呼んでいる。

法木で実測したサザエヤスは長さ二十八センチの鉄の丸棒の先端に三本の叉になるように十四センチの三叉が四センチ間隔で正三角形になるようにつけられている。太さは、丸棒と三叉の根元の部分はいずれも同じく〇・八センチ。三叉の部分は、先端にいくほど細く尖っている。実測したヤスは、長さ二十八センチの丸棒に檣材のサオが直接結びつけられていたが、ヤスダケはついていなかった。檣材のサオの長さは約二尋ほど。

サザエは酒田方面へ物々交換に出かけた際各種の農産物と交換された。酒田に出かけた際、酒田の鍛冶屋でサザエヤスを注文し、製作してもらう。三叉の部分は溶接してあるが、サザエヤスの中には酸素溶接によるものも見かけた。

農村地帯に出かけてサザエと物々交換するため、サザエは塩辛に自家加工をほどこしておく。活きたサザエの殻を石で割り、中身を取り出したという。

タコ（ミズダコ）も十二月初旬からはじまるイソミで捕獲され、この漁は翌年の四月下旬までつづく。ミズダコは、冬季になると北海道周辺の北の海域から南下をはじめ、十一月から三月末頃まで海岸近くの岩礁地帯の岩のわれめの穴にはいつて暮らす。飛島ではこのタコの入る穴を「蛸穴」とか「蛸石」とか呼んでいる。話者は「タコイシ」と呼んでいた。

タコは夜行性で、夜になると餌を探して穴から出て、貝類のアワビやサザエなどは穴に運んで食べ、殻を入口に出すので、日中は穴の中に姿をかくしていても、すぐにわかる。姿が見えなくても「ヤス」や「ツカシボウ」を穴の中に入れるとすぐにわかるという。（図参照）

話者がこれまで捕獲したミズダコの最も大きなものは九貫目あったという。

そのミズダコは、話者の父と二人で朝方早く漁に出かけて見つけたミズダコであったが、捕えて船上にあげるまでに三十分ぐらいかかったという。

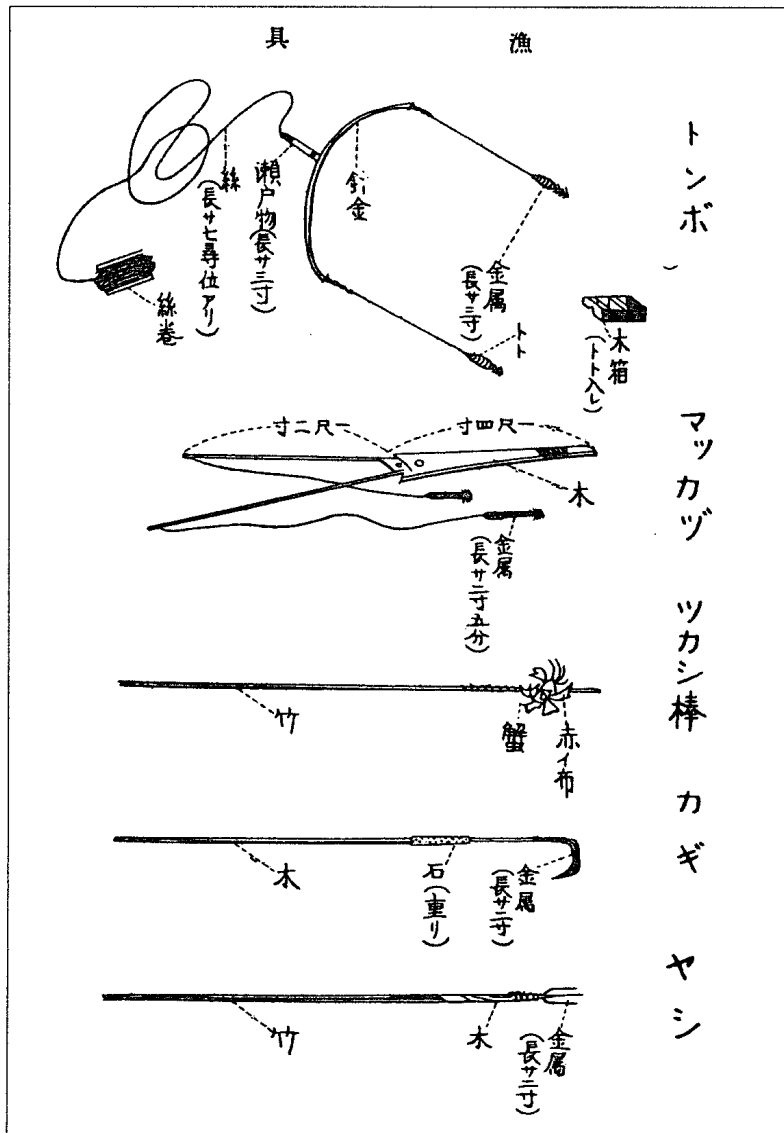
ミズダコの大きなものは四貫目から五貫目というから特大以上の超特大ということになる。普通のミズダコは二貫目から三貫目どまりであることからすれば、いかに大きなタコであったかがわかる。したがって、この時期にタコ漁を目的としてイソミに出漁する際は二人以上で出かけることが多かったという。

話者の家ではタコイシ（タコアナ）はもっていないかった。というのは、タコの入る岩礁の穴には所有権が決って

いるのである。が、このことについては参考文献や引用文献にゆずる。

ミズダコを捕獲するには「タコトリヤス」(マガリヤスともいう)を用いて突き取る。ミズダコが生息している水深は、普通で四尋から六尋(一尋は約一・五メートル)ぐらい。浅い場所では一尋から二尋の場所にいることもある。最も深い場所で七尋から八尋どまり。ミズダコは海底の岩礁上を移動している場合もあるが索餌行動は夜間なので岩礁の割れ目やタコイシ(タコアナ)に入って、足(話者はウデといっていた)の吸盤をひっくり返して見せているタコもいる。こ

うしたタコを見つけたたり、また、餌にしたアワビ等の貝類の殻がタコイシ(穴)の入口にあるのを見つけ、イシの奥にタコがいると思われる時はタコトリヤスをイシの穴に入れる。タコにヤスが当ると「モクッ」とした感触がタコトリヤスをおして手につたわつてゐる。



『島と漁民』より
(トンボは、烏賊釣用・マツカヅは股釣りの意で
烏賊釣具・ツカシ棒は蛸釣用・カギは鮑とり・
ヤシは栄螺とりと説明されている)

話者はその時の感触が忘れられないという。

また、タコトリヤスをイシ（穴）に入れる前に、赤い布やカニ（蟹）の餌を竹棹の先端に結びつてミズダコを誘い出すこともおこなった。この道具を「ツカシボウ（棒）」といった。（図参照）

タコトリヤスでタコを突いたあとは、そのままにしておく、タコがしぜんにイシから出てくる（あがってくる）という。

タコが出てきて、かけだす時（泳いで移動をしようとする時）、吸盤を岩からはなすので、その瞬間をみはからつて、再びヤスで少し突きさし、刺激を与えると「フワー」とタコトリヤスと一緒にいてくるので、タコトリヤスをすばやく引きあげる。

ミズダコを捕える時に最も注意と熟練が求められるのは、このようにタコが海底からはなれる時のタコトリヤスのあつかいかたと、もう一つは水際（水面）からはなれて船に引きあげるときのあつかいであるという。

タコが水際から離れる時は、タコの吸盤が船端に吸着しないようにしなければならぬのである。そのためには、タコトリヤスを手で持ちながら船端に足をかけて引きあげるのだが、まず、船を風上に移動させ、自分は船端に片足をかけ、一瞬のうちに、一気に引きあげ、タコの足が船端につかないようにする。

この時、タコの頭（胴）には海水がたくさんはいつているので、自分の両手を使い、タコの頭（胴）の中に両手を入れ、まず、タコの頭（胴）を船上に引きあげなければならぬ。こうするとタコの頭（胴）の中の海水がこぼれ、タコの足はしぜんにあがるのだと聞いた。

取り方をまちがえ、大きなミズダコが船底についてしまうと、それをはがすのに苦勞するばかりか、新潟方面ま

でも連れていかれてしまうという話も聞いた。

タコがイシ（穴）に入っているのではなく、海底を移動している場合もある。このようなタコをハエダコ（ハイダコ）といった。ハエダコを捕獲するのも楽しみの一つであったという。

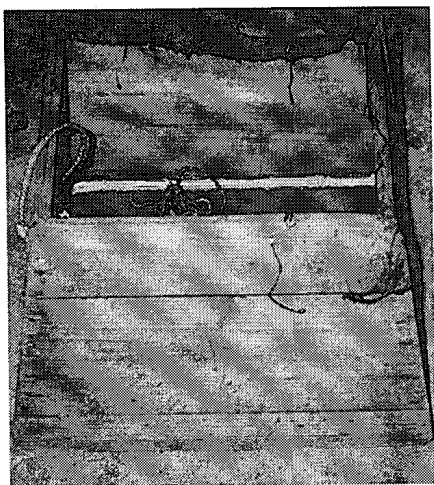
タコイシ（タコアナ）を所有していない漁民は、昼間でも餌を探しているハエダコを主に捕獲するしかない。タコは餌のカニを食べるために浅場に入ってくるので、その時をねらう。この時は上述したツカシボウを使うこともある。また「ヤシ」あるいは「ノヤシ」で突く。（写真参照）

毎年、五月頃は産卵のためにタコイシ（タコアナ）の中に入ることが多い。話者は一日にミズダコを九匹捕獲したのが現在までで最も多かったという。

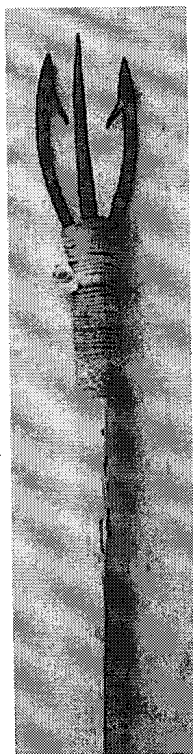
上述したように「タコトリヤス」は「マガリヤス」とも呼ばれる。

話者の所有している「タコトリヤス」を実測すると、タコトリヤスの鉄の部分の長さ九センチ。最も太い部分は直径〇・六センチ。「メ」と呼ばれる「カエシ」の部分は先端から四・五センチ。先端の開いた幅は二・五センチであった。

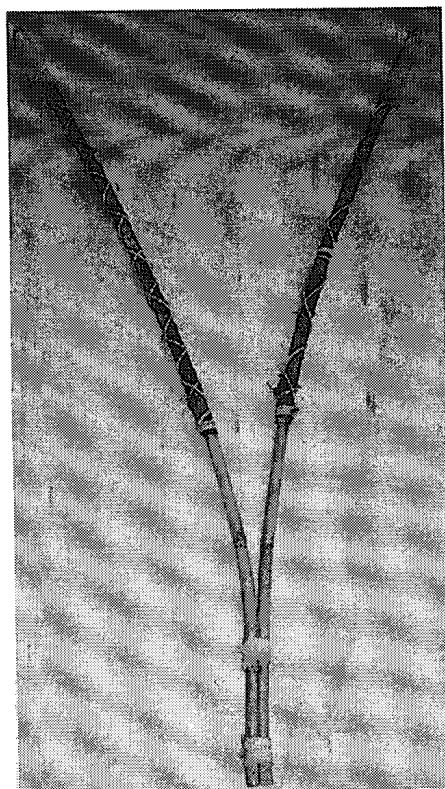
この鉄製のタコトリヤスをタモギと呼ばれる、やわらかい棹に縛りつける。縛るのには動物の皮などを用いた。タモギの長さは三尋ほど。イソミ専門の漁民は五尺もある長い棹をとりつけている。タモギはやわらかいうえに折れることがないという。しかし、飛島にはタモギが自生していないので、庄内方面の農家に出かけて入手したり、まとめて島に持ち帰った仲間から売ってもらったりした。



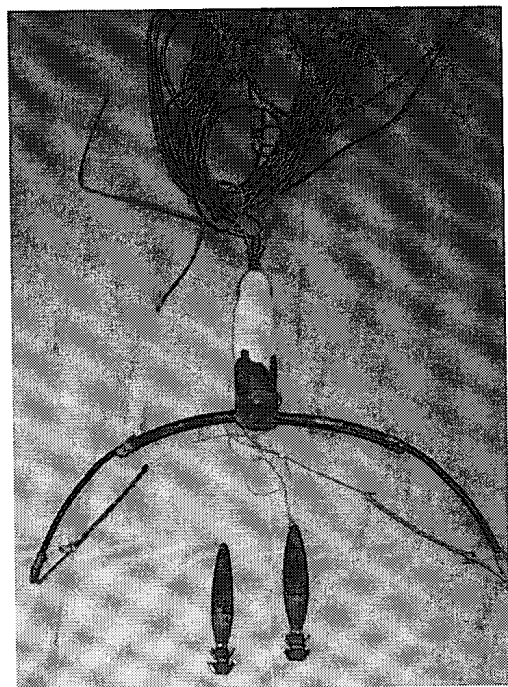
ガラスバコ (大型)
(法木にて)



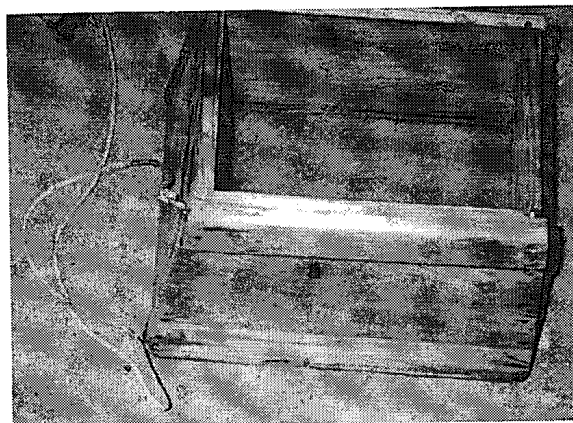
ヤシ
(ノヤシ)



ネジリマタ (アラメマタ)



イカ釣り用のトンボ



ガラスバコ (法木にて)
(小型)

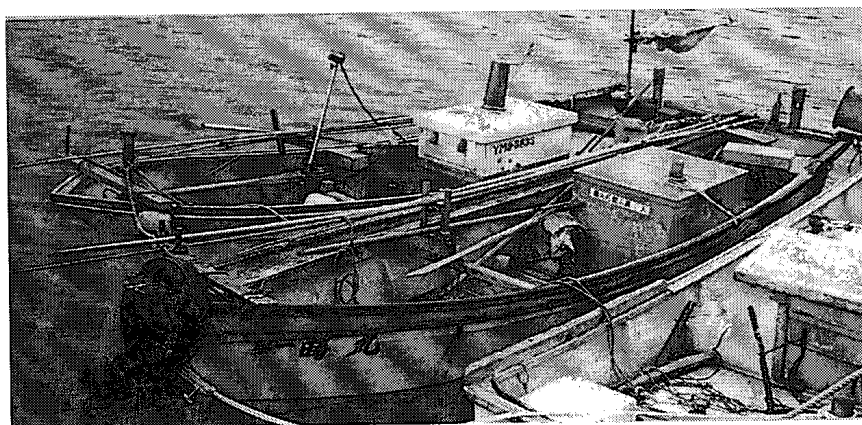
イソミによるワカメやアラメの採取は五月から六月にかけておこなわれる。

ワカメ採取は「メカリガマ」または「メトリガマ」と呼ばれる専用の小鎌で刈りとった。飛島ではワカメを「メ」と呼んでいるので「メ」を刈るカマという意味である。実測したメカリガマは話者所有のもので、刃の部分は十二センチ、全体の横幅十四・五センチ、刃の上部の最も厚い部分〇・一五センチ、刃の最も厚い部分の幅二・八センチ。柄を上げる部分は十三センチである。この刃に櫟材のサワ（サオ）を縛りつける。サワは少し曲げて製作したものが使われた。その方が作業がしやすいという。

ワカメ取りは近年、「ワカメトリガマ」も使用される。先端の幅三十センチ、カマの半径十五センチ。（写真参照）

アラメは「ネジリマタ」または「アラメマタ」とか「アラメトリマタ」と呼ばれる二又の道具で採取する。長さ七十六センチ、太さ一センチの竹材を先端が約四十センチほど開いた状態にして結び、竹材に木綿の布を巻きつけておく。布を巻き付けておくと、アラメを採取するときに、すべらない。このネジリマタに櫟材のサワ（オ）につなげる。「ガラスバコ」（後述）で海底を覗き、アラメの生育している根元の方にマタをさし込んで、てばやくねじり取る。力がいる仕事で、ねじってから船上でひっくりかえるほど力を入れて引いた。深い場所では、櫟のサワ（オ）に、さらにウラップに杉材のウラサワを二尋ぐらいつなげることもある。また、鳥海山の麓にあるネマガリダケを使うこともあった。（写真参照）

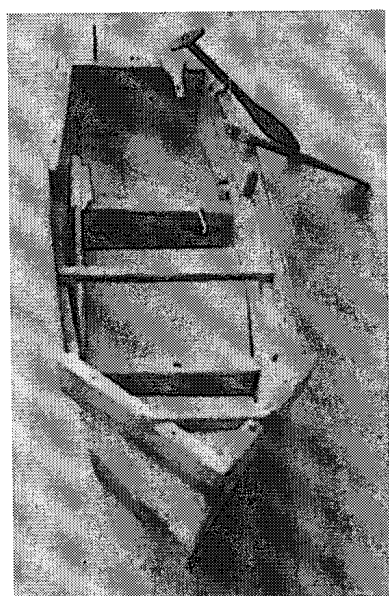
テングサの採取は七月初旬頃からはじまり八月下旬頃までつづく。テングサは「テンツキボウ」と呼ばれる鉄製



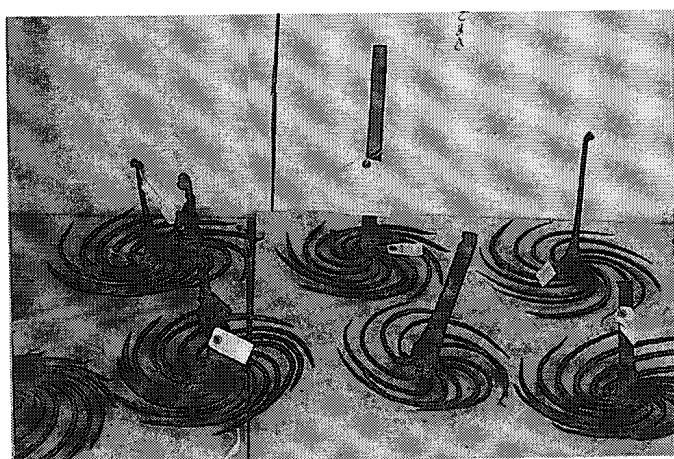
現在のイソミ用
小型漁船



テンツキボウ



イソブネ
(磯船) の
模型



エゴマキ (鶴岡市・致道博物館)



話者の本間権四郎氏

の櫛型の道具で採取した。テンツキボウは幅〇・八センチ、長さ八センチの櫛の刃が十本並んでいる。刃全体の横幅は十・五センチ。高さも十・五センチで同じである。刃の厚さは〇・一五センチ。これに約八センチ、幅約三センチの鉄製の柄がとりつけられている。そのあとに長さ六十三センチの櫛材の「アテ」を付け、棹の長さは水深に応じて調節する。また、櫛材のアテは鉄製の環でとめられている。道具は押して使用する。（写真参照・刃が一本欠落している。）

エゴは八月中旬から下旬にかけての十五日間ほど採取した。エゴの採取には「エゴトリヤス」と呼ばれる道具が使われる。エゴトリヤスは鉄製で、約一・五センチほどの鉄の丸棒に、半月形の刃が五本ないし六本、一定の間隔をおいて取り付けられている。刃の部分は半径十二センチ、刃幅は〇・五センチ。このエゴトリヤスに櫛材の「アテ」を付ける。最近ではエゴトリヤスでワカメも採取するようになった。話者が若い頃は、バンセンとよばれる太いハリガネで自製したものを使っていたが、のちに、酒田の鍛冶屋に注文して溶接したものを使うようになった。

エゴトリヤスの刃は、五本ないし六本がそれぞれ異なる方向に取り付けられているので、流れてしまったオチエゴを取るのにはむかない。そこで、オチエゴを採取するには、もっと小さいウズ巻き状のエゴトリヤスを使った。「エゴマキ」の名もある。（写真参照）

イギスは「エゲス」とも呼ばれる。イギスの採取は八月中旬から九月中旬の約一ヶ月間行われる。

イギスは二種類あり。磯の上の干満の差のある場所（満潮になった場所）に生育するイギスと、他の海藻の上に

ワタボウシをかぶせたように生育するイギスがあるという。イギスは素手で採取することもあるが、「カッチャクリ」と呼ばれる道具を使つて採取した。

カッチャクリという道具は小型の熊手のようなもので、太いハリガネを使つて自製した。浅い場所での採取は岡から出かけるが、船で出かける採取場所もあった。

話者の所有しているカッチャクリを実測したが、熊手の部分は六本ずつで左右にわかれ、合計十二本。先端の幅は約十五センチ、長さもおよそ十五センチであつた。粗末な自製の民具であつた。(写真参照)

イギスは吸物の具に用いられた。トビウオの干物でダシをとると上等な吸物になるという。

磯魚等の捕獲には「ヤス」が使われた。ヤスは「ヤシ」とも呼ばれる。「ノヤシ」という名もある。話者所有の実測したノヤシは、三本のノヤシで、太さ(直径)一センチの先に約十四センチの長さに三本が並んでいる。飛鳥ではノヤシのカエシの部分を「メ」というが、「メ」の長さは六センチ。真中の一本には「メ」がない。(写真参照)

ノヤシはヒラバ(平場)にいるタコを突くために用いる。タコを突くときは頭(胴)をねらう。ミズダコ専用で七貫目から八貫目もある大蛸を突くこともできるように丈夫にできている。ノヤシは先端が三角形の角にあたる。

ヤスの中にも「三本ヤス」と呼ばれるヤスがあり、ヒラメを突いたり、産卵のために集まってくるアイナメを突くのに使用した。

イソミをおこなう際、船上から海底や海中を覗くには「ガラスバコ」を用いる。ガラスバコには大型のもの、小型のものと個体差がある。

法木で実測した大型のガラスバコは、深さ（高さ）三十三センチ、ガラス面の下部は四十三センチ×三十センチ。上部の覗き部分は二十九センチ×二十四センチ。板の厚さは一・五センチの杉材。杉材は軽くて使いやすいが、松材だと重すぎてしまうと聞いた。重すぎるガラスバコを使うと、波がある時にガラスバコが船体にあたり、ガラス部分から水漏れをしてしまうことがあるほか、片手であつかうのに重くて不便なことが多い。使用する時、波に流されないように細紐がついており、船に結んでおけるようになっていた。

同じく法木で実測した小型のガラスバコは、深さ（高さ）二十七センチ、ガラス面の下部は三十八センチ×二十八センチ。写真参照の面に細紐がついてあり、板面に小さな穴をあけて紐を通してある。上部の覗き部分は二十六センチ×十七センチであった。いずれも外側の実測による。杉板の厚さは一・五センチ。

（六） 漁船・その他の聞取り

飛島で伝統的に使用してきたイソミをするための漁船は「イソブネ」と呼ばれてきた。

現在、地元の飛島にイソブネは保存されていないが、鶴岡市の致道博物館に国指定の重要有形民俗文化財「庄内浜及び飛島の漁撈用具」（一九三七点）の中に含まれて保管されている。また、写真資料（二次資料）としては、宮本常一著『離島の旅』（人物往来社・一九六四年）や同編『僻地の旅』（飛島紀行・安斉秀夫著・修道社・一九六〇年）の中に掲載写真がある。

イソブネ（磯船）の大きさは普通のもので肩幅五尺、敷きの長さで二十尺。イソブネには部屋（しきり）はない

がミヨシからオモテガイ（トリカジ側一人）、ウシロガイ（オモカジ側一人）、ナカノマ（カイ）トリカジ側一人、トモ（トダテの上にトコがあり、櫓を使う一人などが乗る。普通は四人ぐらい乗り、イカ釣りなどに出漁する時はウシロとナカノマの間に四尋ほどの大きさの帆をかけた。（写真参照・模型）

イソミをおこなう場合は、このイソブネのナカノマでヤシ（ス）を専門に使ったり、時にはトモでカイを使いなからイソミをすることもある。したがって、トモにいる者は櫓を使ったり、櫓を使ったりした。カイを使う人をトモドリと呼び、トモでヤシ（ス）だけを専門に使用することもある。

船大工は飛島の勝浦にあった。船材の杉は主に酒田市の山の杉材が使われた。船大工は鈴木永助という名前であった。話者が使用していたイソブネは「アサナギマル」の名がつけられていたという。

ワカメを採取する際に使用する「メカリガマ」（メトリガマ）には、話者所有の実測したもの以外に刃の部分七寸ぐらい長くて細いものもあった。この形態のメカリガマは浅瀬のワカメ採取に用いた。

イカの種類にはヤリイカ・メイカの呼び方のほかにスルメイカ・マイカなどと呼ばれることもある。イカは日の出・日の入・月の出・星の出などにさわぐという。このときはイカが群れをなして浮上してくるので夕暮れどきは夜光虫が光って美しい海であったという。イカ釣には「トンボ」と呼ばれる道具が使われた。（図・写真参照）水深は二十尋から二十五尋。イカが浮上してくると水深一尋で釣れることもある。

飛島ではタコ（ミズダコ）の入る穴を「蛸穴」とか「蛸石」とか呼んできた。話者は「タコイシ」と呼んでいた。

その所有権が認められていることはよく知られているので詳述をさける。近年、タコ（ミズダコ）を捕獲するのに伝統的なイソミではなく、「タコカゴ」が使用されるようになった。平成五年頃からのことである。「タコカゴ」の中に餌を入れておくと数匹のミズダコが入っていることもあるという。こうなると「タコイシ」の存在理由がなくなるといった変化がみられるようになった。

勝浦の漁港整備にともなって、海中にテトラポットを入れると、一年もすると海藻が生え、カジメ類が生え、海藻を餌にするサザエがテトラポットに生息するようになった。これらのサザエは伝統的なイソミの漁具であるサザエヤスでは採取しにくいので「タモ」を使って掬い取るようになった。新しい漁法である。

（七）まとめ

この資料調査は著者が平成十四年（二〇〇二）八月三日から八月五日にかけて実施したものである。調査の内容は山形県酒田市飛島の勝浦甲三六に在住の本間権四郎氏（昭和元年九月三十日生）からの聞取りによるものである。また、漁撈用具の実測も話者が所有しているものがほとんどである。

話者の家は「法木」の出身であるというが、現在では家族の本間むつ子氏が中心になり、別棟で「中央旅館」を経営している。

勝浦港の埋立て以前は、話者の家の前が渚であったという。

飛島ではイソブネ（磯船）でイカ・タラなどの釣漁やイソミによりワカメ・アラメなどの海藻採取、アワビ・サ

ザエ等の貝類採取にあわせてタコ（ミズダコ）の捕獲をおこなうのがこの島の主要な漁業であり、主な生活の糧であつた。

上述の調査結果から、ということが明らかになり、どのようなことが言えるかは後稿にあわせて考察したい。捕採した魚貝藻（魚介）類を酒田や庄内地方の農村地帯で生産された農産物と物々交換をして暮らしてきた実態等に関しては「五月船」などの先学による報告があるので、参考文献や引用文献として明示しておく。

参考文献及び引用文献

- 山形県『山形県史』六卷 漁業編 一九七五年
- 飽海郡役所『飽海郡誌』 一九二三年
- 早川孝太郎『羽後飛島図誌』 郷土研究社 一九二五年
- 財団法人協調会『島と漁民』 協調会 一九三四年
- 飛島小学校編『飛島村郷土史』 一九三七年
- 長井政太郎『飛島誌』 弘文堂・山形市（非売品） 一九五一年
- 宮本常一『離島の旅』 人物往来社 一九六四年
- 潮見俊隆『漁村の構造』（漁業権の法社会学的研究） 岩波書店 一九五四年
- 刀禰勇太郎『日本海三島嶼（飛島・粟島・佐渡）に於ける蛸穴（蛸石）の慣行と紛争について』 『海事史研究』 第五十号

注(特) 引用文献の『飛島誌』(四四頁―四五頁)の記載中、特に粟島の「もぐり」については確認していない。

注(1) 長井政太郎『飛島誌』弘文堂 一九五二年 四五頁―四七頁

注(2) 前掲書 一五頁

注(3) 前掲書 一八頁

注(4) 前掲書 一九頁

(たなべ さとる 本学教授)