

市立函館博物館

研究紀要

第19号



2009

市五函館博物館

研 究 紀 要

第 19 号

2009

## 序

ここに『市立函館博物館研究紀要』第19号を刊行いたします。

本号は、平成10年度より民俗資料基礎調査に基づく調査の継続しております函館市古川町に所在する木村番屋の調査報告を掲載いたしました。

資料調査の対象となった木村家は、『函館市史 都市住文化編』や『銭亀沢編』でもすでに紹介されているとおり、初代が岩手県より来住し、八艘の船を所有し下海岸屈指の地引き網によるイワシ漁場を経営したことで知られています。市立函館博物館では、函館市史編さん室による調査が終了した平成10年より、武蔵野美術大学教授神野善治氏と青森県立郷土館学芸課長昆政明氏のご指導・ご協力を頂きながら、イワシ漁労に関する道具類の調査を主とした詳細な調査を行いました。これは、地域に残る資料を体系的に収集・保存・活用するべく、ある一定量の群として残された道具類などを対象に調査を行うことによって、将来につながる博物館の新たな展示構成を生み出し、さらには聞き取り調査や整理作業などを行うことで、博物館活動に対し市民が携わる機会を増やすことも目的としたものです。平成20年度には、成果報告の一環として特別企画展「函館繁盛記一街を支えたモノツクリー」を開催し、木村番屋で収集した多数の漁具を展示・紹介しました。現在も収蔵した資料の整理修復作業および聞き取り調査が続けられています。

結びになりますが、当研究紀要の発行にあたりご協力を頂戴した関係各位には深謝致しますとともに今後ともご指導等賜りますようお願い申し上げます。

平成21年3月31日

市立函館博物館

# 目 次

序

目 次

例 言

第 1 章	調査の概要	1
	1 木村番屋の位置と古川地区の歴史的環境	
	2 調査にいたる経緯	
	3 調査の経過と保管状況	
	4 調査の方法	
	a) 位置の記載	
	b) 整理の方法	
	c) 収蔵の方法	
	5 収集資料の概要	
第 2 章	調査成果 1	11
	1 漁具分類表	
	2 収蔵資料一覧表	
第 3 章	調査成果 2 - 聞き取り調査 -	28
	1 イワシ漁の概要	
	2 銭亀沢の生業	
	3 木村番屋の概要	
	1) 漁場の配置	
	2) 漁場の組織と賃金	
	3) 番屋（納屋）での生活	
	4 イワシ地引き網漁	
	1) イワシの種類	
	2) 魚群の発見	
	3) 網廻し	
	4) 漁船	
	5) 網の構造	
	6) 網引き（アミヒッパリ）	
	7) 沖揚げ	
	8) 陸揚げ	
	9) 服装	
	5 イワシの加工	
	1) 粕焚き	
	2) タマの運搬	
	3) イワシ油	
	4) 粕の乾燥	
	5) 梱包・出荷	
	6 漁の終了	
	1) 網干し	
	2) キリアゲ	
	7 俗信・風	
	8 農作業	
関連年表		46
【参考】	青森県下北半島（東通村）のイワシ漁	47
写真図版		52
	現況写真 調査状況写真 資料写真	

市立函館博物館

# 民俗基礎調査報告

—函館市古川町木村漁場のイワシ漁労用具—

## 例 言

- 1 本報告は函館市古川町に所在する「木村番屋」の調査報告である。現在博物館では「都市・漁村・農村」を対象にした民俗調査を行っており、この報告は漁村に関するものである。
- 2 本調査は平成 10 年度に始まり現在も整理作業が継続している。
- 3 調査の主体は市立函館博物館である。
- 4 本調査は武蔵野美術大学教授神野善治氏と青森県立郷土館学芸課長昆政明氏に調査指導を仰ぎ現地調査、聞き取り調査、その後の整理作業を行った。
- 5 木村番屋の位置は国土地理院発行 1 / 5 0 0 0 0 地形図に加筆した。
- 6 本報告書は神野・昆両氏の指導を受け協議しながら作成した。
- 7 本報告に掲載された木村番屋の資料は、現在市立函館博物館が一括寄贈を受け保管している。
- 8 本調査にあたっては多くの諸機関・個人からご指導ご協力ご助言を賜った。記して感謝します。

なお、聞き取り調査にご協力頂いた大沢良春氏・木村喜代五郎氏・木村一三郎氏が他界された。慎んでご冥福をお祈り致します。

# 第1章 調査の概要

## 1 木村番屋の位置と古川地区の歴史的環境

古川町を含む銭亀沢地区の様子が記録に記されるのは、享保年間に津軽藩によって編纂された『津軽一統志』が初期のものである。そこに記されている地名は「しのり」「黒岩」「塩泊」「石崎」の地名で古川は見あたらない。天明年間の調査による「蝦夷拾遺」には「紫海苔村」「銭亀沢村」「汐泊村」「石崎村」の地名が記載されている。古川町は汐泊川の左岸にあたる河口付近にひらけた一帯でこの「汐泊村」に含まれていたのかもしれない。明治元年に箱館奉行から箱館裁判所に引き継がれた資料の中には「志苔村」「銭亀沢村」「石崎村」の地名が記載されている。明治35年北海道二級町村制が施行され銭亀沢村が成立し、旧村として「大字銭亀沢村」「大字志苔村」「大字石崎村」となる。古川町は「大字銭亀沢村」の小字「古川尻」であったが、昭和8年に行われた字の整理の際に「古川町」が成立する。昭和41年に銭亀沢村と函館市が合併し古川町は「函館市古川町」となる。

古川町周辺地域では古くから水産業が盛んであった。具体的記録としては室町期に成立したとされる「庭訓往来」などにはこの周辺でとれる昆布が有名である。魚については「干鮭」であるが、蝦夷地の産物ということからこの周辺のものかはわからない。イワシ漁の記録は江戸時代になってからであり、ニシンなどと同様に本州方面における畑作などへの魚肥を主成分としたいわゆる「金肥」の需要の高まりとともに注目されはじめる。天明年間に記された「松前志」などには箱館周辺でイワシが多く回遊していることが記されている。蝦夷地の調査を行った秦檜丸が文化年間に作成した「東蝦夷地屏風」には、箱館周辺で行われている地引網漁の様子が描かれており、その近くでは大釜を炊いている様子が描かれていることから、魚種は不明であるが魚の絞り粕を作っていることがうかがえる。『戸井町史』によれば、町内の神社に「鯰大漁」と書かれた棟札4枚（文政6年・天保2年・天保12年・慶応元年）があり、江戸時代後期ではあるが、イワシ漁が盛んに行われていたことを知る手がかりとなる。明治から昭和初期にかけてイワシの大漁は続いた。戦後昭和27年を最期にイワシの大漁はなくなり、イワシ漁も衰退した。

イワシ漁について渡島支庁全体で概観すると、昭和12年版「渡島支庁管内要覧」によると、渡島支庁管内全体でのイワシの水揚げ量は60,288,846貫でその売上高は6,096,239円で水産物売上高の63%にのぼる。イワシ粕の生産量は15,369,239貫で、売上高5,136,681円、イワシ油の売上高は4,430,990円となり、イワシ粕とイワシ油で1千万円近い売上高をあげている。昭和12年の物価の目安としては、大学卒業の公務員の初任給が約75円、もりそば1杯約10銭である。イワシ漁の経済効果がいかに大きいものであったかがわかる。

古川地区単独の資料は見あたらないが銭亀沢村全体のイワシ漁の位置としては、大正13年「渡島支庁管内要覧」によれば、銭亀沢村の重要水産物として、イワシ894,320貫、

イカ 88,162 貫、コンブ 73,720 貫となっている。昭和 9 年の「亀田郡銭亀沢村村勢一斑」によれば、銭亀沢村の水産物の売上高は 810,934 円でその内イワシ粕の売上高が 480,000 円でイワシ油の売上高が 91,800 円である。イワシ粕とイワシ油の売上高合計は実に 571,200 円になり、水産物全体の売上高に占める割合は約 70%にもものぼる。ここでも銭亀沢村におけるイワシ漁の重要な位置がうかがえる。

しかし、イワシ漁の重要な位置は戦後に大きく変化する。昭和 27 年「銭亀沢村村勢要覧」によれば、売上高が記載されていないので単純に比較はできないが、漁業漁獲高ではイカ 4,534,310 貫、藻類 342,560 貫、ホッケ 317,730 貫、イワシ 193,710 貫、となっている。戦前から柔魚は、好不漁はあるが大量に獲られスルメに加工されている。水産物加工生産についてもスルメの生産が 1,130,577 貫と圧倒的に多く、魚粕（イワシが中心と思われるが表記は魚粕となっている）の生産高は 193,710 貫で大正 12 年の統計と比べると 20%位に落ち込んでいる。さらに昭和 29 年の「銭亀沢村村勢要覧」によれば、漁業漁獲高ではイカ 3,295,574 貫、藻類 232,852 貫、ホッケ 355,000 貫、イワシ 200,300 貫となっている。水産物加工生産高はスルメ 652,180 貫、コンブ 53,370 貫、魚粕 36,000 貫となっている。イワシについてみると漁獲高は昭和 27 の統計よりも上がっているにもかかわらず、魚粕の生産高はかなり落ち込んでいる。スルメの生産高もかなり落ち込んでいることから天候不順などが考えられるが、魚粕の需要が落ち込んでいることも原因の一因ではないかと思われる。

戦後は化学肥料や石炭・石油への需要が高まり、イワシ粕やイワシ油の需要が減ったためか、イワシの漁獲量が落ち込んでいる。さらには戦前のようなイワシの大回遊が戦後はなくなり、イワシ自体の量が大幅に減ったことも起因していると思われる。因みに、昭和 30 年以降イワシの大回遊は無くなり、イワシ漁自体も大幅に縮小せざるを得ない状況となった。

## 2 調査にいたる経緯

市内古川町の木村氏が所有していた納屋（以下木村番屋とする）に残されていたイワシ漁労に関する道具類の調査を開始したのは平成 10 年度からである。

市立函館博物館（以下当館とする）は考古・歴史・民族・民俗・自然・美術など各分野の資料を収蔵する総合博物館である。この中で当館が収蔵する民俗資料は市民から寄贈されたものがその大半を占める。その中には生活道具・農具・漁具・商業用具など多岐にわたるが、系統だって収集されたものではなく、年代・地域などがまちまちである。また、函館では開港に関すること、近代以降の街の賑やかな側面を取り上げることが多く、函館および近郊の人々の「生活の営み」が展示などで取り上げられることが少なかった。

このような状況のもと当館では、地域に残る資料を体系的に収集・保存・活用するべくある一定量の群として残された道具類などを対象に、その調査を行うこととした。これらの調査活動は将来的に博物館の新たな展示構成を生み出し、さらには聞き取り調査や整理

作業などにおいて博物館活動への市民が携わる機会を増やすことも目的としている。

今回報告する木村番屋のイワシ漁労用具は、函館市史編さん室が『函館市史 錢亀沢編』を発行する際の調査によって発見されたものである。博物館としては前述の体系的な一定量の群としての資料として、そしてそれらの道具を使用した方々からの聞き取りもできる状況にあることから、これらの資料を調査・収集することとした。

調査にあたっては、『函館市史 錢亀沢編』の執筆者であり古川町のイワシ漁の聞き取り調査を行っていた青森県立郷土館学芸課長昆政明氏、漁労を中心に全国的な民俗調査を行われている武蔵野美術大学教授神野善治氏のお二人にお越しいただき調査全般にわたってご指導いただくこととした。

### 3 調査の経過と保管状況

平成10年度は、当館学芸員尾崎渉（平成11年度異動）が担当し、昆・神野氏を招聘し予備調査を行った。この年は木村番屋のみならず、市内の農具などの所在調査も行い、翌年度以降の計画案が立てられ、調査が早急に必要である木村番屋の調査を翌年度から実施することを決定した。

平成11年度は当館学芸員佐藤智雄・保科智治の担当により、木村番屋の実質的調査を開始した。

平成11年度の調査目標として、木村番屋に残されている道具類の把握があげられた。長年使用されておらず、番屋の中に積み重ねられている道具類には、どのようなものがあり、どのくらいの数量が残されているかを把握する必要があるがあった。平成11年度の調査は8月11日から19日まで行い、この年の前期博物館実習生および前担当者尾崎氏・函館市史編さん室奥野進氏に参加していただいた。調査に先立ち、昆・神野両氏から実習生に民俗学・漁労・イワシ漁などについて講義をしていただき、さらに調査の実施方法についてもお話しいただき調査にはいった。

この年予定していた調査対象番屋は木造（一部コンクリート造）コンクリート瓦葺きの建物に残されている道具類であったが、調査直前の下見において同じ敷地内にある木造トタン葺きの建物内にも道具類が残されていることが分かり、その建物も含めて資料の確認調査を行った。

調査はまず、番屋内に残されている道具類に番号札（資料ラベル）を取り付けていき、その番号札の裏に昆・神野両氏に資料名を記入していただき、随時外に搬出し簡単なクリーニングを行い、番号札を入れて写真撮影を行うという作業手順とした。あらかじめ用意しておいた資料カードに資料名・計測値・写真番号・簡単なスケッチを記載した。写真は調査中に現像し現場でなるべくカードに貼り付けた。資料名については後の聞き取り調査などにより変更したものもある。計測値については基本的に縦横高さの最大値をとり、細部については収蔵後の作業とすることとした。写真撮影は、資料写真の他に資料搬出前の状態および番屋内部・外部の概況、作業風景などについても行った。この調査の段階では

資料の寄贈・保管先も決まっていなかったため再度資料を元の位置に戻した。

この調査では番屋所有者でイワシ漁を行っていた木村千代吉氏から聞き取りを行う予定であったが、前年にお亡くなりになっており実現できなかった。しかし、千代吉氏の弟で番屋の近くに住まわれている木村喜代五郎氏（大正 11 年生 故人）が終始調査現場に足を運んでいただき、道具の名前や使用方法などをご教示していただいた。この調査後も聞き取りに関して、当時のイワシ漁に関わった方々を紹介していただくとともに、聞き取り調査の際にご自宅を遣わせていただいた。また、千代吉氏の妹で千代吉氏の自宅を管理されている木村キワ氏には、調査に際して休憩の際に大変お世話になりました。その後も古写真のご提供や半纏・大漁旗のご寄贈をいただいた。

この調査では 2,744 点の資料を収集した。用途不明なものも多数含まれたものではあるが、後の調査によって取捨選択した。

聞き取り調査については、その内容については第 3 章において詳述されるのでここでは概略のみを記しておく。先に寄贈経過について記しておきたい。

調査段階では、舟一艘を含む大量の資料を保管する場所が未定であり、寄贈の確認もしていなかった。調査翌年の平成 12 年に資料の保管先として函館病院移転後にその敷地に一棟残された建物を改修してその一階部分に保管することが決まった。それと平行して、木村喜代五郎氏を介し、番屋の所有者である木村千代吉氏長女の外崎亮子氏に寄贈の打診を行った。平成 13 年 6 月外崎氏より寄贈の書類をいただき、博物館資料として登録された。保管先の改修工事も終了し、11 月 27・28 日に番屋内において資料の一部を梱包した。29・30 日に業者とともに資料搬送を行った。10 トン車 1 台・4 トン車 2 台を使用し保管先を数回往復し、ほぼすべての資料を格納することができた。調査からすでに 2 年の月日が過ぎていたため、資料に取り付けた番号札が汚損・紛失したものもあった。以後少しずつではあるが保管環境を整備し、再度の箱詰め、棚の設置、漁ごとや作業ごとによる分類、サビ落としなどの保存処理、部品を組み合わせる復元作業、腐食資料の破棄などを行った。

つぎに聞き取り調査の実施状況のみを記しておく。

平成 11 年 11 月 18 日 場所；木村喜代五郎氏宅

話者；木村喜代五郎氏・大沢良春氏（船頭 故人）・木村一三郎（大正 5 年生 故人）

平成 12 年 11 月 17 日 場所；木村喜代五郎氏宅

話者；木村喜代五郎氏・木村一三郎氏・松田ハマ氏（昭和 2 年生 女性）

平成 12 年 11 月 18 日 場所；木村喜代五郎氏宅

話者；木村喜代五郎氏・木村一三郎氏・松田ハマ氏

平成 13 年 3 月 6 日 場所；木村喜代五郎氏宅

話者；木村喜代五郎氏・木村一三郎氏

平成 14 年 3 月 3 日 場所；木村喜代五郎氏宅

話者；木村喜代五郎氏・木村一三郎氏・松田ハマ氏

平成 14 年 3 月 4 日 場所；木村喜代五郎氏宅

話者；木村喜代五郎氏・木村一三郎氏・松田ハマ氏・松田トシ氏（大正 12 年生 女性）

平成 14 年 3 月 27 日 場所；木村喜代五郎氏宅

話者；木村喜代五郎氏・松田トシ氏

平成 14 年 3 月 28 日 場所；木村喜代五郎氏宅

話者；木村喜代五郎氏

平成 14 年 11 月 17 日 場所；市立函館博物館五稜郭分館

話者；木村一三郎氏

平成 14 年 11 月 18 日 場所；弥生収蔵庫

話者；木村一三郎氏

## 4 調査の方法

### a) 位置の記載

ここでは平成 11 年度に行った調査の方法について概観しておく。

この調査では、番屋内部にグリッドを設定し、資料がどのグリッドに置かれていたかを確認できるようにした。この方法は一度資料を外に出してしまい、また元に戻すといった今回の調査ではその元の位置が分からなくならないために必要であった。また、もう一つの目的としては、将来的に番屋内部の復元展示を考えた際に、どの位置にどのようなものが置かれていたかということが重要になる。その際の手がかりとして今回のようなグリッドを設定することによって大まかにものの位置を決定することが可能となるのではないかと考えたからである。実際にはイワシ漁が終わってから 50 年ほどが経ち、その間この番屋は他の漁の道具類を保管しておく場所であったり、加工作業などをする場所であったりしたため、ものの移動はあったと思われるが、一部のものについてはあまり移動が無かったように思われるものもある。

カードの記載は現在当館で使用している資料カードを転用した。表面には資料名・計測値・材質・グリッド位置・写真・写真番号・登録番号・使用方法などを記載し、裏面には簡単なスケッチを記載し、スケッチ内に計測値を記載したものもある。写真には登録番号を写し込み、カードから外れた場合でも確認できるようにした。

### b) 整理の方法

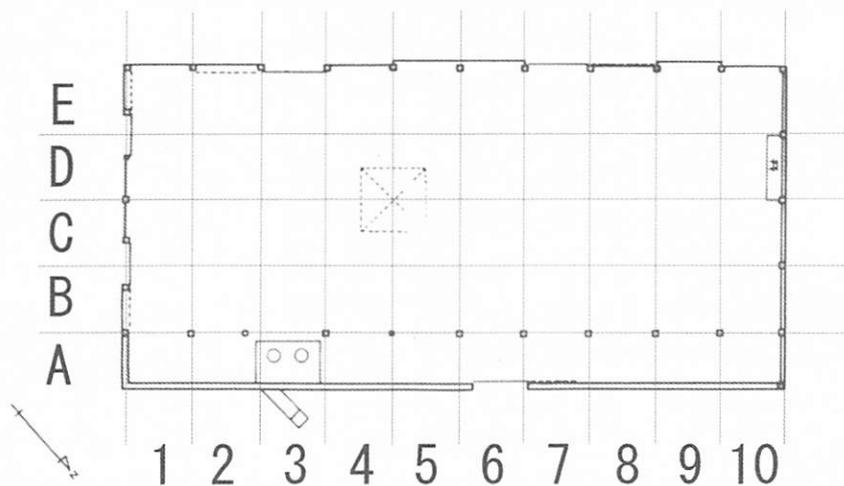
資料を整理するにあたって、どのような資料が何点あるのかを把握するために分類を設けた。

分類は5つの大分類とそれぞれに小分類を組み合わせたものとした。分類表については別表を参照いただきたい。分類の基本的な考え方として、木村番屋で行われたイワシ漁を基本に作成した。そのため、大分類の内I～IVまでは主にイワシ漁に関するものである。イワシ漁以外の資料については分類Vにまとめた。分類された資料の一覧は別表を参照いただきたい。

### c) 収蔵の方法

資料の収蔵場所は市内弥生町にある旧函館病院跡地に残された4階建コンクリート造の建物の1階である。この建物の1階部分はもともと倉庫として使用されていたため大きめの間仕切りで構成され、個別の部屋としては仕切られていない。分類ごとに資料を収蔵できればよいのではあるが、スペースの問題からすべてを分類ごとにするには不可能ではあるが、大まかには分類して収蔵した。小物類はなるべく穴のあいた通気性のあるプラスチック製コンテナに収納しスチール棚に収めた。床置きにならざるをえなかった長尺の木製品も床と直接触れないように垂木などをかませて通気性を確保した。一部の重量物については台車に乗せて移動できるようにした。

空調設備などはないため、窓を開放しての換気を時々行っている。また燻蒸ができる建物ではないため、資料搬入後の燻蒸作業は行っていない。防虫のため防虫剤を部分的においている。



木村番屋水系配り図

## 5 収集資料の概要

本報告書で紹介する収集資料は、上記の通り、函館市古川町（旧銭亀沢村）の故木村千代吉氏（大正3年生まれ）の所有した木村漁場の納屋（番屋）に、昭和27年にイワシ漁場が閉じられてから残されてきた漁労用具とその関係用具約2,800点である。その中には、この漁場で10月中旬～12月に行われたイワシ地引き網漁と1月～3月のイワシ粕加工を中心に、一部、夏から秋のコンブとイカ漁関係などを加え、一年間の漁労用具がひととおり含まれている。

資料は大別して、Ⅰ「漁撈用具」の「漁網」関係と、Ⅱ「漁船及び関連用具」、Ⅲ、イワシ粕と魚油の「加工用具」、Ⅳ「番屋に関わる用具」、Ⅴ「その他の漁撈用具」の5つに分類して整理を試みている。

Ⅰでは、1「漁網」（ヒキアミ・フクロアミ・網地など）と、2「漁網付属用具」として網の付属具であるアバ・アバタナ・イカリ・センガン・ソウ・タツ・ヤマヅナなど、3「沖作業用具」としてアユミイタ・アンバイボウ・イカリ・カーバイトトウ・カシラ（袋用錨の目印）・カバカゴ・カバカワ・沖揚用のタモなど、4「陸作業用具」としては、アタマキリ・コシビキ・馬具・マキビ（小刀）など、5「網干用具」としては、杭・丸太類、6「その他」としてキヅチ・サシ・ロープつなぎなど。

Ⅱの「漁船および関連用具」には、番屋に収納されていたイワシ漁の「ナカブネ」1艘と、2「漁船付属用具」の櫓・櫂（クルマガイ・サッカイ）など、3「漁船移動用具」として船揚に用いるマキドウ・カサギ・ゴロ・スジイタ・スベリなど。4「その他」には修理用の船釘類がある。

Ⅲの「加工用具」では、1「水揚用具」として運搬用のイワシカゴ・カツギボウ・カナアミカゴ・木製のモッコ・ナツボのクイヤカヤ製のスダレがまとまって収蔵され、漁獲後の粕や魚油作りの「加工用具」として、アブラクミ・エンザ・キリン・マルドウ・ヒラキドウ・ヒシャク・ロストル・ハチゴウなどがよく揃っている。冬場の乾燥作業には、3「乾燥用具」としてコマザラシ・タマカケ・ドブタ・ムシロなど、それに4「出荷用具」と5「その他」とした。

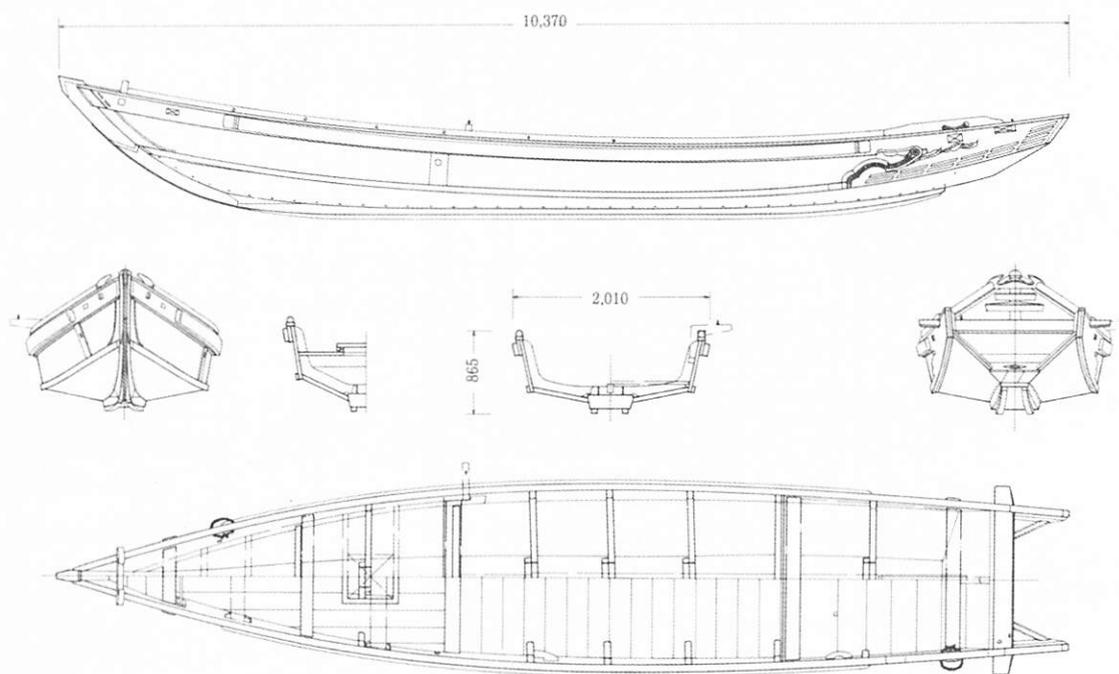
Ⅳの「番屋に関わる用具」では、1「建物関連用具」としてエントツ・カギ・カギノハナ・カワラ・ジョウマエなど、2「生活用具」には、漁期の間、番屋で寝泊りした漁夫たちの食事を賄うナベ・マナイタ・ハウチョウなど調理具やユキハネ・ヨコヅチなどの用具、漁の安全と大漁を祈願した番屋のカミダナ・ゴヘイタテも収集できた。3「その他」として、ヤキハンや船ごとのヤクビトフダなどもある。

Ⅴの「その他の漁撈用具」は、イワシ漁以外の漁撈用具で、1「イカ漁関係用具」にはイカノレン・ゴロバコ・スダレ・タル（沖漬け用）・トンボ・ノレンボウなど、2「コンブ漁関係用具」として、アミモッコ・ウキダマ・コンブカギ・コンブヨセ・ジョロマッカ・ソウ・テッケマッカ・バカマッカなどの漁撈具が揃っている。3「磯漁関係用具」にはタコツリグ・メガネなど、4「その他」刺し網関連などがある。

この木村漁場のイワシ地引き網は、その最盛期には一年の生計を支えるだけの大量の漁獲があったため、網袋を沖で付け替えて、ひと晩のうちに何度も漁獲を続けた。網袋からイワシを汲み出す作業は、同時期のニシン漁場で行われていた方法とよく似ており、用具も共通する。網類を固定するための四爪錨がまとまって残されていたのも、海流の強い影響がある津軽海峡沿岸の漁場の特徴が反映されているものと思われる。

また、夜漁のため、明かりとして焚かれるカバカワが番屋に大量に用意されていたことも特筆される。漁船としては「ナカブネ（ホッツ）」1艘が番屋に残されていて、収集・保存の措置を講じることができた。しかし、木村漁場で用いられた漁船としては、サンバ（ドンブネ）、シマイハギ、ドゲブネ（汲み船）、イソブネがあったが、これらはすでに失われているので、すでに博物館に所蔵されている各種の船型模型や周辺漁場で使われていた関連資料などで補強する必要がある。

また、収集資料のうち充実している加工用具では、たとえば絞め胴は数量的にも多く、絞め具の部品類や油汲みのハチゴウなど特徴的なものがよく揃っているが、今後、これらの漁撈用具は、旧戸井町などや周辺漁場で収集された資料と比較・統合することで、函館市沿岸の漁撈用具として、さらに質の高いコレクションに整備することができるだろう。



木村番屋のナカブネ (作図 吉田好博)『函館市史銭亀沢編』(1998)より



木村番屋遠景 遠方に函館山（西方）を望む

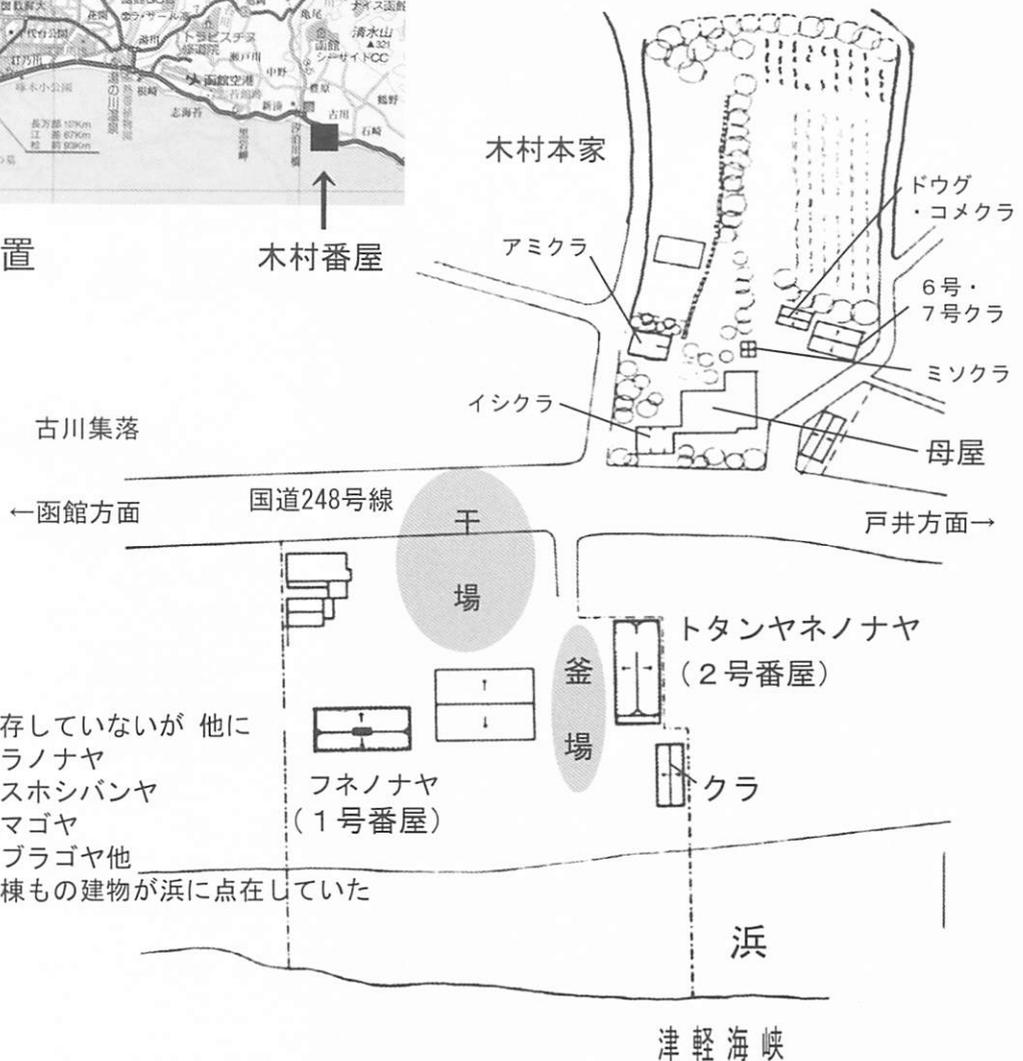


汐泊川と古川集落 遠方は汐首岬

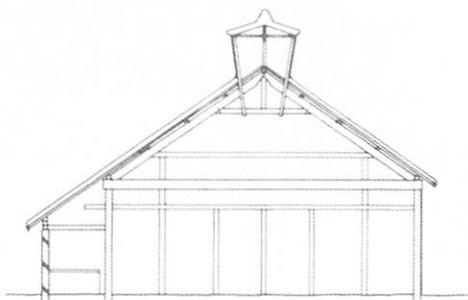
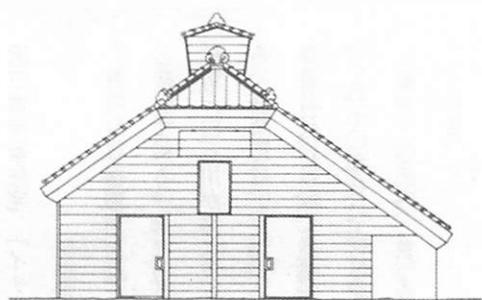


木村番屋位置

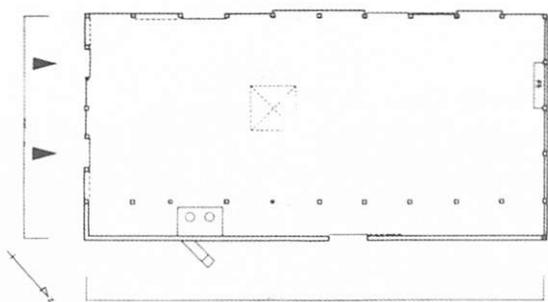
木村番屋



木村漁場現況図



フネノナヤ立面図



フネノナヤ平面図



コンクリート製の鬼瓦



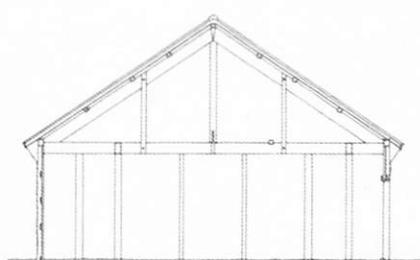
フネノナヤ正面



フネノナヤ側面



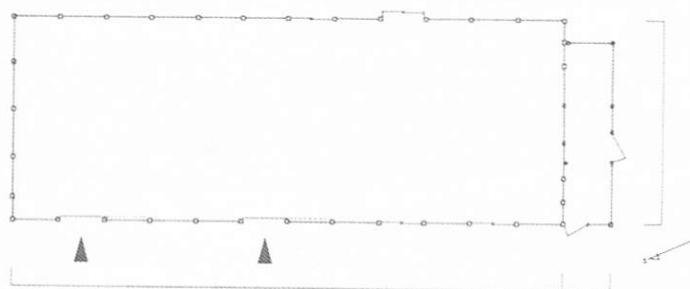
前浜



トタンヤネノナヤ立面図



トタンヤネノナヤ



トタンヤネノナヤ平面図



網蔵

## 第2章 調査成果 1

### 1 漁具分類表

収集資料 2,744 点

漁具分類表

I 漁労用具	236 点
1 漁網	13 点
2 漁網付属用具	69 点
3 沖作業用具	54 点
4 陸作業用具	59 点
5 網干用具	37 点
6 その他（製作用具を含む）	4 点
II 漁船および関連用具	117 点
1 漁船	1 点
2 漁船付属用具	68 点
3 漁船移動用具	32 点
4 その他	16 点
III 加工用具	1,295 点
1 水揚用具	293 点
2 加工用具	260 点
3 乾燥用具	730 点
4 出荷用具	1 点
5 その他	11 点
IV 番屋に関わる用具	97 点
1 建物関連用具	52 点
2 生活用具	43 点
3 その他	2 点
V その他の漁労用具	999 点
1 イカ漁関連用具	172 点
2 コンブ漁関連用具	296 点
3 磯漁関連用具	6 点
4 その他	525 点

## 2 収蔵資料一覧

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
<b>I. 漁労用具</b>									
<b>1. 漁網</b>									
1	ヒキアミ	1			長26700×幅11400	2号	D・E10	622	
2	ヒキアミ	1				2号	D・E10	652	
3	ヒキアミ	1				2号	D・E10	653	
4	フクロアミ	1	ヒキアミのフクロアミ(センガン部分)		長24800×幅13800	2号	D・E10	614	
5	フクロアミ	1	ヒキアミのフクロアミ(一部) コンブ干しに転用		長1640×幅560	2号	D・E10	658	
6	アミ	1	漁網の残片			1号	E4	442	
7	アミ	1			長1820×幅1210	1号	E3ケタ	443	
8	アミ	1	刺網か、木製平アバ付			1号	船中	93	
9	アミ	1	編地		長2968	1号	A5	299	
10	アミ	1	縄付			1号	船中	575	
11	アミ	1	タチモトの網(荒め)			1号	船中	576	
12	アミ	1				1号	船中	598	
13	アミ	1	浅い場所用			2号	D・E10	657	
<b>2. 漁網付属用具</b>									
14	アバ	19	イワシ網用浮子	木製(キリ)	長245×幅105×厚35	1号	E10	114	12
15	アバ	1		木製(キリ)	長240×巾110×厚40			39	
16	アバ	1	イワシ網用浮子 木村家の焼印(キョウロコ)あり	木製(キリ)	長250×幅110×厚40	1号	D4	146	
17	アバ	1	イワシ網用浮子	木製(キリ)	長230×幅110×厚35	1号	E1	437	
18	アバ	1		木製(キリ)	長240×幅120×厚45	1号	船中	571	
19	アバ	1	イワシ網用浮子 四穴 木村家の焼印(キョウロコ)あり	木製(キリ)	長238×幅90×厚38	2号	E4	690	
20	アバ	1	イワシ網用浮子 昭和16～17年以前に使用していた イワシ漁最後の頃のアバで大きい 木村家の焼印(キョウロコ)あり	木製(キリ)	長240×幅125×厚50	2号	E4	693	
21	アバ	1		木製(キリ)	長255×幅100×厚44	2号	E4	694	
22	アバ	3	夏アミ用(ジャマイワシ用)浮子 木村家の焼印(キョウロコ)あり	木製(キリ)	長231×幅88×厚40	2号	E4	695	
23	アバ	1		木製(キリ)	長270×幅90×厚43	2号	E4	697	13
24	アバタナ	1	地引き網のアバを付ける網ツナの浮網(タナ)をはずしたものの			2号	B8	629	
25	アバタナ	1	地引き網のアバを付ける網	マニラ麻		1号	D6	516	
26	アバタナ	1			長15700	1号	E4ケタ	441	
27	アバタナ	1				2号	E4	670	
28	アバタナ	1				2号	E4	671	
29	アバタナ	1				2号	E4	672	
30	アシ(オモリ)	1	古い時期は平石、後にナマリを使用した	鉛製	(オモリ)長20×幅20	1号	E5	414	
31	セドアシ	3	陶製のオモリ 戦前イワシ刺し網に一時期使用していた 美濃焼か	陶製	径38×長70	2号	E5	685	
32	イカリ	1		鉄製	長1510×幅690	1号	B10	338	
33	イカリ	1	沖で外したフクロを固定する際に使用した カシラ(浮子)をつけて目印にする四爪アンカー	鉄製	長1390×幅510	1号	B10	339	
34	イカリ	1		鉄製	長1260×幅460	1号	B10	340	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
35	イカリ	1		鉄製	長1370×幅500	1号	B10	341	
36	イカリ	1		鉄製	長1670×幅642	1号	B10	342	
37	イカリ	1	沖で外したフクロを固定する際に使用した カシラ(浮子)をつけて目印にする四爪アンカー	鉄製	長1360×幅550	1号	B10	344	
38	イカリ	1		鉄製	長1205×幅523	1号	B4	349	
39	イカリ	1		鉄製	長1270×幅528	1号	B10	350	
40	イカリ	1	ホツ用アンカー	鉄製	長1090×幅589	2号	A1	625	
41	イカリ	1		鉄製	長935×幅540	2号	D1	636	
42	イカリ	1		鉄製	長1438×幅628×648	1号	B10	330	
43	イカリ	1	沖で外したフクロを固定する際に使用する カシラ(浮子)をつけて目印にする四爪アンカー	鉄製	長1360×幅570	1号	B10	337	2
44	イカリ	1		鉄製	長1405×幅596	1号	B10	59	
45	センガン	1		木製	口径420×底径355×高360	1号	A8ハリ	55	7
46	センガン	1	地引き網のフクロの口に付けて位置を示す浮樽 細い網2本の側を網のアバタナに縛る	木製	口径450×底径420×高300	1号		56	
47	センガン	1		木製	口径405×底径351×高370	1号	A10ハリ	57	
48	センガン	1		木製	口径425×底径340×高390	1号	A10ハリ	58	
49	センガン	1	地引き網のフクロの口に付けて位置を示す浮樽 ツナ無し	木製	口径420×底径340×高400	1号	E10棚上段	493	
50	タツ	1	地引き網の脇網の端にとりつける棒 両端にくびれあり ヤマツナがつく	木製(カシ)	径35×長1885			103	
51	タツ	1	袖網の端にたてる	木製(カシ)	径32×長1501	1号	E4	446	
52	ツナ	1	アミ(アバタナかアシタナ)をほぐしたものを コンブ漁に使用か			2号	E4	664	
53	ツナ	1	アバタナかアシタナのロープ コンブ漁に使用か			2号	E1	668	
54	ツナ	1	径4分のロープ イワシアミのアシタナ			2号	E4	669	
55	デツナ	2	サンバ(網船)から引網の先端をカラクリバンが受け取り、さらに陸の人に手渡す際のロープ マニラロープか		①径20、②径25	1号	E2	82	11
56	デツナ	1	浮子を付けて陸に投げる網			1号	船中	547	
57	ヒキツナ	1	引き網 径8分		長800×径24	1号	E2	431	
58	ヤマツナ	2	地引き網の網と曳き網をつなぐ部分	マニラ麻		1号	船中	546	
<b>3. 沖作業用具</b>									
59	アユミイタ	1	トゲブネ用 イワシを積んだ船の上に渡して歩いた	木製	長3755×幅300×厚50	1号	D12	358	
60	アンバイボウ	1	沖あげの時にタモを海中に押しつけたり、フクロからイワシを汲み出す時にタモの輪の部分を水中に沈める	木製	径30×長1595	1号	船中	208	
61	アンバイボウ	1		木製	径20×長1590	1号	船中	568	
62	カーバイトウ	1	沖あげの時に使用 あかりを灯す	鉄製	長740×幅425×高100	1号	A1	126	
63	カシラ	1		木製	長380×巾110			75	
64	カシラ	1	フクロにつけられたアンカーの位置を示す浮子	木製	長470×幅90	1号	D2	86	8
65	カシラ	1		木製	長280×径125			179	
66	カシラ	1		木製	全長610(ヒモ含)×径123×長305	1号	B10	343	
67	カシラ	1	フクロにつけられたアンカーの位置を示す浮子 ロープ付き	木製	径130×長376	1号	A8ハリ	321	
68	カバカゴ	1	船のかがり火用	木・鉄製	長1433×径386×高725	1号	A7	302	
69	カバカゴ	1		木・鉄製	長1670×径365×高560	1号	A8	310	3
70	カバカワ	25	夜漁の照明用 カゴに入れて燃やした 余市や天塩より購入	木製(カハ)	縦545×横817×厚395	1号	A4・5	37	4
71	シバリアンカー	1	海中の網をひっかけてたぐり寄せる	鉄製	長553×幅168	1号	A3棚上	46	9
72	シバリアンカー	1		鉄製	長528×幅184	1号	A3棚上	47	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
73	オキアゲダモ	1	ヒモ付 沖あげ用のタモアミ	木製	長3575×幅610×高910	1号	D6・7ハリ 最上	555	
74	タモアミノエ	1	タモ網の柄 穴1	木製	長3417×幅75×厚60	1号	D9ハリ	359	
75	タモアミノエ	1		木製	長5423×幅80×厚60	1号	B7・8	331	
76	タモアミノエ	1	タモ網の柄 穴2	木製	長5040×幅56×厚63	1号	B6～	367	
77	タモアミノエ	1		木製	長3815×幅55×厚80	1号	B6～	370	
78	タモアミノエ	1	タモ網の柄 穴3	木製	長5230×幅70×厚90	1号	B6～	368	
79	タモアミノエ	1	タモ網の柄	木製	長1350×幅430	1号	A7	303	
80	タモアミノエ	1		木製	長4476×幅65×厚77	1号	B7・8	335	
81	タモアミノエ	1		木製	長5672×幅150×厚88	1号	B7・8	336	
82	タモアミノエ	1		木製	長4720×幅70×厚34	1号	B7・8	346	
83	タモアミノエ	1		木製	長5657×幅143×厚60	1号	B7・8	363	
84	タモアミノエ	1		木製	長5776×幅110×厚68	1号	B7・8	332	
85	タモアミノエ	1		木製	長3347×幅85×厚65	1号	B8	364	
86	タモアミノエ	1		木製	長3910×幅73×厚62	1号	B7・8	365	
87	タモアミノエ	1		木製	長3472×幅100×厚45	1号	B6	388	
88	ブロック	1		滑車 沖で使用 フクロを引っ張り上げる際に使用	木製	長390×幅175×厚140	2号	B1	649
<b>4. 陸作業用具</b>									
89	アタマキリ	1	網からイワシをはずす際に使用する木製の包丁	木製	長274×幅70	1号	A2	16	10
90	アタマキリ	1		木製	長306×幅66	1号	A3カマド 上	291	
91	オモリ	1	船を引き上げる際、船から陸に投げる網につけて使用	石製	長77×幅55	1号	E5	502	
92	オモリ	1		石製	石の長 縦120×横90	1号	E4	432	
93	オモリ	1		石製	長240×幅160×厚100	1号	船中	460	
94	コシビキ	47	腰に付けて地引き網を引く	木製	1本の腰板長490×幅65×厚20、 縄全長2130、駒80×80×18	1号	D4	84	16
95	コシビキ	3	腰に付けて地引き網を引く 綱なし	木製				296	
96	引木	1	マキドウのロクロをまわす際、馬につける装具	木・鉄製	長832×幅360×厚58	1号	A3棚上	277	
97	引木	1		木・鉄製	長840×幅320×厚65	1号	A3棚上	278	
98	マキビ	1	マキリ 沖作業時、網のハギチョウ(つなぎ目)を切る時に用いる小刀	鉄製	全長264×幅39(刃部 長136×幅30)	1号	A3棚2	44	37
99	マキビ	1		鉄製	長249×幅32	1号	D5	520	
<b>5. 網干用具</b>									
100	クイ	1	ケタを受ける支柱 先端2尺ほどが土中に入る イカ干し用にも使用された	木製(ナラ)	径78×長2385	2号	C1	601	
101	クイ	1		木製(ナラ)	径80×長2100×幅230	2号	C1	603	
102	クイ	1		木製(ナラ)	径70×長2410×幅170	2号	C1	604	
103	クイ	1		木製(ナラ)	径70×長2410×幅170	2号	C2	605	
104	クイ	1		木製(ナラ)	径65×長2130×幅165	2号	C1	608	
105	クイ	1		木製(ナラ)	径95×長2447×幅210	2号	C1	609	
106	クイ	1		木製(ナラ)	径75×長2402×幅183	2号	C1	610	
107	クイ	1		木製(ナラ)	径60×長2500×幅270	2号	C1	611	
108	クイ	1		木製(ナラ)	径80×長2355×幅240	2号	D1	620	
109	クイ	1		木製(ナラ)	径100×長2650×幅240	2号	D1	638	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号	
110	クイ	1	クイを受ける支柱 先端2尺ほどが土中に入る イカ干し用にも使用された	木製(ナラ)	径65×長2210×幅182	2号	B1		644	
111	クイ	1		木製(ナラ)	径80×長2490×幅200	2号	D1		660	
112	ケタ	1	クイの上に渡して網を干す スギの間伐材やナラなどの雑木を主に使用	木製	長8840×径54×径71	1号	B6~10		348	
113	ケタ	1		木製	長6650×径110×径122	1号	B6~10		354	
114	ケタ	1		木製	長9850×径78×径50	1号	B6~10		366	
115	ケタ	1		木製	長4570×径120×径88	1号	B6~10		371	
116	ケタ	1		木製	長7420×径72×径99	1号	B6~10		372	
117	ケタ	1		木製	長8900×径51×径101	1号	B6~10		373	
118	ケタ	1		木製	長8520×径48×径62	1号	B6~10		374	
119	ケタ	1		木製	長7310×径92×径62	1号	B6~10		375	
120	ケタ	1		木製	長7382×径78×径50	1号	B6~10		376	
121	ケタ	1		木製	長9139×径81×径69	1号	B6~10		377	
122	ケタ	1		木製	長8120×径62×径73	1号	B6~10		378	
123	ケタ	1		木製	長7832×径76×径53	1号	B6~10		379	
124	ケタ	1		木製	長9780×径100×径51	1号	B6~10		380	
125	ケタ	1		木製	長8830×径80×径53	1号	B6~10		381	
126	ケタ	1		木製	長8710×径74×径44	1号	B6~10		382	
127	ケタ	1		木製	長8694×径60×径50	1号	B6~10		383	
128	ケタ	1		木製	長9500×径78×径51	1号	B6~10		384	
129	ケタ	1		木製	長9766×径90×径43	1号	B6~10		386	
130	ケタ	1		木製	長8590×径72×径51	1号	B6~10		387	
131	ケタ	1		木製	長9200×径64×径62	1号	B6~10		390	
132	ケタ	1		木製	長9560×径74×径61	1号	B6~10		392	
133	ケタ	1		木製	長9970×径80×径50	1号	B6~10		393	
134	ケタ	1		木製	長8434×径82×径34	1号	B6~10		394	
135	ケタ	1		木製	長4460×幅120×厚50	1号	B10		412	
136	ケタ	1		木製	長3795×幅140×厚60	1号	E6		425	
6. その他(製作用具を含む)										
137	キツチ	1		網のほぐし用 ヘビ(クサビ)たたき用	木製	長320×幅90	1号	船中(船底)		463
138	サシ	1		アミを仕立てる際に使用 5尺で1間		長1515×幅40×厚17	1号	E2		438
139	ロープツナギ	1	サツマ用ロープのつなぎ	木製	長445×幅57×厚34	1号	A3カマド 上		172	
140	ロープツナギ	1		木製	長306×幅45×厚33	1号	A3カマド 上		173	
II. 漁船および関連用具										
1. 漁船										
141	ナカブネ	1	「ホツツ」と呼ばれた フクロアミを沖に出したり、替えのフクロを運んだり、雑用を行う	木製	長10370×幅2010×高1700	1号	C・D10-6		143	
2. 漁船付属用具										
142	アカカキ	1	船にたまった水を汲み出す	木製	長280×幅335×厚95	1号	船中		455	
143	アミオサエ	1	サンバ(網船)に乗せた網の上に重しとして乗せる ロープを網状にまとめたもの	マニラ麻		1号	E4ケタ		440	
144	イッシュウビン	1	水の容器(水筒のかわり)	ガラス製	径100×高400	1号	D5		518	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
145	ウデ	1	ロの腕木部分	木製	長1613×幅125×厚43	1号	E1	99	
146	カジ	1	磯船用 カジボウなし	木製	長2110×幅290	1号	B10ハリ上	248	
147	クルマガイ	1	タカマ穴より手元欠損	木製	長2630×幅110×厚55	1号	A3棚	175	
148	クルマガイ	1		木製	長3605×幅130×厚55	1号	船中	223	
149	クルマガイ	1	磯船用のカイ	木製	長3545×幅120×厚55	1号	船中	225	
150	クルマガイ	1		木製	長3475×幅130×厚60	1号	船中	227	
151	クルマガイ	1		木製	長3655×幅140	1号	船中	230	
152	サッカイ	1	ウダがぬけている	木製(ナラ)	長2233×幅119×厚56	1号	船中	532	
153	サッカイ	1		木製(ナラ)	長2603×幅105	1号	B1ハリ上	556	
154	サッカイ	1	ウダ付き	木製(ナラ)	長2843×幅452(持ち手)	2号	D9ボート中	619	
155	サッカイ	1	サンバは12尺、運搬船のカイ、インブネ1間(6尺)、自分の好きな長さにする	木製(ナラ)	長2624×幅485	2号	D9ボート中	650	
156	サッカイ	1	表に「亀田郡銭亀澤村古川町家印(キョウロウ)木村漁場」・裏に「昭和貳拾貳年拾貳月一日新調海上安全」とある	木製(ナラ)	長2833×幅468×厚55	2号	D4ハリ	712	
157	サッカイ	1	サッカイの先ウダの部分が折れている サンバ(網船)に使用か	木製(ナラ)	長3135×幅140×厚60	2号	D4ハリ	714	
158	サッカイ	1	先部分 ウダ欠損 サンバ(網船)に使用か	木製(ナラ)	長3237×幅120×厚53	2号	A10ハリ	723	
159	サッカイ	1	ドゲブネに使用か	木製(ナラ)	長2110×幅485	1号	船中	89	
160	サッカイ	1		木製(ナラ)	長2375×幅460	1号	船中	228	
161	サッカイ	1	ドゲブネに使用か ウダ付き	木製(ナラ)	長2300×幅470	2号	D9ボート中	615	
162	ウダ	1	トモガイ用の取手	木製(ホオ)	長825×幅93×厚88	1号	A3カマド上	28	
163	ウダ	1		木製(ホオ)	長799×幅88×厚83	1号	A3カマド上	40	
164	ウダ	1		木製(ホオ)	長450×幅46×厚42	1号	A3カマド上	174	
165	ウダ	1		木製(ホオ)	長483×幅53×径30	1号	船中	210	
166	ウダ	1	サッカイ用	木製(ホオ)	長490×幅50×厚20	2号	E6棚中段	676	
167	ウダ	1		木製(ホオ)	長450×幅50×厚20	2号	E6棚中段	677	
168	ウダ	1		木製(ホオ)	長445×幅45×厚42			20	
169	シキリ	1	船の中のシキリイタゴかフナソコのイタ	木製	長800×幅120×厚28	1号	船中	542	
170	ジョノメノセン	1	船の水抜き(ジョノメ)栓 サンバ(網船)に使用か	木製	長494×幅92×厚85	1号	A3カマド上	171	
171	ジョノメノセン	1		木製	径43×長250	1号	船中(船底)	474	
172	ジョノメノセン	1	船の水抜き(ジョノメ)栓	木製	長575×幅100	1号	E2	400	
173	ジョノメノセン	1		木製	長110×幅42×厚39	1号	A3カマド上	281	
174	ジョノメノセン	1		木製	径73×高95	1号	船中	543	
175	ジョノメノセン	1	船の水抜き(ジョノメ)栓	木製	径73×高84	1号	船中	544	
176	タカマ	1		木製	長295×幅18	1号	A3カマド上	204	
177	タカマ	3	磯船のクルマガイをさして支点にする(ドゲブネにも使用)	木製	①径30×長389 ②径19×長341 ③径25×長346	1号	A2	260	
178	タカマ	1		木製	径24×長406	1号	E2	313	
179	タカマ	1	下部欠損	木製	長395×幅20	1号	D5	467	
180	デレック	1	船につけるクレーン ホッケ漁の棒受網に使用	木製	径95×長3250	2号	C6ハリ	729	
181	トモガイ	1	サンバ(網船)の舵取り用	木製	長5790×先巾230×持手80)	2号	C8・9・10	733	
182	ハヤスケ	1	錨網をとったり、接近する船を押ししたりする	木・鉄製	径40×長2900	1号	船中	526	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
183	フナゾコイタ	1	船底を平均にするための板	木製	長920×幅163×厚15	1号	A3カマド 上		72
184	ブロック	1		木製	長205×幅142×厚80	1号	A1		263
185	ブロック	1	滑車 帆の上げ下ろしあるいは燃れたロープを戻す際に使用か	木製	長130×幅105×厚60	1号	船中		579
186	ブロック	1		木製	長140×幅110×厚60	1号	船中		580
187	口	1		木製	長4945×幅103	1号	D5・6ハリ 上		584
188	口	1		木製	長5460×幅130	1号	D5・6ハリ 上		585
189	口	1		木製	長4550×幅110	1号	D5・6ハリ		586
190	口	1		木製	長5254×幅126	1号	D5・6ハリ 上		587
191	口	1		木製	長5640×幅120	1号	D5・6ハリ		588
192	口	1	ホツツに使用	木製	長5395×幅110	1号	D5・6ハリ		589
193	口	1	ナカブネに使用か	木製	長5056×幅120	2号	D3・4・5 ハリ		715
194	ロザラ	1		木製	長190×幅60×厚40				60
195	ロザラ	1	ロの下に取り付けてロボタのログイにあてる	木製	長192×幅65×厚70	1号	A2		259
196	ロザラ	1		木製	長180×幅67×厚30	1号	船中		578
197	ロボタ(ワキロノダイ)	1	ロの受け台 ログイを立ててフナベリにつける	木製	長520×幅380×厚80	1号	船中		229
198	ロボタ(ワキロノダイ)	1		木製	長398×幅407×厚58	1号	船中		475
199	ワニ	1	船の前後につけて、船を安定させるために使用 陸から沖にロープを張り、それに引っかけて使用ロープのことを「ズベ」とよぶ	木製	長470×幅160×厚85	1号	船中		529
200	ワラナワ	8	カイを止める		長1770	1号	船中		545

### 3. 漁船移動用具

201	カサギ	1	マキドウの部品	木製	長1280×幅435×厚75	1号	D1		77
202	カサギ	1	マキドウの部品 「5号」と刻字	木製	長1863×幅394×厚84	1号	E1		80
203	カサギ	1		木製	長1750×幅330×厚75	1号	E1		98
204	カサギ	1	マキドウの部品 帯金付き	木製	長1755×幅350×厚75 (穴)133×65 へこみ部分径510	1号	E10		250
205	ゴロ	5	サンバ(網船)用コロ 移動の際船の下に敷く	木製	径150×長2770	1号	C10・D10		112
206	ゴロ	1		木製	径150×長3110	1号	C・D10		596
207	ゴロ	2	サンバ(網船)用コロ ロープ付き(両端)帯金痕あり	木製	径180×長4040	1号	C・D10		567
208	スジイタ	1	船(網船用)の下に敷いて滑らす	木製	長5005×幅270	1号	B7		53
209	スジイタ	1	サンバ(網船用)用 スジイタの上にゴロをころがす	木製	長5642×幅130×厚83	1号	E7		115
210	スジイタ	1		木製	長4683×幅117×厚30	1号	E7		217
211	スジイタ	1	磯船用	木製	長5650×幅123×厚70	1号	D7・8		472
212	スベリ	1		木製(カシ)	長2150×幅170×厚160	1号	B10		407
213	スベリ	1	網付き油を塗って上をすべらす、材を二つ割りにしたものを使用し、両端に引きまわし用の孔有り塗り油は、イワシの油	木製(カシ)	長2080×幅180×厚100	1号	D7		510
214	スベリ	1	カス(ベト)を使用	木製(カシ)	長1400×幅140×厚85	2号	D7・8		626
215	スベリ	1		木製(カシ)	長2854×幅75×厚60	2号	D9ハリ		734
216	マキドウ	1		木製	径420×高900	1号	E1		79
217	マキドウ	1	ロクロの軸部分	木製	径615×高900	1号	E1		35
218	マキドウノジク	2	マキドウの底に取り付ける芯金具 雄雌2組	鉄製	180×320×180(ほか)	1号	A1		157

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録番号	図版番号
219	マキドウノボウ	1		木製	長6600×径110×径131	1号	B6~10	347	
220	マキドウノボウ	1	マキドウを馬で回転させる際に使用する棒 マキドウに差し込む切り込みあり	木製	長8078×径410×径134	1号	B6~10	352	
221	マキドウノボウ	1		木製	長5900×径210×径133	1号	B6~10	355	
222	マキドウノボウ	1		木製	長6942×径180×径260	1号	B6~10	356	
223	マキドウノボウ	1		片側に鉄の輪付き	木製	長7600×径113×径281	1号	B6~10	353
224	マキドウノボウ	1	ホソ穴2箇所	木製	長8190×径150×径120	1号	B6~10	351	
225	ヤ	1	マキドウのステをとる際に打ち込む楔 空回りを防ぐ	木製	長335×幅62×厚42	1号	E1カグラサン中	405	
226	ヤ	1		木製	長260×幅60×厚48	1号	E1カグラサン中	406	
4. その他									
227	フナクギ	15	カイオレクギ他	木製	長195×幅20	1号	A1	156	
228	ペコ	1	馬に引かせて浜をならす 船揚場用	木製	長1125×幅1350	1号	E9・10	111	51
Ⅲ. 加工用具									
1. 水揚用具									
229	イワシカゴ	3	イワシ運搬用 カゴ8つで1釜となり計量も兼ねる イカにも使用した イワシカゴはイカカゴよりも小さい	竹製	長530×幅370×高270	1号	船中	91	
230	イワシカゴ	1		竹製	長532×幅388×高256	1号	A8	322	20
231	イワシカゴ	30		竹製	長531×幅420×高230	1号	A8~A10	323	
232	イワシカゴ	30		竹製	長500×幅365×高300	1号	B3ハリ	552	
233	イワシカゴ	1		竹製	長570×幅465×高305	2号	E5	703	
234	イワシカゴ	2		竹製	長520×幅430×高310	2号	E12	709	
235	カクスコップ	1	船からイワシを水揚げするときに使用 カナアミカゴにイワシを寄せる	木・鉄製	長1016×幅245	1号	E2	169	
236	カツギボウ	1	イワシカゴをかつぐ際に使用 ナツボからカマまで、カマタキがイワシカゴを2カゴ下げて運んでいた	木製	長1470×幅62×厚30	1号	D4	118	
237	カナアミカゴ	2	船からイワシをショイモッコに移す道具 把手が4つあり、両側から2人で扱う	鉄製	縦480×横460×高227	1号	A2	5	17
238	カナアミカゴ	1		鉄製		1号	A2棚	253	
239	カナアミカゴ	1		鉄製	470×460×220	1号	A2棚	254	
240	クイ	1	ナツボ用の杭 木村家の焼印(キューウロコ)あり	木製	径45×長870	1号	E6	221	
241	クイ	1	ナツボ用の杭 カへとみいう	木製	長1165×幅80	1号	A9	309	
242	クイ	1		木製	径75×長1342	1号	E4	452	
243	ショイモッコ	1	男女兼用 家印(キューウロコ)墨書有 5~6貫積み 大工で作らせ1軒で200位の個数が必要 番屋にもモッコはあるが、自分の分を持ってきた	木製	長602×幅270×高800	2号	D1	654	18
244	スダレ	180	30束 1束は6枚 ナツボの下に敷く 購入品	ヨシ製	縦1460×横940	1号	B4	30	19
245	スダレ	36	6束 釜の近くに敷いた	ヨシ製	長1020×幅400	2号	D2	640	
2. 加工用具									
246	ボンタモ	1	イワシを煮て釜からあげる時に使用	鉄製・木製	長2038×幅496	1号	A1	124	
247	ボンタモ	3	柄なし	鉄製・金網	長551×幅470	1号	A1	125	
248	アブラクミ	1	絞った魚油を汲む	ブリキ製	長410×幅155×高270	1号	A2棚	3	
249	エンザ	1	キリンの部品 フタと魚の間にはさむ 網物縄を編んだもの	ワラ製	径657×径562	1号	A6	189	29
250	エントツ	1	イワシ釜用		径220×長840	1号	A10	317	
251	カイ	1	船のサッカイを切ったもので、釜の中を攪拌するのに使用	木製	長1800×幅100	1号	B1ハリ上	559	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
252	キリン	6	ジャッキ ネジ付きの鉄棒にハンドルと座金をはまる ハンドルを回転させてマルドウのイワシを搾る	鉄製	長1085×幅430×高390	1号	A1	132	
253	キリン	7		鉄製		1号		480	
254	キリン	5	ハンドルなし	鉄製	長1084×幅43	1号	A1	154	
255	キリンノダイ	15	キリンの底部分 キリンの受け金具付き	木・鉄製	長830×幅765×高98・(裏の鉄部分)長500×幅352×高60×径45	1号	A6	193	30
256	キリンノダイ			木製	長669×幅395×高74(穴211×132)	1号	A7	198	
257	キリンノダイザカナグ	5	キリン最下部の台座に取り付ける鋳物の台座金具 中心にキリンの心棒を立てるネジ穴がある	鋳物製		1号	A7	182	
258	キリンノパイプ	33	キリンのハンドルを回す	鉄製	内径30外径40×長さ290~370	1号	A1	152	
259	キリンノパイプ	2		鉄製	内径30外径40×長さ615	1号	A1	153	
260	キリンノハンドル	5	キリンを絞めるときのハンドル 取手3本	鉄製	350×390×100	1号		483	
261	キリンノハンドル	1	キリンを絞めるときのハンドル 取手4本	鉄製	430×430×80	1号		484	
262	キリンノマクラオサエ	6	キリンのマクラを押さえる鋳物の金具	鋳物製	幅90×長さ220×高さ50	1号		476	
263	キリンノマクラオサエ	1		鋳物製	幅90×長さ220×高さ50	1号		477	
264	キリンノマクラオサエ	5		鋳物製	幅130×長さ217×高50	1号		478	
265	キリンノマクラオサエ	1		鋳物製	幅153×長さ253×高さ75	1号		479	
266	キリンノメザラ	7	キリンの下に敷くスノコ状の台 中央に穴あり 金具はその下のナガシにつく 大型のものはヒキヌキドウ用 小型のものはヒラキドウ用	木製	長810×幅793×高50	1号	A6	200	
267	サブタ	1	ドウに煮たイワシを入れ、これでフタをしてキリンで締める 円形で3本の角材の棧があり、中央に丸い穴がある	木製	径614×厚139	1号	A6	181	28
268	サブタ	12		木製	径610×厚134ほか	1号	A7	306	
269	シャク	1	ヒヤク 加工の時に水を汲んで入れる 船のアカクミとして使用することもある	木製	長1395×幅180×高310	1号	A2	2	
270	シャク	1		木製	長1632×幅347	1号	A1	123	21
271	シャク	1	釜に水を入れる イワシ加工用		全長1540×縦255×横253×高190	1号	A10	319	
272	シャク	1	加工の時に水を汲んで入れる 船のアカクミとして使用することもある	木製	全長1328×縦200×横202×高195	1号	A10	320	
273	シャク	1		木製	長1550×幅345×高200	1号	船中	528	
274	シャク	1	先端部分 加工の時に水を汲んで入れる 船のアカクミとして使用することもある	木製	長600×幅310×高210	1号	A2	272	
275	ハンドル	1		鉄製	径41×長754	1号	A10	333	
276	ハンドル	1	キリンをしめる際に使用	鉄製	長398×幅16	1号	E1カグラサン中	413	
277	ハンドル	1		鉄製	径20×長400	1号	E1カグラサン中	417	
278	マルボウ	1	キリンのハンドル	鉄製	径16×長297	1号	A3	190	
279	マクラ	18	キリンのフタの上に置いて、沈んだフタの空いた部分の高さをかせぐ	木製	長389×幅98×厚98ほか	1号	A7	183	27
280	マクラ	1		木製	長313×幅92×厚94	1号	A6	184	
281	マクラ	1		木製	長454×幅150×厚151	1号	A6	185	
282	マクラ	1		木製	長318×幅94×厚93	1号	A6	186	
283	マクラ	1		木製	長367×幅214×厚90	1号	A6	187	31
284	マクラ	1		木製	長327×幅210×厚93	1号	A7	305	
285	マクラ	1		木製		1号		307	
286	マクラ	1		木製	長425×幅104×厚104	1号	A7	315	
287	マクラ	1		木製	長460×幅178×厚117	1号	A9	318	
288	マクラ	1		木製	長330×幅210×厚88	1号	E2	399	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
289	マクラ	1	キリンのフタの上に置いて、沈んだフタの空いた部分の高さをか・せぐ	木製	長277×幅103×厚103	1号	船中	581	
290	マルドウ	1	すのこ部分が木製 鉄製のタガが平板状で開閉しない		径728×高606	1号	A8・A10	324	
291	マルドウ	1	すのこが木製 鉄製のタガが翼状で開閉式 「(ヤマイチ)中島式漁船絞胴 函館市新川町一七〇 電話三一七〇 新築特許登録第一五八二四五号」のプレートあり		径728×高606	1号	A8・A10	324	
292	ヒラキドウ	31	マルドウの一種 縁無し21点 縁有り10点	鉄製	径635×長606	1号	A6～A10	316	
293	ヒラキドウノタガ	1	蝶番の付いた円形の帯金 ボルトとナットで締めあげる	鉄製	径576×厚45	1号	D7	509	
294	ヒラキドウノタガ	6	取っ手2箇所	鉄製	径540×厚40	1号	D6	525	
295	ヒカキボウ	1	イワシを煮るカマド用 カマー一つに1本 把手部分は曲げる 鍛冶屋に特注 薪は親方が購入した	鉄製	長890×幅50	1号	E1	408	
296	ボンタモ	1	粕つくり用 煮たイワシをすくう	木・鉄製	長1685×幅345	1号	A1	133	22
297	ボンタモ	2		木・鉄製	長2090×幅408	1号	B1ハリ上	592	
298	ロストル	9		鉄製	長675×幅65ほか	1号	A1	22	
299	ロストル	6		鉄製	長675×幅65ほか	1号	A1	23	
300	ロストル	9		鉄製	長675×幅65ほか	1号	A2	151	
301	ロストル	9	イワシを煮る改良釜のロストル 一釜あたり9～10本	鉄製		1号	A1	161	
302	ロストル	9		鉄製		1号	A1	167	
303	ロストル	6		鉄製		1号	E4	422	
304	ロストル	9		鉄製		1号	E4	486	
305	ハチゴウ	1	イワシ油を濾過する際に使用 船大工がつくる		幅1980×奥行1294×高890	1号	E10	494	
<b>3. 乾燥用具</b>									
306	コマザラシ	1	ナツボや粕をならす際に使用 木村家の焼印(キューウロク)あり 柄欠損	木製	幅302×厚49×高155	1号	A3カマド上	26	47
307	コマザラシ	1	破損(刃も柄もなし)	木製	長376×幅73×厚48	1号	A3カマド上	282	
308	タマカケ	6	運搬具(2個1組) 針金八番線 イワシタマ(タマコ)を運ぶ 1玉30貫	鉄製	長982×幅595	1号	A1	168	25
309	タマカツギ	1	担ぎ棒	木製	径40×長1670	1号	船中	239	
310	ドブタ	700		木製	長635×幅120×厚30	1号	E8	102	
311	ドブタ	1	イワシの粕を乗せて運搬する台	木製	縦513×幅516×厚70	1号	A5	561	26
312	ドブタ	3		木製	長530×幅510×厚60	2号	A8	623	
313	ドブタ	1	イワシの粕を乗せて運搬する台 破損あり	木製	縦523×横529×高60	1号	A7	314	
314	ムシロ	2	ホシムシロとクジミ(ムシロ)	ワラ製	①長1700×幅1190 ②長1850×幅1210	1号	C3ハリ	557	
315	ムシロ	10		ワラ製	長1780×幅885	1号	A9	311	
316	ムシロ	1		ワラ製	長1760×幅860	1号	D7	466	
317	ムシロ	1	納屋に敷いたりイワシを干す際に使用	ワラ製	長1760×幅1160	2号	B10	606	
318	ムシロ	1		ワラ製	長1800×幅1000	2号	B9	631	
319	ムシロ	1		ワラ製	長1430×幅780	2号	B4	647	
<b>4. 出荷用具</b>									
320	ノコギリガマ	1	転用品か		長300×幅122	1号	A3棚2	279	
<b>5. その他</b>									
321	エントツソウジ	1	改良釜の煙突掃除用 後にブリキの煙筒に変わった 掃除はめつたにやらない 釜は当番が決まった前日に掃除	鉄製	長206×幅69	1号	E1	409	
322	カナヘラ	1	こげおとし	木・鉄製	長1990×幅135	1号	A2	274	
323	コビオトシ	1	イワシ釜のこびをそぎ落とす カマベラともいう 先端に鉄製ヘラ 木製の柄	木・鉄製	径37×長441	1号	A3カマド上	50	24

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
324	コビオトシ	2		鉄製	長137×幅50	1号	A3棚2	199	
325	コビオトシ	1	イワシ釜のこびをそぎ落とす カマベラともいう 先端に鉄製 ヘラ 木製の柄	木・鉄製	径35×長1600	1号	E5	220	
326	コビオトシ	5		木・鉄製	径31×長1638・(鉄)長 185×幅80	1号	B1ハリ上	558	23
<b>IV. 番屋に関わる用具</b>									
<b>1. 建物関連用具</b>									
327	エントツ	1	カマドに使用した土管	木製(キリ)	径320×長650	1号	E6	34	
328	カギ	1	番屋海側引き戸の鍵 紐付き	木製	長235×径38	1号		197	
329	カギノハナ	1	木製の鉤に綱をつけた自在	木製	全長1612×幅305	1号	A3	25	35
330	カワラ	1		セメント製	長332×幅308×厚95	1号	D4	83	36
331	カワラ	20		セメント製	長310×幅310×厚20	1号	E5	88	
332	カワラ	7	セメント瓦 旧番屋が焼失のため昭和15年の再建時に使用 された	セメント製	長310×幅310×厚20	1号	E4	117	
333	カワラ	16		セメント製	長310×幅310×厚20	1号	E3	139	
334	カワラ	1		セメント製	長310×幅310×厚20	1号	E6	482	
335	ジョウマエ	1	番屋の鍵		長142×幅79×厚18	1号	B1	325	
336	スイッチ	1	番屋用か	磁器製	長80×幅52×厚68	1号	A3カマド 上	212	
337	ハンゴ	1	番屋内で使用	木製	長3795×幅577	1号	C6	29	
338	ロカギ	1	梁に取り付けてあった	木製	長723×幅129	1号	D5ハリ	295	
<b>2. 生活用具</b>									
339	エントツウジ	1	煙筒掃除用の番線の束	鉄製	長180×幅35	1号	A1	160	
340	オケ	1		木製	径340×高175	1号	A2棚	10	
341	オケ	1	手洗い用か 木村家焼印(キョウロコ)あり	木製	径280×高135	1号	A2	12	42
342	オタマ	1	炊事用	木製	径100×長294	1号	A2	11	40
343	カマ	1		鋳物製	径760	1号	A3カマド	287	
344	カマ	1	番屋のカマド備え付け	鋳物製	径760	1号	A3カマド	288	
345	カマス	1	米カマス用 戦前は一袋に朝鮮米3斗8升～9升をいれた	ワラ製	長810×幅810	2号	E5	683	
346	カマノフタ	1	つば釜の蓋	木製	径473×厚106	1号	A6	196	
347	カマノフタ	1	番屋炊事用鍋の蓋 手製	木製	径683×厚80	1号	A3カマド	283	
348	カマノフタ	1	番屋炊事用鍋の蓋 手製	木製	径665×厚75	1号	A3カマド	284	
349	カミダナ	1	神札3枚「産土神社於大前海上安全大漁満足御祈祷之修」 「奉鎮祭産土大神広前大漁祈願祭厳修大漁円満 船体堅 固」の墨書あり	木製	高410×幅430	1号	D10	104	32
350	カミダナ	1	内に神札・木札(「金毘羅尊天守護 家印(キョウロコ)木村鱈 漁場殿」)	木製	高450×幅440	1号	D10	109	33
351	ゴヘイタテ	1		木製	長285×幅47×厚23	1号	船中	456	
352	ゴヘイダイ	1	ゴヘイをたてる	木製	高540×幅502×奥行 140	1号	D10	110	34
353	ジェリカン	1	水か石油のタンク	鉄製	長340×幅147×高 470	1号	A3カマド 上	292	
354	シャク	1	水くみ用	ブリキ製	長545×径190×高 118	1号	A2	255	
355	ショウカポンプ	1	網小屋備え付け		最大高690×最大幅 590・(カン)縦290× 横257×高380	1号	A1	163	
356	スノコ	1	土間で使う モッコ背負いの足場用	木製	長1810×幅643×高 57	1号	E4・5	36	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
357	センメンキ	1		アルマイト製	径334×高80	1号	A2棚	6	
358	ゾウリ	1		ワラ製	長240×幅95×厚50	1号	船中	226	
359	タケボウキ	1	掃除用	竹製	長1328×幅165	1号	A1	21	
360	タル	1	食料品用	木製	口径426×底径350×高372	1号	A3棚	24	
361	フタ	1	番屋で使用した水瓶用 二つに分かれている	木製	590×250×高50	1号	A2	7	
362	フタ	1		木製	610×400×高50	1号	A2	9	
363	フタ	1	番屋の水瓶の蓋か 部分	木製	長472×幅130	1号	A1	166	
364	フタ	1	漬け物用	木製	径440×厚80	1号	D4	489	
365	ホウチョウ	1	菜切用	木・鉄製	長245×幅40	1号	A3棚2	194	
366	ホウチョウ	1	柳刃		長355×幅40	1号	E1カグラ サン中	403	
367	マナイタ	1	番屋炊事用二つ足つき	木製	縦238×横520×高69	1号	A2	264	
368	ヤ	1	先端をとがらせてある	木製	長430×幅53×厚55	1号	A2棚	13	15
369	ヤ	1		木製	長370×幅70×厚58	1号	A2棚	14	
370	ヤ	1	棒の先端を両面から削る 頭に叩き跡あり	木製	長337×幅32×厚20	1号	A2	15	
371	ヤカン	1	青色 底が抜けている	ホーロー製	底径×213×高279×幅275	1号	A2	261	
372	ヤキハン	1	家印(キューウロコ)の印	鉄製	径40×長599	1号	A3棚上	42	
373	ユキハネ	1	除雪用	木・鉄製	長1584×幅385	1号	A2	246	
374	ヨコヅチ	1	木村家焼印(キューウロコ)あり ワラヤカイビキ(サッカイトモガイの固定用のひも)の縄などを作るのに使用	木製	径133×長285	1号	A3棚2	41	39
375	ヨコヅチ	1	ワラヤカイビキ(サッカイトモガイの固定用のひも)の縄などを作るのに使用	木製	径89×長294	1号	A3	45	
376	ヨコヅチ	1		木製	径113×長320	1号	D1	135	
377	ヨコヅチ	1		木製	径130×長305	1号	D3	138	
378	ヨコヅチ	1		木製	径91×長342	1号	A3カマド 上	233	
379	ヨコヅチ	1		木製	径130×長328	1号	E2	401	
380	ヨコヅチ	1		木製	径120×長336	1号	船中	531	
381	ワタシアミ	1	番屋の炉で魚などを焼く際に使用	鉄製	長362×幅197×高149	1号	A2	18	41
<b>3. その他</b>									
382	ヤキハン	1	用具に家印(キューウロコ)印を押す	鉄製	長925×径47	1号	A3	27	38
383	ヤクビトフダ	1	船ごとの役割を記した板	木製	長1940×幅217×厚8	1号	船中	294	1
<b>V. その他の漁労用具</b>									
<b>1. イカ漁関連用具</b>									
384	イカノレン	1	部分 イカを干すのに使用	木・竹製	長1818×幅42	1号	B6	54	
385	イカノレン	15	イカを干すのに使用竹10本・木(丸)4本・木(平板)1本	木・竹製	(竹に綱)長1820×幅25・(木)径30×長1920・(平板)長1795×幅35×厚15	1号	E5	415	
386	イカノレン	1	イカを干すのに使用	木・竹製	長2360×幅210	2号	D7	632	
387	イカボウ	1	イカを干す竿	木製	径35×長1700	1号	E8	594	
388	イカボウ	1		木製	径30×長520	1号	船中	597	
389	イカボウ	1		木製	長1400×幅20	2号	B10	641	
390	イカボウ	1		木製	径38×長1848	2号	B4	645	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
391	クイ	1	イカを干すときに使用 マッカキともいう	木製	径70×長2280	1号	D2・3ハリ 上	551	
392	クイ	1		木製(ナラ)	径80×長1980	1号	E3	591	
393	ケタ	1	イカを干すときに使用	木製	径56×長2115	1号	A1	38	
394	ケタ	1		木製	径35×長1635	1号	E9	113	
395	ケタ	1		木製	径81×長1018×径49	1号	B6~10	410	
396	ケタ	3		木製	径40×長2270	2号	D7	616	
397	ゴロバコ	1	イカの内蔵(ゴロ)を入れる	木製	長446×幅344×高 160	1号	D2	100	45
398	ゴロバコ	2		木製	長435×幅338×高 195	2号	E1	621	
399	ゴロバコ	9		木製	長490×幅335×高 174	2号	E1	634	
400	ゴロバコ	2		木製	長440×幅340×高 188	2号	D1	635	
401	スダレ	47	イカ干し用	木・鉄製	径30×長2265(柱)、 長1715×30(スダレ)	1号	船中	97	
402	スダレ	60		木・鉄製	柱 径30×長2265・ス ダレ 長1715×幅30	1号	船中	464	
403	タル	1	イカの加工(沖漬け)用	木製	径575×高545	1号	D4	141	
404	タル	1		木製	径575×高555	1号	D4	144	
405	タル	1		木製	口径540×底径415× 高519	1号	A10	308	
406	タル	1		イカの加工用 鉄製の取手とタガが付いている	木製	径575×高540	1号	D4	150
407	タルノタガ	4	イカ加工(沖漬け)用樽の取手	鉄製	径570(取手付きの幅 650)×厚40×鉄厚5	1号	D5	485	
408	タルノタガ	1		鉄製	径640×厚45	1号	船中	577	
409	タルノタガ	2		鉄製	径570(取手付きの幅 650)×厚40×鉄厚5			257	
410	タルノタガ	3		鉄製	径570(取手付きの幅 650)×厚40×鉄厚5	1号	船中	107	
411	タルノタガ	2		鉄製	径570(取手付きの幅 650)×厚40×鉄厚5	1号	E5	170	
412	トンボ	1	イカ釣り仕掛け イカ釣針8本付		長298×幅397(持ち 手 径45×長140)	1号	A2	4	
413	ハレンボウ	1	イカ干し用	木製	長855×幅25×厚10	1号	E6	222	
414	ハレンボウ	1		木製	径43×長2075	1号	B6	52	
415	ハレンボウ	1		木製	径18×長665	1号	D3	87	
416	ハレンボウ	1		木製	長1835×幅30×厚15	1号	B6	334	
417	ブイ	1	イカ釣り発動機船のブイ 魚雷型	鉄製	径440×長770	1号	E8	218	
<b>2. コンブ漁関連用具</b>									
418	アミモッコ	1	コンブを干場に運ぶ際に使用 ワラナワで作ったもの有り	木製	径50×長2500×幅 890	2号	A8	646	
419	アミモッコ	1		木製	長2490×幅734	2号	E3ハリ	721	
420	ウキダマ	1	漁網付	ガラス製	径250	1号	船中	105	
421	ウキダマ	1	編縄付	ガラス製	径320	1号	A1	121	
422	ウキダマ	1		ガラス製	径360	1号	A2	1	44
423	ウキダマ	1	編縄・縄付	ガラス製	径310 縄全長500	1号	A1	19	
424	ウキダマ	1		ガラス製	径350 縄全長1320	1号	A1	155	
425	ウキダマ	1		ガラス製	径198 縄全長991	1号	A1	164	
426	ウキダマ	1		ガラス製	径350	1号	A1	122	
427	ウキダマ	1		ガラス製	径250	1号	E40	397	
428	ウキダマ	1	編縄付 コンブ養殖用	ガラス製	径400	2号	C2天井	735	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号	
429	ウキダマ	1		ガラス製	径350	2号	B2天井	736		
430	ウキダマ	2	編縄付 コンブ養殖用	ガラス製	径350	2号	C9天井	737		
431	ウキダマ	1		ガラス製	径350	2号	C9天井	738		
432	ウキダマ	1	コンブ養殖用	ガラス製	径280	1号	A2	273		
433	ウキダマ	7	コンブ養殖用 オレンジと黒色	プラスチック製	径300	1号	船中	527		
434	ウキダマ	3	コンブ養殖用 オレンジ色 「富」の文字	プラスチック製	径350	1号	船中	180		
435	ウキダマ	1	コンブ養殖用 黒色	プラスチック製	径337	1号	A5	192		
436	ソウ	6	昆布採り用か	木製(ホオ)		1号	E4	447		
437	ウダ	1	コンブ用ソウの先端取手 丸穴	木製(ホオ)	長480×幅85×厚30	2号	E6棚中段	449		
438	ウダ	1		木製(ホオ)	長480×幅90×厚30	2号	E6棚中段	457		
439	ウダ	1		木製(ホオ)	長475×幅75×厚20	2号	E6棚中段	459		
440	ウダ	1		木製(ホオ)	長465×幅75×厚40	2号	E6棚中段	707		
441	ウダ	1		木製(ホオ)	長517×幅85×厚30	2号	E6棚中段	708		
442	ウダ	1		木製(ホオ)	長632×幅90×厚35	2号	E6棚中段	713		
443	ウダ	1		木製(ホオ)	長575×幅71×厚55	1号	A3カマド 上	70	52	
444	ウダ	1		木製(ホオ)	長611×幅84×厚81	1号	A3カマド 上	71		
445	ウダ	1		木製(ホオ)	長568×幅76×厚25	2号	E6棚中段	674		
446	ウダ	1		木製(ホオ)	長675×幅38	1号	A3カマド 上	67		
447	ウダ	1		コンブ用ソウの先にしぼりつける 穴なし	木製(ホオ)	長715×幅30	1号	A3カマド 上	68	
448	ウダ	1		木製(ホオ)	長625×幅27	1号	A3カマド 上	69		
449	オモン	1		コンブ採り用ソウの先端に取り付ける	鉄製	径27×長1165	1号	A3棚2	176	
450	ガイシ	1				径75×長64	1号	A2	240	
451	ガイシ	2			長252×幅58×高160	1号	A2	262		
452	ガイシツキテツボウ	1	コンブ養殖の時、網のロープを引くとき船縁がすれないように舷に設置するコンブのロープをガイシに掛けて使用 ロー プの摩耗を防ぐ	磁器・鉄製	径79×長882	1号	A3棚上	48		
453	ガイシツキテツボウ	1		磁器・鉄製	径78×長1113	1号	A3棚上	49		
454	ガイシツキテツボウ	1		磁器・鉄製	長945×幅78	1号	A3カマド 上	231		
455	ガイシツキテツボウ	2		磁器・鉄製	長960×幅75	1号	A2	275		
456	クサビ	53	ホコ用 巻いたヒモを堅くしめる		長130×幅20×高15 他	2号	E1	633		
457	クマデ	1	浜(乾場)の清掃用	竹製	長1340×幅480	1号	A3棚	74		
458	コンブカギ	1	寄りコンブ用 ロープで投げて引っ張る 木はマッケ、鉄は カギ と呼ぶ	鉄製	長851×幅785	2号	E1	659		
459	コンブカギ	1		鉄製	径25×長2433×幅 150	2号	C9	602		
460	コンブカギ	1		鉄製	長960×幅290	2号	D1	637		
461	コンブカギ	1		鉄製	長2875×幅195	2号	B10	642		
462	コンブカギ	1		鉄製	長960×幅290	2号	D1	656		
463	コンブカギ	1		寄りコンブ用 鉄筋付 ロープで投げて引っ張る	鉄製	長1579×幅163	1号	A1	134	
464	コンブケツソクバコ	1	昆布を整えて縛る フタ付	木製	高425×幅525×奥行 910	1号	D7	512		
465	コンブヨセ	1	鎌がついている かたまっているコンブを引き寄せる	木・鉄製	長2190×幅235	1号	D4	119	50	
466	コンブヨセ	1		木・鉄製	長3665×幅275	1号	D2・5ハリ	563		
467	コンブヨセ	1		木・鉄製	長3685×幅237	1号	D2・5ハリ	564		

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号	
468	コンブヨセ	1	鎌がついている かたまっているコンブを引き寄せる	木・鉄製	長4565×幅540	1号	D2・5ハリ	565		
469	コンブヨセ	1		木・鉄製	長4667×幅270	1号	D2・5ハリ	566		
470	サシイタ	1	磯船用 コンブを積むとき荷崩れしないように両舷に差し込む	木製	長1615×幅312×厚108	1号	船中	207		
471	サシイタ	1		木製	長1622×幅310×厚110	1号	船中	224		
472	ジョロマツカ	1	海草(昆布)引き具		長2230	1号	船中	106	49	
473	ジョロマツカ	1			長2570×幅470	1号	D5・6ハリ	583		
474	ジョロマツカ	7	海草(昆布)引き具 パイプのみ		径30×長1920	1号	船中	238		
475	ジョロマツカ	1	海草(昆布)引き具 ウダ付き		長3110×幅500	1号	B10ハリ	582		
476	ジョロマツカ	1		木製	長3595×幅472	2号	E8～12	706		
477	ジョロマツカ	1	海草(昆布)引き具 ウダ付き マッカ部分がプラスチック		長8270×幅865	2号	E8～12	704		
478	ジョロマツカ	5	海草(昆布)引き具 ウダ付き マッカ部分が木	木製	長8120×幅590	2号	E8～12	705		
479	ソウ	1	中継ぎ用	木製	長8215×径30×径65	1号	E6・7・8	215		
480	ソウ	1			長4030×幅102×厚45	1号	B7	269		
481	ソウ	1			径45×長2070	1号	E5ハリ	503		
482	ソウ	1			径37×長3800	1号	E5ハリ	504		
483	ソウ	1			径40×長2825	1号	E5ハリ	505		
484	ソウ	1			径40×長3410	1号	E5ハリ	506		
485	ソウ	4			径40×長1840	2号	D7	627		
486	ソウ	1			木製(カン) 長3245	2号	B9・10ハリ	732		
487	ソウ	1		部分		径30×長3180	2号	D6ハリ	718	
488	ソウ	1		ウダ付き 部分	木・鉄部分	長4650×幅505	2号	B10・11ハリ	726	
489	ソウ	1	昆布採りに使う 先にマッカをとりつける	木製	長5705×幅213	1号	D10ハリ上	209		
490	ツギボウ	7	片側に刻み 片側に面取り 木村家の焼印(キューワロ)あり	木製(スキ等)	1-径35×長1395 2-径35×長950 3-径35×長1870 4-径35×長2140 5-径35×長2120 6-径35×長2300 7-径35×長2410	1号	E9	395		
491	ツナ	1	コンブを干すときに重しに転用したのか アバタナかアシタナのロープ	綿製		2号	E2	666		
492	ツナ	1				2号	E2	663		
493	ツナ	1	コンブを干すときに重しに転用したのか			2号	E2	680		
494	ツナ	1				2号	E2	639		
495	ツナギ	1	マッカの一部 マッカとソウの中間部分	鉄製	長720×幅22	2号	E6棚中段	673		
496	ツルカ	1	コンブ取りの際に手を保護するもの テッケシのようなもの 所々はがれあり	布製	長92×幅76	1号	A3カマド上	232		
497	テッケマッカ	1		木製(ナラ)	長1600×幅400	2号	E2屋根下	722		
498	テッケマッカ	1	海草(昆布)引き具	塩ビ製	長5650×幅266	2号	B9・10ハリ	724		
499	テッケマッカ	1		塩ビ製	長6337×幅279	2号	B9・10ハリ	725		
500	バカマッカ	1	海草(昆布)引き具 コンブを搦め取る カシやホオの柄がつく 村の鍛冶屋(山田鍛冶店)で作ってもらう	鉄製	長981×幅492	1号	A3棚上	61	48	
501	バカマッカ	1		鉄製	長770×幅522	1号	A3棚上	62		
502	バカマッカ	1		鉄製	長1053×幅637	1号	A3棚2	63		
503	バカマッカ	1		鉄製	長862×幅563	1号	A3棚2	64		
504	バカマッカ	1		鉄製	長845×幅557	1号	A3棚2	65		

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
505	バカマッカ	1	海草(昆布)引き具 コンブを揃め取る カシヤホオの柄がつく 村の鍛冶屋(山田鍛冶店)で作ってもらう	鉄製	長822×幅493	1号	A3棚上	66	
506	バカマッカ	1		鉄製	長639×幅428	1号	A3カマド 上	177	
507	バカマッカ	1		鉄製	長481×幅475	1号	A2	242	
508	バカマッカ	1		鉄製	長576×幅355	1号	A2	243	
509	バカマッカ	1		鉄製	長765×幅545	1号	A2	244	
510	バカマッカ	1		鉄製	長784×幅514	1号	A2	245	
511	バカマッカ	1		鉄製	長917×幅593	1号	A2	247	
512	バカマッカ	1		鉄製	長695×幅600	1号	A3棚2	297	
513	バカマッカ	1		鉄製	長1267×幅500	2号	D1	665	
514	ハコ	1		コンブ荷造り用 中身有り		長506×幅229×高 340	1号	A2棚	258
515	ハタ	1	コンブ採り(口あけ)の日にスタートを知らせるために使用か	布製	旗 縦636×横812・ 棒 長714	1号	A3カマド 上	201	
516	ヒキヅナ	1	コンブカキのヒキアミ 細いのが特徴	綿製		2号	E2	681	
517	ヘビ	96	ソウとソウをつなぎ合わせる時、綿糸でしばり、縛り目にこれを打ち込んで固くしめる	木製	長110×幅25	1号	D5	454	
518	ヘビ	3		木製	①長162×幅29×厚 20 ②長112×幅24 ×厚13 ③長96×幅 27×厚11	1号	A2	236	
519	ヘビ	3		木製	長212×幅29×厚8	1号	D5	513	
520	ヘビ	1	ソウとソウをつなぎ合わせる時、綿糸でしばり、縛り目にこれを打ち込んで固くしめる 綿糸と網がついている	木製		1号	E3ケタ	430	
521	マッケ	1	寄りコンブ用ロープで投げて引っ張る	木製	長4017×幅250	1号	A5	191	
522	マッケ	1	沖で使用する	鉄製	長1030×幅545×高 820	1号	E4	101	
523	マッケ	1			長1015×幅670	2号	E1	607	
524	マッケ	1			長940×幅520	2号	E1	617	
525	マッケ	1	寄りコンブ用 柄が折れている ロープで投げて引っ張る	木製	長850×幅220	2号	E6棚中段	719	
526	マッケ	1		鉄製	長1000×幅580	1号	E3・4	120	
527	リンゴバコ	1	ソウの固定用	木製	長200×30×30ほ か	2号	E1	667	
<b>3. 磯漁関連用具</b>									
528	ゴロタ	1	釣具セット とろ箱入り		長580×幅360×高 114	1号	船中	108	
529	タコツリ	1	タコ漁用		径24×長774	1号	A2棚	256	
530	タモアミ	1	釣れた魚をすくう 網部分のみ		径455×長775	1号	A2	51	
531	メガネ	1	箱めがね ガラスともいう イソマワリなどで使用	木製	縦266×横266×高 443	1号	A3棚2	8	46
532	メガネ	1		木製	径330×長540	2号	E6棚上段	675	
533	メガネ	1	「家印(キュウワロ)木村」の印有	木製	縦280×横275×高 371	1号	A3棚	43	
<b>4. その他</b>									
534	アバ	1	刺網用	木製(キリ)	径75×長95	2号	E4	661	
535	ウキ	19		プラスチック製	アバ青 長160×幅 40・アバ白 長190× 幅60×厚40、箱 長 600×幅370×高 120、棒 径20×長 430	1号	E5	116	
536	ウキ	162		プラスチック製	長200×幅65×厚40	1号	D6	145	
537	ウキ	78		プラスチック製	径50×長140	1号	E2	328	
538	ウキ	1		プラスチック製	長190×幅60×厚45	1号	E2	329	

No.	資料名	点数	摘要	材質	計測値(mm)	納屋	採集	登録 番号	図版 番号
539	ウキ	17	刺網用		長195×幅60×厚40	2号	E5	684	
540	ウキ	49	北洋刺網用		径50×長161	2号	E4	696	
541	ウキ	66		プラスチック製	長200×幅60×厚40	2号	E4	691	
542	ウキ	1	「大国丸」とある		径145×長245	2号	E4	698	
543	ウキ	1			長197×幅62×厚36	1号	A3カマド 上	202	
544	ウキ	1			長205×幅60×厚38	1号	E2	439	
545	ウキ	1	アミを手渡す際に使用		長195×幅57×厚30	1号	D6	458	
546	ウキ	3			長160×幅40	1号	D6	498	
547	ウキ	1		プラスチック製	長200×幅60×厚40	1号	船中	530	
548	ウキ	1		プラスチック製	長198×幅58×厚35	1号	D5	514	
549	ウキ	1		プラスチック製	径46×長160	1号	D6	515	
550	ウキ	1		プラスチック製	長200×幅60×厚40	1号	A5	560	
551	ウキ	1	アバを集めて浮子に使う 北洋で使用	プラスチック製	径180×長380	2号	E4	692	
552	ウキダマ	1	編縄・縄付	ガラス製	径84、縄全長561	1号	A2	33	
553	ウキダマ	1	編縄付	ガラス製	径87	1号	A1	127	
554	ウキダマ	2		ガラス製	径85	1号	A1	128	
555	ウキダマ	1		ガラス製	径88	1号	A1	130	
556	ウキダマ	1		ガラス製	径96	1号	A2	241	
557	ウキダマ	4		ガラス製	径100	2号	E5	700	
558	ウキダマ	62		ガラス製	径80	2号	E5	701	
559	ウキダマ	4		ガラス製	径70	2号	E5	662	
560	ウキダマ	1		ガラス製	径85	1号	A1	129	
561	ウキダマ	1		ガラス製	径80	1号	A1	266	
562	ウキダマ	1		ガラス製	径90	1号	A1	267	
563	ウキダマ	1	ガラス製	径62	1号	A1	268		
564	ウキダマ	1	ガラス製	径80	2号	E5	739		
565	ウキダマ	1		プラスチック製	径115	1号	E1	448	
566	ドウグバコ	1	釣り道具入れ	木製	長484×幅250×高235	1号	船中	90	6
567	オモリ	1	刺網用	鉛製	径420(一個径20×20)	1号	D4	147	
568	オモリ	5		鉛製	径33×長51	1号	A3カマド 上	205	
569	オモリ	1		鉛製	全長470、(オモリ)径25×長31	1号	A2	265	
570	オモリ	24	北洋流し網用	鉛製	径22×長34	2号	E4	689	
571	タモアミ	1	ニシン漁に使用したものをホッケ用に転用 網のリクは鍛冶屋に注文する	木製(カシ)	長6810×幅750	2号	C6ハリ	728	
572	タモアミ	1	ホッケ漁に使用したもの	木製(ナラ)	長2700×幅554×高670	2号	D4ハリ最 上	711	
573	タモアミノエ	1		木製	長5447×幅27	2号	E2・3・4 吊り棚	727	
574	タモアミノエ	1	ホッケ漁に使用したものか	木製	径37×長6380	2号	B9・10ハリ	730	
575	タモアミノエ	1		木製	径40×長3015	2号	B9・10ハリ	731	
576	ヘラツル	1	マスを釣るときのヘラ		長398×幅177×厚20	1号	船中	533	

## 第3章 調査成果2－聞き取り調査－

### 1 イワシ漁の概要

函館市の東部、旧銭亀沢村、旧戸井町、旧恵山町沿岸のいわゆる下海岸は、昭和20年代までイワシの漁場として活況を呈していた。イワシ漁は10年周期で、不漁が何年か続くと10年間豊漁が続くといわれ、函館大火の年の前後昭和7、8、9年は特に大漁の年であったという。イワシがこない年は平年の3分の1くらいで、それが2、3年続くとまたよくなり10年くらい続いた。大正と昭和が一番多く、一番盛んだったのは戦前の昭和15年頃であった。

イワシ漁は、11月から12月が盛漁期で、コンブ漁が一段落する10月には漁の準備が始まった。この時期になると、本州各地から出稼ぎ漁師が集まってきた。彼らは、主に戸井やそれより東のいわゆる下海岸（シモカイガン）を目指して、身の回りの荷物を背に徒歩で向かっていった。イワシ漁は引き網と呼ばれる地引き網と、建網と呼ばれる定置網が主体で、津軽海峡では流敷網、揚繰網、船曳網、流網などの各種の漁法が行われた。また、春先には刺し網も行われた。これらは海岸の地形や海底の状況によって使い分けられた。

旧銭亀沢村は主に地引き網漁が行われ、旧戸井町より東は海岸地形の関係から定置網漁が中心となった。木村漁場のある古川町もイワシの漁獲は地引き網が用いられた。

古川町には最盛期9ヶ続の地引き網があったが、木村漁場は中でも規模が大きく、漁具や船、加工用具、番屋の設備なども他に比べると充実していたという。木村漁場はいわゆる一番方（イチバンガタ 水揚げが一番多い漁場）で、戦後も漁を続けたが、親方である木村千代吉氏（大正3生・故人）が55才のとき（昭和27年）漁場を閉じた。

### 2 銭亀沢の生業

イワシ漁の記述に入る前に下海岸における生業についてまとめておきたい。

この地域の漁業は、現在ではコンブ養殖が大きな割合を占めているが、以前は天然コンブ、イワシ、イカが重要な漁業であった。出稼ぎは、ニシン場への出稼ぎが中心で、ニシン場が衰退する昭和20年代末までは、ニシン場への出稼ぎと、イワシ、コンブ、イカを組み合わせて、一年の仕事の流れが組み立てられていた。

ニシン場への出稼ぎは昔はやや早く2月、後には3月に出発し、5月ないし6月には帰ってきた。人によっては噴火湾の大謀網などにまわる場合もあるが、遅くとも7月上旬には帰って、7月下旬から始まるコンブ漁の準備にかかった。コンブ漁に従事しない人の中には、カムチャツカ方面のアキアジ（サケ）場やカニ（タラバ）漁に行く場合もあったが人数は少なかった。

コンブ漁は10月いっぱいまでだが、10月になるとイワシ漁の準備にかかった。10月中頃から漁が始まり、11月から12月までが盛漁期であった。イワシはイワシ粕に加工し、そのまま保管して、年明けから3月頃までかけてイワシ粕の乾燥と出荷を行った。ニシン場へはそれを終えてから出かけた。

また7月から10月にかけてはイカ漁（イカツケという）を行った。漁の中心は9月か

らの秋イカ漁であるが、コンブの最盛期には昼はコンブ、夜はイカツケといった厳しい労働が続いた。

これらの漁とは別に、海岸近くの磯ではアワビ、ウニ、タコ等様々な漁獲物を対象にした磯漁を年間を通して行った。

また、集落の背後にある海岸段丘上の畑は、女の仕事であった。畑には、ジャガイモをはじめ大豆、トウモロコシ、各種の野菜類が栽培され、一部は販売に回されたが、多くは自家消費に回された。この畑仕事は、急な斜面を上り下りするきつい仕事であった。

### 3 木村漁場の概要

#### 1) 漁場の配置

木村漁場の番屋(木村漁場では番屋を納屋と呼んでいたがここでは番屋と記載する)は、下海岸でも最も規模が大きかったという。

現存する番屋は、木村千代吉氏の先代が設計し、自分の持ち山から用材を切り出して建築したもので、一部コンクリート造りで、屋根の瓦は函館市の東洋瓦製である。現在の木村喜代五郎氏宅付近には、カヤ葺きで奥行きが12間程の番屋が1棟あり、瓦屋根の番屋には網船として用いたサンパ船と加工用具が保管され、カヤ葺きの番屋の方には汲み船として用いたドカイ船3艘と雑用のホツツ船が収められていた。また、この建物の函館寄り



海側から見た木村漁場 中央トタンの建物は現在は無い



母屋と文書倉



裏の倉

には、3間の板の間がありイワシ粕の梱包を行っていた。現在残る傾きかけた大きな建物（海に向かって左手）は、昭和15年頃に建築されたもので倉庫として利用された。また、この建物の海手にあった建物は現在取り壊されているが、以前は道路に近いところにあったもので、干場で使う道具を入れておく干番屋（ホシバンヤ）であった。

漁場の建物としては、海岸寄りに船頭をはじめヤクビト達が寝泊まりする浜小屋があり、ここでは日中にイワシのイロミを行った。浜小屋の西側には船揚場があり、その上には釜場があった。釜場にはイワシを煮る釜を据え付けた炉と粕を搾るドウが配置されていた。

写真ではトタン張りの倉庫が建っている部分（現在取り壊されている）と周囲の空き地はイワシを一時保管するナツボ（魚坪）とイワシ粕を乾燥するカンバ（干場）であった。

木村家の母屋の背後には、網倉、味噌倉、米倉、文書倉が現存している。

## 2) 漁場の組織と賃金

漁場の運営は、親方3分、歩方7分で他の漁場より歩方の条件がよかった。親方は、網、船、加工用具など漁に必要なものを提供し、歩方は労力を提供した。

漁獲したイワシは、シメ粕に加工した。加工を行う人夫はヤトイとしてよそから頼んだ。この賃金は全体の経費として計算された。全体の経費になるのはこの他、食費やイワシを焚く燃料代があった。歩方への取り分は、現金ではなくイワシのタマ（搾った状態のイワシ粕の固まり）であった。タマの乾燥は、漁が終わってから個別に行った。シメ粕の製造に当たって分離される油は、全体の経費の中に繰り入れた。

歩方は、ニンソク（人足）として、薪取り、タイマツ刈り、ハギ（ホウキ）刈り、クゴ刈りなど準備作業の労力を提供する義務があった。ナツボに敷くスダレは、一人10枚の割り当てがあり、自分で作って用意した。船頭と親方は、これらの仕事ぶりを見て、漁場での仕事内容を決めた。

ここの漁場では、地元の人以外を歩方として雇うことはなかった。漁場に入れる人の数には限りがあった。人数に入れないう人をテツダイといった。また、歩方の権利があっても兵役や都合があって参加できない場合には、個人が他の地域からヤトイを雇って漁場に歩方として参加させた。また、歩方一人に対して、手伝いの女が一人出なければならなかった。これはツキモノと呼ばれ、網引き（アミヒツパリ）や、イワシの運搬（モッコシヨイ）などを行った。出せない人は人を頼んで出した。これが出ないときには、歩を引かれた。

漁場には、大船頭、副船頭（オヤジ）、支配人をはじめ、ヤクビトといわれるものがあった。ヤクビトは7割の歩の中から、割り増しの歩をもらった。一人分の歩はニンク（人工）といい、大船頭2人工（ニンソク）、オヤジ（副船頭）1人半（イチニンハン）、支配人は1人半、マカナイ1人半、チョウバ（帳場）1人2分（イチニンニブ）、センドウテツダイ（船頭手伝い）1人工と手当、カラクリバン1人工と手当、ホツツノリ船頭1人1分、ホツツノリは1人工と手当。ここでの手当は1人2分弱である。

これとは別に、働きのよいものに、九一（クイチ）を出した。これは親方からご祝儀で出すものであるが、親方、大船頭、支配人が相談して決めた。1人2分位が基準で、これより下回るのが通例である。

それぞれの人数と役割は、大船頭（オオセンドウ）は天気見、風見、潮見など漁の責任

者である。副船頭（オヤジ）は網船となるサンパのトモドリ、タイマツタテを担当し、納屋の責任者、納屋親方（ナヤオヤカタ）を兼務した。

マカナイは食事の賄い係りではなく、ツキモノの記録や、道具類の管理、油取りなどを行う係りで3人いた。メシタキは別に雇った。オカマワリの仕事も主にマカナイが行なった。網引きなどに出た人数の記録などはマカナイが見て記録した。

オカマワリ（センドウ）は、道具類の管理、アミのツナトリや油を汲む仕事を担当した。マカナイと同一人が行うことが多かった。帳場は1人で、魚粕の分配・経理（経費計算）を担当した。

他に船頭手伝い1人、カラクリバン（ワカイモノガシラ）6人～7人くらい、ホツツノリはカミとシモ2隻で6人（3人×2ハイ）、そのほかイソブネノリがいた。

### 3) 番屋（納屋）での生活

イワシ漁は11月から12月が盛漁期で、その間は番屋に泊まり込んで漁を行った。イワシ漁の番屋はこの辺の浜では「バンヤ」というのが普通であったが木村家（本家）では納屋と呼んでいた。番屋には普段は漁船や漁具を納めているが、漁期には船を外に出して中に寝泊まりした。漁船の出し入れは、建物の東側の扉を開放して行われたが、網船（ドンブネ）の高く突きだしたミヨシ（船首）を通過させるため、扉の上に小扉が設けられていた。漁期には船の出し入れは閉じられ、漁師の普段の出入り口は浜側（南側）に2ヶ所設けられていた。



納屋の内部

番屋の床は砂地のままの土間で、囲炉裏が2ヶ所あった。囲炉裏は炉といった。炉は長方形で長辺は7、8尺あった。炉は砂地を掘り込み縁は丸太を2本くらい重ねてカヘという杭で固定し砂止めとした。

炉の深さは1尺5寸以上で、足を入れて座った。炉では木の根をそのまま焚いていた。二つ割りくらいのをくべてキリアゲまで通して焚いていた。

番屋には50人以上が寝泊まりした。二つの囲炉裏に25人ずつ分かれて寝た。寝るときは、番屋で用意したムシロを砂地に2枚重ねて敷き、その上に持参した布団を敷いてフトン、丹前を着て、炉に足を向け、すぐ漁に出られるようクツをはいてホッカムリしたまま寝た。マクラはムシロを縛ったものを持参した。

ムシロを敷いた周囲に杭を打ち、上に横棒を渡してスダレを立てかけ、さらに上にムシロを掛けて囲っていた。杭の数は5、6本、高さは1メートルくらいであった。奥の神棚の付近にはカラクリバン6人が寝ていた。便所は外便所であった。

番屋では飯と汁を作り、おかずは漁師が準備した。漬け物は各自が家から持ってくるが多く、イワシは樽に二つくらい塩漬けした。食事の係を「ゴハンタキ」といい、年寄

りの男が雇われた。ゴハンタキは囲炉裏の火の番も行い、時間を見て囲炉裏で魚を焼いた。野菜を刻むのには女性の手伝いもあった。飯は番屋の北東側にあるカマドでご飯と汁を作った。水は水道が通っていた。

食事は、地面に板を敷いて炉の辺でとった。炉には鍋を掛けた。鍋を下げるカギはナラの木の二股を使用し、常時梁から下げておいて、使わない時はまくり上げた。

漁のない時には相撲をとった。木村漁場では花札禁止であった。

「ナヤコの大工」は漁場で使用するモッコ、ガラス、カイのウダなどを作った。漁場の漁師の中から、手の器用な人が選ばれた。

別棟の浜小屋には、船頭をはじめヤクビト達が入ったが、オヤジは納屋の責任者、管理者としてナヤ（番屋）に寝泊まりした。浜小屋は2間半に5間で2階建てになっており、居室は2階で、1階は油の処理の場所（ハチゴウが置かれていた）であった。浜小屋の2階は魚見のヤグラの役割があり、番屋との間に針金を張って鳴子を付け出漁を知らせる合図とした。番屋と浜小屋の連絡はマカナイが行い、ガンガンを使う事もあった。

## 4 イワシ地引き網漁

### 1) イワシの種類

回遊してくるイワシは、カタクチイワシとマイワシであるが、マイワシが主体であった。カタクチイワシはマルイワシ、セグロともいわれ、油が少なく煮干しに適していた。

マイワシは、カタクチイワシより魚体が平べったいことからヒラゴといわれた。大きさによりオビラゴ（大羽イワシ）、チュウヒラゴ（中羽イワシ）、コビラゴ、ゴドリ（小型のイワシ、遅い時期に漁獲される）といわれた。冬至イワシになると魚体が小さくなった。これらのヒラゴイワシはイワシ漁の中心で、イワシ粕と魚油として出荷された。

オビラゴは早い時期に来ることが多く、春先にはゴガツイワシとして刺し網で漁獲し、生で出荷する事もあった。また、魚体の側面に7個の斑点があることからナナツボシともいわれた。

### 2) 魚群の発見

**イロミ** イワシの群れが回遊してくると海面の色が赤黒い玉ようになって見えた。これをイロといい、見張ることをイロミといった。また、イロにはカモメがついてくるといつて海上のカモメにも注意した。昼のイロミは浜小屋の2階に上がって沖を見ているが、通常は夜間にイワシが来ることが多いので、網を積んだ（網を積むことを網をタクという）サンパで沖に出て見回った。地引き網は主に夜間の仕事で、昼は（昼網）は滅多になかった。

**シオダテ** イワシが回遊してくるのを予測するのが船頭の仕事である。予測は「シオダテ」といって潮の動きからイワシの行動を予測した。潮は函館から恵山方面に流れている。この潮を下げ潮という。シモからカミにイワシは移動するので、沖の潮が速くなると、イワシは流れの緩やかな陸に寄ってくる。潮の流れの速くなるのはヒキシオの時なので、見当を付けて待つ。潮がいかなくなれば（流れが止まれば）ダイナン（沖）に網をかけなければならない。そういうときの漁は満足なことがなかったという。イワシは海峡の東部から

まわってくるので、時期が来れば恵山、戸井方面の状況を注意した。

汐首方面の漁の具合を見て、こちらへ来る見当を付けた。潮は日に2回往復する。サゲシオは西（松前方面から）、ツッコミシオは南（津軽方面から）から来る。デシオ（反流）浜から沖に向かう潮で、ノボリシオは東（恵山方面から）の潮である。

**魚群の発見** 潮の具合を見ながら、晩に網船でイワシが来ているか見回った。イワシが来る兆候があるときには、一晩に3回くらい出ることがあった。海中の様子は、ガラス（箱めがね）で確認したが、灯りは白樺の皮を燃やした。樺の皮は船首（オモテ）の風下側の舷側から鉄製の籠（カバカゴ）に入れて出し、反対側の舷側から身を乗り出して、海中を覗いた。カバカワの灯りを焚くことをカバタキといい、その係をカバツケといって2人が担当した。樺の灯りで海中を見るには、月明かりが無い方がよく見えるという。樺の皮は内地や北海道の奥地の方から購入した。沖に出るときには鉋で細かく裂いたものを、カマスに2、3俵積んでいった。



カバカワ

イワシが来ると、イワシが発するアブ（ハナブといった）で海中が真っ白になり、5、6尺の壁のように見えた。また、イワシの塊が崖や壁のようになって来る状態を「マブが立ってくる」と表現した。



カバカゴ

イワシの群を発見すると、船頭が「つけろ」と指示し、船の後部（トモ）でヨシで作ったタイマツに火を着けてオカに合図を送った。これをマネを上げるといった。タイマツは船頭手伝いの役割でタイマツタテといった。

沖に出ている中で一番先に合図を送った船が「一番船」といって一番先に網を廻す権利があった。その後は岸から離れた順で1番、2番、3番となっていく。基準となるのは陸からトモが離れた順であった。

漁場における時間帯の基準はバングは夜日が暮れてから。ヨナカは24時。ヨアサは夜明け前で、白くなって来るとき。ヒルマエは午前中。ヒルマは12時をいった。

### 3) 網廻し

網船のサンパは岸によってデズナにオモリを付けてオカに投げ、カラクリバンがそれを受け取った。デズナの先には引き綱があり、引き綱の先には網が続いている。カラクリバンはフンドシー貫で、船の近づくと走り、デズナを待った。オカ波があるときには岸に寄れないのでマカナイのカラクリバン（一番ワカイモノ）が泳いでデズナを取りに来

る。カラクリバンは、船の上げ下ろしや、イワシの入ったフクロのクチを閉じる仕事を、寒風の中シャツ一枚で海に入って行った。

網のカケマワシの時、船頭はオモテ（船首）でイワシの群の動きを見ながら、船の方向を指示し、オヤジ（シタセンドウともいう）がトモガイを操って舵を取った（トモドリという）。2 2人が両舷に分かれてサツカイを漕ぎ、アミマキ6人（アシはオモテ方向で2人、アバはトモ方向で2人）が網を入れていった。網を入れる（マクという）のは右舷（右舷をウシロブネという）からで、アシを先にまいて次にアバを入れた。ヨイショ、ヨイショ。ヨッショ、ヨッショとハヤシをかけて投げていった。船頭は網を入れるようになると、ミヨシに背中をつっかけて手を回して作業の状況を見た。

網を廻すのは反時計回りで、この廻し方をウケルといった。網はサゲシオに合わせて「タイ」ているため、シオが逆になっても逆さ廻しはできなかった。

テンザオで海面を叩いて魚を追った。テンザオは軽くなければいけないので主にスギが用いられた。船によって長さが違い、網を引っかけたりするのにも使用した。

船は網をかけ廻して岸に着き、もう一方の網を投げてまた沖に出た。この網をイレヅナといった。ここでサンパに乗っているワカイモノを大半下ろしてしまい、サンパには船頭、副船頭、他2、3人だけが残る。サンパはフクロの所にいて船頭が作業の指示を出した。サンパのミヨシは沖の方を向け、網に固定している。

ホッツは網をかけているときすぐ沖に出て行きかけ廻した網の外側で待機した。

#### 4) 漁船

イワシ網1ヶ統には、網船に使うサンパ1艘、様々な用途に使うホッツ2艘、クチトリ用のシマイハギ1艘、汲み船に使用するドゲ3艘を用意した。また、連絡用に小型のイソブネも使用された。

サンパはドンブネともいわれたが、形はニシン場で使用されたサンパと同じ船で、大きく突きだした太いミヨシが特徴であった。サンパのミヨシの裏側には木製のお札が貼り付けられていた。木村漁



サンパ（網船、ドンブネともいう）

場で使用したサンパは、漁場を閉じてから白尻（ウスジリ）に売却された。カネニで使用されていたサンパは現在札幌の北海道開拓記念館に保存されている。

ホッツはサンパより小型で、磯漁に使われるイソブネより大きいことから、中間の大きさの船という意味でナカブネとも呼ばれた。番屋の中に残されていた船がホッツである。

クチトリとはイワシの入るフクロ部分の口を取り込む役目の船で、ホッツより大型の船であった。シマイハギの名の由来は、船の舷側板（タナイタ）を4枚接ぎ合わせた構造であることから名付けられたもので、シメエパギと発音される。

汲み船のドゲはドカイとも呼ばれ、記録では胴海船と記載されている。船底部分の構造が丸木舟の様式を残す「ムダマ」で構成されているのが特徴で、底が平なのでイワシを汲み出すのに便利であった。構造的には現在も使われているイソブネと同様なものであるが、

ずっと大型でホツツより一回り大きかったという。木村漁場ではドゲは1号船から3号船と命名されていた。

サンパの推進具はサッカイと呼ばれる櫂を使用した。サンパのサッカイの長さは12尺で、水をかく部分の上にウダと呼ばれる取っ手が付いた。サッカイの材質はナラ材で、ウダもナラを使用した。サンパなどの大きな船のウダはホウノキを使う場合が多かった。サッカイは1枚、2枚と数えた。サッカイは舷側に装着したカイビキといわれる輪に差し込んで使用した。カイビキは損耗が激しいので、予備を5本か10本に束ねて持って行った。船の舵取りは、サッカイよりずっと大型の櫂をトモの左舷から出して操船した。操作する係をトモドリといった。ホツツは櫓を2挺使用した。

サンパとホツツの船中に囲炉裏を設置していた。サンパの囲炉裏は1メートル角で、中に粘土を入れて作り、薪を燃やした。船上で使用する水は1升瓶に入れていった。当時は1升瓶は貴重品であった。

漁船の陸での配置は、サンパは納屋の近く、ドカイはナツボの下の上の方、ホツツとシマイハギは作業の邪魔にならないよう適当な場所に置いた。

船を陸に引き上げるときはマキドウを使用した。船用のマキドウは主に人力で巻いた。砂浜にスジイタという厚板を敷き、その上にマルタを整形したコロを置き、その上に船を乗せてコロを転がして引き上げた。マキドウには巻き棒を十文字に差し込み、何人もがとりついてマキドウを回した。ドゲ船など小型の船はスベリという厚板にイワシ油の滓(べド)を塗って滑りやすくしたのものを使った。網を引くマキドウは馬を使った。

### 5) 網の構造

地引き網はヒキアミの先にテヅナが付き、先端には魚が入る袋網が付いていた。

網船から渡されたテヅナとイレヅナの先にはヒキアミが続いている。網類を普通ロープとっていた。ヒキヅナのロープは太さ3分で「一把(ヒトハ)」「ヒトマル」120間(1間は1尺5寸)で購入するので、運びやすくするため三ツ切り(3等分)にして、これを9本用意した。ロープの端は輪にした。これをフクロサツマ(ダンベ)



センガン

といった。サツマを入れた方は古網を巻いてすれないようにし、ひっかかりをなくした。網を積むときには2, 3本をあらかじめ繋いでおいた。ロープ類にはこの他、テボ、クゴなどがあった。テボは細いロープで、ロープのけつ(端)を繋いだりする。クゴは、網やフクロを縫い合わせる網で、カラクリバンがヒトマキずつ持ち、肩にかけている。

引き網の先に網がついた。網の端にタツというカシの丸棒(長さ1ヒロくらい)を装着し、網を広げた。タツの上端と下端から引き網に向けてヤマヅナを出した。ヤマヅナにはスレといって古い網を巻いて補強した。

網の上にはアバタナ(アバをつけるロープ・太さ8分で引き網と同じ太さ)、下にはアシタナ(太さ4分を2本で、石のアシをかかえる)があり、アバタナ、アシタナと網(コ

マメ)の間にブチという取り付け部分があった。錘にする石は、重さを量って均一なものを選び、1間あたりにいくらかという基準で取り付けした。アバ(浮き)はキリアバで、アバには穴が2つあり、アバタナに固定した。アバは2枚返し(アバの長さの2倍)の間隔でアバタナに取り付け、網の中心に行くに従って間隔を狭くした。

網の中心には、イワシが入るフクロが付いていた。フクロの位置にはセンガンという樽を付け目印とした。フクロの目は14フシであるが、ジャミイワシ(ナツイワシ)は18~20フシであった。センガンから両側に1ワキ、2ワキ、3ワキといった網が付き、両脇にタツが付き、そこからヤマヅナを経てヒキヅナに続いていた。フクロの繋ぎ方は、1ワキに繋がってジョウゴというロート状の網が5間くらい付き、これにフクロを繋いだ。小型の地引き網は1ワキに直接フクロを付けた。ジョウゴは網地だけで作る。フクロの長さ33ヒロ(1尋は1尺5寸)であった。

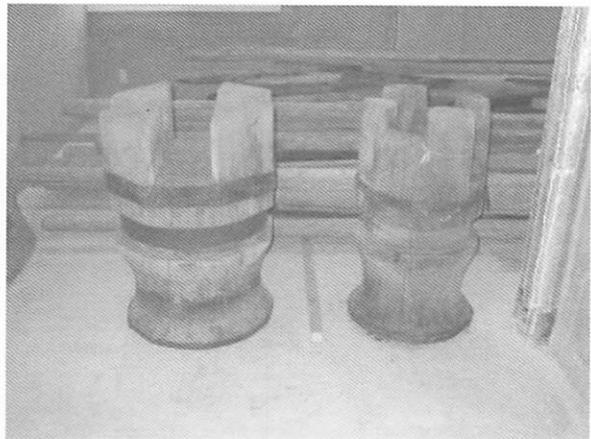
タツに近いところの網は目はアラメ(2寸目)でフクロに近くなるにしたがって細かくなった。網一枚の長さは25間くらいで、地引き網片側の長さで100間であった。

網の接合にはハッピークをハケチョウでチドリに縫って(からめて)繋げた。ハケチョウはつなぎ目に使う縄で、クゴを叩いて、柔らかくして使う。

#### 6) 網引き(アミヒッパリ)

網引きではオカマワリが陸の仕事の段取りをつけた。網をかけ廻した後、人数を集めて引き網を引いた。夜中でも「網かけだどー」と呼びまわると多くの引き手が集まり網を引いた。大声で呼びまわること「ジナッテ歩く」といった。

網を引くことをアミヒッパリといった。ヒキヅナにカミ、シモに分かれて片側100人くらいで引いたが、片側に馬で巻くマキドウを使用するようになってから



マキドウ

は、シモのヒキヅナだけを人力で引くようになった。引き手は女性が主で、コシビキの網をロープに絡め、コシビキを腰に当てて後ずさりしながら引いた。ツナヒッパリに出るとイワシを現物でもらうことが出来、これは自分で粕にした。

カミの川の近い方に共同のマキドウが2カ所あった。マキドウは「使うど」と言うだけでどこのマキドウを使ってもよかった。馬は自分の馬を使った。マキドウはステを取る人数が10人必要であった。マキドウの他に移動式のカグラサンを使うこともあった。カグラサンはカラクリバンの若者が担いで移動した。海から様子を見て、両方の網が均等に引かれるようにタイマツを振って合図した。陸では「こっち勝った、こっち負けた」といって引き方を調整し、均等に引くようにした。

網が陸に来るとヒキコは両方に別れ、網にコシビキをかけて引き上げた。ロープで網を絞ってロクロで巻くことがあるが、網を痛めるのであまり行わなかった。オカマワリは波、シオの流れで網がよれるのを真っ直ぐに調整した。「カミコデよせれ」「シモコデよせれ」と引っ張る強さを指示した。網を引くときには「ヤサヨ、ヤサヨ、ヤサアヨー、ヤサアヨ

一」と引いた。ハヤシはめいめい声のよい人がジナリながら引き、にぎやかなものであった。網を揚げるときになればテンポが速くなりフクロが上がるときにはカラクリバンが音頭をとった。フクロに近くなると網を拡げて引っ張った。網は2時間近く引っ張る事もあった。

## 7) 沖揚げ

網はテアミが陸に上がった段階で、フクロの部分を作り離し、沖合で汲み船に移し陸に運んだ。これを沖揚げといった。漁獲量が多いときにはフクロを足しいったので、イワシの入ったフクロが何個もできた。網を引いているときには、サンパはフクロ脇のセンガンの位置に付き、ホッツが見張りした。

網は陸に揚げるが、フクロは海に入った状態でジョウゴから外し、沖に出した。フクロを沖に出すのはツナをアンカーで固定し、それを綱取り船（シマイハギ）で引っ張って出した。このツナのことをズベ、ジンベエといった。「伸（の）せ」と船頭がいうと、繋いだ所をホッツがノシていって、フクロがいっぱいになればアンカーを切り離してサンパがつなぎ目を上げ、ハケを切って結わえてホッツに預けた。片方のツナを陸に、そして一方のツナをアンカーに繋いで沖に引っ張った。シオの流れがあるとシオのカミ（上）方にも一本付けた。ホッツ乗りはこれを見て回った。アンカーの位置は「カシラ」を付けて目印とした。フクロを足すときは、フクロの端（シリ）をサンパに上げてフクロをのし、フクロを足してから（ハケで足す）シリのカゴを切って足したフクロにイワシを流し込んだ。フクロを足すときには船頭（サンパに乗っている）からのタイマツの合図で、ホッツがフクロを運び、ホッツがフクロ繋ぎの作業を行った。

アンカーは1挺、四爪アンカーの大型のものを使用し、ツナの太さは8分であった。

フクロ引きでは「木のブロック」を使用した。フクロはトモに付けた。クゴ、スゲを縛ってハケチョウを作った（ここではスゲという）。細くて丈夫だがマキリ（コシマキリ）で切りやすかった。

イワシの入ったフクロは1本、2本と数えた。フクロの長さは14～5間であるが、海中では丸くなった。四爪アンカーを2挺くらいつけ、陸にツナを届けておいた。

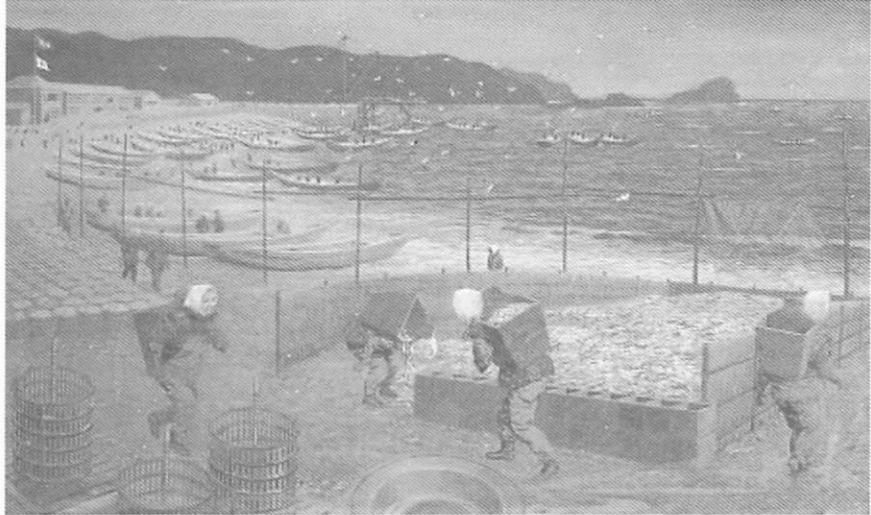
汲み船は3艘（3ハイ）有り、1号船、2号船、3号船と名前が付いていた。フクロが一つの時は汲み船は2艘で、1艘は陸仕事にまわり、イワシの釜焚きを行った。フクロが二つ以上の時には3艘が出た。汲み船にイワシを移すときは、サンパがクチトリといって、フクロの口の部分を確保するが、木村漁場ではクチトリ専用シマイハギを用意し、サンパは次の漁に備える体制をとっていた。クチトリ船へ平行に接舷した汲み船がフクロからイワシを汲み出した。汲み船には8、9人が乗り組み、柄の長さが4ヒロから5ヒロもある汲みダモを使った。タモは1号船に積んでおき、オモテとトモの2ヶ所で汲んだ。柄の真ん中のあたりを持ってタモを立てると、重さでフクロに詰まったイワシの中に沈むので、タモに付けた綱やテザオでタモを引っかけて、力を合わせて引っ張って汲み出した。沖上げ音頭はニシン場と同じソーラン節であった。

海が荒れるようなときには、陸からフクロ固定用のズベ（ジンベエ）とは別のズベを沖に向かってノシテ（伸して）おき、船のツナグリ（船首の横棒部分）にワニというカシ、ナラの曲がり木を装着して、ズベを通し船首を波の方向に向けるよう調整し、安定させた。

いよいよ危険となれば、ズベをたぐって陸に船を戻した。海が荒れて、フクロが流されたり破れることがあった。フクロから流れ出たイワシが浜に打ち寄せた時にはイワシは拾った人のものになった。

### 8) 陸揚げ

イワシを積んだ汲み船(ドゲ)は、マキドウで巻いて陸に上げた。陸にあげたドゲの下にムシロを敷き、モッコショイが背負った木製のモッコ(ショイモッコ)に、ポンタモ(小さいタモの意味)で入れた。モッコ



モッコショイとナツボ

戸井郷土館蔵

ショイは主に女の仕事で、漁師一人に一人付いている「ツキモノ」以外に、近所から人が出て手伝った。使用するモッコは親方が用意し、手伝い人には運んだ回数に応じてイワシが支払われた。モッコショイは夜通しの仕事になることが多く、半分居眠りしながら作業することもあったという。ショイモッコは親方が準備し、焼き印で屋号を押していた。スギ材で作られ、一番屋に200個あった。後になってからトタンモッコになった。

汲み出したイワシは、一時保管場所のナツボ(魚坪)に運んだ。フクロひとつ分のイワシで、300坪のナツボがいっぱいになった。ナツボはイワシを煮る釜のそばにあった。地面に杭を打って上と下にケタを渡し、細い木を編んだスダレ(幅5、60センチ)を立て周囲を囲った。地面にはカヤのスダレを敷いた。また、アンペラ(漁場で購入した黒砂糖をくるんできたもの)を敷くこともあった。アンペラは滑りがよく、ナツボからイワシを汲み出すときスコップが使いやすかった。

大きな釜でご飯を炊き、おにぎりを作り、おにぎりを食べながらモッコショイをした。モッコショイには男も手伝った。酒は樽で買い置き、飲み放題であった。夜食にお湯を沸かして黒砂糖を溶かしたものを作って飲ませた。これを「砂糖湯」といった。黒砂糖は2斗樽で買って置き、金棒で突いて砕いて使用した。昆布取りの時や、学校の弁当、にぎりめしに黒砂糖を使うなど、黒砂糖を使うことが多かった。

### 9) 服装

親方は銘仙の着物に熊の毛皮、チョッキも長いもの、マント風のものを着ていた。船頭はドンジャ(刺し子)に熊の皮、犬の毛を着た。普通の漁師はドンジャを着た。ホッカムリは風呂敷(ネルの風呂敷)に手ぬぐいを使い、このスタイルは「古川のホッカムリ」といった。手にはテッケシをはめ、足はツマゴをはいた。カラクリバンは刺した足袋をはい

たが、裸足の場合もあった。

女の人は綿入れ半纏とホッカムリの中に鉢巻きで、モンペをはきホマエダレを締めた。またワタイレテッポウ（綿の入った刺し子）をはめ、ツマゴをはいたが、後にゴムナガグツを履いた。

## 5 イワシの加工

### 1) 粕焚き

ナツボに運んだイワシはイワシ粕に加工した。粕への加工は、大きな鉄釜（イワシ釜）でイワシを煮、それをドウという圧搾機に入れて搾り、イワシ粕（魚粕）と油に分離した。圧搾された魚粕は「タマ」と呼ばれ、1本2本と数えた。この作業のことを粕焚きといった。粕焚きは漁の合間を見て行すが、シケの時には朝の2時からカマドに火を焚いて準備した。作業は天気の状態やナツボのイワシの量を見て、釜焚きの回数を推定した。天候は「ガンの腹雲（ハラグモ）昼から下がる」など、雲や風の状態などを見て、船頭が判断した。釜焚きは漁師が順番に行い、使用する釜の位置は回り順となった。大漁が続くときには、釜焚きに人を頼むこともあった。

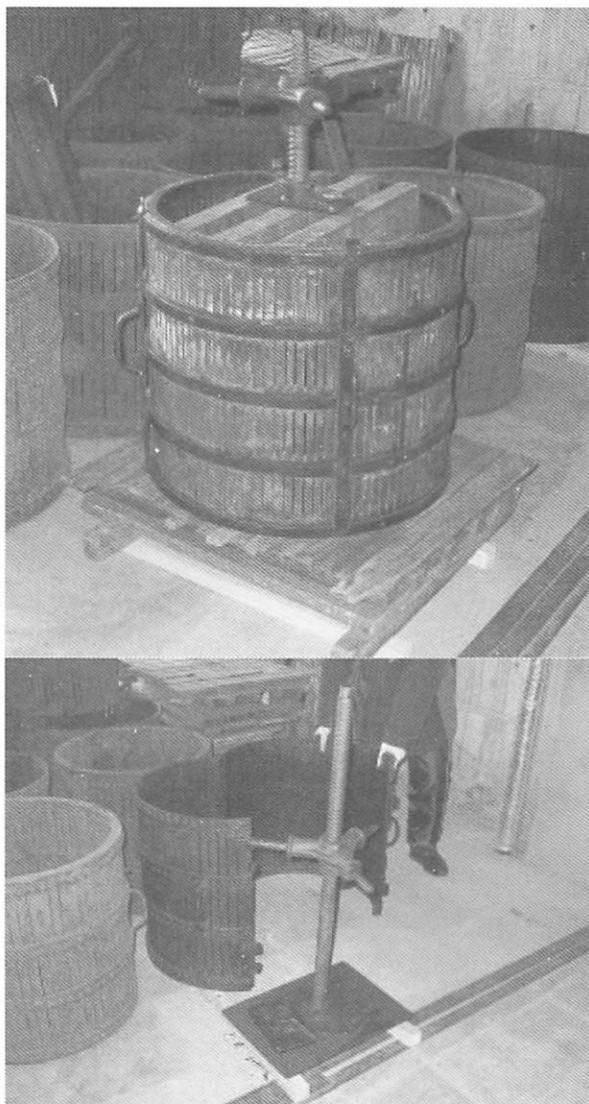
**釜場の構造** イワシを焚く釜は、当初土釜であったが、焚き口がひとつで2つの釜を焚くことができる煉瓦製の改良釜に変わった。釜ひとつに一人が付いて作業し一日に10本焚いて代わり

の人と交代した。焚く分の薪は自分で用意し、ナツボから魚を運ぶのも自分でやった。多く焚くときは粘土で「ハヤガマ」を築いた。

焚き口の部分は地面を掘り込んでおり、焚き口には空気の調整と灰を落とすロストルが付いており、奥には土管の煙突が付いていた。釜場には水道が引かれており、ゴムホースで水を入れた。イワシはイワシカゴに入れて運び、釜の脇に積んで置いた。

改良釜とキリンの組み合わせでは、釜1つ、キリンが1つ、タマ1つ、の「1（ヒト）釜煮」が基準であったが。以前は、2釜でタマ1つの「2（フタ）釜煮」であった。イワシ釜は、内径4尺6寸のいわゆるシロクの釜で、深さは3尺であった。

煮立った釜にイワシを入れた。一釜に入れるイワシの量をカゴでいくつと計算し一定に



ドウとジャッキ（キリン）

した。鉄網で編んだポンタモで釜をかまし、生煮えのタマは腐ってしまうので十分煮てからドウ（キリン）に移した。釜から出すときはポンタモを使用した。釜にこびりついたイワシ粕をハギ落とす時にはコビオトシを使用した。

**ドウの構造** イワシの圧搾器は昔は木の四角いドウで、カクドウといった。カクドウはロクロで絞め、ドウのまま運んでひっくり返してタマを抜いた。カクドウから丸いドウに変わり、絞めるのも螺旋を切った鉄棒を利用するキリンに変わった。変わった時期は木村千代吉氏が20歳位の頃であった。木村漁場の資料に残っているのはキリンとマルドウである。ドウの種類にはヒラキドウとヌキドウがあった。ヌキドウは上が少しすぼまっている。

**ドウの操作** イワシ釜からドウへはポンタモですくって入れた。イワシを絞ると油が分離するが、これは樋を伝ってハチゴウに集められ、ここで油と水に分けて上澄みの油だけをすくって缶に入れ出荷した。

キリンは、底の部分にメザラという基盤にドウを乗せ、ジャッキ（キリン）を付けてからイワシを入れた。これにスノコを乗せてから、丸いフタ、さらにその上にマクラを乗せ、太いパイプを差し込んでこれを回し十分絞めてタマと油に分離した。タマを取り出すには、ジャッキをゆるめてマクラを取り、ジャッキを抜いてフタを取り、ドウのままずらし、ドブタに乗せてからドウをはずした。

## 2) タマの運搬

ドウから出したタマはドブタに乗せたまま、タマカケという鉄板と太い針金で作ったものをドブタの前後に掛け、天秤棒を男二人が担いで保管場所に運んだ。タマは「タマコ」と呼んだ。重さは約30貫あり、人が上に乗っても崩れないほど固いものであった。

保管場所は道路に近い側で、垂木を渡した上にタマを積み重ねていった。重ねるときにはドブタに乗せたまま積んだ。積み重ねたタマの山には板囲いして雪や雨が当たらないようにした。タマは多いときには2000個ほどになった。

漁期が終わると、各自の取り分をタマで受け取った。分ける順番はくじ引きであった。親方は番屋の前の干場で乾燥作業を行ったが、一般漁師は段丘上の畑に運んで乾燥した。乾燥作業は、冬期間から春にかけて行った。番屋の粕干し作業の人は屋号を染め抜いた半纏を支給された。

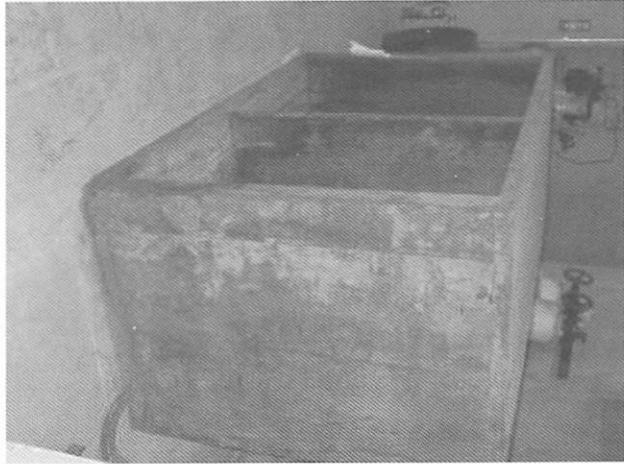


木村漁場のハンテン

## 3) イワシ油

釜の前に樋があり、油がハチゴウに流れていった。ハチゴウは3基あり次第に低くなるよう並べて設置し、上から1号箱、2号箱と呼ばれた。ハチゴウは浜小屋の1階において

いた。ハチゴウは船大工が作ったもので、幅2メートル、奥行き1m30cm、深さ95cmの大きさで、チギリで板を合わせている。ハチゴウの中には仕切りがあり（ナカシキリという）、上澄みの油分が仕切りからあふれて次にたまるようになっている。いっぱいになると底にあるジョノメアナを開けてオリを流し出した。上澄みの油の部分をヒシャク（アカトリの様なもので）汲み取った。油の処理は、イワシ釜で煮立てて不純物を取り除き、一斗缶に入れてフタをハンダ付けして、木箱に2缶入れて出荷した。油の処理はマカナイの仕事であった。



ハチゴウ

#### 4) 粕の乾燥

イワシ粕の乾燥作業は、漁が終わってから始めた。分配されたタマを各自が乾燥したが、親方の分はホシコという人夫を雇って作業した。魚粕を乾燥する場所を干場といった。魚粕の乾燥は干場にムシロを敷き詰めて、その上に砕いたタマを広げて乾燥した。干場に運んだタマは大きな包丁（タマキリ）やマサカリで大割りし、カケヤで細かく砕いた。乾燥が進んだ魚粕を細かく砕くのに「キカイ」という手回し式の粕碎き機を使用することもあった。キカイは心棒が二つで、二人で廻して砕いた。1回にムシロー一枚分を入れて砕くことができた。

砕いたイワシ粕はコマザラエやエビリで、ムシロの上に畝のように広げた。均一に早く乾燥するよう1日に数回、多い時には3、4回テガイシと行って、上下を返す作業を行った。テガイシは2人が組になって流れ作業で行った。風が強いとムシロがめくれたり飛んだりするので、スコップで砂をかけたり、ケタを置いたりして押さえた。乾いてくると2枚のムシロのカスを1枚に集め、空いたムシロに新しいタマを干した。作業は風下の方から進めてきた。乾燥した魚粕を集めるときには、モッコを使用した。粕の運搬に使用するモッコは、ムシロに木製の柄を2本付けたもので、2人で前後を持って移動した。

気温が高くなると、ホドルといって熱で腐りやすくなる。乾燥には冬場で1週間位であった。

#### 5) 梱包・出荷

乾燥作業の道具類は干番屋（ホシバンヤ）に置かれていた。ホシバンヤは土間にムシロを敷いて炉を切ってあった。干番屋は木村漁場の北東側にあったが、後に海岸よりに移設し現在は解体されている。魚粕を梱包保管するナヤ（番屋）は現在の木村喜代五郎氏宅付近あった建物で12間×5間の大きさで、西側半分が板の間となっており粕の保管場所として使用された。ナヤの半分は砂場で、ムシロを敷いて梱包作業を行った。

魚粕は24貫を1俵として梱包した。魚粕の俵をタデといった。梱包に使用したのはクジムシロ（タデムシロ）といわれる特別製のムシロで、魚粕乾燥に使用する干しムシロより15センチほど広く、長さで厚さが2倍あるものであった。俵のフタにするフタムシロはクジムシロを8分割して使用した。ムシロは竹針でかがりあわせ俵状にし、魚粕を詰めた俵はフタムシロでフタをしてから、チュウケンナワという少し太めのワラ縄で、横3、縦2回廻し、俵の中に1回通して梱包した。俵の中に縄を通すにはチュウシンという鉄の棒（径4分から5分）を使用した。

カスは検査があって等級を付けたものを出荷した。「アブラヤケ」したイワシを使うと品質が落ちた。検査の結果は3等サンカク、2等ヒョウタン、1等ロッカクノイチ（六角の一）のスタンプ（紫色）をポンポンで押した。これをアオタンといった。魚粕の検査はケンジャクを俵の中に入れて粕を取り出し検査した。

木村千代吉氏が15、6歳の時（大正5生）で粕の価格は1等7、8円で当時の日当（市役所の工事）は、女1日50銭、男1円10銭であった。魚粕は馬車引きに頼んで函館の間屋まで運搬した。馬車は2輪馬車でタイヤと金輪があった。魚粕は馬車に2段に積んだ。4月、5月頃に出荷するが、注文に応じて何回にも分けて出した。

## 6 漁の終了

### 1) 網干し

漁が終わると網干しをした。網干しの杭（ナラ材）は長さ8尺から9尺で2尺くらいが砂地に入っている。杭は毎年補充した。杭は1間半の間隔で立て、杭の上にはケタ（スギ材）を渡した。ケタの長さは4間から5間、直径5寸程度で、ケタの端と端を結わえ、この上に網をかけて干した。網は25間に分割して干した。網を干すのはカミコテ（函館側）とシモコテ（汐首側）2列に、フクロ干し場を用意した。網干し場に使う浜はコマザラエできれいにした。

網修理は津軽から職人が来た。漁の最中は漁師が行ない、修理道具のアバリ（網針）は親方が用意した。

### 2) キリアゲ

漁の終わりはキリアゲ（アゴワカレ）といった。キリアゲは金の配分がすんでからで、キリアゲの経費は全体経費の中であった。番屋の中にムシロを敷き、板を敷いて料理を上げた。餅はその日の夜明け前から搗き始め、村中の子供達にお汁粉を振る舞った。子供は茶碗と箸を持って来て食べ放題で、「お祭りよりすごい」楽しみであった。漁師は番屋で宴会があった。赤い塗りのお膳が出て魚汁、煮付け、酔の物や鯨のアブラ身を短冊に切った鯨汁が出た。鯨汁にはフキ、ワラビ、コンニャク、アブラゲ、トウフ、ニンジン、ダイコンを入れた。ソーラン節や沖揚げ音頭がでたが、最初は親方が歌ってから無礼講となった。

キリアゲの頃になると下海岸に青森から民謡一座が呼ばれて来た。津軽屋すわ子の名前が記憶にある。太鼓、三味線、唄と4人から5人が組になって廻って来た。

## 7 俗信・風

天候は函館山や汐首にかかる雲の様子、夕焼けの色、月のオヤグ（輪のこと。ハチマキともいう）のかかり具合などをみて判断した。月にオヤグがかかれば雨になる。また、対岸の下北がはっきり見えればヤマセになるなどといって下北半島の見え具合なども重要な判断材料であった。

潮の具合も注意した。干潮は「シオが枯れる」といって死と関係付け「シオヒ」ともいった。反対に満潮は「シオが満る」といって生と関係つけた。

日にちの関係ではアミオロシは大安を選び、アミタキ（網の積み込み）は仏滅にはやらない。イワシの回遊と月の具合（欠け具合）を見た。漁の満月はよくないといった。またムジラ、サンコ、チシゴなど星との関係も見た。

風の名前ではタマカゼは西北の風。シカタは南西である。東から来る波をアイナミといった。「トビウオのシッポで風の方向を見る」と言い、又雲の形で風の方向を判断した。

## 8 農作業

集落の背後の海岸段丘上に畑があった。男は出稼ぎや海の仕事に出るので、農作業は女の仕事となった。主な作物はジャガイモ（イモ）、トウモロコシ（トウキビ、キミ）、大豆・小豆（マメ）、各種の野菜であった。ジャガイモは塩ゆでして主食代わりになったり、デンプンをとって保存用とした。トウモロコシは食用のほか、乾燥したものを粒にして、飼料用として出荷した。大豆は、自家用の味噌の材料として重要で、余裕があれば販売した。この場合、品質の良い方を販売に回した。野菜は、大根、カボチャ、人参、キャベツ、ゴボウ、キュウリ、ナスなどいろいろで主に自家用とした。

畑を起こすのは足で踏むスキで、スキオコシといった。これに対し、平クワで起こすことをクワ起こしといった。スキで起こした後にクワでたたいて細かくした。これをクワ叩きといった。クワで起こしたときにはこの作業は必要がないが、作業能率はスキオコシの方がよかった。

馬のいる家はプラオを使用した。プラオには畝ありプラオと平起こしプラオの2種類があり、使い分けた。また、馬のある家に起こすのを頼むこともあった。この場合は一反歩単位で、現金で依頼した。畑を作る人をハタケマキといった。

台地の入植地では、漁村の兼業農家と違いアワ、ソバ、ヒエなどの雑穀類をはじめ、大豆、黒豆、ジャガイモ、トウモロコシなどを換金作物として作った。戦後はジャガイモ、酪農を行った。酪農は「貸付牛」を一頭借り、種付けをして子牛が生まれたら返す方法である。夏場はケイ牧で夕方には家に連れて帰った。サイロはブロック積みで自分で作った。サイレージの前は干し草、トウモロコシのカラを餌とした。その後サイロでコーンサイレージを作った。牛一頭で反歩必要であった。

ジャガイモは、単にイモというのが普通だが、馬鈴薯、ニドイモともいった。品種は主にダンシャクで戦時中に多く栽培されるようになった。ダンシャクが普及する以前には、シロイモといわれる皮が白い品種を多く栽培した。デンプン用にはベニマルという種類があった。草取りは、柄が長いタチガマでとる。ジャガイモは4月下旬から5月はじめにかけて種まきした。

昔は畝立てをしないで播いた。耕すときにはスキ（フミスキ）を使った。畑を起こすことを「畑フム」といった。起こした固まり（コゴリ）はクワ（ヒラクワ）でたたいて均した。ウネバラ（畝と畝の間）に肥料を入れた。肥料には購入したマメ粕、カリンシヤを使った。マメ粕を入れるとおいしいといわれた。イワシの粕も使った。これらを混ぜ、コヤシ（ジキ）も撒いた。ヤマの畑への行き来は急な坂を上り下りするきつい作業であった。特にコヤシにする下肥を、一人で天秤棒を担いで桶に入れて坂を上るのはつらい作業であった。

種イモを播いてからスキで踏んで土をかけた。これをたたいておいて、芽が出ればクワで周りに土をかけ秋までそのままにした。種芋は前の年に収穫した中から選んだものを、適当に切ってそのまま播いたが、切り口に灰をまぶす人もあった。種を植える間隔は足のひとつずつ、幅は2尺3寸であった。

本格的収穫は10月頃であるが、ダンシヤクは土用のコンブ漁のころには収穫して食べることができた。シロイモの収穫はこれより遅くなった。芋掘りは葉が枯れてから短い柄の三本クワで行った。これをイモホリといった。ジャガイモは、日に当てると青くなる（ヒラカレル）ので、日に当てて乾燥することはなかった。

イモの保存は畑に穴を掘って入れ土をかけた。また、家の床にムロを掘る場合もあった。保存用の穴は、直径3尺、深さ3尺位で、床にムシロを敷いてからイモを入れ、ムシロをかけてから土をもって盛りにした。こうした穴をイモ穴、盛り上げた状態をイモ盛りといった。ダイコン、キャベツなども穴に埋めて保存した。

クズイモはデンプン（ハナ）に加工した。ジャガイモはハナトリキカイを使ってくだき、樽に入れて流水にさらしてデンプンを作った。デンプンは自家用で、茶碗に入れ、煮立った湯を入れて、チャワンネリで食べ、モチにも入れた。

大豆は、「カッコ鳥がくれば豆蒔き盛り」「カッコウの鳴く声あれば豆蒔いてもよい」「スモモの花盛り豆まき」「スモモの花が咲けばなに蒔いてもよい」などといい、5月10日頃に蒔いた。

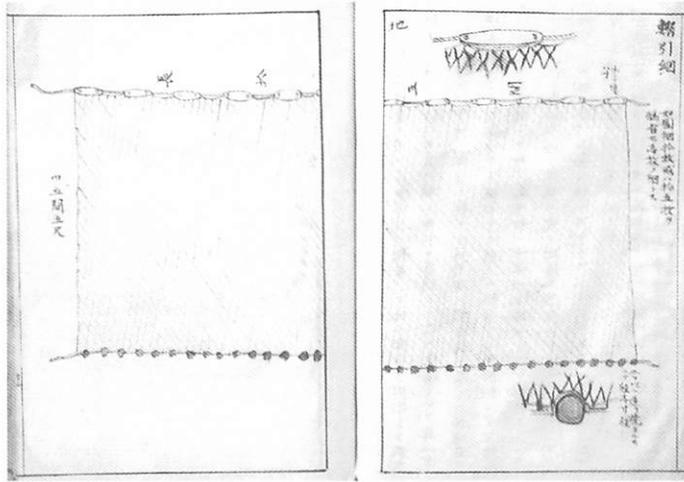
大豆の蒔き方は、畝立てしたところに、鎌の先で千鳥に穴を開けて2粒ずつ蒔き、足で土をかけた。幅2尺4、5五寸。トウモロコシは、豆類と違い、いっぱい播いてからすぐ2本残した。

9月にはマメ漬けのマメをとる。これをアオマメといった。枯れるのは10月で、カマで刈り取った。これをニオ積みにして乾燥し、脱穀は家に運んで行った。ニオの高さは自分の目線くらいで、上には古ムシロを上げて雨よけとした。ニオを運ぶときには二本の棒を差し込んで2人で持って運んだ。

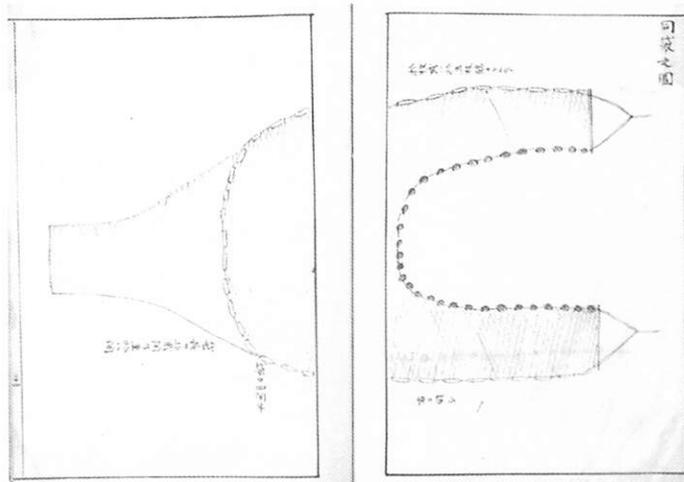
脱穀は11月に入ってから行った。ムシロを敷いた上で6尺くらいの長さのマメタタキ棒で叩いて脱穀した、これをマメウチといった。また、フル棒（フルウチ）といって棒の先が回るものもあった。これは力が入って能率が良かった。選別は、竹で編んだメカゴで通し、後は風の強い日に箕に入れて上から落として、風でゴミを飛ばした。その後は手でゴミをより分けた。カラは垣根や敷きワラ、焚き木にした。

大豆の保存は、カマスやカント袋にいれて、物置に保管した。品質の良い大豆は販売用に廻したが、それ以外はミソ作りに使用した。ミソ作りはミソをたくといった。大豆を煮る釜はイワシ釜を使用した。釜の中で、わらを燃して焼いてから、よく洗って使用した。

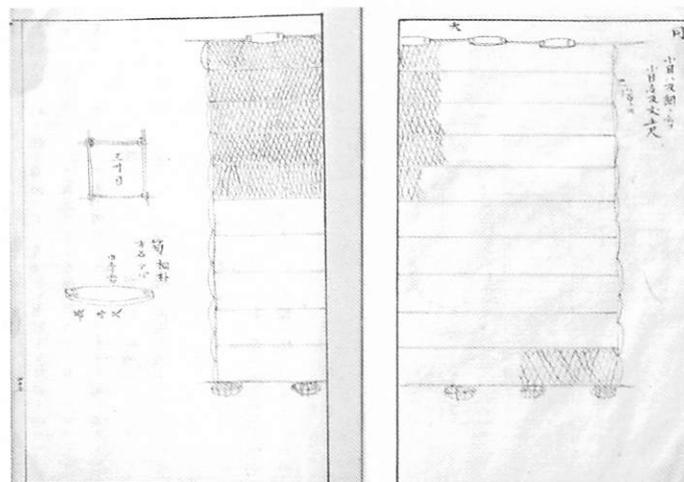
ミソ作りは共同作業で、7、8軒が集まり、ユッコ（ユイッコ）で行うといった。1軒で年に大豆1俵分をミソ作りに作りのマメを使い、三年ミソにして食べた。



参考  
「鰯引網」  
「北海道漁具図説」より



参考  
「同袋之図」  
「北海道漁具図説」より



参考  
「同」  
「北海道漁具図説」より

## 関連年表

1887 (明治20)		鯧は凶漁、鮭・鱒・鯛はやや豊漁となる
1893 (明治26)		この年、水産物は豊漁であり、とくに近海のイカ・イワシが好漁となったが、全国的には前年に引き続き不景気となる
1897 (明治30)	11.	函館沿岸のイワシ漁が豊漁となる
1911 (明治44)	12.19	歳末より春にかけて函館地方の景気を支配する近海イワシ漁が不振の折、大森浜にイワシの大群が押し寄せ徹夜で作業をした結果漁獲高は2万函以上となる
1913 (大正2)	7.	山背泊の沖合に、海の色が変わるほどのイワシの大群が押し寄せる
1915 (大正4)	12.3	下海岸方面にイワシの大群が押し寄せ2500石の大漁となる。また翌日、戸井は4000石の沖揚げ、函館大森浜でも大漁となる
1916 (大正5)	12.	本年の函館の景気は農産物の豊作、イカ・イワシの豊漁が繰り返されて好況に推移し、警察の年末特別警戒では一人の浮浪者も発見されず、また、無料宿泊所や新川施療病院の収容人数も激減している
1917 (大正6)	11.28	例年より一週間早くイワシの大群が住吉町・大森浜に押し寄せ、近年にない大漁となる。そのほか、上磯・戸井・汐首・瀬田来村でも大漁となる
1920 (大正9)	11.19	宇賀の浦から汐首・鎌歌・戸井の下海岸にかけてイワシの大漁となり、2300石の収獲となる
1921 (大正10)	11.28	大森浜でイワシが大漁となる
1921 (大正10)	12.8	亀田郡戸井村汐首沖一帯にイワシの大群が押し寄せ1000石にものぼり、一夜にして約3万5000円の漁獲高となる
1922 (大正11)	11.8	住吉町から大森浜にかけてイワシの大群が押し寄せ、漁獲高は15600石にのぼり、徹夜作業が続く
1922 (大正11)	12.2	イカ・イワシの大漁が続くなか、銭亀沢村の古川尻から大森浜にかけてイワシの「大群来」が起こる。次いで6日にもイワシが押し寄せ、銭亀沢村2000石・大森浜1500石の水揚げとなる。大森浜は8日の夜も15600石のイワシがとれる
1925 (大正14)	11.28	前夜より住吉町・大森浜にイワシの大群が押し寄せ、すでに6000石が収獲をあげる。汐首・戸井方面も大漁となり管内を通じこの日までの実収高は2万5000石となる
1925 (大正14)	12	渡島支庁管内におけるイワシの来遊は著しく大漁続きとなり、戸井漁場では寝る間もない漁夫達が終了期ではないが漁獲をもてあまして切りあげ準備に入る
1929 (昭和4)	12	大森浜沿岸の鯛漁が大豊漁となる
1936 (昭和11)		この年11月以降、函館近海の鯛漁は豊漁が続き、道南沿岸の漁獲量は28万石を突破する
1952 (昭和27)	11.26	住吉浜にどよめき歓声 イワシひと夜で2万貫

\* 各新聞記事より作成

## 【参考】

# 青森県下北半島（東通村）のイワシ漁

明治時代から大正時代にかけての東通村は、イワシの地引き網漁で活況を呈した。イワシが姿を見せるのは海峡沿岸では六月頃で、一二月いっばいくらいが漁期であった。漁の終わりはキリアゲといい、正月一日のオフナダ様の日が目途であった。ニシン場から帰り、田や畑の仕事が終わるとイワシ漁にかかった。太平洋沿岸は、これから遅れ、秋イワシが漁の中心となった。東通村の沿岸各集落は、イワシ漁の盛漁期には本集落から離れた海岸部に納屋を造り、ここに老人を除く家族全員が移住（浜下がり）して、もっぱらイワシ漁に明け暮れる毎日を送った。当時の水田は稗田がほとんどで、稗は田植えの後はほとんど除草や水管理などの作業を必要としないため、刈り入れと脱穀の時期を除いて、浜の仕事に集中することが可能であった。

地引き網は、少数の親方の他には、集落の本家筋の共同網（ナカバアミ）として経営されるのが一般的で、田名部の商人の仕込みを受けていた。漁獲したイワシは、そのほとんどが魚粕に製造され、仕込み商人の手を経て出荷された。イワシ漁は明治末には陰りが見えはじめ、大正末には衰退し、昭和初期には姿を消した。

## 【組織】

イワシ漁は地引き網で行なった。地引き網は集落の本家筋の共同網として営まれる場合が多く、これをナカバ（仲間）網といった。ナカバ網では、権利のことをカブ（株）といい、本家筋の家が持っていた。東通村における地引き網の組としては、老部の南北（ヤオジ、ナカバ）二組。猿ヶ森のナカバ網二組。尻労は大網組、小網組。尻屋は大網、小網。岩屋は大網、小網。袋部の七軒納屋と二軒納屋。入口のナカバアミ、石持のカミ（尻屋方面）、シモ（大畑方面）などがあつた。

組の責任者はマワリ船頭といって、一年ごとの回り番であつた。これとは別に、実際の漁に従事するのは、船頭（沖船頭、大船頭、オヤジなど、さまざまな言い方がある）で、網船のサンパのトモで舵を取りながら漁の指揮を執つた。それを補助する船頭テツダイ（オモテ船頭）、陸にいてイロというイワシの群を見張り、海上の網船に指示を与えるオカ船頭（マッカ船頭、ジャグミ船頭、テントコ船頭など）があつた。

## 【イワシの種類】

イワシ漁は六月頃から一二月まで続くが、時期によって回遊してくるイワシに違いがあつた。カタクチイワシはマルイワシ、セグロともいわれ、春から夏のイワシ漁のはしりに捕れるイワシで、動きが早く、網によく刺さつた。生のままスダレに干して干鯛（ホシカ）にした。マイワシは側面に丸い七個の斑点が並ぶのでナナツボシといい、魚体がカタクチイワシより平らなことから、ヒラゴともいつた。これはカタクチイワシの後に来るイワシで、大量にとれ主にカス（魚粕）にたいた。オオバは春早くか、秋の遅く雪が降ってから来るイワシで、動きが早く、なかなか捕れなかつた。これは主に塩漬けにした。

## 【浜小屋】

東通村では、海岸からやや内陸に位置する集落が多かつた。イワシ漁やコンブ漁の時期

には、海岸にある納屋に移って生活した。これを石持では「浜下がり」といった。袈部では、田植えの後には家に年寄りを残し、家族で「浜の小屋」「納屋」に住み、子供もそこから学校に通った。小屋は二間半に五、六間の堀立小屋で、屋根はカヤ、サクリは板、敷き板は厚い板を敷いた。

猿ヶ森では、浜には家ごとに納屋があり、イワシの時期には男たちが毎日通って待機した。女の人たちが畑に行くときにはモッコとタモとケラを持って行き、合図があるとすぐ駆けつけることができるよう準備していた。

#### 【魚群の発見】

イワシは塊になって回遊してきた。イワシの回遊する方向は津軽海峡側では夏はシモ（東側）、秋はカミ（西側）からが多かった。イワシの大群が海岸近くに押し寄せると、海の色が変わった。そのため、海を望む高台や浜にヤグラを組んで、イワシの群の来るのを見張った。イワシの群のことをイロといい、群を見張ることをイロミといった。袈部では海岸に五間くらいの高さの四本の柱を立て、その上に小屋をのせてヤグラにした。イワシのイロは赤黒い色で、イロの大きさで群の規模を見ることができた。イロミの人は各集落でさまざまな名前でも呼んだ。袈部ではモリ船頭、尻労でジャグミト（ジャグミ船頭）、岩屋ではテントコ船頭といった。テントコとは崖の上に風が当たらないように掘った穴で、テントコ船頭はこれに体を入れて海を見た。また、猿ヶ森ではハネミト、老部ではバンペイ、石持では崖（マッカ）の上でイロミすることから、マッカ船頭といった。

イロミは場所を決めて見張る以外に、海岸を歩きながらイロミすることもあった。イロは赤黒い色で、魚群が濃いときには土色になった。また、海の色より青くなることもあった。雲の色とイワシの色を見分けるのが難しく、形もさまざまに変化した。魚群を早く見つけた組に権利があるので、イロは目の良い、慣れた者が行なった。

#### 【出漁・網入れ】

イロが見えると、イロミの係りは着ているものを振るなどして、皆に合図を送った。これを「マネを上げる」といった。これを見た漁師は急いで船を出し、イワシの群に網をかけ廻した。船頭がトモガイを扱い、進路を決める。網を下ろす係りはアミナゲと称し、オモリとウキの係りに分かれて網を投げ下ろした。櫂はサッカイで、カイビキに櫂を通し、シリカケに腰を下ろして「オーヒコ、オーヒコ」の掛け声で漕いだ。

イワシは、津軽海峡側では東から西、太平洋側では北から南に回遊してきた。

津軽海峡沿岸の岩屋では、シモ（東）からカミ（西）に回遊するイワシをノボリイワシといい、網の廻し方は普通は左廻しに行なった。これはイワシを追いかけるように廻す方法である。動きの早いイワシの場合は、イワシの進路を遮るように右廻しで網を掛けたが、これをアテガケといった。アテガケのときはイワシが入るフクロが反対になっているので、フクロを上げてから（フクロは三、四間あった）、はずしてひっくり返す手間がかかった。

網を下ろすことを、アミイレといった。オモテガカリが陸の船頭（オカ船頭）を見ており、その指示で「イレロ」と合図する。網は一旦引っ張られると、どんどん海に入る。岸から離れるときに最初に入れるほうにタルを投げておき、若い人がこれを泳いで取りに行く。フクロのクチマエに大きなタルをつけておき、これを基準に網を引くとき「カミまけた」、「シモまけた」といって引く。サンパは陸に網を上げて、人を下ろした後は、フクロの所にいって、ねじれを直したりする。浜と網の距離

が長いときには二人がロープの所で泳いで音を立て、網から魚が逃げないようにした。

フクロ一つで足りない場合は、陸から予備のフクロを船に積んで運んだ。フクロの端にハッピークがついており、フクロを上げてハッピークをあわせてフクロを足すが、これを引っ張るため、網船のアバラの一つに隙間をつけてこれにロープを通し、引っ張った。フクロのドンジ（尻）二ヶ所を結んでおき、イワシがあふれないようにした。岩屋で多いときには三つ、四つ繫いだこともあったという。

尻労の地引き網は二艘引きの、いわゆる「両手廻し」で、三艘が組になり、二艘の網船が左右に網をかけ廻し、残りの一艘にはオヤジが乗り組み、中間にいて投網を指揮した。尻労の地引き網は、イワシの入ったフクロを陸に引き揚げず、海上でタモアミを使って汲み船にイワシを移し、陸に運搬した。

#### 【網の構造】

網の構造は、左右に引き綱、その先に網がつき、中央部にイワシが入るフクロと呼ばれる目の細かい網がある。引き綱の長さは、猿ヶ森では、二〇間（漁に関する一間は五尺で、普通の間六尺とは異なっている）の長さの綱を、二本、三本繫げ、綱の先にはタズというナラ、カマズカの木の手立て、これに垣網を取りつけた。垣網は荒い網（アラメ）を先に海に投げ入れ、ソメ、フクロをつないだ。網のつなぎ目はクゴで作った縄を使用した。網一枚の長さは二〇間で、アラメ二枚、ナカメ一枚、ソメ三枚が標準であった。

垣網の名称は、フクロに近い側から一ワキ、二ワキ、三ワキと数えた。袈部では四ワキからはアラメで、網の長さは三〇〇間、タチ（網の幅）は四間、フクロの長さは三間であった。

#### 【漁船】

イワシの地引き網に使用する船はサンパといわれる大型の和船で、長さは六間、幅は七尺で、櫂を漕ぐカイツキ（カキテ）が八から九人、網を海に入れるアミマキ二人、トモ櫂を扱って船の舵を取る船頭一人が乗り組んだ。大きな船になると、カキテが一八人にもなった。サンパはミヨシが高く立ち上がった形をしており、銅板や墨で化粧されていた。このミヨシはエボシミヨシといい、センがあつてミヨシを取り外すことができた。岩屋のサンパは、漁が終わって船を小屋に入れるときには、このミヨシを取り外さないと奥行き九間（六尺一間）の船小屋に入れることができなかったという。

#### 【陸揚げ】

イワシは陸に引き上げられたフクロや、沖からイワシを運んだ汲み船から、木製のモッコや竹カゴでナツボに運んだ。ナツボは浜の砂をならしてコマザラエでゴミなどを取って用意した。竹カゴは手のついたカゴで、女、子供は二人持ちで運んだ。男が入れば男は両手で持つので、三人で二カゴ運ぶ計算になる。カゴはモッコと同じ量のイワシが入った。

袈部では、このカゴは函館から購入するので、函館カゴといった。また、ナツボは幅六尺、厚さ一尺で長く作った（五間も六間も長くする）。長いナツボを縄を張って計り、カゴに入れて分けた。これに使うカゴは一〇貫目くらい入るカゴで、イカカゴといった。

#### 【イワシの分配】

共同網の場合の分配方法には、各集落によって多少の違いはあるが、漁に参加した者には平等に分配されるのが原則であった。陸で網を引く場合、カキアミの端のタズが陸に上がる前に駆けつけることが条件であった。網に目がかりしたイワシや網からこぼれたイワ

シは、子供たちが自由に取ることができた。正規の配分の権利のある者が、これを行なうことは禁止されていた。

分配の様子を岩屋の例で見てみたい。地引き網のナカバに加入している家では、ナヤドと呼ばれる男と、ゼンマイと呼ばれる女が一組で漁に参加した。ナヤドは直接漁に従事し、ゼンマイは浜でのナツボの整地などさまざまな雑用に従事した。分配はナヤドが一人分、テツダイ（浜に出た人）八分、女は半人分（ハンシロ）で、ゼンマイにもこの権利があった。さらにイワシが余れば、ゼンマイに別にワケシロが出た。イロミのテンテコの人にも一人前、センドウも同様であったという。これは、多くもらっても加工しきれないからだという。漁獲量は帳面につけて記録し、ハカリカゴで計って木のモッコに入れた（カゴ一個はモッコ一個に相当した）。カゴでいくら当たるかは、漁の様子を見れば大体判断できた。

分配の割合について、他の集落について述べると、猿ヶ森では、青年会（若者組）に入っている者が一人前の分配を受けた。分け方はカゴで分配し、男カゴと女カゴで分けた。割合は一〇対八くらいであった。また、タズが渚まで着かないうちに来れば一人前で、それ以外は半分となった。

石持では、株持ちの漁師一駄（二カゴ）、曳き子の男子半駄（一カゴ）、女子四半駄（半カゴ）という基準であった。一五歳以上、六〇歳以上は女並みとなった。尻労では船頭、船頭テツダイ、オヤジは一人半の分配で、テツダイニンの中で一五歳以上の男女にも三分の一人前をカゴで分配した。尻屋では網を引いたヒキトには各戸割にする三分の一を分配し、目がかりは女や子供たちが取ってもよかった。

親方の網の場合、袈部では、親方四分、乗りカク（船に乗る仲間）六分を海に出た人で均等割りし、親方も出ればその配分を受けることができ、陸で網を引いた人はその半分であった。男は一五歳から一人前で、女性半分であった。女は一五歳以下は網を引いた場合、腰にコダシというカゴをつけて目がかりのイワシをとることが認められていた。また、入口では、漁獲の半分を網元、残りの半分を地引き網に参加した人で人数割りにした。小学校を卒業した者は一人前（ヒトシロ）、子供は半人前として、魚粕で分配した。

#### 【加工】

分配を受けたイワシは、各家で魚粕に加工し、田名部や函館の仲買に販売した。太平洋側では小田野沢にも業者がいた。また、内陸部の農村から買いに来ることや、米と交換することもあった。

イワシの加工は、まず大きな鉄釜でイワシを煮てから、ドウと呼ばれる圧搾機でカスと油に分離した。釜とドウは一軒に一組あり、納屋の脇に粘土で釜場を造っていたが、水の便の良い所を選んだ。釜からドウにイワシを移すには、鉄の輪に綿糸の網を張ったシデ（ポンタモ）という、特別のタモを使った。この作業はカスタキと呼ばれた。粕はよく締めれば締めるほどよく、締めてからまた煮たイワシを足して締めた。大体二釜で、ドウ一本分に相当した。

圧搾したイワシはタマといい、ドウをひっくり返してタマを抜き、ムシロを敷いた上において、砕いて乾燥した。冬に作った粕はムシロの上におき置き、上を囲って保存し、春になってから乾燥した。春に雪がとけて地面が乾燥すれば、粕干しにかかった。粕のタマは堅くなって、中は凍っている。これをカギでほぐして、風で乾かした。大きいままで乾

燥したほうがよい。乾燥してき次第、手でほぐして乾燥する。粕は蔵のセイロに保管し、出荷はタDEMシロに詰めて出荷した。タDEMシロは函館から購入し、タデ一本は一八貫であった。粕には一等粕、二等粕の別があり、タデで出すときにはスノで通した後、フルイを通して砂と細かいのを除いた。質の悪い粕は自分の田や畑の肥料とした。

**【網の保存】**

網は分解し、カキシブで染めてから保存した。カシワギの皮も使用した。網を染めるには、釜に入れて煮てから出した。網の台に載せて、台からは釜に汁が戻るようにしている。網の貯蔵は四本柱でヤグラを立て、屋根をかけてネズミが入らないようにした網蔵に保存した。

### 1. 木村番屋

1号番屋南面からの現況。  
煙出しが一際高く見える。  
1号番屋はサンパを格納  
していたことから「フネ  
ノナヤ」と呼ばれていた。



### 2. 1号番屋調査前内部

番屋内部西側の状況。ほ  
ぼ中央に「ナカブネ」が  
格納されていた。奥には  
カミダナが見える。



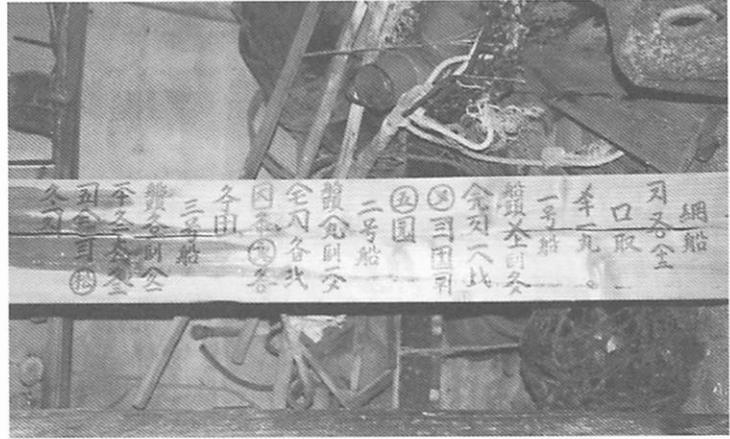
### 3. 1号番屋カマド

A3区画 番屋の北壁東  
隅にあった自家製の竈。  
造り付けで上には物置用  
の棚がある。カマド本体  
は前面が崩れ、補強用の  
鉄枠が残されていた。調  
理に使われた鉄鍋がその  
まま残されていた。



#### 4. フネの内部

ナカブネの船上に残されていた「ヤクビトフダ」。船ごとに担当と役割が記されている。



#### 5. 1号番屋の内部

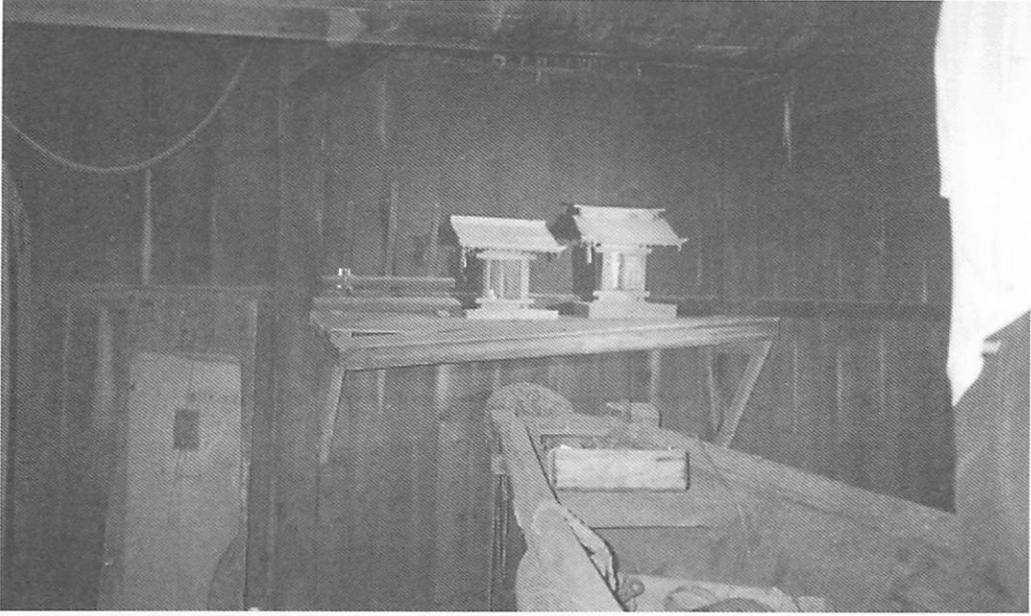
内部は床面も天井も格納スペースとして無駄なく使われていた。写真は番屋最奥。手前には網干し用のケタ。奥には麒麟のドウ。上には梁から吊されたセンガン。



#### 6. 1号番屋の梁上部

梁の上には櫓・櫂や網等が整然と格納されていた。





上 7. 番屋の内部

西壁桁下には神棚が祀られていた。  
左脇はカサギ。手前はナカブネの舳先がある。

中 8. 番屋の内部西北壁

松明となるカバカワが出漁前そのままに格納されていた。

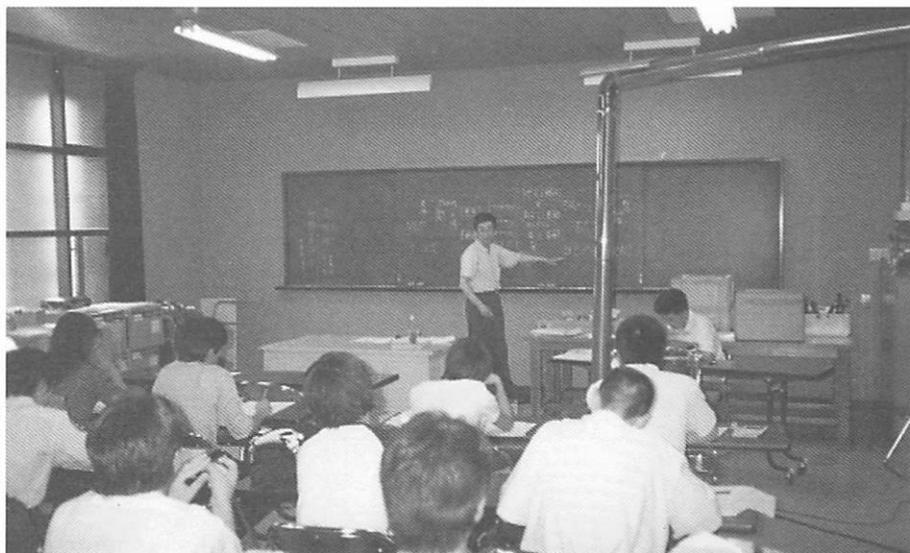
下 9. 番屋の内部北壁

C・D10区画 ナカブネの近くに格納されていたゴロ。



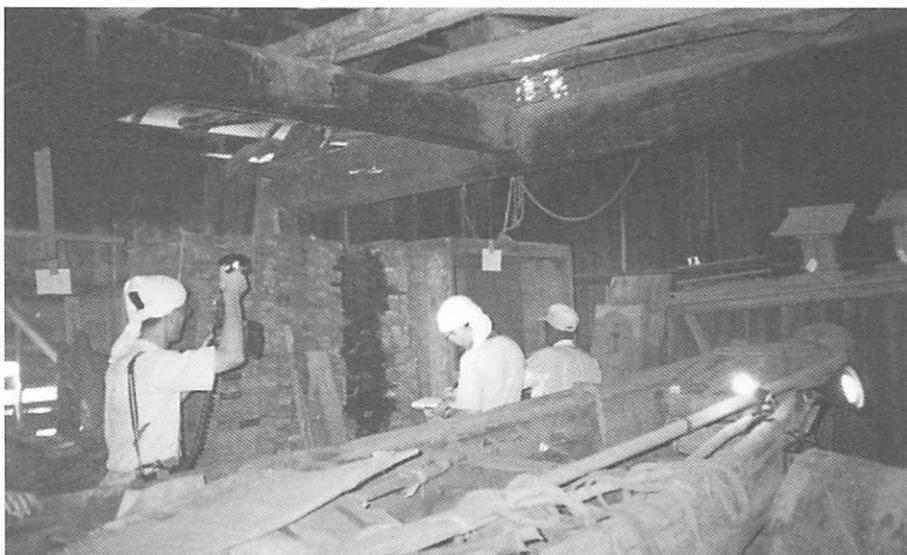
## 10. 調査前のレクチャー

調査は、調査指導員、博物館学芸員、市史編さん室職員に加え博物館実習の実習生を加えて行われた。調査に参加する学生には調査指導員から調査方法・資料の取扱・漁具に関する基本が講義された。



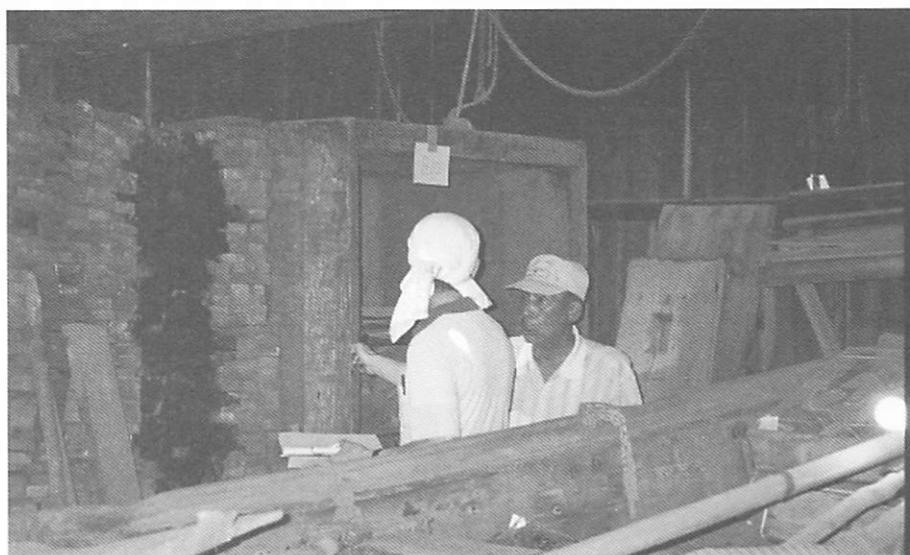
## 11. 調査の状況

核となる資料は、調査に先立って、位置を含めた現況の記録がなされた。



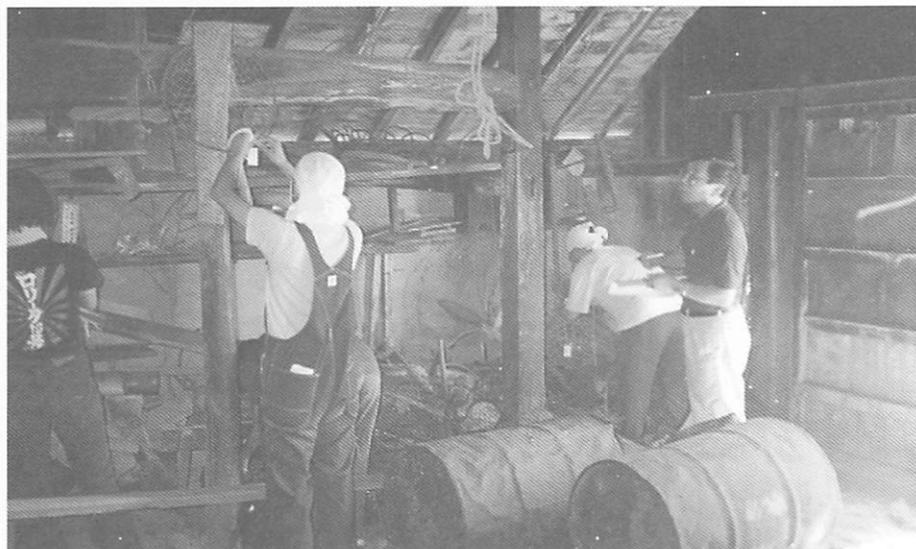
## 12. 調査状況

調査着手前の資料名確認。話者は故木村喜代五郎氏、聞き手は昆指導員。

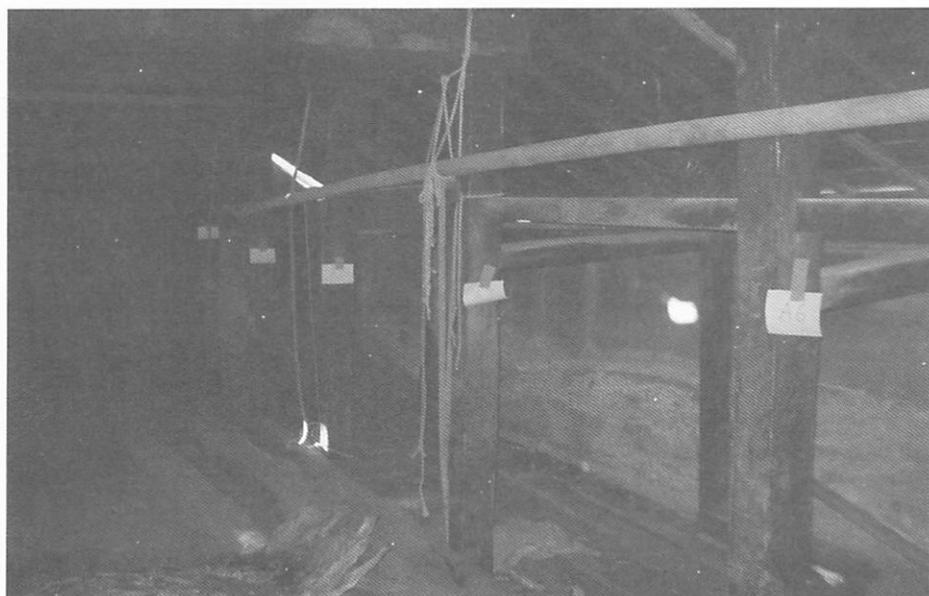


### 13. 位置の記載

柱間と梁間を組み合わせた水系配り（位置ぎめ）に従って資料の現位置が記載された。



### 14. 調査グリッドの設置状況



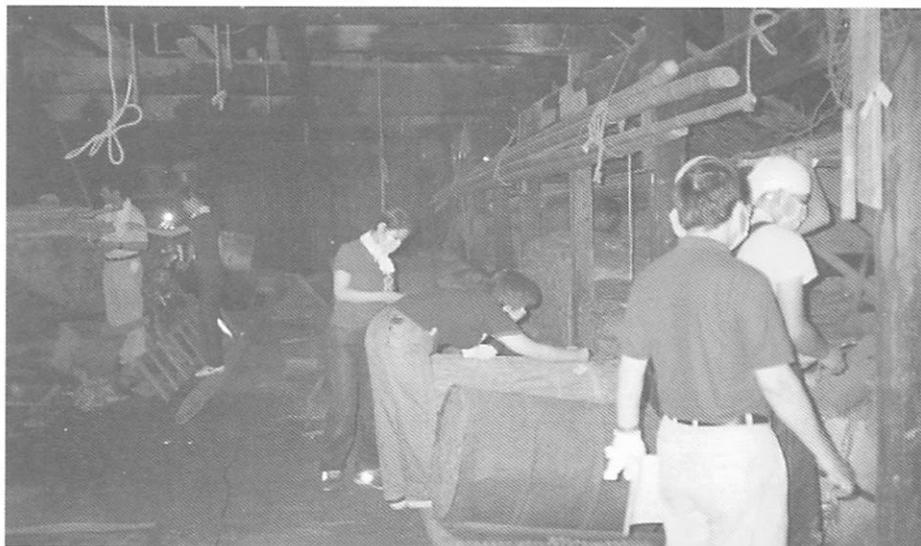
### 15. 調査状況

グリッドごとに資料の名称確認と概要が記録される。



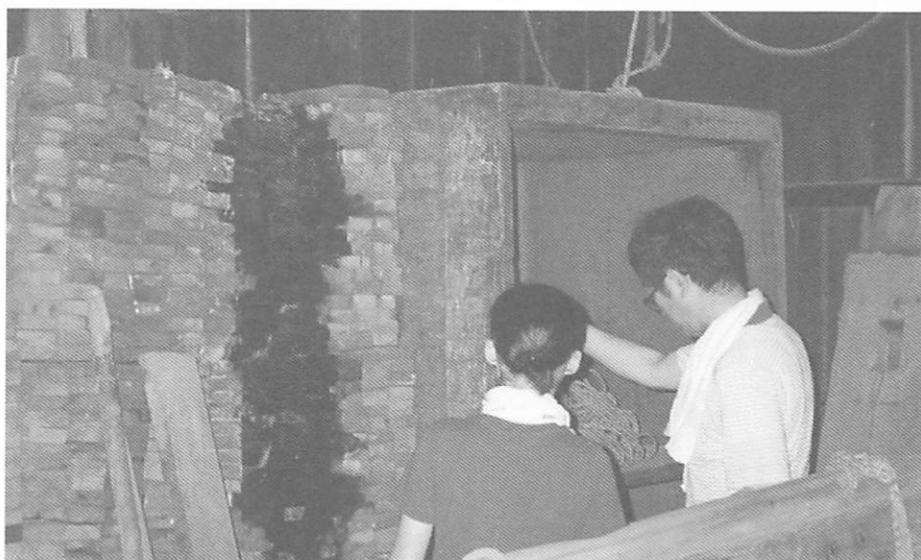
16. 資料ラベルの  
取り付け

資料に資料名と位置の記載  
された資料ラベルがつけら  
れる。



17. 調査状況7

大量に残された同一資料  
(ドブタ)の登録手続きを  
確認する。右手にはハチゴ  
ウが置かれている。



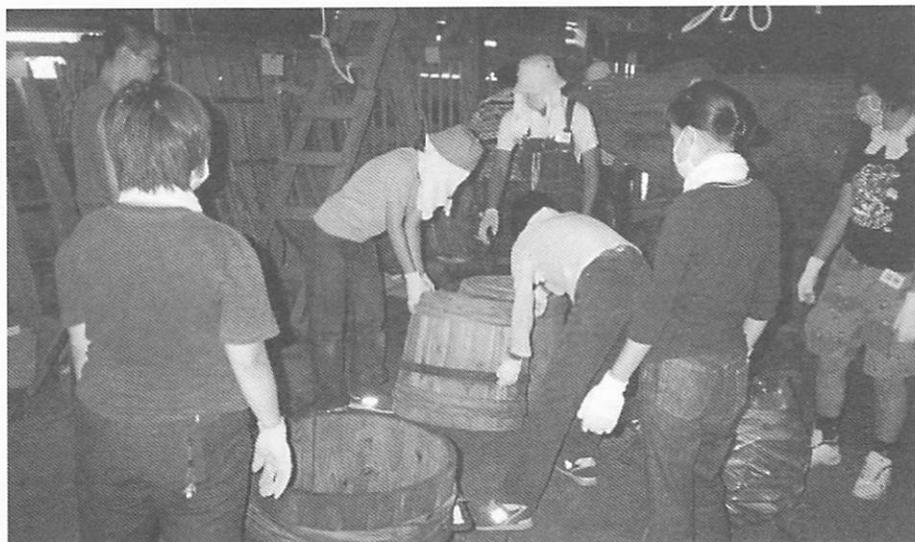
18. 一号番屋

梁上と天井裏の  
調査風景



### 19. 資料の搬出

資料は、ラベルに資料名と位置の記載がなされたものから屋外へ移動する。



### 20. 清掃

屋外では写真撮影用に簡易クリーニング作業が行われる。



### 21. 付属品の確認

台帳への登録前に付属品の確認作業。

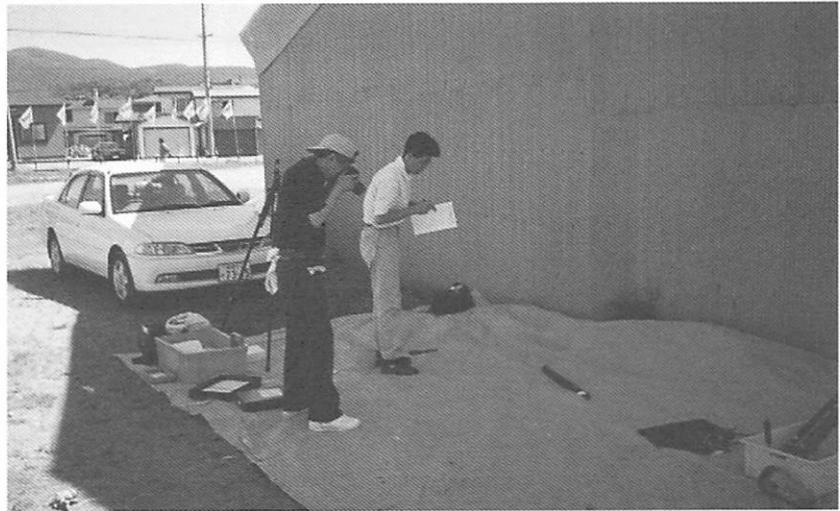




22. 資料の計測  
資料は採寸され台帳へ記載し登録される。



23. 台帳への記載  
台帳へ記載し登録される。



24. 写真撮影  
資料の搬送前に写真撮影を行った。



25. 炉跡の確認  
聞き取りでは、一号番屋内には2箇所の炉が切られていた。現況では判らなかったために、位置を確認するための発掘も行った。



26. イワシ網

二号番屋に格納されていたイワシ網の一部。



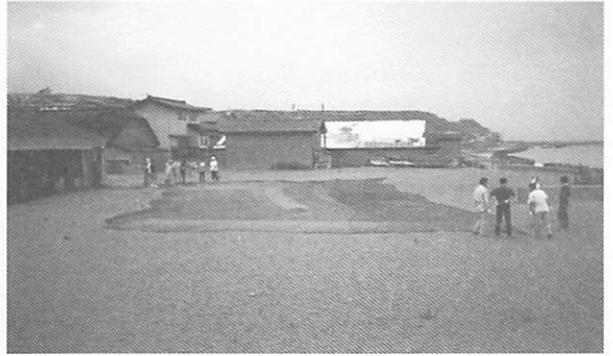
27. 指導を受けながら網を広げて行く



28. アバタナ部分は目が荒い。



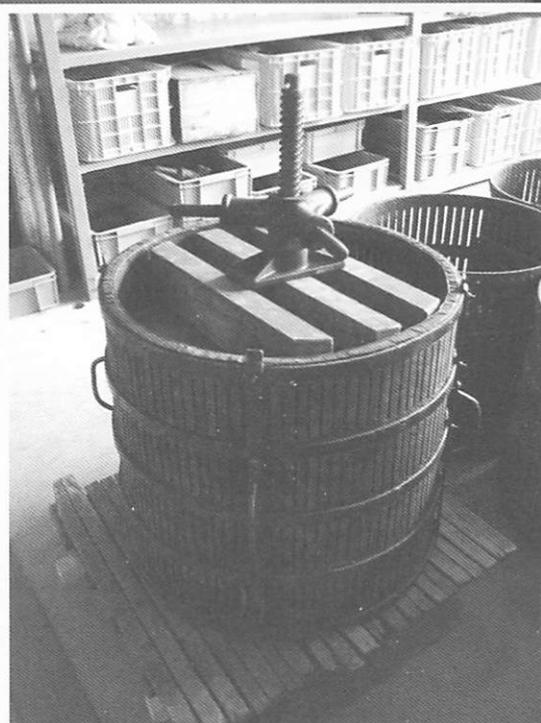
29. 網を広げた状態。網は片側からスルスルと広がった。



30. イワシ網の残部全景。



31. 調査参加者



32. 収蔵庫の格納状況  
上 ナカブネ(奥)  
中左 イワシカゴ  
中右 復元したキリン  
下 カイ・ロ



大漁旗 第二漁神丸



イワシ釜 (参考品) 戸井郷土館蔵



大漁旗 木村漁業部

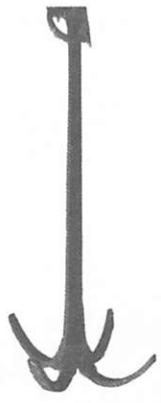


カバカワ



2008年市立函館博物館特別企画展「函館繁盛記」での展示状況

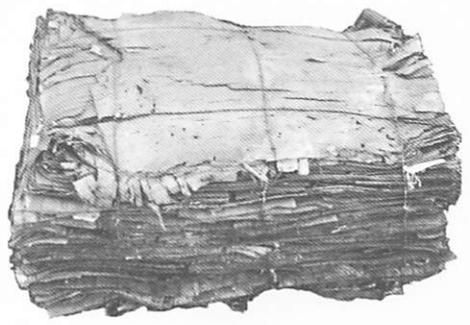
記 網船 習者全 口取 牛一 一 船頭全則冬 金刃六比 五園 二号船 釐免副交 全刃各比 各田 三号船 體各副全 平冬去全 司全司 久刃



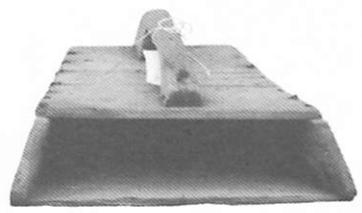
2



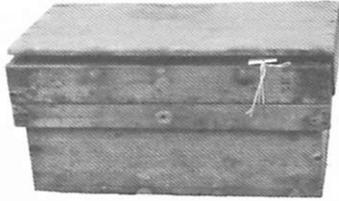
3



4



5



6



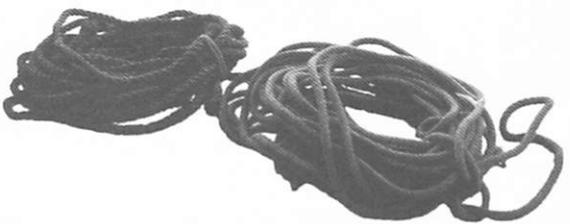
7



8



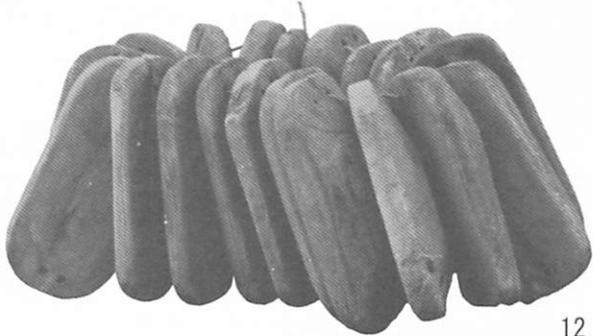
9



11



10



12



13



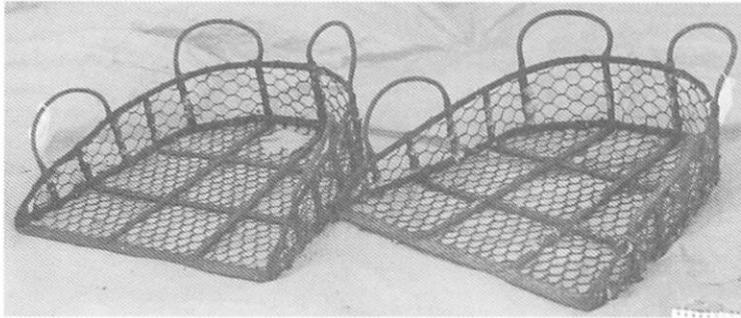
14



15



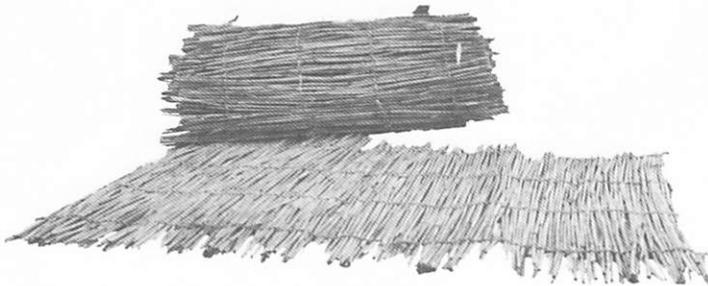
16



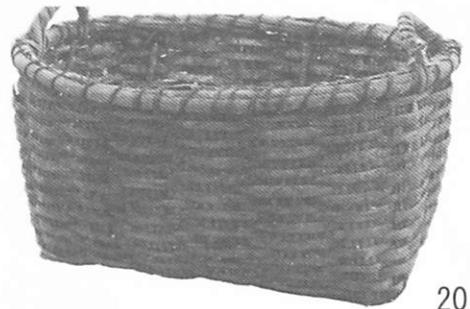
17



18



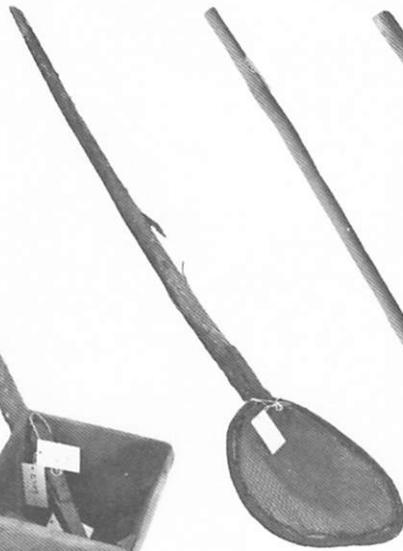
19



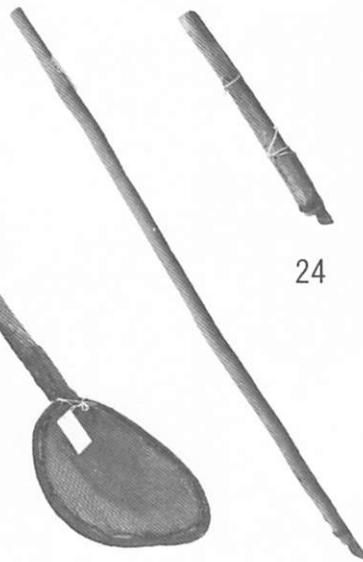
20



21



22



23



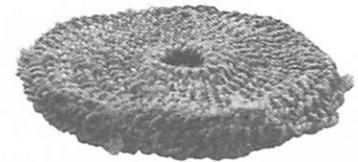
24



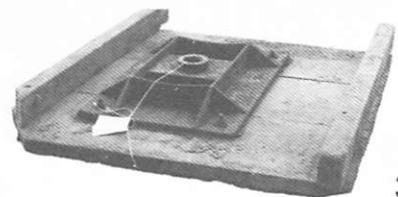
27



28



29



30



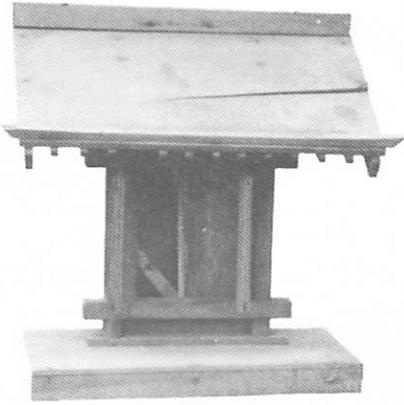
31



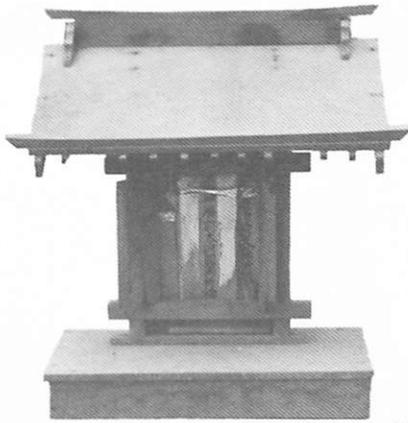
25



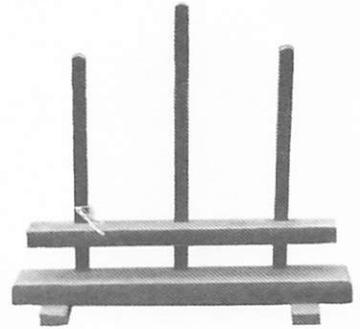
26



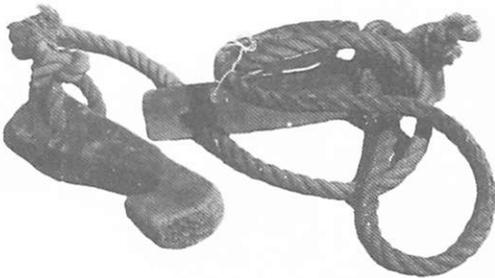
32



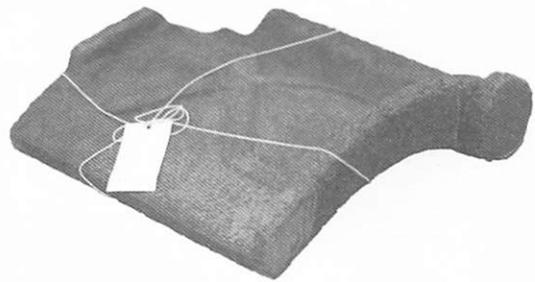
33



34



35



36



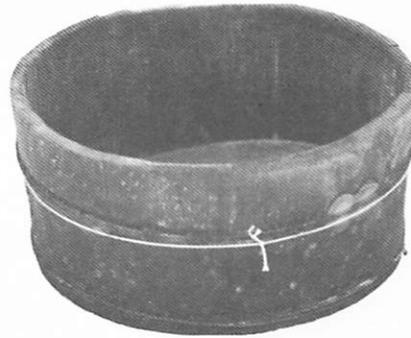
37



38



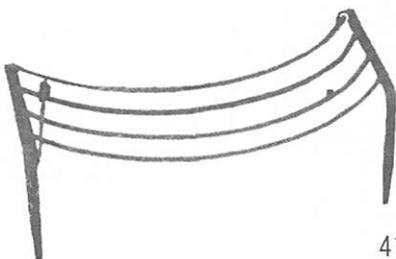
39



42



40



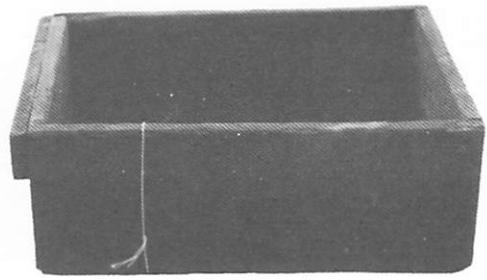
41



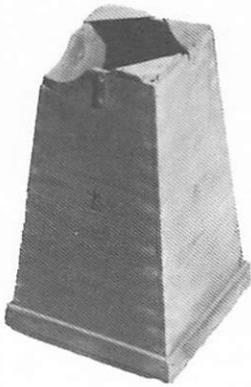
43



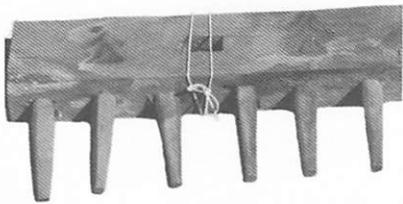
44



45



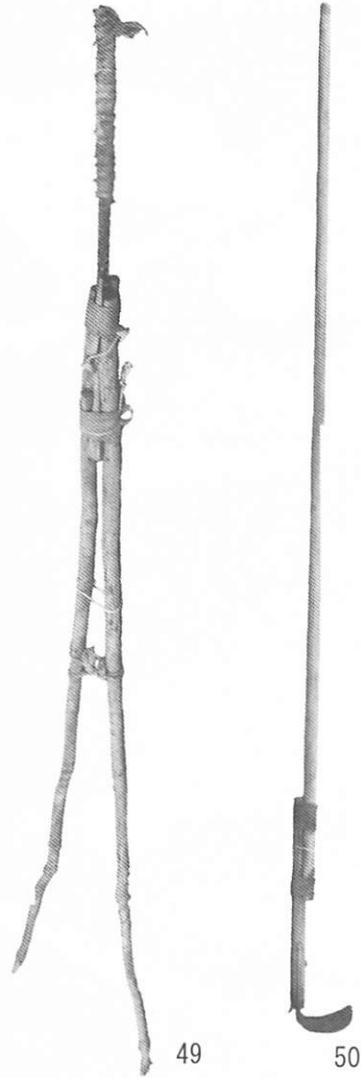
46



47



48

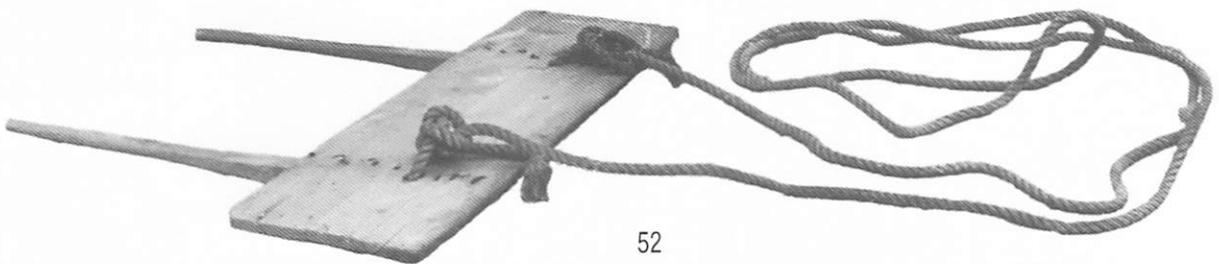


49

50



51



52

市立函館博物館 研究紀要 第19号

2009年3月31日 発行

---

編集・発行 市立函館博物館

〒040-0044 函館市青柳町17-1 (函館公園内)

TEL 0138-23-5480 FAX 0138-23-0831

印刷 有限会社 三和印刷

〒040-0061 函館市海岸町8-11

TEL 0138-45-0845 FAX 0138-43-3594

**BULLETIN**  
  
OF  
  
HAKODATE CITY MUSEUM

No. 19

---

**C O N T E N T S**

Preface

**REPORT OF KIMURA fishing ground:**

The report of hearing investigation of the sardine fishing that was ever performed in the KIMURA fishing ground of the Hakodate-city Furukawa district and the survey of left fishing implements.

---

2009

Publisher : Hakodate City Museum

17-1, Aoyagi-cho, Hakodate, Hokkaido, Japan 040-0044

Phone 0138-23-5480 Fax. 0138-23-0831