

鳴門海峡における漁業と鳴門の漁民—「鳴門鯛」と「鳴門わかめ」—

磯本 宏紀

はじめに

鳴門の渦潮は、鳴門の漁民に大きな恩恵をもたらしてきた。激しい潮流や潮流の変化、渦の発生は船舶の航行を困難にさせた一方で、漁場としての鳴門海峡の海産物をより豊かなものにしてきた。現在その代表格にあげられるのがタイとワカメである。「鳴門鯛」と「鳴門わかめ」はいずれも徳島県を代表する特産品に挙げられている。鳴門海峡の激しい潮流の中で育ったタイやワカメは、他の海域にない良質なものとされる。

この鳴門海峡の潮流とかかわりながら、そこをなりわいの場としてきたのがこの地域の漁民である。しかし、各地区を丹念に見ていくと、驚くほど地区ごとに漁業の形態、漁法に個性があり、それぞれの地域で海との生業をめぐるかかわり方が異なっている。現在においてもそうであるが、遡り把握しうる過去においても同様である。このことは、同じ鳴門海峡においても隣接する地域間で少しずつ自然環境が異なり、漁法や漁場等の技術的、社会的背景が異なることを意味している。そうしたものに対応しながら生業を展開してきたのが鳴門の漁民たちであった。

本報告では、「鳴門鯛」「鳴門わかめ」という現在の特産品と、これにかかわる鳴門海峡の漁民の生業としての営みに着目することにより、潮流や渦潮にかかわるこの地域の生業を捉えることを目的とする。以降では次のような構成をとる。「1 鳴門海峡沿海地域の漁業」では、鳴門海峡地域の漁業概要を統計と地誌にかかる記述から地域ごとに比較を行い、「2 『鳴門わかめ』の生産加工とその変遷」では、鳴門のワカメがブランド化していく過程、生産方法とその変遷について記述する。「3 鳴門の複合型漁業の変遷」では、堂浦漁民に代表される一本釣漁民とその生業、ワカメ養殖と兼業する他の漁業の変遷について記述する。「4 移住漁民とテグス行商」では、潮流の速い鳴門海峡を離れ、外へ向かって出漁した堂浦、北泊等の漁民について記述する。

なお、本稿における記述は、鳴門市沿海地域を主な調査地として実施した聞き取り調査、観察調査及び文献調査にもとづくものである。とくに注記をしない場合には、同地域における聞き取り調査等によるものとし、その他文献等を根拠とした場合にはその都度注記した。

1. 鳴門海峡沿海地域の漁業

(1) 『漁業センサス』の分析と地区別比較

鳴門海峡地域沿海地域の漁業の概要を把握するため、まず、統計情報にもとづく地域的

特徴を把握するため、表1を作成した⁽¹⁾。「漁業経営体」及び保有船、漁業種、養殖の経営体種、兼業種を比較項目として整理した。なお、徳島県側の当該地域には北灘、北泊、堂浦、室撫佐、鳴門町、鳴門、里浦の7漁協ないし7漁業集落がある。北灘は、櫛木漁港、粟田漁港、大浦漁港、折野漁港、三津漁港、碁ノ浦漁港を中心とする地区、北泊は瀬戸漁港（北泊地区）、堂浦は瀬戸漁港（堂浦地区）、日出漁港を中心とする地区、室撫佐は、室漁港、撫佐漁港を中心とする地区、鳴門町は亀浦漁港、亀浦港を中心とする地区、鳴門（新鳴門）は土佐泊漁港を中心とする地区、里浦は栗津漁港を中心とする地区が該当する。

表1『漁業センサス』から見た鳴門の漁業集落の概要

	北灘	北泊	堂浦	室撫佐	鳴門町	鳴門	里浦
漁業経営体	55	79	76	10	83	25	54
船外機付漁船(隻)	56	77	44	17	161	34	65
動力漁船(隻)	94	54	69	6	19	10	34
動力漁船トン数(トン)	464.9	196.8	143.2	12.7	38.8	26.3	77.6
海上作業従事者(人)	101	35	68	16	103	35	74
小型底曳き(経営体)	9	19	6			1	
刺網(経営体)	1	1	7				1
小型定置網(経営体)	3		1	2			
釣(経営体)		10	42	1	8	4	1
採貝・採藻(経営体)		13	4				
ぶり類養殖(経営体)	8						
まだい類養殖(経営体)			2	1			
わかめ類養殖(経営体)	27	32	9	6	74	19	49
漁業を主とする経営体の兼業種の内水産加工業	4	6	13	7	31	17	44
漁業を主とする経営体の兼業種の内遊漁船業		2	23	6	6	2	
漁業を従とする経営体の兼業種の内水産加工業			2		38		4
漁業を従とする経営体の兼業種の内遊漁船業			3		1		

※『2013年漁業センサス報告書』により作成した。特徴ある数値には網掛けした。

表1により地区ごとの比較を行うと、漁業経営体数は鳴門町83、北泊79、堂浦76の3地区が多く、次いで北灘55、里浦54、鳴門25、室撫佐10となっている。各地区の人口に比例する部分でもあるが、地区の生業における漁業の比重を示すものである。漁船の形態から見ると、動力漁船が多く、比較的大型の漁船を使用する北灘、北泊、堂浦に対し、鳴門町、里浦等は動力漁船よりも船外機付漁船数が多く、漁船そのものも小型のものが多。また、海上作業従事者は漁業経営体数に対して北灘、鳴門町では101人、103人と比較的多い。このことは、1経営体において複数人で従事する比較的大規模の大きい漁業が営まれていることを表している。

次に漁法別の地区別比較をしたい。表1から地区ごとに明確に分化していることがわかる。小型底曳きの経営体は北泊19と顕著で、ほかには北灘9、堂浦6、鳴門1、刺網についても堂浦7を除いて、他の地区ではほとんど見られない。小型定置網はもっとも沿岸環境

に左右される漁法であるが、北灘が3、堂浦1、室撫佐2のほかは見られない。タイやブリ等を対象とした釣漁も地区ごとの差は大きく、堂浦が42と突出し、次いで北泊10、鳴門町8となる。また、採貝・採藻については北泊の13、堂浦4以外に見られない。かつて、1970年前後までは初春にさかんに行われていた天然ワカメの採取は現在ほとんど行われなくなっていて、ほぼ北泊の漁業者を残すのみとなっている。

こうした捕獲型の漁業に対し、鳴門沿海地域は養殖漁業もさかんな地域である。北灘のぶり類養殖、堂浦、室撫佐のまだい類養殖のほか、すべての地域でさかんに行われるのがわかめ類養殖である。とくに鳴門町74、里浦49という経営体数は突出していて、鳴門町の場合83漁業経営体の内74、里浦の場合54漁業経営体の内49と、地区の漁業者のほとんどがワカメ養殖に携わっている実態がわかる。そのほかの地区では、鳴門、室撫佐でもこれに近い傾向が見られる。

兼業については、漁業を主とする経営体、漁業を従とする経営体のいずれでも水産加工業の兼業割合が高いのが鳴門町と里浦である。これは養殖ワカメの加工作業に携わる経営体数が多数を占めていて、収穫した原藻をそのまま出荷するのではなく、湯通し塩蔵ワカメ、糸ワカメ等へ加工している実態を示す。一方、遊漁船業を兼業する経営体で顕著なのは、堂浦23と多く、室撫佐は全10経営体の内遊漁船業の兼業が6と高い割合を示している。

以上、鳴門市域に特色ある項目を抜粋して地区ごとに比較を行ったが、概ね漁法と漁業形態により次のような地区分類ができる。ワカメ養殖と加工に特化した鳴門町、鳴門、里浦に対し、ワカメ養殖は行いながらも他の捕獲型の漁法を組み合わせる北灘、北泊、堂浦、室撫佐が対をなす。その中で、堂浦は釣漁に特化し、北泊、北灘などは小型底曳網漁が行われる。このほか、北灘ではぶり類養殖が行われる。

(2) 『鳴門辺集』から見た寛政期頃の漁業と海産物

『鳴門辺集』は巡検使を案内するに際し、各村浦の地名、名所、寺社、生業、特産、交通等を記した地誌であり、寛政7(1795)年に完成したものである⁽²⁾。鳴門市史編纂員会(1988)により、当時の各浦村の漁法や産物について抜粋し、地区ごとに比較できるよう表2により一覧化した。

漁法数、海産物数でも土佐泊浦、堂浦、北泊浦の3浦が突出していて、漁業を主生業にしていることがわかる。漁法については、網を使う比較的大がかりな漁法のみが記載されている。「敷網」は、海面近くを泳ぐ鯛の魚群を待ち受け、魚群が来ると張った網を引き揚げて捕獲する漁法、「中高網」は、旋網漁の一種で2艘の網船で魚群を囲んで捕獲する漁法で、堂浦でも記述があるが、コノシロ、ハマチ、ボラ、スズキ等を対象にした。「棚場漁」は、海面上に櫓を組んでその上で魚群を待ち伏せし、魚群が来ると網を引き揚げて捕獲する漁法である⁽³⁾。これらの「敷網」、「中高網」、「棚場網」は、土佐泊浦、堂浦、

北泊浦に限定的である。また北泊浦では大がかりな浮敷網の一種である「八太網」、魚群を包囲した網に追い込む「ごち網」、小型定置網の一種と考えられる「立網」等の記載がある。「藻引手繰網」については土佐泊と堂浦に限定される漁法である。もう1点注目したいのは、堂浦の「讃州御入漁御免釣之者」に関するもので、当時讃岐まで出漁して許可を得て釣漁をしていた漁船が14艘あったことがわかる。堂浦のいわゆるタビ漁がここで記録されている。

一方で、「鰯網」もしくは「地引小網」と表記される小型の地曳網は各地で確認できる。肥料としての干鰯の需要があり、「惣中」「惣浦中」で保有されていた漁業である。表2では、折野村を除いてすべてで確認できる。

表2 『鳴門辺集』から見た各浦村の漁法と産物

	土佐泊浦	里浦	栗津浦	林崎浦	堂浦	瀬佐村	北泊浦	折野村
漁法	鰯敷網 持主75人 中高網 鰯網 鯉(いか)網 数多 ※地引小網 棚場漁 鰯(はまち) 漁之場所二而数ヶ所 藻引手繰網 数多	鰯網 ※地引小網	鰯網 ※地引小網	鰯網 ※地引小網 慶安年中迄(1648-1651)に塩浜に変わる	讃州御入漁御免釣之者14艘 鰯(はまち)敷網 持主惣浦中 中高網2株 ?(このしろ)、鰯、鰯(ぼら)、鰯(すずき) 雑喉(ざご)、鯉(かつお)網 ※地引小 棚場漁場 数ヶ所 藻引手繰網	鰯網1株 惣中	鰯敷網 惣浦中 鰯網はまち網多シ ※地引小網 八太網 雑喉引小網 ごち網 鰯漁 立網 海底ニ立置候小網	
海産物	鰯、鰯(はまち)、鰯、鰯、干鰯、蛤、海雲(もずく)、わかめ、小ふのり、海素類(アメフラシなどの卵)、髭のり、能々のり、おごのり	わかめ、石海雲、小ふのり、みる、のり、海素類、ひじき、生鰯	蛤、白魚(しらす)、あみ雑喉、生鰯		鰯(このしろ)、鰯(はまち)、鰯(ぼら)、鰯(すずき)、鰯(たい)、鰯(たご)、烏賊(いか)、魚類、井貝(いがい)、わかめ、海雲(かいうん)、小ふのり、青サのり、車海老(くるまえび)、生海鼠(なまなまこ)、煎海鼠(いりなまこ)	生鰯(なまいわし)、干鰯(ほしか)、蛤(はまぐり)、馬刀(※マテガイの一種)	鰯(たい)、鰯(すずき)、鰯(ぼら)、諸魚類、生鰯(なまいわし)、干鰯(ほしか)、井貝(いがい)、鰯(たご)、海雲(かいうん)、わかめ、小ふのり、青サのり、海鼠(なまこ)、煎海鼠(いりなまこ)、みる	生鰯(なまいわし)、干鰯(ほしか)
御進物等	海雲ハ毎年土佐泊堂浦北泊三ヶ浦より江戸御進物	わかめ小ふのり武品江戸御進物			海雲は、堂浦、土佐泊、北泊三ヶ浦より江戸御進物			

海産物については、土佐泊浦、堂浦、北泊では、ボラ、ハマチ、タイ、スズキ、タコ、イカ等の魚類等があげられ、「鰯網」のある浦村では「生鰯」と「干鰯」が記載される。藻類では、土佐泊浦、里浦、堂浦、北泊浦では「小ふのり」「わかめ」「海雲(もずく)」、貝類では土佐泊の「蛤」、堂浦、北泊の「井貝」等現在ではあまり特産品としてあげられることのない海産物も含まれている。とくに、「江戸御進物」として土佐泊、堂浦、北泊からの「海雲」、里浦の「わかめ」「小ふのり」が送られている。現在あまり見られなくなった「海鼠」「海雲」「ふのり」「海素類」「蛤」「みる」等の藻類、貝類が海産物として多く見られる。

この海産物の中で、現在漁獲されない品目、漁獲されても加工、販売を目的としない品目もある。一方で、現在ワカメやタイが鳴門市の、さらには徳島県の特産とされ、広く流通している。鳴門海峡の潮流や渦潮といったもともとの自然環境とは別に、さまざまな社

会環境とその変化によって特産品になってきたといえる。また、とくに堂浦漁民はタビ漁という特殊な漁業形態も成立させてきた。

以降では、「鳴門わかめ」とタイ釣りをする一本釣り及びその生産にかかわってきた漁民に焦点をあてて報告したい。

2. 「鳴門わかめ」の生産加工とその変遷

(1) 鳴門地域のワカメの生産と位置づけ

ワカメはコンブ目チガイソ科の1年生の海藻である。ワカメの生育には、岩礁地帯で水深が15m以下の温帯域が適当とされる。潮流が速い海域での生育は良いとされ、鳴門海峡で育ったワカメは高品質だとされる。

かつて1970年代頃までは、3月1日のワカメの口開けにあわせて各地区からカンコ舟でこぎ出し、ワカメ採取を行っていた。カンコ舟の舳先からハコメガネで海底をのぞき込んでワカメの群落を探し、ワカメ鎌や竿巻等の採取具を用いてワカメを刈り取ったり、巻き取ったりして採取していた（写真1・2）。こうした風景写真は絵はがきにも使用されるなど鳴門海峡の春の風物詩ともなっていた（写真3）。



写真1 天然ワカメの口開けの日のワカメ採取
・船上からハコメガネでのぞき込む
(昭和39年3月1日・鳴門市史編蔵纂室蔵)



写真2 天然ワカメの口開けの日のワカメ採取
・船上からワカメ鎌で刈り取る
(昭和39年3月1日・鳴門市史編蔵纂室蔵)



写真3 絵はがき 鳴門海峡中瀬付近ノ若布採取船
(昭和8年5月17日 由良要塞司令部検閲済)
(徳島県立博物館蔵)

2013年時点では、鳴門市における「わかめ類」の生産は、海面養殖によるものが大半を占める。海面養殖の内、「わかめ類」の生産量が5,686トン、「こんぶ類」が22トンであるのに対し、採藻によるいわゆる天然ワカメを含む海藻類全体の生産量が12トンである⁽⁴⁾。

生産量の変遷については、1960年代半ばまではほとんどが天然ワカメであり、徳島県におけるワカメ加工品生産量は200~400トンで推移してきたが、1960年代半ば以降に養殖が導入されると⁽⁵⁾、養殖ワカメの生産量が急増し、1980年代の多い年には養殖ワカメだけで1万トンを超える生産量になった。それまでは、鳴門産のワカメの生産量は常に不足していて、三陸産ワカメを大量に買い付けて原材料を確保し、加工製品化して出荷してきた。

1960年代半ば頃に鳴門海峡でのワカメ養殖が始まってからは、それまでワカメの原藻が供給不足だったこともあり、あるいは安定的な生産が可能なこともあり、急激に生産量を伸ばした。養殖の場合、秋に11月半ばに種屋から購入した種糸（クレナモ糸）で種付けを行う。種糸に付着させた配偶体が成長し、0.5~1.0cm程度の大きさになると、種糸を長さ4cmほどに切り、筏に張った親縄に差し込んで種付けを行う。この方法は鳴門地域で広く行われる差し込み方式と呼ばれる方法で、収穫時期は2~3月頃になる。親縄への種付け間隔を調整することで、ある程度生産量の調整を行うことができる点、間引きがさほど必要にならない点など利点もある。生育が一定になるため収穫時期が初春の一時期に集中し、この時期の労働力の負担が大きい。ただ、収穫時期が一時期に集中することは、鳴門市域各地区のワカメ養殖と組み合わせた複合的な生業構造においてはむしろ利点であるとも言える。湯通し塩蔵の加工処理を済ませた後は低温での長期保管が可能であり、冷蔵庫に保管しておいて他の生業の閑散期に加工・製品化の作業を進められるからである。

ところで、ワカメ養殖を含む生業の複合性については、地区ごとでの違いを確認できる。先述したとおり、自然環境、社会環境に合わせて生業が複合的に、戦略的に選択されている。たとえば、サツマイモ生産がさかんな里浦地区では、農作業と合わせて季節的な労働としてワカメ養殖を行う。鳴門町、鳴門（新鳴門）、堂浦、北泊等では一本釣り、小型底曳網漁、遊漁業との組み合わせにより、室撫佐では遊漁業や他の魚類養殖との組み合わせによる。また、灰干しワカメの加工を行う砂浜の有無が、各地域の生産量や生産漁家数にも影響を与えた。

これについては、平井ほか（1989）で生業の複合性について類型化を行い、複合生業の地域的傾向を、各漁協を単位として把握している。ワカメ養殖を主体とする生業構造をもつAタイプとして、その中でもワカメの比率の高いA-1タイプと、農業との兼業形態であるA-2タイプとに分類、Bタイプはワカメ養殖よりも一本釣り、小型底曳網等の他の漁船漁業の比重が高い地域というように分類している。

【タイプA-1】室撫佐、新鳴門

ワカメ専業、ワカメ+遊漁、ワカメ+魚類養殖（ヒラメ・タイ・ハマチ）

【タイプA-2】鳴門町、里浦

ワカメ+農業、ワカメ+一本釣り

【タイプB】堂浦、北泊、北灘

ワカメ+小型底曳網、ワカメ+一本釣り、ワカメ+遊漁、ワカメ+定置網⁽⁶⁾

以上で確認したとおり、1960年代半ば以降のワカメ養殖の導入と普及は、鳴門沿海地域の生業構造に大きな変化を与えたと言える。ワカメ原藻の生産量の大幅な増大と安定的な供給をもたらしたことにより、複合生業としては地区ごとに異なる傾向があるものの、経済的な比重は大きく、生業の中心となっている。

（2）鳴門地域のワカメの加工製法

原藻ワカメを生産するだけでなく、加工・製品化が行われる。生、干し（シロボシ）、灰干し、湯通し塩蔵、カットワカメ、糸わかめ等さまざまな加工方法により出荷されている。干しワカメは生ワカメを天日で3~4日程連続して乾燥させたもの、湯通し塩蔵ワカメは収穫直後に生ワカメを大型の釜で沸かした海水に湯通した後、1日程度天日干して塩をまぶしたものである。灰干しワカメは、生ワカメに草木灰を塗布し、砂浜等で天日乾燥、一時保管した後、灰を海水で洗い流して脱水して再度乾燥させる。糸ワカメは、湯通しや灰干しの処理を終えた後、筋や枯葉を取り除き、糸状に裂いて再度乾燥させたもので、もっとも手間と時間をかけた加工法である。とくに、灰干しワカメの製法が鳴門地域では発達してきた。灰干しワカメは緑色の色調が鮮やかで、保存性も良いとされ、この地域の特色ある加工方法とされてきた（写真4・5）。



上 写真4 灰干しワカメの加工作業。灰を生ワカメに付着させて砂浜で干す。（鳴門市史編纂室蔵）



右 写真5 糸ワカメの加工作業（鳴門市史編纂室蔵）

しかし、一部加工業者が廃材等の廃棄物焼却灰を灰干し用に購入し、使用していたことが問題になった。2000年1月施行のダイオキシン対策特別措置法にもとづく灰干し加工の中止を求める県当局の行政指導もあり、以降灰干しワカメの生産量及び生産漁家は大幅に減少し、里浦、室撫佐の生産加工業者をわずかに残すのみとなっている。この問題の背景には、複合的な要因があった。ワカメ養殖の導入により原藻供給量が増え、それとともに灰干しワカメの生産も増えた。一方、それまで灰干しには自給出来る草木灰を使用してきたものの、養殖導入頃から必要量が増大したため使用する灰が不足、各加工業者はそれぞれ灰を他地域の業者からも購入するようになった。そうして購入した灰の中には、灰干しワカメ等食品加工に使用するには不適切なものがあつたのである。

灰干し加工業者が激減、干しワカメで出荷する業者も減る中、現在は灰干しから湯通し塩蔵ワカメに加工生産の主流が切り替わつた。湯通し塩蔵ワカメにすることにより、湯通しを行う釜や加工後の冷蔵設備の整備、維持管理等、さらに複数人で同時に作業をする必要があり、労働力としての負担等、生産者の負担も増大している。とはいえ、2～3月にまとめて収穫を行い湯通しの作業まで短期間でできるので、他の生業との組み合わせとしては有利であるとも言える。また、何より冷蔵設備を整えることにより、湯通し処理後の1年程度の長期保存が可能となり、出荷やその先の加工作業もその都度適当な時期に行える点でも有利である。こうして、養殖が始まつた1960年代半ば頃まではほぼすべて灰干しワカメに加工していたが、干しワカメ、湯通し塩蔵ワカメへと加工方法の主流が移り変わり、2000年代からはさらに灰干しワカメをわずかに残しながらも、大多数の業者が湯通し塩蔵ワカメにシフトしてきた。

ところで、ワカメをどの段階まで加工して出荷するかは、その家の家族構成、作業者の年齢等労働力に左右される部分が大い。加工し、手間をかけた分だけ売値が高くなるが、その分労働力と時間を要する。ワカメを専業とする漁家が多くないことから、他の生業との関係性の中で加工と販売の段階が選択される。総合的に見て収益が多く、労力が限度内に押さえられる加工段階での出荷になる。出荷形態に生ワカメ、湯通し塩蔵ワカメ、灰干しワカメ、糸ワカメ等があるが、たとえば、生ワカメ10kgを灰干しワカメに加工すると加工後は3kg、湯通し塩蔵ワカメにすると加工後は1kgとなり重量は減るが、単価は大幅に上がる。生ワカメだと1kg当たり50～60円程、湯通し塩蔵ワカメだと1kg当たり500円程度（ただし、東日本大震災直後には800円程度まで値上がりしていた）、これを糸ワカメにまで加工すると高値だと1kg当たり8000円程になることもある。

なお、ワカメの加工にあたっては、養殖等での生産者が加工まで連続して行う場合もあれば、生ワカメ、湯通し塩蔵ワカメ等を仕入れて加工のみを行う加工専門業者もいる。これらの業者では、鳴門産以外に三陸産、韓国産、中国産のワカメをカットワカメ等の加工

用に利用している。こうした業者は、産地問屋的性格が強いとされるが、ワカメ養殖が開始されて以降に生産者（漁家）が直接その製造加工に乗り出す以前には加工のかなりの部分を担っていて、「鳴門わかめ」をブランドとして広めた点での貢献は大きかったとされる⁽⁷⁾。

（3）ワカメ生産の変遷と「鳴門わかめ」のブランド成立

鳴門地域におけるワカメ採取と搬送を確認できる史料として、「平城宮跡出土木簡」（奈良文化財研究所蔵）に「阿波国進上御贄若海藻壺籠 板野郡牟屋海」の記載を確認することができる⁽⁸⁾。この「若海藻」と表記されるワカメもしくはニギメを、「板野郡牟屋」から「壺籠」献納したと読むことができる。

鳴門の特産品としては、正保年間成立の文献『毛吹草』巻四に諸国の名物が列記されるが、阿波国については、「阿波 材木其数多シ 鹿尾菜 鳴門若布 火打崎燧石 撫養蛤 基石ニ用之」⁽⁹⁾といった記述を確認できる。この内、海産物として「鹿尾菜」「鳴門若布」「撫養蛤」が挙げられていて、とくに「鳴門若布」という語を確認できる。あわせて、鳴門地域が関係するところとしては、先にあげた『鳴門辺集』にも記載のある「蛤」が「撫養蛤」としてあげられている。

同様の「鳴門若布」の記載は、江戸時代末期の阿波国の名物を扱った番付とされる「御国産名物見立相撲」においても、「東の方 前頭 鳴門若布」を確認できる⁽¹⁰⁾。あるいは、ジャーナリスト山田竹系による食の番付で、「阿波の味番付」があるが、ここでは、「東横綱 鳴門わかめ」「西 大関 鳴門ダイ」といった食材が挙げられている⁽¹¹⁾。

少なくとも、奈良時代には「若海藻」が採取され、何らかの加工、保存処理を施して輸送していたこと、江戸時代以降には「鳴門和布」または「鳴門わかめ」として鳴門地域の特産品となっていたであろうことがうかがわれる。

では、特産化され、製品として加工改良していく過程について確認したい。とくに、加工販売という点では、ワカメの加工技術の改良は重要なターニングポイントになる。

『明治35年度徳島県勸業報告書』中には、灰干し加工技術の由来に起源について次のような記述がある。

「鳴門若布ハ古代ヨリ多クハ板野郡里浦海士ノ採集製造シ来リシモノナルモ、北泊小鳴門辺ニモ亦之ヲ産シ、蜂須賀氏ノ世年々里浦ヨリ献納セリ。古昔ニアリテハ生若布ヲ岩上又ハ簀笥等ノ上ニテ其儘日乾トナシ、多ク干若布ニシテ販売シタリト言伝フ。灰乾若布ハ今ヲ距ル百数十年前里浦ノ吉兵衛長男前川文太郎ナル者ノ發明ニ係ル。又塩抜若布ノ製法ハ弘化二年ノ夏右文太郎讃岐地方へ行商セシニ、販売意ノ如クナラザルニ加ヘテ暑気強ク荷物重ク遂ニ栗熊ノ称アル大溜池ノ近傍緑樹滴ントスル所ニ休憩

中、眼前一条ノ小流アルヲ見テ試ニ一握ノ灰乾若布ヲ洗ヒ乾燥セシメタルニ、案外良品ヲ得、遂ニ晒若布ト名ヅケテ販売シ好評ヲ博シタリト云フ。

爾来何レモ此方法ニヨリ製出セリ。其製法ハ生若布ノ莖を除去シテ葉面ニ柴灰ヲ附着セシメ、繩ニ懸ケテ乾燥シ、四五日ヲ経テ快晴ナル天氣ヲ撰ビ清水ニテ之ヲ洗ヒ、灰分を除去スベク水分ヲ充分ニシボリ日陰ニテ乾シ上グ。

徳川時代ハ国主ヲハジメ藍商人ガ江戸其他ノ諸国ヘ土産トシテ贈リ、且ツ讃岐地方ヘ輸出スルニ過ギザリシガ、明治維新後漸次販路拡張シ、各府県ヘノ輸出從テ多ク近時益盛ニシテ原料ニ不足ヲ来シ、遂ニ奥羽地方ヨリ之ヲ聚集シテ精製シ輸出スルニ到ル。」⁽¹²⁾

「鳴門若布」が里浦の海士によって採集加工されていて、蜂須賀家へ献納されていたこと、里浦以外にも北泊や小鳴門が産地であったこと、灰干しワカメ以前には干しワカメに加工していたことが書かれる。そして、灰干しワカメの起源については、明治30（1897）年から遡って100数十年とされるが、弘化2（1845）年、里浦の前川文太郎という人物が讃岐地方に行商に出る途中で試作した灰干しワカメを洗って乾燥させ、「晒和布」という名称で販売して好評を得たことが普及のきっかけになったとされる。ここで書かれる製法は、生ワカメの莖を除去し、柴灰を付着させてから繩に掛けて乾燥させ、4、5日後の晴天時に真水で洗ってから脱水し、再び陰干しするというものである。なお、江戸時代にも藍商人らへの土産品として使われ、讃岐地方への販売は行われていたが、全国への本格的な流通展開は明治以降とされ、増産にともない原料が不足したため、奥羽地方から原料を集めて加工販売するようになったとする。

同様の記述は『鳴門若布由来書』でも確認できる。明治40年頃に里浦漁業組合により作成されたものである。

「古代ノ鳴門若布ハ刈取リタル生若布ヲ岩石又ハ簀筵等ノ上ニテ日乾トナシ干若布ニテ販売シタリト云ヒ伝フ今ヲ去ル百数十年以前ニ吉兵衛ナル者アリ其子を文太郎ト云フ父ノ職ヲ継ギ青年ノ頃ヨリ製造改良ニ苦心セリ若布ヲ讃岐ニ行商セリ当時、霖雨ノ時節ニ際シ貯蔵上ニ困難ヲ極メケレバ彼ハ数年間苦心焦慮ノ結果灰乾ノ方法ヲ立テ貯蔵ヲ安全ナラシメシモ不潔ナル為メ世ノ嗜好ニ適セス販売ニ苦シムニ至ル弘化二年(1845)ノ初夏讃岐ニ行商中販売意ノ如ナラザルニ加ヘテ暑氣ハ強ク荷物ハ重シ彼ハ遂ニ栗熊ノ称アル大溜池ノ近傍ナル樹下ニ休息セシニ眼前数歩ノ内ニ清浄掬スベキ一条ノ清水アルヲ見テ試ミニ一握リノ灰乾ノ若布ヲ洗ヒ松樹ノ枝ニ懸ケテ乾カセシニ案外ノ良品ヲ得タレバ之ヲ携ヘテ高松市ニ行キ商人ニ示セシガ皆之ヲ賞セシヨリ帰国後大イニ製法ニ注意シ新

発明ノ製品ヲ晒若布ト名付ケテ販売シ大ニ好評ヲ博シタルハ今ヲ去ルコト僅カニ五十八年以前ノコトニテ之ヲ世人ノ賞味スル塩抜き若布ノ濫觴トス此製法始マリシヨリ数年ノ内ニ旧法ハ全ク廃絶ニ帰シタリ当時ノ里正(庄屋)タル正木利喜右衛門或ル会席ニ於テ文太郎ハ在所ノ氏神ナリト激賞セシト云ヒ伝フ誠ニ適賞ナリト云フベシ」⁽¹³⁾

当初ワカメの貯蔵方法として開発された灰を付着させて乾燥させる方法があったが、「不潔ナル為」売れ行きが芳しくなかった。その後の工程でさらに洗って再び乾燥させることで好評を得るようになったことがわかる。この灰干しワカメの加工技術開発には、灰を付着させて貯蔵する灰干し法の前段の技術開発でも、前川文太郎らによる灰干しワカメの技術改良でも、讃岐地方への行商と販売ルートが前提にあったため、長期の貯蔵と見た目の良さの双方を求めて技術改良がなされた。

こうして幕末から明治初期にかけて販売ルートを広げ、流通量を増やしていったが、すべて天然ワカメからの供給によるものであったため、販売量に対して原料の供給が間に合わない事態に陥っていた。明治29(1896)年春、天然わかめでは供給が足りず、里浦村の岡野栄太郎・吉田喜美松が三陸海岸のワカメが鳴門のワカメに類似している点に着目、陸前で灰干しの技術を現地漁民に教え、3年目で成功した。以後、里浦のワカメ業者が陸前から原料の買い付けをするようになり、供給が増えた⁽¹⁴⁾。

鳴門のワカメが「鳴門わかめ」として特産化していく過程では、内国勸業博覧会、内国水産博覧会等での出品と受賞の影響も大きかった。明治30年秋に神戸市で開催された第2回内国水産博覧会に出品された「鳴門若布」は有功二等銅牌を授与され、全国から出品したワカメの中で最高の評価を得ている⁽¹⁵⁾。また、第4回内国勸業博覧会(明治28年4月1日～7月31日)では里浦村から9名が、第5回内国勸業博覧会(明治36年3月1日～7月31日)では同じく里浦村から43名がワカメを出品している⁽¹⁶⁾。

なお、内国水産博覧会等への出品を推進し、自らも出品した村幸八⁽¹⁷⁾が新聞紙上に寄稿しているが、鳴門産ワカメの販路拡大にあたって次のように書いている。

「和布販路は七百年の古昔に於いて既に都人士に名物として知られたり。徳川時代に至り旧藩主初め藍商人等江戸へ珍品として知人に贈れるあり。古来讃岐地方に行商する外は他国に行商する者乏しく、利益は讃岐商人の手に委し、従て製造事業も不振を極む。明治二十二年の春予が東京へ遊学に際し大に販路の拡張を企て、東京市内に於て屈指の豪商なる京橋角の高橋芳太郎を訪ひ、鳴門若布を示せしも多くの店員に至るまで何たるかを知らず」⁽¹⁸⁾

明治20年代でも東京では「鳴門和布」は豪商にすら知られていなくて、全国に販路を展開

するための使用方法等を含めた商品説明が必要だったことがわかる。こうした販路拡大の努力によって「鳴門わかめ」が特産品として流通するようになっていった。

3. 鳴門の複合型漁業の変遷

(1) 鳴門地域の海面漁業

先に取り上げた「御国産名物見立相撲」や「阿波の味番付」においても、「鳴門わかめ」とともに「鳴門鯛」が番付の上位に挙げられている。鳴門海峡を代表する海産物の一つといえる。「鳴門わかめ」にしても、「鳴門鯛」にしても、潮流の速い海域で生育することにより、太く厚く弾力のあるワカメや、身の引き締まったタイになると言われる。

鳴門市の養殖を除く海面漁業については、表3により鳴門市の魚種別漁獲量を整理した。表1には主な漁法別の地区ごとの経営体数を示したが、これと合わせて検討する。

鳴門市域で漁獲量が多いのが、ぶり類114t、まだい106t、たこ類80t等である。ぶり類を対象とするのは北灘の小型定置網、北泊、堂浦等の一本釣り、まだいも同様に北灘の定置網と一本釣りによる漁獲が主流である。たこ類は、北泊、堂浦等で行われるたこ壺漁によるものである。このほか、まあじ、

表3 鳴門市の魚種別漁獲量（2014年）

魚種名		漁獲量(t)	備考
魚類	このしろ		X ※漁獲量不明
	いわし類	まいわし	1
	あじ類	まあじ	38
		むろあじ類	13
	さば類		3
	ぶり類		114
		ひらめ・かれい類	6
		ひらめ	21
		かれい類	5
		あなご類	5
		たちうお	5
		まだい	106
		ちだい・きだい	0
		くろだい・へだい	23
		いさき	2
		さわら類	19
		すずき類	40
		ふぐ類	6
えび類	いせえび	0	
	くるまえび	1	
	その他えび類	36	
かに類	かさみ類	2	
	あわび類	2	
貝類	さざえ	9	
	その他貝類	2	
いか類	その他いか類	50	するめいか、あいか以外
	たこ類	80	
	うに類	2	
その他海産動物		4	
海藻類	その他海藻	12	こんぶ類以外

※農林水産省による「海面漁業生産統計調査」による平成26年度魚種別漁獲量の統計にもとづき作成した。

以下では、漁業種ごとに漁業と生業についての聞き取り調査にもとづく事例を紹介する。

(2) 堂浦の一本釣り漁業

堂浦は一本釣りを専業とする漁師が多く、タイやハマチ等の水揚げが多い。また、かつてタビ漁を行ってきた地域であることも特徴の一つである。

タビ漁 近年のものとしては、タビ漁は堂浦特有の例である。

昭和7年生まれ漁師が16歳のときから（1940年代後半）、漁の少ない冬場に、父親と2人で連れ立ってカンコで室戸へタビに出ていた。その当時、タビ先で釣れるアカモン（底棲魚）の値が良かったため、稼ぎになった。堂浦からは10隻程が連れ立ってタビに出ていた。竈を積み、布団も積んでタビに出て、夜は室戸港に碇泊させたカンコの中で父親と2人で寝た。夜はトマヤ（簡易の屋根）をカンコに取り付けて休んだ。その当時、電気着火のエンジンを付けたばかりの頃で、堂浦から室戸まで走らせた。父親が櫓漕ぎで行っていた頃には、貨物船にカンコを乗せてもらって移動していた。3年間通った後、室戸のカツオ船に船員として乗船するようになった。

昭和23年生まれ漁師も、父親と一緒に紀州富田（和歌山県白浜町）へタビに出ていた。夜は港に停泊して寝泊まりしていた。冬場は一本釣りの漁がないので他地域へと移動する。1955年頃に漁業組合で募って呼子（佐賀県）にタビに出たこともあった。堂浦から7、8杯が行ったが、そのまま呼子に移住した人もいた。

カンコからの漁船の変遷 幅が狭いのに対して長さがある漁船で、速度の出やすく鳴門海峡の潮流の速い海で使うのに適した構造だとされる⁽¹⁹⁾。3枚板のシキ（シキ板）を船底に敷き、これにタナ（タナ板）を取り付けた三枚板造りで、図1のような断面構造になる。シキの幅が狭くタナが上向きに近い角度で取り付けられるため、カンコは幅が狭く、船底の深い（タナが高い）構造になる。各地区に船大工がいてカンコを造っていたので、地区ごとでカンコにも違いがあった。堂浦のカンコは、北泊、土佐泊のものとは比べてシキが厚かったとされる。

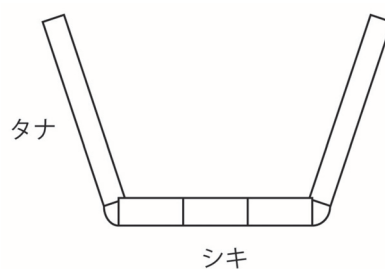


図1 カンコの断面構造模式図

「釣漁をするとき、左手で櫓を漕ぎながら、右手はテグスを垂らして魚を釣るさげ釣の方法をとったから、櫓を前後する幅が小さく（船幅にも関係がある）、櫓が外れにくくするため、櫓杭のある置座の外側に三角のモタシと呼ぶ装置ができています。使用する櫓も身（櫓下）が入子の少し下の部分まで、普通の櫓より狭めに造り、返しが深くできるようになっていた。」⁽²⁰⁾

とされ、カンコの造船は櫓の形態や取り付けも考慮して造られていた。

通常櫓漕ぎにより推進力を想定して造られていたが、推進力に動力（エンジン）を搭載するようになってから速度が上がり、より強く波が当たるようになった結果、3枚板のシ

キが耐えきれずに接合部分が開くようになり浸水が生じた。エンジンが搭載されるようになってから、カンコが使われなくなり、大型でタナに厚い在を使った木造船が、さらに1960年代後半にはプラスチック船が造られるようになった。

一本釣り と 潮流 エサが寄るところに魚が集まるが、毎日漁に出ていたらポイントがわかってくる。釣れても釣れなくても、海が荒れて漁にならなくても、その日の潮を見に海を歩くと、翌日どうなるか予測つくようになる。毎日潮流が変わるので、前日に釣れた場所に翌日行っても釣れない。マワシの潮と呼ばれる渦状になった海域を目指す。

潮止まりの場所、時間帯が漁場になるが、その潮が止まっている2～3時間ほどが勝負で、すぐに動き始めるとタイはもう釣れなくなる。

漁 と 季節 マダイの旬は春と晩秋頃である。春にはサワラ、サゴシも来るし、秋にはハマチも来る。堂浦の一本釣り漁師は、遊漁業を兼業する人もいるが、一本釣りを専門とする漁師が多い。

一本釣り と エサ と 漁具 堂浦にも1960年代頃にはエサ曳きを専門にする漁師が3人程いた。ケタでエビを曳く舟が3隻程あった。同じ1960年代後半にはまき釣りを始めた。淡路等で仕入れたイカナゴの活き餌を筒に入れて海中に入れ、エサとして落とす。そのエサに寄ってきたタイ等を一本釣りで釣るという漁である。エサ（イカナゴ）のある3～6月頃に行われる。エサ曳きがいなくなると、飼い付け漁を止め、疑似餌を作って一本釣りをする人も増えていった。

タイ釣り と 魚価 一本釣りは少数の高級魚を傷つけることなく釣ることのできる漁法である。その点では大量の漁獲のある網漁や、供給のタイミングをある程度コントロールできる魚類養殖とは異なる。1960年代後半頃には1kg当たり3000～5000円程していた春のタイの魚価が、現在は1kg2000円程度に下がることもある。宇和島等でタイ養殖が普及したことや、鳴門架橋、関西国際空港等の開港等物流の変化が影響しているとされる。

一本釣り漁師 と 漁業継承 一本釣り漁師は未明に起き出して、夕方まで海に出るきつい仕事であり、漁師の子らが跡を継ぐ例は多くない。1960年頃には200人を超える一本釣り漁師がいたが、今は堂浦では40人程に減っている。そのうち、潮流の速い大鳴門で毎日漁をする人は、堂浦と鳴門町で合わせて6、7人程になっている。

その大鳴門の漁場では、1ヶ所のポイントに一本釣り漁船がせめぎ合うように集まる。漁船同士が激しい潮流の中で近接した状態で駆け引きをしながらポイントを取り合う。ヒトシオ2～3時間程のことであるが、高齢になってくるとこの駆け引きが難しくなり、間に割って入れなくなる。加齢にともない、潮流の速い大鳴門から漁場を変えていくことになる。

(3) ワカメ養殖漁業との複合型漁業

ワカメ養殖は現在鳴門の漁業の主要部分を占めている。これに他の漁業や農業を組み合わせた複合型の生業が展開されているのが、鳴門沿海地域の現在の特徴となっている。堂浦ではワカメ養殖を行う漁家は少ないが、他の地区では漁家の半数以上がワカメ養殖にかかわっている。

北泊の小型底曳網漁業とタコ壺漁 小型底曳網漁は、戦後（1945年以降）になって始められた漁業である。それ以前は一本釣りを主体としていたが、底曳に変わっていった。2～3月が底曳網の禁漁期にあたるが、この時期がちょうど養殖ワカメの収穫期となり繁忙期である。繁忙期がずれていることで、複合的生業とすることが可能になる。底曳網をやっていない漁師の中で、6～9月下旬頃までタコ壺漁をする人もいて、これもワカメ養殖との兼業になる。

北泊では、天然ワカメを採取する漁師もいる。かつて3月1日がワカメの口開けだったが、現在は時期が早まり口開けが2月1日になっている。天然ワカメ漁をする人は、養殖をしていない高齢層に該当が多い。

エサ曳きからワカメ養殖へ（新鳴門） 大毛島東岸（土佐泊）では1950年頃までタイの地曳網が行われていた。タイの産卵期に合わせての回遊時期をねらった操業で、文化年間から続く漁法であった⁽²¹⁾。また、ボラ網（地曳網）もあり、鍋島等の見張り小屋から魚群が来るのを待ち受けて漁をした。

1940年代後半から1960年代にかけて、小エビ、イカナゴを対象として曳網で捕獲する漁が行われていた。春（5月初め頃）にはイカナゴ、夏から秋にかけては小エビを対象とした。タイの一本釣りに使う餌捕りが目的であり、一本釣り漁師にエサを供給していた。組合事業によるブンチンコギ（文鎮漕ぎ）漁も1960年頃まで行われていた。空釣漁の一種で縄先に取り付けた鉤状の漁具で海中の魚類を引っかけて漁獲する漁法である。これも主に餌捕りを目的とするものであった。潮流の変化を利用するコマセ網漁も沿岸で行われていて、餌捕りを目的としていた。

餌捕りを行う漁民から近隣の一本釣り漁民にエサが供給されていたが、鳴門海峡を訪れる他地域の一本釣り漁民らもエサカイに訪れた。和歌山県雑賀崎や高知県野根の一本釣り漁民らは年に1、2度程度定期的に来訪していた。

磯物捕りも日常的なオカズトリとして行われてきた。ウチノ海ではイワガキやアサリがいて食用に捕った。龍宮の磯ではウニやサザエを、鍋島の磯ではマテガイを、ハコメガネを使ってイサリ（ハコメガネで海底をのぞき込みながら竹竿の先に付けた漁具で貝類を採取する漁法）で捕っていた。土佐泊の港内でもセイゴが釣れたし、延縄でアナゴ、ヒラメ、イカナゴ等が釣れた。

1960年代半ばになるとワカメ養殖が導入され、あるいはそれ以前にはノリ養殖、ウチノ海での真珠養殖も行われたが、以降漁業の構造が大きく変わっていった。ワカメ養殖に多くの人がかかわるようになり、漁業の主要な部分を占めることで安定的収入が確保された。一方、同じ時期には港湾整備や埋立て用の砂の掘り出しによる工事等と前後して、魚種が少なくなり、これまで行われていた漁法も行われなくなっていった。

ワカメ養殖と魚類養殖 撫佐では1955年頃まで組合によるモヤイ（協同経営）でコマセ網2統があり、主にイカナゴを捕っていた。潮流の変化のタイミングを見計らって網を仕掛け、潮流の変わり目で動き始める魚類を待ち伏せする漁である。一本釣りでもチヌ（クロダイ）やボラを釣っていた。1970年頃から養殖を主体とする漁業へ転換していった。夏にはウチノ海での真珠養殖、冬にはワカメ養殖を行っていたが、10年弱で真珠が死滅するようになり、ハマチ、ヒラメ養殖へ、さらにタイ養殖へと魚類養殖に切り替えていった。ワカメ養殖は潮流の速い外海（播磨灘）で、潮流や干満の差が小さいウチノ海では魚類養殖を行う。潮のぬるい（遅い）ところ程魚類は大きくなり、重量が増えるため、潮流の環境差に応じて養殖の場所を使い分ける。

室でも撫佐とほぼ同時期にワカメ養殖、魚類養殖が導入、普及していった。それ以前は一本釣りによる春のタイやサワラ、夏のマルアジなど、浦（ジゲ）で2統の地曳網があり、7～10月がアジ等の漁期だった。1970年頃にはワカメ養殖、魚類養殖へと切り替え、一本釣りは遊漁業を兼業するようになった。

4. 堂浦漁民の移住とテグス行商

(1) 堂浦一本釣り漁民のタビ漁

堂浦漁民はかつて一本釣り漁でタビに出て漁を行い、鳴門の海だけでなく、広く他県の海にも進出していた。先述のとおり、少なくとも1960年代までは冬期にタビ漁を行う漁師が多数いた。いつ頃からこうしたタビ漁の形態があるのか不明だが、先に『鳴門辺集』の「讃州御入漁御免釣之者」が14艘あったことを確認した⁽²²⁾。

また、「撫養式拾四ヶ村浦諸立毛生熟之運浜方稼之模様浦方漁事之運」の内、「漁事之運 文久元（1861）年西六月撫養與頭庄屋共」には次のような記述があるが⁽²³⁾、この内タビ漁の記述がある堂浦、北泊に関する部分について表4により整理し、タビ漁に関する箇所を網掛けした。堂浦からは、「南方」「紀州富田表」「讃岐表」への出漁を、北泊からは紀州熊野勢州への出漁を確認できる。とくに、「紀州富田表」（現和歌山県白浜町富田）は、1960年代頃まで行われていたタビ漁での出漁地の一つと一致する。遠いところでは、詳細は特定できないものの、北泊からの「勢州」への出漁を確認できる。西方向では、「讃岐表」へのタビ漁についても確認できる。

讃岐方面へのタビ漁については、香西漁業組合（1917）に次のような記述がある。

「鯛釣入漁之沿革

綾歌郡沖合字瀬居島漁場へ毎年春季ニ他府県ヨリ入漁スル鯛釣ニ就テハ正保四亥年三月阿州堂之浦ヨリ清平、八兵衛ノ釣船二艘ヲ入漁セシメタルヲ嚙矢トシテ追々芸州長州等瀬戸内海ノ各浦々ニ及ビ現在重ナル入漁地ハ山口県沖家室、愛媛県来島、広島県須波、岡山県下津井、兵庫県明石等ナリ」⁽²⁴⁾

表4 堂浦及び北泊漁民のタビ漁概況（1860年頃）

(堂浦)					
年	月	漁場	漁法	魚種等	漁の状況
万延元年	11	南方	釣漁		少々宛
		内海		鯉	相応
		瀬戸筋	棚網漁	鰯(はまちか)	少し
	12	南方	釣漁		少々宛
		内海		鯉	
		瀬戸筋		鰯(はまちか)	少し
文久元年	1	瀬戸筋		鰯(はまちか)	無
		内海		鯉	相応
		紀州富田表			少々宛
	2	内海		鯉	少し
		紀州富田表			少々宛
	3	鳴門表		登り鯛	少し宛
			藻曳網	藻	少ク
	4	讃州表			少々宛
		南方表紀州富田表			少々宛
		淡州江井浦		鯖	少ク
	5	鳴門表	蛸釣	蛸	少ク
		鳴門表	釣漁	鯛	少し
		鳴門表		蛸	少々宛
		瀬戸筋	棚網漁	小鰯	少ク
		南方紀州表			少々宛
	日出	雑魚網		少ク	

(北泊)					
年	月	漁場	漁法	魚種等	漁の状況
万延元年	11				天候が荒れ、旅釣漁の準備をしたが休漁
			壺蛸漁	蛸	少々宛
		紀州熊野勢州路	釣漁		少し宛
	12		壺蛸漁	蛸	少々宛
紀州熊野勢州路		釣漁			
文久元年	1	室村前	ちぬ網漁	ちぬ	少し
		(旅)	釣漁		無
	2	室村前	ちぬ網漁	ちぬ	
		鳴門表	釣漁		少し
	3		壺蛸漁	蛸	少し
			建網漁		少ク
		鯛こち網漁	鯛・こち	少し	
	4	鳴門瀬戸筋	蛸釣	蛸	無数
			立網		少し
			鯛こち網漁	鯛・こち	
		鳴門表	壺蛸漁	蛸	少ク
		淡州江井浦	釣漁	鯿	少々宛
	5		こち網	こち	少々
		鳴門表	小釣漁		少し
			立網		少し
		こち網	こち	少々宛	
壺蛸漁		蛸	少々宛		
	鳴門瀬戸筋	蛸釣漁	蛸	少し宛	
		こち網	こち	少々宛	

毎年春に鯛釣で瀬居島（現香川県坂出市）に来ていた漁師がいたが、その最初が正保4（1646）年に阿州堂浦から来た清平、八兵衛の釣船2艘だったこと、その後、堂浦だけでなく、山口県沖家室等瀬戸内各地から鯛釣で来訪していたというものである⁽²⁵⁾。

さらに、そうした漁民らは明治期には納税し、漁業鑑札をもって入漁していた。明治11年当時には、堂浦をはじめとして瀬戸内海各地から鯛釣りで漁民が来訪していることを確認できる。

「釣営業ノ義ニ付願

- 一、鯛釣 十五筋 高知県下阿州堂ノ浦船数十五艘
- 一、同 四十七筋 山口県下カムロ島船数四十七艘
- 一、同 三十八筋 兵庫県下明石及下津井船数三十八艘
- 一、同 二十筋 下津泊及竹原船数二十艘
- 一、同 百五筋 本県下予州久留島大浜宮窪岡浦引田浦船数百五艘」⁽²⁶⁾

ただ、ここで確認できるのは堂浦の鯛釣15艘15筋であるが、他の地域からの漁民数の方が多数を占めていて、瀬居島での鯛釣り入漁の「嘴矢」とされるものの、時を経て出漁先では他地域からの入漁の方が多数を占めていないことがわかる。

紀州方面への出漁についても、「塩崎家文書」（和歌山県立文書館保管）中で津久野浦（現和歌山県日高郡日高町）への堂浦及び北泊漁民の継続した出漁を確認できる。具体的な状況を把握できる文書として、たとえば、「安永三年午六月廿三日大風波ニ付ゑん崎ニ而阿州堂野浦山屋清太兵衛舟破船ニ付船頭水主口書ひかへ」では、「阿州板野郡堂ノ浦直船頭清太兵衛生魚生ヶ舟六反帆水主共四人乗当四月方下ヶ釣仕入漁舟拾四艘引御当浦へ罷下り漁稼仕罷居候」「私共儀親代々方御当浦へ最早八九十年も漁稼ニ每春夏罷越居申候儀ニ御座候」等の記述があり、堂浦代々同じ津久野浦に入漁してきていたこと、活魚の運搬船の「生ヶ舟」と、「下ヶ釣仕入漁舟拾四艘」がともに入ってきていたことがわかる。

その他、同塩崎家文書からは堂浦漁民を受け入れた紀州側の事情もわかる。日高郡等では関東出漁者が多く、村が成り立たない状態にあったとか、堂浦漁民の持つ釣り漁の技術習得により村の生計が成り立つとか、阿波漁民の中には、村の女性と内縁の関係の者もいて、家を存続させることにつながるといった久野浦側の諸事情が見えてくる。「漁稼」の漁民らは、いつも決まった浦に出漁し、餌となる小エビを、許可を得て小網で捕って確保しながら漁を続け、滞在地からは酒や松（燃料）を売ってもらって生活していたことなどが見えてくる。堂浦漁民らは、良い漁場（漁獲への期待、餌の確保、競合漁民の不在・僅少、消費地への距離）を目指して紀州へと出漁していたとされ、同時に受入側の諸事情か

ら入漁が歓迎される環境にあったとされる⁽²⁷⁾。

こうした堂浦漁民の入漁により、当時先進的だった堂浦漁民の釣り技術が伝播した例も確認できる。あるいは、釣り技術の伝授を入漁の条件とした場合もあった。日本常民文化研究所（1955）では、「佐平。紀州富田産。阿波堂の浦より鯛釣船来るを見て伴蔵と倣ひ開始。又その後田邊の鯉釣を見て模す。」「出和三八。紀州雜賀崎町産。享保中、同村浜田権兵衛、宮田才三郎、奥野久太郎、中西佐五八等と阿波堂の浦漁師より鱈釣を伝習帰郷普及。」⁽²⁸⁾といった事例を確認できる。紀州富田（現和歌山県白浜町）の漁民が阿波堂浦の鯛釣船から漁法を習って漁を始めたり、享保年間、紀州雜賀崎（現和歌山県和歌山市）の漁民は堂浦漁民から鱈釣の技術を習い、帰郷して普及させたりしたというものである。

こうした堂浦漁民のタビ漁は江戸期に限られるものではなく、明治期から大正期にかけては一本釣り漁で一家をあげて佐賀県呼子に出漁し、そのまま呼子に移住した漁民もいた。大正期頃から九州への漁民出漁は一本釣りから延縄、二艘曳底曳網へと転換し、それにともなって堂浦の一本釣漁民の呼子への移住はなくなった⁽²⁹⁾。

明治中期以降の朝鮮海出漁でも、堂浦漁民は出漁している。堂浦の中野長太郎は瀬戸内海および九州北部に出漁していたが、明治23年7月28日、25歳のときに堂浦を出て、8月10日に釜山に到着。全羅南道珍島で操業し、翌年3月1日に堂浦に戻り、新たに漁船を新造し、2隻で出漁するようになったとされる。なお、明治36年度の徳島県の朝鮮海出漁者は、板野郡堂浦6隻36名、板野郡北泊浦1隻、6名、徳島県全体で20隻115名であり、現鳴門市域から多くの通漁者を輩出していることがわかる。また、朝鮮海漁業組合連合会の漁獲調査委員嘱託者としても、

「手繰網 那賀郡椿泊浦村 仁木多三郎
イワシ網 那賀郡椿泊浦村 藤田与三郎
潜水器 那賀郡伊島 神野茂三郎
タイ釣 板野郡堂浦村 正木市之丞」

の名前が連なっていて、「タイ釣 板野郡堂浦村 正木市之丞」を確認できる。椿泊、伊島（いずれも現阿南市）とともに、徳島県からの朝鮮海出漁漁民の中核を占めていたことがわかる⁽³⁰⁾。

ところで、堂浦漁民らのタビ漁は常に安定的に進められたわけではなかった。他地域へのタビ漁中の最大の遭難事故と言える事故が文政4年（1821）3月に現在の和歌山県印南町沖で起こった。後に「堂浦の百人流れ」と言われるようになった遭難事故で、漁稼の漁民らの死者は、堂浦99人、北泊4人、椿泊1人、讃州引田浦2人だった⁽³¹⁾。

現在堂浦吉祥寺の墓地には、この時の死者を供養するために「印南海溺死諸靈魂追善供養塔」（宝篋印塔）が建てられていて、現在も墓参する漁師らが供養のため立ちより手をあわせる（写真6）。また、遭難事故のあった和歌山県印南町にある印定寺では、鳴門市の堂浦漁協が建立した「印南海溺死諸靈魂追善供養塔」が建てられ供養されている（写真7）。



左 写真6
鳴門市瀬戸町堂浦吉祥寺墓地にある印南海溺死諸靈魂追善供養塔

右 写真7
和歌山県印南町の印定寺墓地にある堂浦漁民の印南海溺死諸靈魂追善供養塔



（2）堂浦のテグス行商

堂浦漁民らのタビ漁を支えた一本釣の技術は、最新の道具を使うことによって形成されていった。これについては、宮本常一による記述が知られる。

「瀬戸内海方面におけるテグスの伝播が、堂ノ浦の一本釣漁法の伝播と一致しているとすれば、堂ノ浦漁師の讃岐瀬居島への進出は正保四（1647）年であり、周防沖沖家室島へこの漁法が取入れられたのは貞享二（1685）年であったというから江戸時代もかなり古いことに属する。また紀伊雑賀崎へは享保年間（1716-36）に堂ノ浦からサワラ釣漁法が伝わっている。こうして江戸時代の中頃までには瀬戸内海全体にほぼ伝播していたものではないかと思われる。それが更に外海に進出して来るのは明治に入ってからで福岡県宗像郡岬村地島浦へは明治十七（1884）年、同郡大島へは二十三（1890）年、伊豆掛塚へは明治二十二（1889）年にタイ一本釣漁法をつたえている。また、福岡県糸島郡北崎では明治末、阿波人久吉を雇って釣漁の研究をなし漁業発展の基礎をつくった。」⁽³²⁾

テグスを釣り糸としていち早く一本釣に導入し、おそらくそれまで釣ることのできなかつた海域、魚類の捕獲を可能とし、その技術的優位のもとでタビ漁をした。後にその結果としてテグスやそれを用いた一本釣の技術を西日本各地に伝播させたというものである。

また、宮本は1950年10月12日に現兵庫県洲本市由良で聞き取り調査を行っているが、その時の磨きテグス製造の開始に関する聞き書きがある。

「明治維新頃マデハ堂ノ浦ヨリ小舟ヲ以テ行商ニ来リシモノナルガ吉本與吉長崎ニユキ同地商人ト直取引ヲナシタルハ蓋由良人トシテ之ニ着眼シタル嚙矢ナルベシ続イテ魚谷亀太郎、中山常蔵等大阪ニ至リ亀山商会ト直取引ヲナシテヨリ漸ク今日ノ端緒ヲツクル。当時ワラクズ木灰ヲ以テミガク

明治13年明石在住ノ刀鍛冶ニ森尾保太郎長広ナルモノアリ現行ノ機械ヲ創作シ河合某明石附近ニコ、ロミ男工ノミナリシガ明治15年中之町出身ノ前田重吉同地ニ荒テグス行商ノ途偶之ヲ見ソノ簡便ニシテ精巧ナルニカンジ購ヒカヘリ自宅ニ女工集メテ之ヲ試ミタルモノ由良ノミガキテグスノ初。当時ノ工女数名。十数年以前ニアリテモ尚50ヲ上下シタリ。現在300余 仕入原料10万円」⁽³³⁾

淡路島の由良では、明治以前には堂浦からテグスの行商が来て仕入れていたが、長崎からの原料の独自の仕入れルートの確保、磨きテグス製造技術の開発過程と産業化、販売をするようになった具体的な内容に関するものである。明治初め頃まで使われていた荒テグスをさらに加工して磨きテグスを製造する技術が確立されていった。「磨天蚕糸（みがきてんぐす）と称するは紀伊、淡路辺にて多く製造するものなり。（中略）真鍮板に多く小孔を穿ち其孔に天蚕糸を通過せしめて磨きたる」⁽³⁴⁾といった記述を確認できるが、「淡路辺」の他にも「紀伊」での磨きテグスの製造が始まっていたことがわかる。

なお、荒テグスの製造方法については、次のような工程を行う。①天蚕虫が繭をつくる直前に、頭を切断し背を開いて絹糸線を取り出す。②醋に浸す。③水で洗って引き延ばして端を針でとめて乾かす。④薬汁で煮る。⑤水洗いする。

ところで、鳴門市史編纂委員会（1976）では、文化6（1809）年の「堂浦棟付帳」にもとづいて当時の堂浦の職業別構成が示されている。これによると、全戸477戸中で記載を確認できる339戸中「漁事稼」149戸、「船乗」53戸、「てぐす売」15戸等が特徴的である⁽³⁵⁾。当然ながら「漁事稼」が最も多いが、ここで注目したいのは「てぐす売」が15戸ある点である。専門にテグスを仕入れて、あるいは製造して各地を廻って販売していた人びとだと考えられる。

こうしたテグス行商は、備讃瀬戸の東側を「東行き」、西方九州北部までを「西行き」と称して、瀬戸内海沿岸域から九州北部を中心に行商で廻っていた。東行きは、淡路島東浦、西浦、播磨灘の家島諸島と播磨灘の浦々、小豆島、豊島、直島、男木島、女木島、志度、津田、三本松、白鳥、西行きは、塩飽諸島、豊島、上蒲刈島、下蒲刈島、広島湾の島々、

能美島、江田島、周防大島、沖家室島、平郡島、福岡県沿岸と島々であった⁽³⁶⁾。

テグス行商については、次のような具体的な記述もある。

「テグス行商の範囲は主に瀬戸内海の島々で、淡路島の東浦を始め家島諸島・小豆島・直島・東讃の志度・津田・三本松・塩飽諸島から西の島を経て長門・豊前沿岸も売って廻った。

こうしたテグス行商に使用した船を地元ではチョロといい、備後や安芸ではスズ船と呼んでいた。藩政時代中頃に東屋孫兵衛など数人がチョロに乗り込んで大阪までテグスの仕入にいったという話が残っている。後になると天然テグスを漁師がすぐ使えるように、堂浦で加工して販売した。そのため販路も拡大して明治末には船も屋形船に変わり、二挺櫓を漕いで島々を廻るようになった。

大正末期から昭和初期にかけて発動機が取付けられてから益々販路が広がった。しかしお互いの得意先や縄張を侵すことはなかった。テグス行商の早い船は二月中旬、遅い船は四月になって堂浦を出てゆき、帰ってくるのは十月中頃であった。テグス船の最も盛んであったのは昭和初期から十年前後までで、一時は二〇隻に達していた。船の大きさは普通四・五トンで、一番大きい船は第三栄福丸の一九トンである。

こうした特異な存在であったテグス船も戦争のため天然テグスが中国から入らなくなり、戦後はナイロンテグスが普及したため、昭和四十七年には総て廃業してしまった。」⁽³⁷⁾

堂浦ではチョロと呼ばれる船で瀬戸内海沿岸域を廻ってテグスを売って生計を立てていた。それぞれ得意先をもって商売をしていて、とくに明治末からはテグス行商の船は屋形船に変わり、発動機がついてさらに販路が拡大、多いときには20隻程あったという。行商の季節は2月中旬から遅いと4月に出て、10月中旬に堂浦に帰ってくる（写真8）。

1950年代以降、天然テグスより高性能なナイロンテグス等が普及することにより、天然テグスの需要はなくなり、テグス行商も姿を消した。



写真8 堂浦のテグス船
(徳島県立博物館蔵)

おわりに

本報告では、鳴門海峡沿岸地域、とくに現在の鳴門市域における漁業の変遷について、遡及的に報告した。現在の鳴門地域の漁業はワカメ養殖を主力としながらも、地区ごとで

小型底曳網、一本釣、魚類養殖、あるいは農業との複合型で漁業が展開されている。いずれも、潮流の速い鳴門海峡や、逆に潮流の遅いウチノ海的环境を利用し、それに対応した形態で展開されている。また、そうした環境がこの地域の生業を、そして徳島県を代表する二大ブランドの「鳴門鯛」「鳴門わかめ」を生み出してきた。この二大ブランドは、それぞれ歴史的変遷を辿ることができ、多くの人びとがかかわり、生業としての漁業を成立させてきたものである。

人と海と生業とのかかわりのなかで、鳴門海峡の潮流や渦潮という自然環境は巧みに利用されてきた。そして、相対的に厳しい自然環境は、そこに暮らす人びとに、より高い水準の技術や工夫を生み出し、身につけさせたとも言えよう。

謝辞

本稿作成のための資料調査、聞き取り調査等においては、主に次の方々及び団体にお世話になった。ここに記してお礼申し上げたい（50音順）。

網谷秋秀氏、大山登氏、岡本彰氏、川淵森一氏、菊川久司氏、中野曙氏、浜田一幸氏、福山徳氏、藤井安秋氏、印定寺、北泊漁業協同組合、北灘漁業協同組合、吉祥寺里浦漁業協同組合、周防大島文化交流センター、新鳴門漁業協同組合、堂浦漁業協同組合、鳴門町漁業協同組合、室撫佐漁業協同組合、和歌山県立文書館

注

- (1) 農林水産省大臣官房統計部編（2013）によるデータを使用し、鳴門沿海地域の漁業においてとくに顕著に見られる項目を地区ごとに比較するため、抜粋し一覧化した。また、各項目において突出した地区の数値は網掛けした。
- (2) 吉祥寺旧蔵『戸辺集』、鳴門市蔵『戸辺集』、篠原篁蔵『鳴門戸辺集』、久田直行蔵『戸辺集』、木村博州蔵『鳴門辺集記』の5冊の写本があり、この内、吉祥寺本を底本として鳴門市史編纂委員会（1988）が編纂されている。
- (3) 「鳴門絵図」（岩村家文書・徳島県立文書館保管）上では、堂浦沖に2基、土佐泊浦に1基が描かれている。小橋（2016）の同図写真でも確認できる。
- (4) 中国四国農政局統計部編（2016）による。
- (5) 岩崎ほか（1984）によると、ワカメ養殖の技術は、コンブ養殖の技術をそのままワカメに応用したのが始まりだった。1940年代前半に中国で大槻洋四郎がコンブ養殖技術開発に成功したが、その技術を転用したワカメ養殖が1954（昭和29）年に宮城県女川湾で開始された。
- (6) 主に1980年代後半の調査成果にもとづく平井ほか（1989）によった。ただ、現在で

も組合員数の減少、生業種の減少はあるが、ほぼ同様の傾向が見られる。

- (7) 平井ほか（1989）による。
- (8) 鳴門市史編纂委員会（1976）による。
- (9) 竹内（1943）による。
- (10) 徳島県立博物館（2014）による。また、同史料には、当時の鳴門地域の名物として「東の方 前頭 堂ノ浦鉤り」、「差添人 撫養塩」を確認することができる。この内、「堂ノ浦鉤り」については、本稿で後述する。
- (11) 山田（1962）による。
- (12) 鳴門市史編纂委員会（1982）による。
- (13) 鳴門市史編纂委員会（1976）による。
- (14) 鳴門市史編纂委員会（1976）による。
- (15) 村（1902）による。
- (16) 鳴門市史編纂委員会（1976）による。
- (17) 日本常民文化研究所（1955）には、「徳島、板野郡里浦村産。慶応三生。明治卅一村長。公益に尽す。鳴門若布販路拡張撫養の蛤養殖、養魚池築造漁具改良等尽す。昭和七歿。」の記述がある。
- (18) 村（1902）による。
- (19) 「カンコ」という名称について、金沢（1827）では次のように説明している。

「小船三四人乗へし毎に漁獵し又菱を取に用廻船の伝間込をカンコひきといへりカンコと云ハ古語小舟のことを云者なるへし今も四國の方にてハ小漁船を呼てカンコ舟と云」
- (20) 徳島県郷土文化会館民俗文化財集編集委員会（1985）による。
- (21) 鳴門市史編纂委員会（1976）による。
- (22) 鳴門市史編纂委員会（1988）による。
- (23) 鳴門市史編纂委員会（1976）による。原史料は三本文庫所蔵。
- (24) 香西漁業組合（1917）による。
- (25) 日本常民文化研究所（1955）には、清平について、「清平。讃岐綾歌郡瀬居島産。瀬居島漁場へ他国人入漁は正保四、三月阿波堂之浦の清平八兵衛の釣舟二艘を嚙矢とす。爾後逐次他国他領の入漁あり。」という記述がある。
- (26) 香西漁業組合（1917）による。なお、明治11年5月18日付けで香西浦漁夫総代、西浜浦漁夫総代、東浜村漁夫総代、第6漁区取締らによって発行されたものである。
- (27) 藤（2014）による。
- (28) 日本常民文化研究所（1955）による。

- (29) 鳴門市史編纂委員会（1982）による。二艘曳底曳網漁、母船式延縄漁は五島列島を拠点とし、現徳島県美波町、阿南市椿泊の漁民らを中心にして展開された。
- (30) 鳴門市史編纂委員会（1982）による。
- (31) 鳴門市史編纂委員会（1976）による。
- (32) 日本常民文化研究所（1957）による。執筆は宮本常一が担当している。
- (33) 宮本（2006）による。記述は1955年の宮本常一による聞き書きである。
- (34) 農商務省水産局編 1983〔1910〕による。
- (35) 鳴門市史編纂委員会（1976）による。
- (36) 徳島県漁業史編さん協議会（1996）による。
- (37) 徳島県郷土文化会館民俗文化財集編集委員会（1985）による。

参考文献

- 岩崎富生・佐藤純一 1984 「ワカメの養殖・加工技術の発展と課題」『食品工業』27-2
- 小橋靖 2016 『徳島県塩業写真資料集』 小橋靖
- 金沢兼光 1827 『和漢船用集』巻6、藤屋徳兵衛（早稲田大学図書館蔵・デジタル版）
（初版本は明和3年刊）
- 香西漁業組合 1917 『香西漁業史』 香西漁業組合
- 竹内若校注 1943 『毛吹草』 岩波書店〔岩波文庫版〕
- 藤隆宏 2014 「日高郡津久野浦に来た阿波の釣漁師たち」『和歌山県立文書館だより』
39、和歌山県立文書館
- 中国四国農政局統計部編 2016 『徳島農林水産統計年報（平成26-27年）』 中国四国農
政局統計部
- 徳島県郷土文化会館民俗文化財集編集委員会編 1985 『民俗文化財集 阿波の船』 徳
島県郷土文化会館
- 徳島県漁業史編さん協議会編 1996 『徳島県漁業史』 徳島県漁業史編さん協議会
- 徳島県政策創造部統計戦略課編 2015 『2013年漁業センサス調査結果報告書』 徳島県
政策創造部統計戦略課
- 徳島県立博物館編 2014 『企画展図録 いただきま〜す！一食の生活史と自然誌一』
徳島県立博物館
- 鳴門市史編纂委員会編 1976 『鳴門市史 上巻』 鳴門市
- 鳴門市史編纂委員会編 1982 『鳴門市史 中巻』 鳴門市
- 鳴門市史編纂委員会編 1988 『鳴門市史下巻別冊 鳴門辺集』 鳴門市
- 日本常民文化研究所編 1955 『日本漁民事績略』 財団法人日本常民文化研究所

- 日本常民文化研究所編 1957 『日本水産史』 角川書店
- 日本学士院日本科学史刊行会編 1982 『明治前日本漁業技術史』 臨川書店
- 農商務省水産局編 1983〔1910〕 『日本水産捕採誌〈復刻版〉』 岩崎美術社
- 農林水産省大臣官房統計部編 2015 『2013年漁業センサス報告書』 農林水産省
- 平井松午・上田喜博 1989 「鳴門産ワカメの生産構造と地域性」『徳島大学教養部紀要(人文・社会科学)』 24
- 宮本常一 2006 『宮本常一 農漁村探訪録Ⅲ 兵庫県淡路島漁村・漁業調査ノート』
周防大島文化交流センター
- 宮本常一 1975 『宮本常一著作集第20巻 海の民』 未来社
- 宮本常一 1969 『宮本常一著作集第8巻 日本の子供たち・海をひらいた人びと』 未来社
- 宮本常一 1964 『日本民衆史3 海に生きる人びと』 未来社
- 村幸八 1902 「鳴門和布及び其産地に就て」『徳島毎日新聞』(明治35年7月17・18日) 徳島毎日新聞社
- 山田竹系 1962 『四国風土記』 四国郷土研究会

(徳島県立博物館)