

豊津の漁業にまつわる話

早くから豊津浦が好漁場であったことは、「人魚伝説」からもうかがえる。また、江戸時代には、大地引き網1網で30から70両もの漁獲があったと記録されている。この好漁場も、明治末期には、「近年、漁具の進歩につれ魚族が減少し、ことに、いわしが激減した。従来の地引き網の時は、豊漁の旗をひるがえし、伊勢湾沿岸の漁場一に数えられるほどであったが、沿岸の魚族が、少しずつ影をひそめるようになったため、地引き網だけに頼っていることはできなくなった」(豊津郷土誌)とされている。

「豊津郷土誌」によると、1914年(大正3年)には、瀬戸内海より巾着網が導入されたが、地引き網業者の反対運動にあったとされている。当時、漁獲高の減少に対して、漁法の改良を図る動きと、従来の漁法による利益を守る動きの中で、三重県は「巾着網取締り県令」を制定している。当時(1915年)、200人もの漁民が、豊津を離れて朝鮮海域で操業していた。この時代の豊津の漁業は、伊勢湾岸地引き網から、沖合巾着網もしくは朝鮮沿岸地引き網への大きな転機にあたる。

ポンポン船が登場する前、暫くの間、知多半島まで、帆をつけた船で艀をこいで出かけたものである。伊勢湾の中央、知多半島寄りでは、よくこうなごがとれた。4人の4丁の艀で3時間もかかったであろうか。鵜が飛んでいるようなところは、こうなごの群れがいた。その鵜に、石をぶつけ、竿で海面をたたくと、その石や竿をめがけて、こうなごが鰻のようにむすぼった。それを、たもですくい取るのである。船頭は、4丁の艀が合わない、「艀ぶしを合わせ」と言った。艀は、船の中央で×印にならないと、船がまっすぐに進まないのである。一斗桶20杯もとれることがあった。西風が吹くと内海港に入り、一週間吹き込まれるようなこともあった。

大正15年頃は、再び地引き網も盛んになり、「勘蔵のすきどり」は、今でも覚えられている。地引き網を引き上げようとしても、魚が入り過ぎて、漁師が海に落ち、おぼれ死んだこともあった。この頃、地引き網は、十条ほどあったのではないか。網が潮に流されると、隣の網とで、よくけんかになった。この頃、地引き網をかける目安として、松の木に印がしてあった。

大正の初期の巾着網漁法は、次のようなものであった。

艀を8丁もつ帆かけ舟2隻で沖合まで、「ヨイエッ、ヨイエッ」と艀節をかけ合いながら出かける。それぞれの船には、18人程度乗り組む。夜明け前(3時頃)には出かけ、昼頃までに、6～7回、巾着網をかけるのである。若い者が飯炊きをして、かける前、網をあげる前などを見はからって、食事を船上でとった。

2隻の網船とともに「沖合」の乗る漁船もあった。「沖合」は海面を見て、網をかける場所を指示するのである。重要な役割だけに、人より2倍の賃金を得ていた。讃岐から「沖合」が招かれたり、不漁が続くと評判を落としてしまうようなこともあった。

「ぜり」…………魚の背が寄せ合いせりあがり波打つ。

「鳥が打ち込む」…魚群をねらって、鳥が集まる。

「泡」…………魚が集まると、海面が泡立つ。

「赤み」…………イワシの背で、海が赤黒く染まる。

魚群探知機ができるまでは、このようなことで、経験的に魚群を見つけていた。一つの魚群を2人の「沖合」が見つけると、若い衆が鍋のフタをふったりして、合図をおくった。網の大きさは、五尺を一間とする。それを14間合わせたものを、10枚つないだものだった。210mもあったであろうか。「沖合」の指示のもとに、2隻の船が、大きく丸く、円を描くように網をかけ、その下端を絞る。その際、網をかけ終わって、2隻の船が寄り添った時に、「ひじ」をつくるようにしなければならない。この「ひじ」がないと、囲いこまれた魚が、逃げるのである。

この巾着網も、大正時代に衰退した。それは、網船2隻を含めて、7～8隻の船と、40人の人手がいり、20円の月給が払えなかったからだと言う。当時、青年団に入ると一人前ということで、青年団に入るまでは、賃金は八分であった。親に付き添われたり、先輩の団員を顧問として、青年団幹部に入団を申し込みに行った。頭を下げて願っても、すぐには入団を認めてもらえなかったものである。

昭和 21 年頃、バッチ網が導入された。バッチ網は、網船2隻、魚を運ぶ船2隻の4隻で操業した。人手は、30 人もかかったであろうか。長さ 200mの網の両端に 100mほどのロープをかけて、底引きをするのである。網の目は、ロープに近いところで8尺、袋に近いところで2尺程度であった。バッチ網が5、6条、豊津にあった。

平成元年ごろまで、船外機の船を使って、地引き網などをかける漁師がいた。とれた魚は、ひいた者で分け、毎晩のように網をかけていた。

地引き網は、4人で引くと 40 分程度かかる。人数が多いと早く引けるが、早く引くと、網が上すべりをするので、「あまりびゅうと引いてはあかん」「カニが入ってくるようでないなあかん」ということである。長さ 200mの網の両端に 100mほどのロープをかけたものを、ほぼ 15 分ぐらいでまわる。網の先端には、長さ 11 間、幅 1 尺半の布を 16 枚合わせた袋があり、この中に、うるめ、あじ、せいご、カニ、エビなどが入る。体長 1cm程度のサクラエビがよく入っているときには、そのエビをえさにする魚も、よくとれるということである。明るい時は、魚は沖の暗い方へ行くという習性があるので、夜、満潮、海がにごっているようなときが、大漁になるということである。

「よんべは、潮の流れがはやかった。」

雨水は、海水の上に浮くので、その混ざり具合によって、恐ろしいほど潮が流れるようなことがある。急いで網を上げたり、ロープを切ったりしなければいけないこともある。

漁師は、海で位置を見るのがうまい。沖へ物を落として来ても、翌日、まっすぐに、その場所に行くことができる。沖合へ出ていても、本城山と三つ子山が重なるように見て、まっすぐ帰って来ると、豊津の浜に帰れると言う。光勝寺、経ヶ峰、観音山、河内谷、北山(多度山)も、よい目印になった。

雲の様子、疾風(はやて)などから、天気の変化を知ることも大切であった。

西に雲が出ると小日より
木曾の御岳、北山がほりだしとるで、よい天気
沖風、前風は、潮がさすのが早い
朝日に、小日は、その日に雨
朝日に、太陽の周りが、虹のように輝くと雨が近い。

漁業から水産加工へ

明治から昭和の初めにかけて、豊津の浜では巾着網がかけられていた。これは、当時、手こぎの船2隻で、網を円形にしかけ、その口を絞るようにしていくものだった。手こぎの船の片側に、艀が8つもある大きな船であった。網をしかける船だけでなく、他の3隻の船を合わせると、50人、60人でかかる壮大な漁法であった。巾着網も、かかる人手の割には、漁獲があがらなくなって、衰退していった。また、帆船で西風を利用して、打たせ網漁も行われていた。これとともに、小さな規模ではあったが、地引き網も行われていた。

昭和の初めになると、焼き玉エンジン(ポンポン船)の動力船で漁が行われるようになり、人手がかからなくて、効率がよいということで、バッチ網漁が盛んになった。この頃、大きな地引き網を持っていたのは、3軒である。別保の「ちょうぞう」、一色の「うろこご」、「やまはん」であり、「うろこご」は親戚5軒が共同でやっていたものである。他に4軒の小規模地引き網があった。地引に使う網は、5、6年程度しか使えないので、その維持はたいへんである。その日の漁の具合にもよるが、大漁であると、80～100人もの引き手が必要であった。

白塚との境、牛の首の下に石碑がある。そこには、これより北側が豊津の漁場であることが記されている。その石碑と三つ子山を見通した線より、北側に網をかけなければいけなかった。また、知多半島の方にも、目印になる山があった。ここを南限として、田中川河口までが、豊津の漁場であった。3軒の地引き網は、北(てんのみぞ)、中、南を交替して、5月から11月まで、毎日のように網をかけていた。ヒシコ、イワシ、アジがよくとれた。

戦後の一時期まで、たいまくらと呼ばれる場所が、中別保北はずれにあった。11月頃になると、年に4、5回タイがよくとれるのであった。この時期は、タイの産卵時期に当たっていたせいか、てんのみぞの沖合にある溝に、タイが集まってきた。大きな地引き網に、さらに網を足して、沖合に網をかける。朝の7時頃にかけたものを、午前8時頃から午後4時頃まで引くのである。そうすると、網には1500匹ものタイがかかることがあった。タイがとれなくなっただのは、沖合で砂をとったために、溝がなくなったからだとも言われるが、その原因は、はっきりとはしない。

戦後まもなく、動力船に押されていた地引き網も再び盛んになった。これは、バッチ網が、若い男手を必要とするのに対して、地引き網は、女手、年寄りを問わずに引けるからである。ただ、戦後まもなくから、水産資源が不足してきたこともあって、豊津の加工業者も買い船(かいまる)を、数隻所有するようになった。富田、磯津、若松、箕田、長太、白塚、香良洲などの漁船と契約して、漁船でとった魚を海上でひきとった。加工業者は豊津、白塚に限られていたので、市場を通さずに取り引きをした。氷を積んだ買い船を急がすというにぼし加工の最盛期は、昭和25年から昭和35年ぐらいであった。

にぼしの加工がふるわなくなったのは、食生活の向上とハマチの養殖によるものではないかと思われる。戦後まもない食糧不足の頃には、ヒシコの大小に関係なく、どんなものでもにぼしとして売ることができた。これが昭和30年頃から、小さくそろったものでないと売れなくなった。同じ時期に、紀州の方でハマチの養殖の飼料として、ヒシコを使うようになった。飼料としては重さで売れるので、大きく育ててとった方がよい。また、にぼし加工に使うように選別する必要はない。このようなことから、漁船が小さいものをとらなくなってきた。

冷蔵庫(冷凍倉庫)を立てたのは、昭和 35、36 年頃ではなかったかと思われる。この頃は、夏の氷が不足していたので、冬期に安く買い入れて、夏に使うためであった。この氷不足も、2年ほどで解消して、にぼし、こうなごの製品の保存にあてるようになった。こうなごは、季節による値動きが激しかった。また、ハマチの飼料を安い時に買い入れ、高くなってから売するようなことは、特に白塚で盛んだった。

昭和 40 年頃には、乾燥機が使われるようになり、これまでのように、砂浜でにぼしの天日干しをするようなことがなくなった。これ以前は、砂浜には草一つはえていなかったが、次第に砂浜が荒れるようになってきた。

にぼしの加工が衰退した後、一時、さんまなどの干物加工もしたが、現在では、多くの加工業者が、大手水産会社と契約している。ニッスイ、大洋漁業などとの契約で、北洋、南洋でとれるエビ、カニ、タラ、イカ、アカウオ、タイなどを仕入れている。一時期に仕入れるので、かなりの資金量がいる。仕入れた原料は、冷蔵庫に保管する。業者により、製品は、水産会社名で出荷しているものと自家名で出荷しているものがあるようである。また、干物の加工をしているような業者は、市場を通さずに、直接、スーパー、小売店からの注文数を生産していることが多い。このようにして、豊津の水産加工業は、戦後の最盛期に近いにぎわいを見せている。これは、名古屋、大阪の中間地点にあり、販売に適していることによる。また、海岸近くに適地があることにもよる。