

## 本庄の漁業と流通—中海周辺の漁業と暮らし 1—

調査地：島根県松江市本庄町

調査日：2012年9月6日

話者：三代祐司さん 水産物商

調査者：山本志乃\*、檜村賢二、川島秀一、常光徹、松田陸彦、安室知

\* 報告者・文責

### 地引網から柁網へ

かつて本庄に、大灘屋という地引網の網元があった。地引網は別名大網ともいい、最盛期は明治末から大正時代ごろ。半農半漁だが、網元がいたときには200人くらい本庄に漁師がいた。そのあと柁網（小型の定置網）や刺網などに変わってきた。

昭和40年ごろは、柁網をやっている人が50人くらいいた。柁網は、設置する場所が決まっていた。置く場所を場区（バク、もしくはバック）といい、くじで1年間の漁場を決める。これを「場区（バック）決め」という。くじびきは本庄の漁業会（漁業組合）で行われる。時期は3月の終わりころだったか。昔から、この場所はよくとれる、というようなところがあったが、干拓で海が変わってしまって、とれる場所も変わったようだ。

かつて中海には豊富な魚介類がいて、エビ、サッパ、コノシロ、ゴズ（ハゼ）、トラフグ、アマサギ、ウナギ、アジ、アイゴ、メバル（タケノコメバル）、スズキ、アカエイなど、多種多様な漁獲物があった。種類は多いが、量がとれない。どの魚も4～5年のサイクルでとれたりとれなかったりする。だが、全部がいつぱんにとれなくなるわけではなく、何かをとれなければ、何かをとれる。それで漁師さんは安定していた。



本庄・三代商店

### ヨシエビの漁と流通

柁網は定置網なので、さまざまな魚介類がとれる。なかでもヨシエビは本庄を代表する漁獲物だった。

ヨシエビの漁期は梅雨の時分、6～7月ごろで、ぎりぎり8月くらいまで。エビの稚魚は、宍道湖のほうから徐々に、遊ぶように大きくなりながら、海（日本海）のほうに向かってくる。6月の梅雨のころに雨が降ると、水量が増えて一気に動く。6月ごろにはエビが取れる時期だというのが、実際には苦しくなって移動してくる。柁網は定置網で、魚が来るのを待つ漁。魚のほうが動いてくるのでとれる。ヨシエビは、10～11月の秋ごろにもとれる。春ごろに産卵したものが7～8センチくらいに成長し、それがとれる。大きいエビは天ぷらや煮つけにするが、秋にとれる小さいエビは食べやすいので、それはそれで喜ばれる。

## 調査報告 2

本庄のヨシエビは、熱を加えるとしっぽの先まで赤くなり、味も見た目もよいということで、築地市場で人気があった。築地に出荷するのは6～8月のエビ。「本庄エビ」のブランド名で通っていた。昭和40年代のことである。

松江駅で、急行の汽車の後ろに連結されている貨車に積み込む。一斗缶に氷1貫目を柱みたいを立てて、ミズゴオリ（水氷）にして、そこにエビを4～5キロ入れる。荒縄でからめて、多いときで40～50個は積んだ。あくる日の競りに間に合うように運ぶが、ぎりぎりになってしまうので、松江駅の助役さんがやってきて、「はよせい、はよせい」とせかす。ぼんぼんと投げ込むように急いで積んでいくが、荷札をつける作業が追いつかず、父親が貨車に乗ったまま出発して、次の安来まで行ってしまったこともある。一斗缶は、センベイの空き缶のようなものをもらいにいった。廃品回収の人から、なわばりを荒らされたとしかられたこともあった。一斗缶を荒縄で十文字にからめるので、すわりが悪くてころがって、水が漏れることもあった。貨車には必ずタルキがしてあった。郵便物も一緒に積んだりするような貨車で、郵便屋さんなども顔見知りになっていた。築地の競りの値段は電話で確認した。昭和40年代の値段は覚えていないが、かなりよかったと記憶している。漁師さんもそれで潤ったと思う。エビの食べ方は、煮つけか天ぷらが多かった。築地に送っていたころは、手伝いの女性や運送屋さんなどを頼んでやっていた。

ヨシエビを行商の人が買って行くこともあった。ここの周辺の女の人們が、松江の方に得意先があり、手籠ふたつくらいに買って下げていく。昭和40年ごろにもまだ何人かいた。ここの荷を松江まで運ぶときに荷台に乗せてやったり、バスで行ったりしていたようだ。汁が出ないように、手籠の下にタオルを敷くなどしていた。エビは、現在おがくずの中に入れて発送するように、水を切って乾燥しているほうが元気がよい場合がある。行商の人は、活きがよいものや大きいものを、自分で選んで買って持って行った。

### 屋号はイチバ

三代商店では、かつてアミ（オダエビ）の佃煮を作っていた。戦時中は中国大陸の戦地に保存食として送るため、軍部から頼まれて24時間フル操業で佃煮を作ったと聞かされている。

仲買を始めたのは、明治になってからか。屋号をイチバといい、何軒か同じ屋号を持つ家があった。店があるこのあたりは、イチバドオリと呼ばれている。

現在は、松江のJFの魚市場を利用しているが、かつてはここで漁師から中海の魚を買い上げて、京阪神方面へ出荷するほか、小売もしていた。だいたい70～80パーセントは出荷だった。米子や境港に持って行ったこともある。その土地ごとに流行ったり人気が出たりする魚があり、米子でヒイラギが流行ったことがある。東京方面では、ヨシエビが人気だった（先述）。

### 中海の変化

中海の干拓事業が始まり、昭和40年代から影響が出始めた。始まったばかりのころは、まだ魚がとれていた。

中海は浅いので、気温の影響を受けやすいという特徴がある。プランクトンが豊富だが、干拓工事が進んだことで、流れがなくなってしまった。もともと、中海は潮位の変化が少なく、1日平均25センチ、年間でも最大70センチほど。以前は左回りに大きく3つくらいの流



中海調査

## 調査報告 2

れがあったが、今はほとんどなくなっている。

最近でも、イベントのような感じで時々魚の放流をするが、ほとんど成功しない。ヨシエビもどこかから持ってきて放流しているが、効果がない。海がよくならなければ、いくら放流しても無駄。海の酸素を増やして水をよくすることを考えれば、放流などしなくても、自然に増えるのではないかと思う。