

彦名の藻葉とりと暮らしー中海周辺の漁業と暮らし 2ー

調査地：鳥取県米子市彦名町

調査日：2012年9月7日

話者：田中勝彦さん 元自治体職員・農業

調査者：山本志乃*、檜村賢二、川島秀一、常光徹、松田睦彦、安室知

*報告者・文責

舟入とリンゴン（龍宮）さん

中海に面したこの地区では、90軒あるうち60～70軒は自家用の小さな船を持っていた。その船を使って、藻葉をとったり、魚をとったりしていた。

中海の岸から家の近くまで船を寄せるためのフナイリ（舟入）という入り江が作られ、そこで船をUターンできるようにになっていた。フナイリまでの通路をフナイリミチ（舟入道）といい、彦名だけでも10以上のフナイリミチがあった。フナイリミチの泥を上げないと船底がつかえるので、長い竹の先にジョレンをつけて、泥をさらえる。これをフナミチホリ（舟道掘り）といい、自治会の年中行事のようにになっていた。

フナイリの近くには、船を陸に上げて補修したり、藻葉を乾燥させて保管したりするための船小屋もあった。船を陸に上げるときは、コロという丸い材木を敷いて、船を乗せて引っ張る。船は櫓船。焼玉エンジンがついていて、ポンポン船と呼んでいた。

フナイリの近くに、リンゴン（龍宮）さんがまつられている。海上安全の神さまで、15～16軒でおまつりしている。11月15日が祭りで、この場でお供えをして拝んだあと、当番の家に行く。ヤドミヤ（宿宮）さんという持ち運びできる宮さんがあり、当番がヤドミヤさんを家に持ち帰って、みんなで集まって飲み食いする。ヤドミヤさんは1年間当番の家に置いておく。リンゴンさんには、美保関神社のお札がまつってあった。この仲間で美保関神社にお参りに行くこともしていた。自家用の船ではなく、合同汽船でお参りに行った。

大雨で後藤川（弓浜半島を縦断する米川用水から取水した用水路）の土の堤防が決壊し、大水になって川の水が氾濫する恐れがあるときは、



米子市彦名町・舟入跡



米子市彦名町・リンゴンさん

調査報告3

フナイリに水をおとすこともあった。フナイリが水害の緩和にも役立っていた。

藻葉の採集と利用

中海にはかつてたくさんの藻が生えていて、これを刈り取って干して乾燥させ、畑の肥料に使っていた。このあたりでは、桑畑や綿栽培がさかんで、そのための肥料にしていた。藻葉の種類はさまざま、アオコのよなものから、モズクとって、草のようなものなどもあった。これを乾燥させ、丸めて保存しておく、来年の春まで使える。乾燥させることで保存がきく。藻葉の作業は、刈り取ってから乾燥させるまで、5月から8月くらいまでに行う。保存のため、溝を掘って入れておく。家畜を飼っている人は堆肥も作っていたと思うが、このあたりでは牛や馬を飼っているところは少なかった。

中海の藻がとれないときに、島根半島の日本海沿岸まで行ったことがある。子どものころ、家の手伝いで父親について行った。昼からここを出て、中海から宍道湖に出て、佐陀川を通り、島根半島に出る。夜、佐陀川河口の恵曇で船の中に泊まって、朝まだ暗いうちに島根半島の手結・片匂・御津・大芦あたりの入り江をまわってとる。向こうの人は、藻がたくさんあると漁業の妨げになるので、とってもらったほうがよい。日本海に藻をとりに行くのは、5月から6月くらいまでのあいだ。それ以降になると、海が荒れて行けなくなる。

また、肥料として人糞を使っていたのは昭和30年代まで。米子には、米子の町の家の人糞を取りに行くことを商売にしている人がいた。桶を荷車に乗せて運ぶのを見たことがある。町の人はお金を払って取ってもらい、農家の人はそれをお金を出して買う。そういう商売になっていた。畑の横にノツボ（野壺）が作っており、町中からもってきたものをここに移して、発酵させてから使う。

手間漁業と子どもの遊びなど

昭和30年代くらいまでは、中海で魚がよくとれた。ボラ、ゴズ、コチ、カレイ、チヌ、サヨリ、ウナギ、ダツ、アオデ、アカガイ、エビのほかに、タツノオトシゴなどもいた。農家だが、暇にあわせて魚をとりに出た。このあたりでは、手間漁業という。

日本海から入ってきたサヨリの親魚（30～40センチくらい）が中海で産卵する。秋には鉛筆くらいの小魚が生まれて、それがまた外に出て、また中に帰ってきて産卵する。サヨリは延縄漁でとる。朝、海が荒れないときに魚をとりに出て、魚をとって帰ってきて農業をする。



中海で使われたソリコ船

年中同じようにというわけでもなく、季節的なものがある。藻葉とりの時期はそれが忙しい。サヨリをとりに出るのは、藻葉の作業が終わった盆過ぎくらいから。9月頃の夜、ガス灯を船の舳先につけて出ると、サヨリがよってくる。魚の目がくらむらしい。それをタモで掬う、サヨリスクイをしたことがある。漁は中海のどこでもできた。月夜はだめで、漁には向かない。カニも同じで、月夜のカニは身が入っていない、などという。サヨリは大きいものは刺身、小さいものは煮魚や吸い物にする。高級魚で、今でもこれからの時期に釣りでもとる人もいる。ハゼ釣りもやっている。ハゼのことを、この地方ではゴズという。これから秋口にかけて、11月くらいまで。昔は、稲刈りの時期にはハゼ釣りだということで、学校の生徒も遠足みたいに来ていた。餌はエビやオキアミ。誰でも釣れる。釣ったものは、腹を開けて内臓を出して干す。乾燥したら、それを昆布巻きに

調査報告 3

する。境港の渡の方には、甘露煮を作る専門の業者もある。

ウナギ漁は、タケツボといって、孟宗竹の節をぬいて、1メートルくらいに切って海に沈めておく。ウナギはそこに入る習性があるので、それを利用してとる。ドジョウもとることがあった。今は水路が土でなくコンクリートになってしまったので、ドジョウが住みつかない。

観賞用の小鳥をつかまえることもあった。鳴き声を楽しむアツトリという鳥をつかまえるため、トリカマエ（鳥構え）という仕掛けを作る。大きい松の木が何本かあり、長い竹竿の先に枯れ枝のような鳥が止まりやすい木をとりつける。これをハゴという。このハゴにトリモチをくっつけて、囿とともに滑車で高くあげる。囿の鳥は雄をつかう。雄は鳴き方がうまいので、その鳴き声につられて来る。つかまえると、慣れるまで布をかぶせるなどして暗がりに置いておく。その中からよさそうな鳥をまた囿に使う。捕獲した鳥は、自分で飼ったり、友達にわけてやることもある。自分で飼っているとよくモズに襲われた。アツトリの餌はコメ。コメはふんだんにあるので、稲穂をそのまま保存しておいてやる。春先の鳥。かごに入れて餌さえやっていたらよかったので、子どもの遊びのようなもの。鳥かごも、竹ひごから自分で作った。

電気・ガスが普及したのは戦後。それまでは、ランプや薪だった。薪は、この近くに山がないので、安来の製材所まで船で買いに行った。父親の手伝いで行ったことがある。その他の買い物は、ここから500～600メートルほどのところに何でも売っている店があり、そこで用が足りた。食べ物も、米や野菜、魚などはすべて自給できる。少し特別な買い物は米子の町まで行った。

中海の水運

隠岐島と境港、安来とを結ぶ航路があり、大型の定期船「隠岐丸」が中海に入ってきた。中海で一番深いのは江島と大根島の間で、ここが定期航路になっていた。5000～6000トンくらいの大きな船で、朝晩2回くらい通る。合同汽船の航路もあり、米子港・大根島・安来・松江・境港・美保関を定期便で一日3往復くらいする。船は中海の主要な交通機関で、松江に行くにも、自動車が普及していない頃は鉄道を使うより船で行ったほうが早かった。松江の船着き場は大橋川のところにあった。貨物を鉄道に積み替える拠点になっていたのは、境港か安来だった。

彦名町の沖合は海底が岩場になっているところがある。米子港に入る貨物船が浅いところを通ると、この岩に乗り上げて座礁し、動けなくなるので、船の錨を別の小船に寄せかえて、遠くに持って行っておろしてやる。それをウインチで巻いて動けるようにしてやる。そういう手伝いを周辺住民の小船がしていた。座礁した船が漁船の場合は、お礼に魚をもらって帰るのを見たことがある。

昔は大型船が入ってくると大きなスクリューで海中をひっかきまわす。海中に酸素をとりこむから、浄化の作用があったのではないか。干拓工事が本格化した昭和30年代半ばくらいから、中海が変わってきた。下水道も整備され、中海に入る水も綺麗になってきた。それでも海が綺麗にならないのは、中海干拓工事で作られた堤防があるから。昔は弓浜半島を途中で切って水路を作るといことも計画されたことがあったが、地域が分断されてしまうので実現しなかった。

宍道湖に流れ込む斐伊川水系は奥が深く、大水が出ると宍道湖の水があふれるというので、中海につながる大橋川を拡幅するという計画がある。だが、その水が一気に中海に流れ込んできたときに、干拓工事の堤防でせき止められているので、この弓浜半島が最初に水没してしまう恐れがある。かつて堤防がなかったころは、大雨で水位は上がっても浸水はなかった。中海を元通りにするのなら、堤防を撤去しないと元には戻らない。