

図解：戦後における尖閣諸島南小島周辺での鰹節製造。

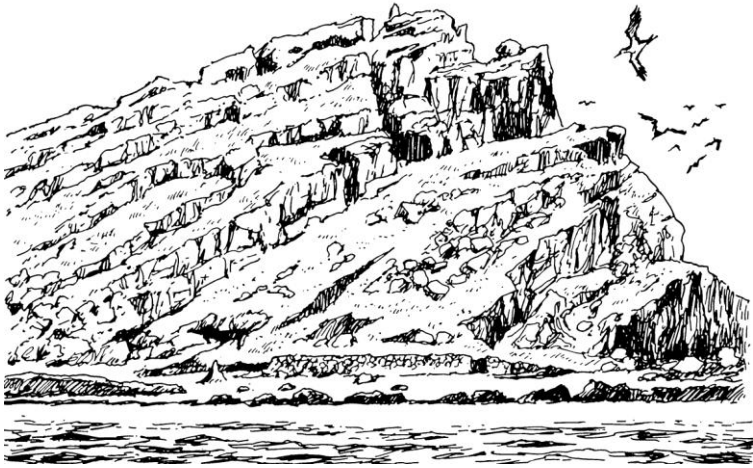
画：新里 堅進

- ・1950年代における沖縄漁夫の活躍一主に宮古島を中心として。

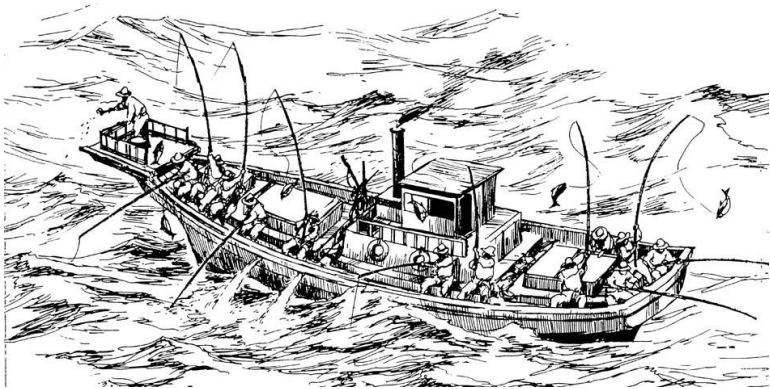


戦後の短い時期であるが、尖閣諸島において沖縄漁夫の一部は同諸島の開拓跡地を利用、鰹漁及び鰹節製造に従事した歴史がある。石垣島の漁夫は魚釣島の北西にある石垣跡で、宮古伊良部島漁夫は南小島北西にある石垣跡で、宮古池間島漁夫は魚釣島南側海岸を拠点として、それぞれが鰹漁と節製造を試みた。

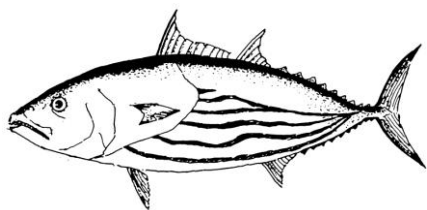
冒頭の写真の方々には1950年代にかけて尖閣諸島へ出漁していた宮古漁夫の方々であり、幸い皆さんご健在である。今回、写真の方々他出漁経験のある漁夫の皆さんから当時の状況を聞取った上で、劇画家の新里堅進氏に鰹漁及び鰹節製造の様子を描いて頂いた。



1949年冬から1950年初め頃、宮古伊良部島の漁夫らによって、南小島北西海岸にある石垣跡に鰹節の仮工場が設置された。岩山斜面の麓に石垣跡が見える。



鰹竿釣り漁は数ある漁法の中でも勇壯を極める漁である。黒潮の荒波の中、次々と鰹を釣り上げる鰹漁船と漁夫ら。



真鯉(マガツオ)

方言名：アヤガチュー

ヤマトガチュー

本来沖縄地方における鯉漁の時期は4月頃から開始され真夏にそのピークを迎え10月頃までには漁期を終える。が、尖閣諸島周辺では11月から2月にかけて真鯉の大群が釣れたと言う。



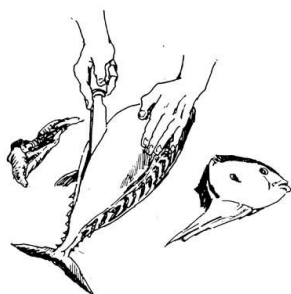
カツオ釣りの竿

孟宗竹で作る。

鯉竿釣り漁は針に生き餌をつけないで鯉を釣り上げることが殆んどである。生き餌は鯉を水面に浮上させるための撒き餌として多くが用いられる。針には疑似餌(ギジエ・サビキ)という人工の装飾を施し、鯉を騙して食いつかせるのである。



疑似餌：鉛で作った重しの上から鳥の羽とブダイの鱗等で飾り付け、針を隠す。



漁を終えると鯉船を島の周辺に沖泊めし、サバニで鯉を浜に水揚げする。水揚げされた鯉の頭とハラワタを取り鯉節の製造へと移される。

製造工程1：頭とハラワタ取り。



頭とハラワタをとった鰹は数時間寝かされる。これは鰹の鮮度が良すぎると節製造中に身割れを起こす為、身の鮮度を調節する行程である。調度良い状態になると身割りに移る。

製造工程 2：身割り。

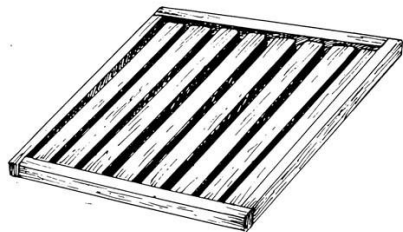
鰹の身と中骨とに分け三枚に下ろし、製造する鰹節の型に応じて切り分ける。

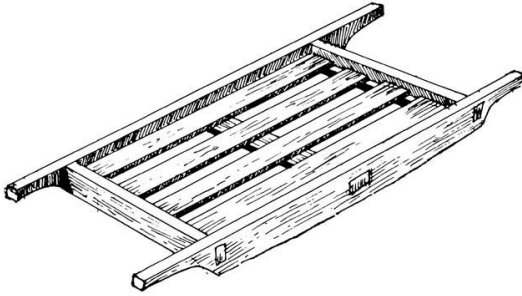
四つ割りにされた鰹の身。

大きさによって、四つ割り、雄節(背の部分)と雌節(腹の部分)に分けるか、分けないままの亀節(三枚下ろしの状態)に切り分ける。



煮籠：鰹を炊く際に使用する容器。約 1m 四方の木製であり、この容器に身切りした鰹を敷き詰める。

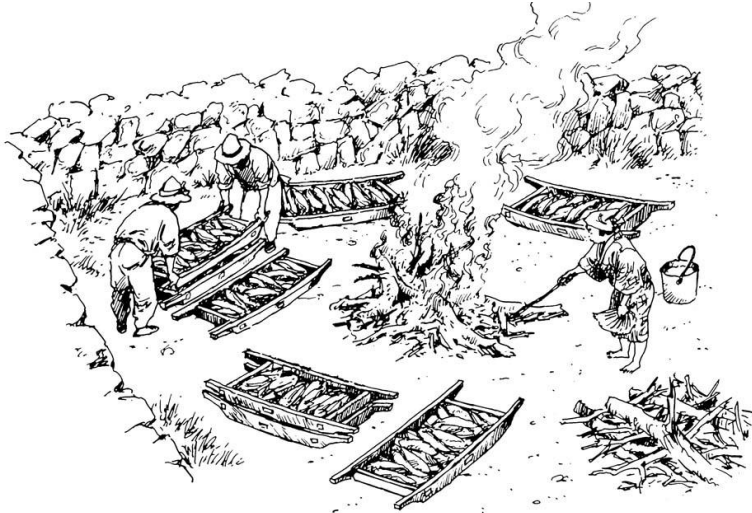




セイロ: 鰹を焙乾する際に使用する容器。両端に持ち手が付いており、製造途中の鰹を運んだりする際にも使用する。

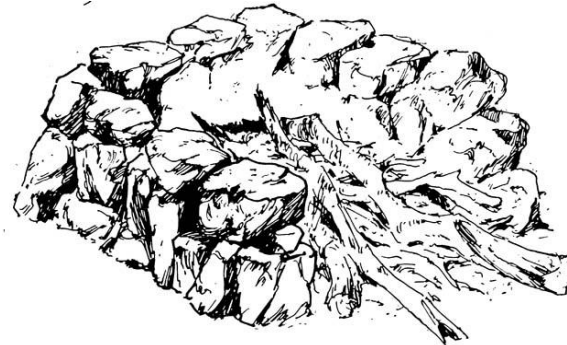


製造工程3: 鰹の釜入れ(煮炊き)。四つ割り等鰹の身割りを終え、いよいよ鰹に火を入れる作業が始まる。鰹が丁寧に並べられた煮籠を10段程度に重ねて釜に入れ、沸騰しないよう火加減を調整しながら鰹を炊く。無人島である尖閣諸島南小島には鰹節製造の道具がある筈もなく、図に記されている鍋釜やセイロは全て宮古伊良部島から運んで行ったそうである。



製造工程 4：鰹節の焙乾。煮炊きされた鰹を取り出した後、粗熱をとって冷まし、身に残っている小骨等を取り除いた後に鰹の焙乾作業へと移る。図は 1958 年頃に南小島で製造した際の聞取を描いてもらったもの。常に火を炊きつけながら焙乾したのだろうか。鰹を並べたセイロを 1 段から 2 段に重ねて、10 日間から 2 週間近く火を炊いて鰹節に製した。

1950 年頃に南小島で鰹節を製造した方の話によると、その際は岩を皆で運びコの字型の竈をこしらえ、セイロを四五段重ね、1 週間程



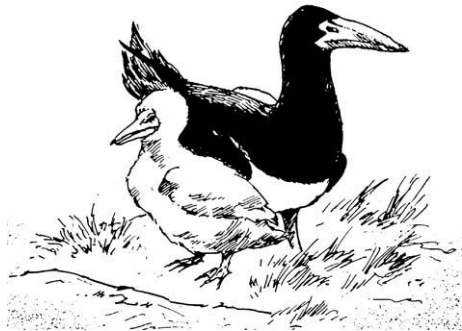
度焙乾した。製造された鰹節は宮古平良港に運ばれたのち、そこから沖縄本島那覇へと送られて売り捌かれたようである。

1950年頃より試みられた尖閣諸島における冬期鰹漁及び鰹節製造はそれほど長く続くことはなかった。当初は大漁であった漁獲も直ぐに急減したらしく、50年度以降幾人かの漁業者らが試みるも、単年度の散発的な出漁にとどまっている。

無人島へと戻った尖閣諸島の島々、南小島北小島ではカツオドリやセグロアジサシ、アホウドリといった海鳥らが島の主として平和な時を過ごしている事だろう。



カツオドリ：南小島に多く生息する。その名の通り、鰹などの魚群に付くため漁夫にとっては鰹釣の際の目印になる。



セグロアジサシ：北小島に集団で生息する。鋭く尖ったクチバシを持ち、飛翔能力に優れる。鰹刺(アジサシ)の名は小魚類を刺すようにして海に飛び込んで行く動作にちなんで名付けられたのであろう。



(おわり)

解題—1950年前後の尖閣諸島におけるカツオ漁

○大まかな背景

終戦後、沖縄県は米軍統治下に置かれた。敗戦と沖縄戦の荒廃により、宮古八重山を含む沖縄諸島の人々は物資の欠乏に喘いでいた。そんな状況の中、戦前から台湾に出稼ぎ渡島していた宮古八重山の漁夫は沖縄に比べ物資が豊かな台湾へと渡り、台湾船に乗ってカツオ釣やカジキ突き漁に従事していた。この台湾船に乗り込んだ沖縄漁夫らが尖閣諸島へ主にカジキ突きのため出漁した。だがその後まもなく台湾に国民党が進駐し情勢が不穏になってくると、出稼ぎに来ていた沖縄漁夫の多数は沖縄に戻り、本島、宮古八重山、与那国から同諸島に出漁するようになった。



※写真(1)は1952年の尖閣諸島資源調査の際に調査団がチャーターした八重山のカジキ突船基本丸。乗組員と調査団の面々。

今回図解で取り上げた伊良部島の漁夫らは、宮古島に戻ったあと、主にカジキ突き漁、深海一本釣漁に出漁していたと考えられる。

○尖閣諸島の島々

沖縄県八重山諸島の北方約 170 km位置する無人島群を総称して尖閣諸島と呼ぶ。島嶼群の構成は、魚釣島、北小島、南小島、久場島、大正島の 5 島と沖の北岩、沖の南岩、飛瀬の 3 岩礁である。地理的には東シナ海南部に位置し、各島嶼が同海大陸ダナの縁辺に沿うような恰好で連なっているため大陸からの寒帯流と黒潮の暖帯流とが交わり、その影響を多く受け様々な魚族が附近を回遊、棲息していると言われる。

主な尖閣諸島の島々



●魚釣島



●南小島



●北小島



●久場島



●大正島

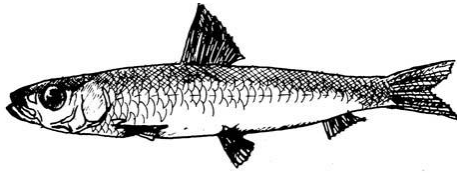
魚釣島(沖縄県石垣市
登野城 2392 番地)
南小島(同 2390 番地)
北小島(同 2391 番地)
久場島(同 2393 番地)
大正島(同 2394 番地)

○冬期カツオ釣り漁の試み

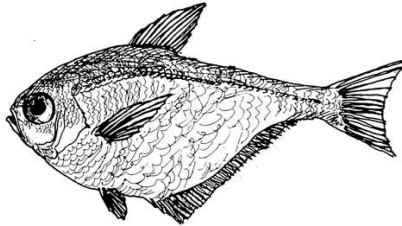
◇漁船：元々は冬期のカジキ突き船だった伊良部島のカジキ突き船かもめ丸が、1949年冬に尖閣諸島周辺にカツオが多く周遊することを確認し、同船をカツオ船に仕立て直して出漁したのが戦後の同諸島におけるカツオ節製造の始まりである。乗組員は17-18名。カツオ竿、タモ網、サバネ、餌取り用の網、餌桶、生簀そう、かまど(一斗缶を切った物)等、ほかカツオ節加工のための作業台(まな板)、鍋釜、カゴ、セイロ等を漁船に積みこみ出漁した。カツオを炊く薪等の燃料は漂着材を使用。食料は芋と魚、他、島に自生する野草、海鳥等を食して過ごしたそうである。

◇餌取り：カツオ釣り漁には活きた餌魚が必須である。餌取りは漁船の船員総出で網漁を行った。陽が上がりと同時に開始したそうである。漁夫らの話によると、冬の時期なので海中は大変寒く、皆ぶるぶる震えながら潜った。餌魚はシーラーと呼ばれるキビナゴの一種(ミナミキビナゴ)やムギヤ乃至はウフミー(ハタンボ類、テンジクダイ類)当の小魚で、当時はほぼ裸で海に潜って餌魚を網に追い込んだ。島の周辺は沖縄本島や宮古八重山に比べると小魚の棲家となるリーフが少なく、島の周囲を泳ぎ回って取ったが、餌魚の量はいつも少なかったと言う。餌魚採取後島の沖に出てカツオ釣り漁を行った。カツオ釣が日の早いうちに終わると、もう一度餌取りする場合もあった(基本は1日に1回だが稀に日に2回)。

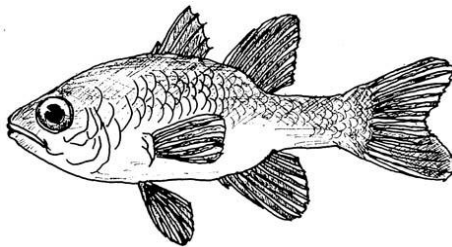
聞き取りによる主な餌魚



シラー：砂浜等の浅い沿岸部にいるキビナゴの一種。非常に脆弱な魚。体長は約8cm。

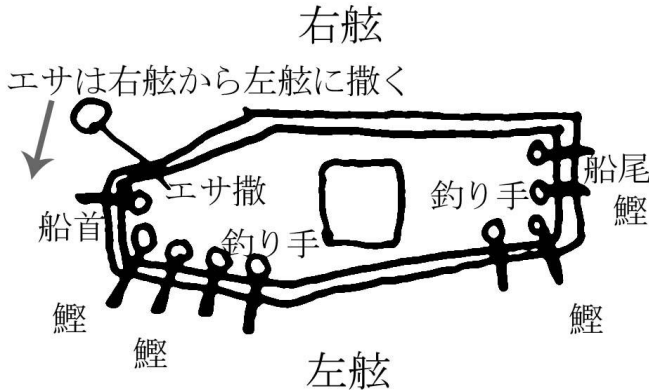


ムギヤ：珊瑚礁を棲家とするハタンポ類の小魚。群れる習性からムギヤと言う名がつけられたと思われる。体長は15cm前後



ウフミー：同じく珊瑚礁を棲家とするテンジクダイ類。体長約10cm。

◇カツオ漁：カツオは島の周囲で釣れた。餌は少ないがカツオの群は多く、たいがい釣れたと言う。1回の漁で平均200-300匹程。トビダイ(10kg前後)の様に大きいカツオは釣れず、大抵中判(5kg程度)だった。



カツオ釣は生き餌を撒いてカツオを船に呼び寄せる。釣り手は船の前面と後面に固まって、竿を投げ入れて釣る。竿は当時は孟宗竹で作った。釣り針は疑似餌を主に使い、針に生き餌を付けることは殆ど無かった。釣り手は船の端に腰掛けたり、中腰になるように足を引っ掛けたりして臨戦態勢を取る。揺れる波の上で釣るには体を突っ張らせなければならない。黒潮の只中に位置する尖閣は特に波が荒い場所だと言う。

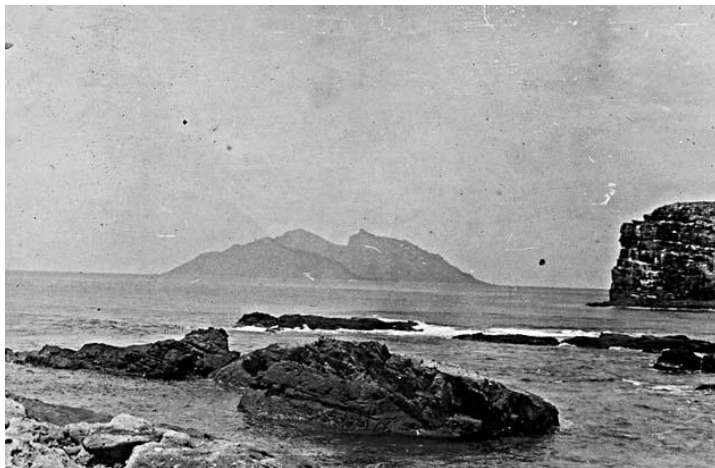
船のおモチ(舳先)には技術体力共に一番優れた者が陣取り(一番竿)、続くようにして左舷側へと他の乗組員が順番に並ぶ。船の船尾には老年の熟練者だが体力がない釣り手が主に座った。エサマキはカツオと船の動きに気を配りながら、カツオが船から離れないように生き餌をタモで掬い撒き散らす重要な役目である。生き餌はエサマキが船の左舷の真ん中に立ち左舷側に投げ入れる。散水器又は水桶が同様(船の前後面左側)に設置されており、同様に水を撒く。

さて総員が配置に付き、エサマキが生き餌を撒きカツオを船に近寄らせてからがカツオ釣の本番である。水面際に糸を垂らしカツオが食いつくと同時に竿を跳ね上げる。釣り手の頭上に跳ね上がったカツオは、竿をしならせる反動でそのまま甲板の上に落とす。竿はそのまま水面際に行ったと思うと、またカツオが飛ぶように食いつき、竿を跳ね上げる。カツオ釣はこの繰り返しであり、経験者の多くはカツオが降ってくる様なものだと言っている。なお大判やトビダイ等、魚体が大きいカツオは、跳ね上げるのが困難なため、竿をあげると脇腹に抱えて針を抜いたそうである。釣り針に付ける疑似餌は鉛を溶かして型を作り、ブダイの鱗や鳥の羽、ハマユウの繊維等で飾りつけて作ったそうである。連続してカツオを釣上げる為カツオ釣の針にはカエシが付いていない。釣ったカツオは前述の通り竿から直接船の甲板に投げ落とし、漁が終わり次第整理にかかる。

◇カツオ節の加工場：当時尖閣諸島までの航海は少なくとも12時間以上かかったという。宮古石垣等母港に持って行つては魚体の鮮度をもたない為、カツオ節を製造する場所は尖閣諸島各島に設けた。伊良部＝南小島北西側、石垣＝魚釣島北西側、池間＝魚釣島南西側。島には戦前明治期に石垣囲いを設けてあったため、それらを利用してカツオ節仮製造場としていた。

伊良部島の場合と同島からカツオ節製造用具を揃え、石垣囲い跡を利用してカマドとし、そこに煮釜を据えて製造した。製造工の人数は、女工男工合わせて10名強である(男7女4、伊良部町漁業史による)。製造期間は10日から14日程度、カツオを炊く際の水は、石垣囲い奥にある水溜タンクの水や海水を利用したと言う。

◇カツオ節製造：カツオ漁を終えて帰ってきた漁船は島の沖に泊まり(港湾設備がないため接岸できない)、船に積んである伝馬船、サバネでカツオを島の砂浜に水揚げする。



※写真(2)は南小島カツオ節製造場附近の海岸、魚釣島が見える。

カツオ船と島を数回往復して水揚げされたカツオは、工員が作業台の上で頭と内臓を取る、この作業は漁船の船員も手伝った。その後砂浜に数時間寝かせておく。(カツオの身が新鮮すぎると鰹節にする際に身割れ等の問題を起こす)。

カツオの身が程良い状態になると島の石垣跡(外側)に据えられた仮の煮炊場(岩を4角に据えて中に薪を置き岩の上に釜を載せる、日差しを避けるため宮古から持参した天幕を張った)にカツオと作業台を移動して、最初の加工、皮やヒレ取りが為され、身下ろし(三枚おろし)、ハラス取り(腹側は脂身なので取る)、四つ割り(背雄節と腹雌節に分ける)まで行う。聞取によると同諸島で取れるカツオはそれほど大きいものではなく四つ割りに製する物は少なく、大半は鰹節(背と腹を分けなくてそのまま節にする)となるものであった。

カツオ節用に身割りされたカツオは煮籠と呼ばれるカゴ(木製)に丁寧に並べられる。一回分の煮炊するカツオを並べた煮籠を重ねて、煮釜の中に入れカツオに火を通す。この時の火加減は沸騰させないように注意する(煮崩れを防ぐ)。



※写真は亀節用に身割りされたカツオ。

カツオに火が通ると釜出しの作業を行って、煮炊きしたカツオを冷やす。カツオの粗熱が取れて身が締まってくると、残っている骨やウロコを

一本一本カツオから取り除いていく。

カツオの煮炊き作業を繰り返し、水揚げされたカツオを処理し、カツオをセイロに丁寧に並べ終わると、次に焙乾作業に移る。島での焙乾は石垣跡の内側にある石垣で仕切られた区域を利用して焙乾場とした。

焙乾の方法は1950年、1958年の各二通りの聞取が得られた。両者とも焙乾場所は石垣跡の内部であるが、

◇1950年の場合は附近の石を集め、それを積み直してコの字型の竈を設置、その上にセイロを四五段積み上げて火を炊いたそうである。同年の場合、1週間から10日ほど焙乾、その後は伊良部島に運び同島のカツオ工場での仕上げのバラ乾燥を行い出荷した。

◇1958年には石垣跡内部のひらけた場所で火を炊き、セイロを一段乃至は二段にして広げ焙乾したと言う、熾火の周りで燻すように焙乾を行ったと考えられる。同年の場合焙乾は10日から2週間程度行われ。製造したカツオ節(荒節)は量が溜まったら平良港に持って行って水揚げして、また島に戻った。

製造道具に付いて記す。作業台(まな板)は長さ3m、幅0.6m、高さ1m程度。セイロは長さ1.5m幅1m程度。煮籠は正方形で一辺が1mのもの。鍋は1.5m×1.5m、深さ2m近くある大きい物だった。

カツオの煮炊きや焙乾に使用する木材は、大量に島の沿岸に漂着

していたという、当時男工として働いた方曰く「材木工場がとなりになるようなもの」であったそうだ。漂着材の多くは難破船であり、中には船のキャビンが丸ごと流れ着いているのも見受けられた。1950年の際は漂着材で寝起きする仮小屋を建てた程に島での材木は豊富であった。



写真(3)は南小島石垣跡の内部。人物は尖閣諸島資源調査団の面々。

◇食事、その他：漁船での食事は主にイモ(薩摩芋)、魚の味噌汁。野菜等は島に自生するハマダイコン、ニガナ等を採取して食べていたとの聞取がある。時には島に生息する海鳥を捕まえて食したと言う、海鳥の胸肉には大きな脂肪の塊があり、その塊から脂を製して芋の天ぷらも調理できたそうであり、食生活に関してはそれほど乏しくなることはなかったとのこと。同諸島でのカツオ漁及び節製造は2ヶ月ほどであったと言う。他の聞取と合わせてみても凡そ、1-3ヶ月、主に冬の間行われていたと思われる。

なお、一般的には作業の多くに分業がなされ、普通骨抜き等は女工の仕事であるが、尖閣では煮炊きや骨抜き、薪用の漂着材集め等、皆が同じように従事し助け合いながら作業したそうである。

◇漁場の景況：伊良部のカツオ船の他には、池間、八重山のカツオ船、沖縄那覇の底魚一本釣船や台湾のカジキ突き船、糸満から来た追込漁船他、日本内地の大型カツオ船、朝鮮からの漁船と思われる船等々が見られ、当時尖閣諸島周辺漁場は各国の船で賑わいを見せていたとの事である。

○結語

以上述べてきた様に戦後、宮古漁夫らによって試みられた尖閣諸島における鯉節製造であったが、従事した漁夫らの聞取によると、当時同諸島では冬でも真鯉が豊富に回遊していたが、ほどなくしてマガツオの魚群は余り見られなくなったそうであり、戦後の同諸島におけるカツオ節製造は単発的な一過性のものであったと思われる。1950年代にかけての尖閣諸島におけるカツオ漁及び当時の漁業の様子について、今回多くの方から聞取を得られることが出来た。

戦後1970年代以降、尖閣諸島が領土問題化し同諸島周辺まで出漁する漁夫は50年代に比すると大変に少なくなっている。50年代当時の操業状況及び漁況を知る方がいるというのは大変貴重な生きた情報資源である。

漁夫の方々の記憶の確かな事、丁寧にお話頂いた事。謹んで御礼と感謝申し上げます。尚、聞取者の氏名を以下に記す。

戦前尖閣諸島漁業聞取者リスト(2009-2010)五十音順敬称略

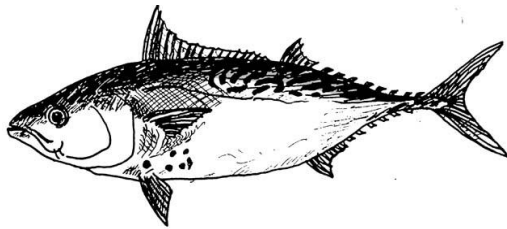
奥原隆治氏、賀数金次郎氏、金城亀吉氏、具志堅用徹氏、国吉真一氏、国吉守夫氏、高江州昇氏、玉城亀一氏、渡真利浩氏、仲間恵義氏、仲地行雄氏、仲間惇氏、長浜一男氏、西里勇氏、発田俊彦(重春)氏、宮良貞光氏、与那嶺正雄氏。

○鯉節製造のその後

さて、1950年代にかけて行われたカツオ節製造は途絶えたが、その後も伊良部島からは尖閣へ出漁し、60年代から70年代にかけて主にスマガツオ曳縄漁を行った。同島漁夫の話によると鮮魚の需要のため最近では漁法を竿釣に切り替えたが、この冬期スマカツオ漁は現在でも続いている。1950年頃より60年以上経て、同島で今尚カツオ漁場として受け継がれていることは特記すべきであろう。



現在尖閣での冬期スマガツオ漁に出漁する伊良部島のカツオ漁船。



スマガツオ：カツオと称されるがサバ科の魚。マガツオと違い腹に縞模様は入らず、胸ビレの下に黒点があるのが特徴、この斑点がお灸に見えることからヤイトとも呼ばれる。宮古ではウブシュウ。体長およそ1m、刺身で美味。通常大群を作らないが尖閣周辺では群れで漁獲される。

(おわり)

※写真(1-3)は1952年4月新垣秀雄氏撮影。

結びにかえて、ご挨拶

尖閣諸島文献資料編纂会 会長 新納義馬



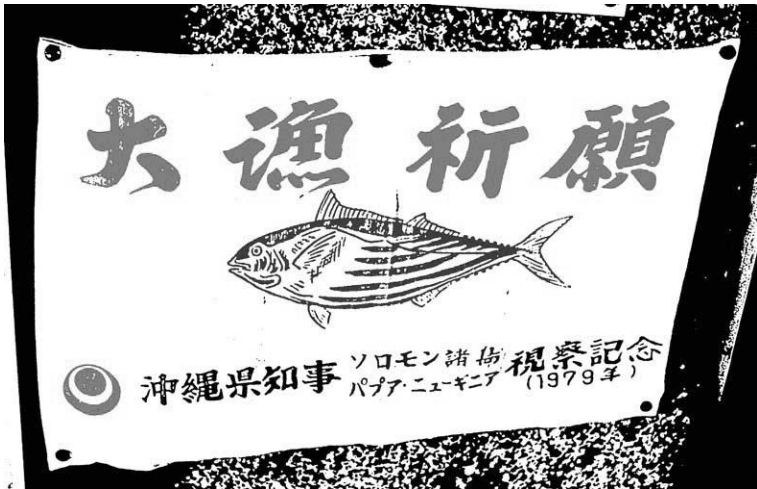
尖閣諸島文献資料編纂会は沖縄県下に埋もれる、尖閣諸島に関する資料を幅広く収集整理し、地元沖縄より発信する事を目的として設立した団体です。

尖閣諸島はその領有編入の経緯からも漁業と深く結び付いており、同諸島における活躍者は海人と呼ばれる漁業者に他なりません。彼らの活動は尖閣の歴史を考える上で、切り離せられないものです。

今回、2012年かつおフォーラム宮古島大会が開催されるという事で、尖閣諸島における宮古、池間佐良浜の漁師のカツオ漁—戦後間もない1950年前後に尖閣諸島でカツオ漁を行い、島にカツオ節の製造工場を仮建てしてカツオ節を製造したこと—を、ご紹介出来ればと思い、パネル展示をさせていただけないかと申し出ましたところ、快く了承されました実行委員の皆様及び関係各位に厚く感謝申し上げます。

尖閣諸島は戦後ほぼ無人島の状態であり、食糧や飲料水の確保等を考えると、島に長らく滞在してカツオ節を製造した事は、想像出来ない苦労があった事と思われます。地元漁師はじめ島民の逞しさには改めて驚き入らざるを得ません。

今回の宮古島大会での同パネル展示は、これらの歴史を多くの人に知ってもらい、後世へ伝えていく意義深いものであり、本編纂会としても幸甚の至りです。



この冊子は、2010年沖縄県対米請求権事業協会助成
「尖閣諸島の自然・開発利用の歴史と情報に関する調査報告」
より抜粋して作成しています。