

◆連載

いま留萌むかし 第四十七話

●ルルモツペ場所の産物

ハママシケ

下国勘解由支配

産物 鮑串貝 魚油

鮫壳 イリコ 鯨

干鱈 鮭 鱈場

右運上金秋味領主右式拾両

マシケ

産物 右同断

外に鯨 熊の皮

右運上金右五拾両秋味領主

右金四百両但し夏方志支配

人に納る

冬秋味下の節船を登せ困を

く所也

安永年中運上金貳百両位

小名

コキヒリ ヲフィットマリ

ホロトマリ ヘツカリ

ルルモツペ

工藤平右衛門支配

産物 右同断

小名

ウンタニ ス子マリ

ヲニシカ

此所夏漁第一にして秋味運

上口但産物の義はトママイ辺にて売買いたし候よし

安永年中運上金百五拾両 同

八年亀田奉行相勤其の節百姓

共騒動口に付公事訴訟誘方不

宣故御取上に相成且トママイ

より下ヲタ子ヨよりバツカヒ

崎迄松前貢支配相成り候

これは天明年間(一七八〇

年代)に記された「蝦夷地案内

記録」に書かれている当時の

ルルモツペ場所の様子であ

る。この中にルルモツペ場所

の産物が上げられている。ル

ルモツペ場所のところには、

「右同断」と書かれており、

隣のマシケ場所と同じ産物で

あると記されている。

一番の産物は「秋味」であ

る。秋味とは鮭のことであり、

留萌の鮭とはなっていない。

これは当時鮭はあまり重要視

された魚ではないことを物

語っている。その当時は産物

としての鮭としては身欠き鮭

や開き鮭などで若干のものしか商品となっていないかった。

鮭は当時から新巻鮭等として

重要な商品であった。その

他の場所もそうであったが蝦

夷地の請負場所の産物として

は鮭が代表であった。

また、鮑串貝は鮑を煮て乾

燥させて串に刺したものであ

り、イリコはナマコを煮て乾

燥させたものである。この両

者は特に蝦夷地から日本海側

の航路を九州長崎まで運ばれ

た。当時唯一の外国との貿易

港であった長崎から中国(当

時の清)へ輸出されたのであ

る。その他蝦夷地の産物で俵

物として輸出されたものには

昆布やフカ鱈等があり、江戸

幕府の貴重な外貨獲得のため

の輸出品であった。これらは

今でも中華料理の材料として

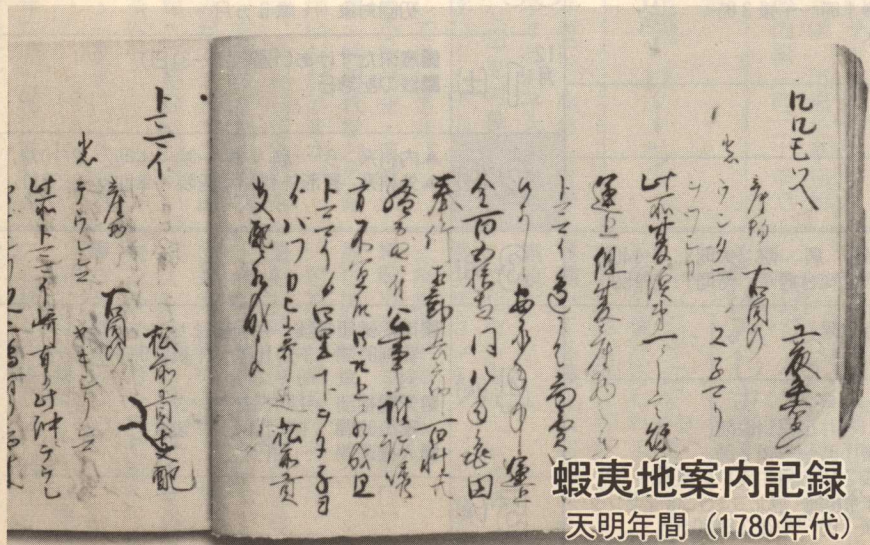
代表的なものである。

魚油とあるのは主に鱈の魚

油で夏の代表的な魚である。

この産物表からルルモツペ場所の一年間の仕事が伝わってくる。春一番に冬眠から醒める熊を捕らえることから一年間が始まる。そのあと浜にはニシンの大群が押し寄せる。これを追って齒鯨たちもやってくる。夏は鱈、秋は鮭、そ

の合間をぬって鮑突き、ナマコ突きである。鮭魚が終わるころにはもう木枯らしが吹き始めていた。場所にはわずかな越冬する番人を除いて和人の姿はなくなっている。



蝦夷地案内記録 天明年間 (1780年代)