

# ライマンの見た留萌の鮭漁

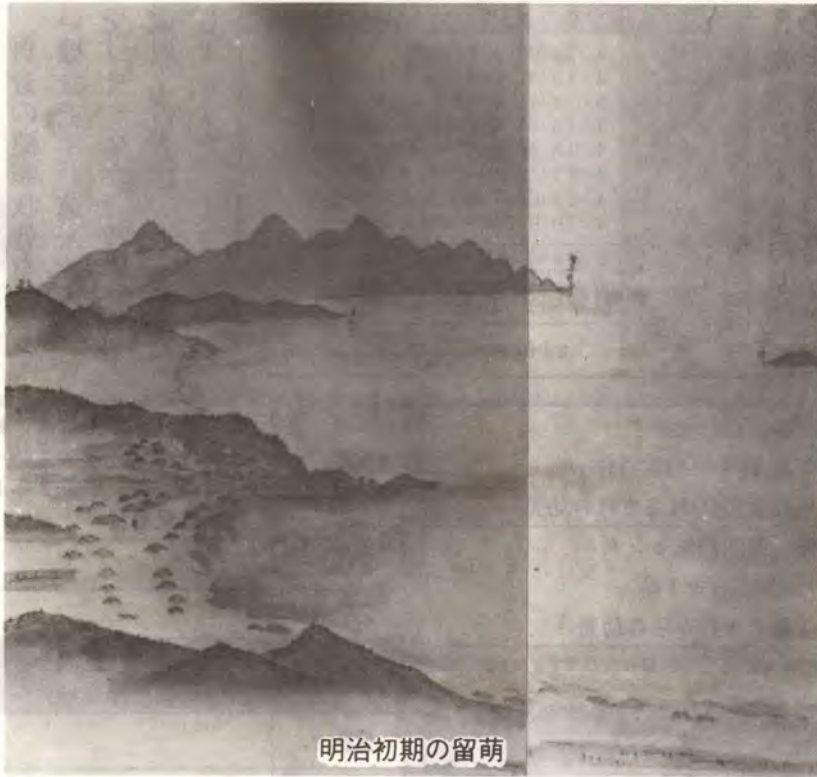
留萌川にはイ道を代表する魚である鮭は上らない。しかし、江戸時代から留萌は鮭が主要生産物であった。江戸時代の鮭漁がどんなものであったか具体的に記されたものはない。明治初年に留萌を訪れた開拓使の御雇外国人で北海道の地質調査を行ったライマンが留萌での鮭漁を書きしるしている。外国人の見た当時の鮭漁を紹介してみよう。

この日  
(十一月二日)の夕方、

**福士 広志**  
海のふるさと館学芸係長

私は旅館の前の浜辺に出て、鮭網を引き揚げる光景を見た。しかし、あいにくその日は漁模様が良くなく、二百匹位の漁であった。本当は一度に六千尾位の漁があるという。網の一番端が大きな袋になっているもので、私たちが浜辺に出たと

きはもう網を陸に引き揚げようとしている最中であった。海岸に若干の人と海の中に襦袢一枚になった十二、三人の漁夫がいるだけで大変な仕事である。ここ



明治初期の留萌

で働いている人や、泊っている人などはこの光景を見物しようと皆群れをなして見守っている。その中にはアイヌの女の人たちも六、七人混じっている。波が打ち寄せる水際には筵を地面に拡げて、その端には波打ち際と並行に板で浅い囲いを造り、網をその側まで引き寄せるやいなや、すぐに手で鮭をその囲いの中

る。それから、アイヌの女の人たちが鮭を捌き、囲いの外の筵の上に鮭を置いていく。ただし、鮭の頭はつけたままである。そして年の若い者たちは素手で、ちよつと年寄ですこし品の良い者たちは魚鉤を使って、アイヌの女の人たちが背おっている籠の中に入れる。そして、四、五メートル離れた倉庫の入口まで運んでいき、囲ってある筵を敷いた所に放り込む。これを二人の若い男たちが大きな声で数えながら倉庫の中に放り込んでいく。倉庫の中では、放り込まれた鮭をこすり、腹の中に大量の褐色の荒塩を擦りこみ、それを十字に重ねていき、二段ごとに厚さ二、三センチの厚さに荒塩をふりかけていく。大体この倉庫には一千五百石(約九万匹)の鮭を入れることができる。

こうして、日本の船に載せ東京まで運ぶのであるが、船に積むときも同じように荒塩をふって積みこむ。