

留萌のアワビ漁

福士広志

海のふるさと館学芸係長

留萌の沿岸で昔はたくさん
の鮑（あわび）がとれた。

江戸時代天明年間（一七八〇年代）の「蝦夷地案内記録」にル、モツペ場所の産物として「鮑串貝（あわびくしがい）」があげられている。江戸時代鮑は漁獲が厳しく制限されていた。というのも、この鮑串貝は鮑を煮て干したものであるが、これらは全て江戸幕府が買い上げしていた。そして、江戸幕府の御用として長崎

まで弁財船で運ばれ、長崎

で当時来航していた中国の商人に売られ、結果的には中国人のお腹の中に入ったのである。現在でも主要な中華料理の材料である。これらは長崎俵物（たわらもの）とよばれ、江戸幕府の唯一の外貨獲得の手段となっ

それが慶應元年（一八六五）に幕府が箱館奉行の意見を取りいれて、自由に漁獲売買できるようになった。このため、競って鮑を採取

それが慶應元年（一八六五）に幕府が箱館奉行の意見を取りいれて、自由に漁獲売買できるようになった。このため、競って鮑を採取

それが慶應元年（一八六五）に幕府が箱館奉行の意見を取りいれて、自由に漁獲売買できるようになった。このため、競って鮑を採取



を粉末にしたものをまき、

海の小波を防いで、海の中を透視しながら、鮑の採取区域を決めた。明治八年、当時の記録には留萌から天売島へ鮑突きのための栖原の出張番屋が置かれており、明治二十九年にはこの番屋で三人が鮑突きの名目で冬を越したと書かれている。この三人は全て留萌の栖原の運上屋の雇人であつたら

明治八年、当時の記録には留萌から天売島へ鮑突きのための栖原の出張番屋が置かれており、明治二十九年にはこの番屋で三人が鮑突きの名目で冬を越したと書かれている。この三人は全て留萌の栖原の運上屋の雇人であつたら

明治八年、当時の記録には留萌から天売島へ鮑突きのための栖原の出張番屋が置かれており、明治二十九年にはこの番屋で三人が鮑突きの名目で冬を越したと書かれている。この三人は全て留萌の栖原の運上屋の雇人であつたら

明治八年、当時の記録には留萌から天売島へ鮑突きのための栖原の出張番屋が置かれており、明治二十九年にはこの番屋で三人が鮑突きの名目で冬を越したと書かれている。この三人は全て留萌の栖原の運上屋の雇人であつたら

明治八年、当時の記録には留萌から天売島へ鮑突きのための栖原の出張番屋が置かれており、明治二十九年にはこの番屋で三人が鮑突きの名目で冬を越したと書かれている。この三人は全て留萌の栖原の運上屋の雇人であつたら

明治八年、当時の記録には留萌から天売島へ鮑突きのための栖原の出張番屋が置かれており、明治二十九年にはこの番屋で三人が鮑突きの名目で冬を越したと書かれている。この三人は全て留萌の栖原の運上屋の雇人であつたら

明治八年、当時の記録には留萌から天売島へ鮑突きのための栖原の出張番屋が置かれており、明治二十九年にはこの番屋で三人が鮑突きの名目で冬を越したと書かれている。この三人は全て留萌の栖原の運上屋の雇人であつたら