

ルモイの鱈漁



川崎船

VOL 98

留萌いま・むかし

現在ではほとんどこの沿岸では見ることでなくなつた魚に鱈(タラ)がある。タラといつても現在のスケソウタラではなく、マダラである。しかし、昔の留萌沿岸他の魚族とともに多くの漁獲があつたことが知られている。

江戸時代の記録には干し鱈として産物名が見えるが、鮭やニシンのように重要な魚ではなかつた。アイヌの人たちや、和人の番人などの食用としてほんの少しの漁獲があつたに過ぎない。これが商品として漁獲されるようになるのは、江戸時代の末のことである。

主に鱈は延縄(はえなわ)により漁獲され始める。それも特に本道の漁師ではなく、佐渡(新潟)、庄内(山形)、秋田の人たちであつた。これらの人たちは鱈を主な目的に日本海側を北上し、ついには、蝦夷地へも進出してくる。庄内漁民については幕末に留萌地方が庄内藩の領地となつたこともあつて、山形の日本海側の豊浦地方などの漁村から、庄内川崎という船で鱈漁のために出稼にやつてきた。これらの漁村には当時の蝦夷地出漁の往来手形の交付願書が残されており、当時の様子がわかる。

留萌にも文久元年(一八六一)に留萌にきた

杉本徳兵衛の話として、

庄内川崎はエンドマツカに五艘、其他散して十艘余あり。鱈釣と差網を兼ねたりとあり、当時庄内の漁民が留萌で鱈釣とニシンの差網を兼業していたことがわかる。川崎船が十五艘もあるということから少なくとも五十人以上の庄内漁民が留萌で漁をしていたことになる。

この鱈漁は明治になってからも引き続き行われていた。当時はやはり、延縄を用い、長さ通常八十尋(約百五十メートル) 鈎五十本ぐらいを付け、川崎船一艘に付き三十枚ないし四十枚を使つていた。漁場は陸地から一キロメートル内外の所であつたが、乱獲により明治二十年代にはいると、漁場も沖合に遠のき、漁獲量も減少していった。明治三十年代以降にはほとんど漁獲をみるのがなくなり、地元の人でさえ口にするのが困難になつていたという。

当時の製品はほとんどが鱈の乾燥品、いわゆる干し鱈で、主に東北地方へ移出されたものである。留萌の鱈がどんな味がしたか、もう今では知るよしもない。

その後これらの漁民たちはニシン漁をし、定住した者も多い。

福士広志

館長とふるさとの海芸系

ふくし・ひろし
昭和28年生まれ。41才。
同58年留萌市役所入庁。
同60年より本稿執筆