

1. ニシン^{りょう}漁の流れ

(1) 準備^{じゅんぴ}

ニシン^{りょう}漁を行うため、まず初めに網等^{はじ あみ}の準備^{じゅんぴ}や船着き場^{せいび}の整備を行います。



あみ じゅんぴ
網の準備



じゅんび
準備作業



せいが
船着き場の整備

(2) 船おろし

りょう 漁を行うために船を出し、じゅんび 準備した あみ 網等を つみこ 積み込みます。



船おろし

(3) 型入れ^{かた}

ぎょかく^{ぎょかく} あみ^{あみ} せっち^{せっち} 網を設置するために、どひょう^{どひょう} うき^{うき} 等^等を海に据^すえ付けます。



かた^{かた} 型入れに向かう漁師^{りょうし}たち

す
据え付けを終えると、番屋(※4)で漁の成功を祈願し、
いわ
お祝いをします。各地から出稼ぎに来ることから、漁師ど
うしの親睦(※5)を深める意味合いもありました。



お祝いを楽しむ漁師たち

※4 番屋

出稼ぎの際に漁師たちが生活した建物。

※5 親睦

お互いに親しみ合うこと。仲良くすること。

(4) 沖泊まり^{おきど}

漁^{りょう}のため、船^{おき}を沖へ出します。

ニシンの群来^{くき}(※6)まで、船^{ねと}で寝泊まりして待ちます。



沖泊まり^{おきど}

※6 群来^{くき}

魚^{さんらん}が産卵のために大群^{たいぐん}で沿岸^{えんがん}に来ること。

(5) ^{あみ} ^{せっち} 網の設置

ニシンの^{くき}群来が予想されると、^{ぎょかく}漁獲するために^{あみ} ^は網を張ります。



^{あみ} ^{せっち} 網の設置

(6) 網起こし

せんどう さわ にぎ ふ かん
船頭(※7)は障り糸(※8)を握り、ニシンが糸に触れる感

しよく あみ りょう ほんだん あみ
触で、網に入ったニシンの量を判断し、網を上げるタイ
ミングを見計らいます。



さわ せんどう
障り糸を持つ船頭

※7 せんどう
船頭

船をこぐ人。船長。

※8 さわ いと
障り糸

あみ りょう ほんだん た
網に入ったニシンの量を判断するために船の上から垂らす糸。

せんだう りょうし あみ
船頭の合図で漁師たちはニシンの入った網を上げて、
わくぶね つ あみ
舢船(※9)に吊るした網の中にニシンを入れていきます。



ニシンがかかった網を引き上げる様子

※9 わくぶね
舢船

あみ
網にかかったニシンを水が浅いところまで運ぶための船。

(7) 沖揚げ^{おきあ}

あみ 網の中にニシンを入れ終わったら、浅瀬^{あさせ}(※10)に向かい、
わくぶね 枠船から汲み船^{くぶね}(※11)へ、ニシンをうつか移し替えます。



ニシンをうつか移し替える様子

※10 浅瀬^{あさせ}

川や海の、水が浅い^{あさ}ところ。

※11 汲み船^{くぶね}

ニシンを積んでりくち陸地まで運ぶための船。



ニシンを^{うつ}り^かへる様子

ニシンがいっぱい
と
獲れてるMO~!



りくあ
(8)陸揚げ

くぶねりく うんぱん
汲み船で陸へ運んできたニシンをモッコ(※12)で運搬

ろうか ほかん
し、廊下(※13)に入れて保管します。



くぶね いっぱいにつまられたニシン

※12 モッコ

ニシンを運ぶために背負う木の箱。

※13 廊下

ニシンを加工するまで一時保管しておく建物。



モッコによるニシンの^{うんぼん}運搬



モッコにニシンを入れる様子

(9)加工

新鮮しんせんなニシンは、初めにニシンつぶし(※14)を行い、身み欠きニシン(※15)や干し数ほの子、肥料ひりょうに加工されました。



ニシンつぶしの様子

※14 ニシンつぶし

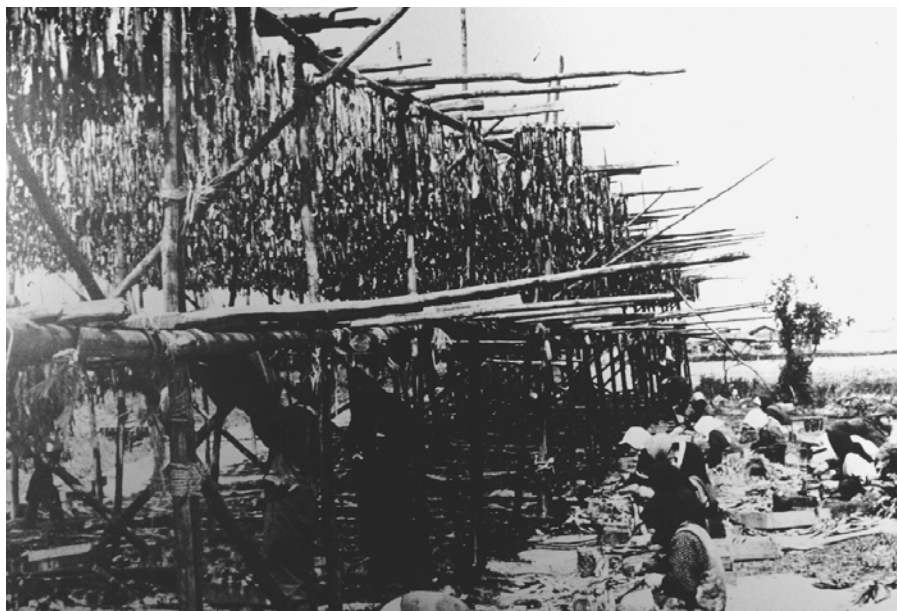
ニシンのエラないぞうや内臓を取り出す作業。

※15 身欠みがニシン

ニシンを干ほしたものの。

①^{みが}身欠きニシン

エラや^{ないぞう}内臓を取り出したニシンを2～3日^{かんそう}乾燥させ、
背^せの肉^さを裂^{さら}いて更に2週間ほど^{かんそう}乾燥させると「^{みが}身欠き
ニシン」が完成^{ほね}します。なお、骨とハラスは「^{どうにしん}胴鯿」と
いう^{ひりょう}肥料として活用されました。



^{みが}身欠きニシンの^{かんそうだな}乾燥棚

②^ほ干し数の子

ニシンから取り出した数の子は、海水で洗い、血を^ぬ抜きます。

数日^{かんそう}乾燥させると、「^ほ干し数の子」が完成します。

③^{ひりょう}肥料

残ったエラや白子^{かんそう}は乾燥させて^{ひりょう}肥料として活用されました。

なお、エラ^{かんそう}を乾燥させてできた^{ひりょう}肥料を「^{ささめ}笹目」といいました。

ろうか ほかん せんど お
廊下で保管されて鮮度が落ちたニシンは、ニシン油とニ
シン粕かすに加工されました。

①ニシン油

大きな釜かま(※16)で海水を沸騰ふっとうさせ、ニシンを入れて
1時間半ほど煮たら、絞しぼって水分と油を分離ぶんり(※17)させ
ます。この油の部分をニシン油といいます。

ニシン油は灯油とうゆや石鹼せっけんの原材料げんざいりょうとして使用されまし
た。

ニシンはいろいろなものに
加工されたんだMO~!



※16 釜かま

中に入れたものを加熱かねつする道具。

※17 分離ぶんり

分かれること。分けて離はなすこと。

②ニシン^{かす}粕

絞^{しぼ}ったニシンを砕^{くだ}いて乾燥^{かんそう}させ、発酵^{はっこう}させると数日
で水あめのような色となり、ニシン^{かす}粕の完成です。

江戸時代から明治^{めいじ}にかけてニシン^{せいひん}製品の99%がニシ
ン粕^{かす}で、肥料^{ひりょう}として日本の農業^{かつせい}を活性化させました。



ニシン^{かす}粕^{かんそう}の乾燥