



但馬国府・国分寺館ニュース

2007.1 第7号

編集・発行

但馬国府・国分寺館
Museum of Tajima Kokufu and Kokubunji

〒669-5305 兵庫県豊岡市日高町柿布 808
TEL 0796-42-6111 fax 0796-42-6112
http://www.city.toyooka.lg.jp/kokubunji/



飯地曳網使用図

『兵庫県漁具図解』 関西学院大学図書館蔵

明治時代、現在の美方郡香美町佐津周辺でおこなわれていたハマチ漁です。山の上にいる人(魚見)が魚群を見つけて合図をすると、2隻の船が一斉に網を下ろしています。

● 第9回企画展「海に生きる—海とともに暮らしてきた人々の知恵—」を開催！

豊岡市は、コウノトリに代表されるように、多くの自然に恵まれた町です。また、同時に日本海に向かって開けた町でもあります。人間は古くから、四季折々の海の幸を求めて多様な漁撈をおこなっていました。現代でも、イカや松葉ガニなど、毎日多くの魚介類が水揚げされています。

今回の企画展は、出土品や民俗資料、古文書などから、日本海を舞台とした豊岡の漁撈の姿を振り返るものです。豊岡と海の間わりや、郷土の歴史のご理解に少しでもお役に立てれば幸いです。最後になりましたが、本展の開催にあたりご協力頂いた皆様に厚く御礼申し上げます。

■第9回企画展「海に生きる—海とともに暮らしてきた人々の知恵—」
平成 19 年 1 月 18 日 (木) ～ 4 月 3 日 (火)

■協力機関および個人 (50 音順、敬称略)
株式会社 脇漁具製作所 関西学院大学図書館
社団法人 全国漁港漁場協会 中竹野公民館
津居山港漁業協同組合 津居山公民館
豊岡市出土文化財管理センター 日本・モンゴル民族博物館
兵庫県教育委員会埋蔵文化財調査事務所
兵庫県公館県政資料館
内田律雄 尾田数弥 古川信三

海の恵み

海は、私たちの命の源。地球上で最初の生命は、海中で誕生したからです。それは、今から38億年前という、はるか昔の出来事でした。

私たちは、海から豊かな恵みを受けて生活しています。魚はもちろん、貝や海草など、その恵みはとても多彩です。古代の人々も同じく、海からさまざまな恵みを受けていました。遺跡からは、そんな古代の海の幸が多く見つかります。それらは、昔の人々の生活を知る貴重な資料です。



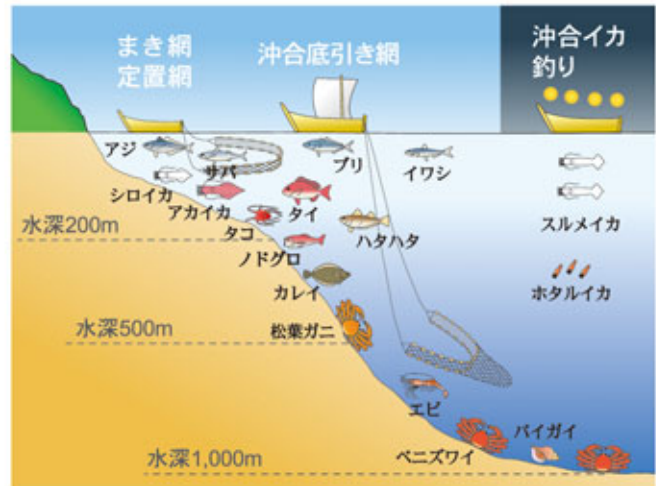
荒原貝塚の貝層（豊岡市香住）

いろいろな漁法

「漁」と一言と言っても、魚の種類によって漁法は異なり、それぞれに合わせた漁具が必要です。

- 網漁 網を使った漁法です。最も効率的に魚を捕ることができます。網や錘、浮子などが必要です。
- 釣り漁 簡単な仕掛けで誰でもできるのが特徴です。竿と糸、釣り針などが必要です。
- 刺突漁 モリやヤスで魚を突く漁法です。クジラなど巨大な獲物も捕らえることができます。
- その他 タコ壺漁や、海辺で貝や海草を採る採貝藻漁など、多くの漁法があります。

ほとんどの漁法は、すでに縄文時代からありました。今の漁の基本は、縄文時代にはできていたのです。



魚介類が生息する場所と漁法

古代の漁具

今、釣具屋には、多種多様な漁具が販売されています。それは近年、漁法や捕る魚の種類によって、最も効果的な漁具が次々と開発されているから。

古代でも、多様な漁具が使われていました。遺跡から最も多く見つかる漁具は、網の錘。網漁は、釣りよりも効率的な漁法だからです。ただし、網そのものは腐りやすく、ほとんど残っていません。また、漁具は時代による形の変化が少ないため、網や釣り針、モリなど、今でも古代の漁具の形がそのまま残っているものが多くあります。

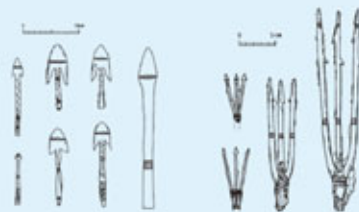


弥生時代の漁具（豊岡市駄坂／駄坂川原遺跡）
左3点：ヤス 右：釣り針

Topics 「モリ」と「ヤス」はどう違うの？

魚を突いて捕らえる刺突漁で使われる道具に、モリとヤスがあります。

モリは水上から投げるもので、先は基本的に1本。ヤスは水中で使うもので、先は3本に分かれています。



モリ（左）とヤス（右）



縄文時代の漁具（宮城県石巻市／沼津貝塚）
左：ヤス 中：モリ 右：釣り針



土鍾（豊岡市日高町／権現遺跡ほか）

Topics ただの石ころ？

一見、ただの石と思われるかもしれませんが、よく見ると石の両端が欠けています。実はこれ、石でできた鍾。網に取り付けて、網が沈むようにしたのです。



石鍾（豊岡市日高町／殿屋敷遺跡）

塩を作る

海の恵みは、魚介類だけではなくありません。人が生きていくためには欠かせない塩も、大切な海の恵みなのです。

岩塩の採れない日本では、塩はすべて海水から採っていました。その方法は、海水を熱して蒸発させるもの。しかし、海水1リットルに含まれる塩分は、わずか35グラムと少なく、塩を取り出す作業はとても大変なものでした。



『万葉集』には「藻塩焼く」という記述があります。これは、海藻に海水をかけて水分を蒸発させて塩分濃度を高めた、古代人の工夫の一つなのです。

塩作りの実験（炭火で海水を熱しています）



製塩土器

（豊岡市竹野町／鬼神谷遺跡）
古墳時代の製塩土器です。グラスのような形をしています。



製塩土器

（宮城県松島町／西ノ浜貝塚）
平安時代の製塩土器です。バケツのような形をしています。

明治の漁業

明治時代の豊岡の漁業を知る上で欠かせない資料に、『兵庫県漁業慣行録』と『兵庫県漁具図解』があります。いずれも、漁法や漁具の種類、掟などが細かく記されていて、機械化以前の漁業を知る上で貴重な資料です。

この時代は、エンジンなどの機械がないため、小型の船で沿岸部を中心に漁をしていました。したがって、沖合の海底に住む松葉ガニは、あまり捕らなかつたようです。



『兵庫県漁業慣行録』（兵庫県公館県政資料館蔵）

村ごとに、漁場の区域や潮の流れ、海底の様子などが記されています。気比村・小島村・津居山村という地名も見えます。

昭和の漁業

昭和になると、漁船は大型に、設備は機械化が進みました。同時に、麻の網はナイロン製に、木の浮子はプラスチック製へと、多くの漁具も変わりました。これにより、少人数で大量の漁獲が可能になったのです。

近年は、魚を捕るだけではなく、豊かな海を将来に残すため、厳しい基準の下、計画的な漁業が進められています。



漁師の道具箱

（津居山公民館蔵）
漁具を入れておく箱です。「昭和七年一月新調」と見えます。大漁を願う気持ちが「大漁叶」の文字に込められています。



浮樽（株式会社脇漁具製作所蔵）

海上で網の場所を知らせる標示です。「大漁」「海上安全」の願いも込められています。裏側に「昭和二十七年八月」と記されています。

但馬国府・国分寺館 名品ギャラリー

⑥ 丹波焼甕と埋納銭

たんば やきかめ まいのうせん

マガ谷遺跡（豊岡市日高町夏栗）出土
15世紀／残存高41cm 豊岡市教育委員会 蔵



昭和52(1977)年に発見されました。工事中だったため、甕の口縁部は欠け、全体の形はわかりません。

埋納されていた銅銭は、約75kg、2万枚以上。甕の内面には、銅銭の跡が上まで付いているため、容器いっぱいに入っていたことが分かります。その種類は、約60種類。開元通宝(621年初鑄)から宣徳通宝(1433年初鑄)まで、800年間にもわたっています。これらの銅銭の中に日本産のものはなく、すべて中国や朝鮮半島で作られたものです。

埋納銭が見つかった場所は、昔から盗人屋敷の伝説が残っていました。この盗人は、地元では盗みをはたらかず、金持ちの家ばかりを狙っていたそうです。この伝説の真偽を確かめることはできませんが、興味深い話ですね。

ついでに 津居山港の姿

日本海に面する豊岡市津居山には、豊岡最大の漁港である津居山港があります。124戸の漁家が116隻の漁船で漁をしていて、漁獲量は約2万1千トン、漁獲高は約16億円にも及びます。魚の種類は、イカや松葉ガニをはじめ、カレイ、タイ、ハタハタ、ブリなどさまざま。豊岡はもちろん、京阪神にも出荷されています。(数値は平成17年度)



津居山の風景今昔

津居山から南西をのぞむ。対岸は瀬戸地区。左は1928年(昭和3年)。右は2007年(平成19年)。



港西小学校

津居山港



松葉ガニの初競り

於津居山港
2006年11月6日

お知らせ

■記念講演会を開催します。

第9回企画展「海に生きる」に合わせ、記念講演会を開催します。ご来聴をお待ちしております。

演題 「日本海の漁撈民」

講師 内田 律雄氏

(島根県教育庁埋蔵文化財調査センター 主幹)

日時 平成19年3月3日(土) 午後1時30分～3時

場所 日高農村環境改善センター 多目的ホール

(豊岡市日高町国分寺。日高総合支所の東隣です)

その他 入場無料。申し込み等も必要ありません。

身近な話題から、日本海を中心とした人々の文化や交流についてお話いただきます。ぜひご来聴ください。

但馬国府・国分寺館 ご利用案内



但馬国府国分寺館
Museum of Taima Kokufu and Kokubunji

■開館時間：午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで)

■休館日：毎週水曜日(祝日の場合は開館し翌日休館)

年末年始(12月28日～翌年1月4日)

■入館料：大人500(400)円、高校生200(150)円、

小中学生150(100)円/()は20名以上

* 県内の小中学生は無料 * 65歳以上の方は半額

■最新のイベント情報など、詳細はホームページをご覧ください。

<http://www.city.toyooka.lg.jp/kokubunjikan/>