

MANAしんぶん 浜に生きる 7

essay,interview

江戸前アナゴ筒漁師 小杉鶴吉さん

宵ごしのアナゴには我慢なんねー



浜松町駅前のとあるマンションの2階をたずねる。東京湾でアナゴ漁ひとすじの小杉鶴吉さん、今年で65歳になる。

「歳のこたあ一書くなよ。兄貴は俺よりひと回りうえで、漁師じゃ俺なんかあまだ若造だぞ。」

ガツンと一発先制パンチをくらってしまった。金杉橋の下にもやってある小杉丸の船上でアナゴ漁の話聞く。

「おりゃ一船には乗せない。やかましいことって仕事になんねえーからな。いつだったかテレビの人を乗せたんだが、縄を入れたそばから“まだあげないのか”とくらあー。それ以来沖にはつれていかねーんだ。」

もっともなことで、記者も気を入れ直して聞く。小杉さんのアナゴ筒の漁法には、他の船とは違うしかけがいくつもある。

塩ビの灰色筒は変わらないが、ウケの部分に工夫がある。

「いつだったか四国の四万十川にいてウナギ漁師と話をする機会があったんだが、ウナギは赤い色が好きだというんだ。ははーんとぴんときて、帰ってからさっそく筒のウケを赤い色のゴム製にしたんだ。」

ウナギが赤が好きなら、アナゴだってきっと赤が好きのはずだ。小杉さんのカンに狂いはなかった。

「これまでとはゼンゼン違うんだ。たんとはいったんだ。」

5年前のことだったという。

それ以来というもの、イロ気違い、ではなかった、色のとりこになって、白はどうか、青はどうか、緑は、燈はと実験を重ねる。小杉理論によると、アナゴが好む色は、寒いときが緑、だんだん水もぬるんでくると青

091205: 東京湾の社会学(中島 満)テキスト2-2

が好きになってくるという。

だが、何とんでも「赤が一番」なんだそうである。

小杉さんは、しかけるアナゴ筒の数も他の漁師と違って自分の流儀を持っている。



「普通のやつらは250個もつけて、数つけりゃ一入えーとおもってる。おれは190個よりつけたことがない。漁の良し悪しは筒の数じゃないんだ。工夫なんだ。」

という。幹縄と枝縄の長さ、筒に入れる餌も全然違うのだ。

「餌はなあー。こうやってイワシやらを自分でミンチにするんだ。」

ミンチ専用の魚河岸でつかう大ナタのようなものを取り出して、「こいつでなくちゃだめなんだ。」と実演して見せてくれた。

小杉さんの1回の操業は、他の船の3倍もとれることが普通だという。今年も、昨年の猛暑が稚アナゴの弊死につながったのか、全くの不漁の年なのだそう。

「昨年は1回で100キロはいったもんだが、今年はよくて40キロ。その分値段もいいが、とれない日もあるから水揚げは急減だわ。それでも、他の連中なんか、10キロもとれてないちゅうからな。」

船に乗せてくれないならというので、操業後、築地市場へ水揚げする場を見せてもらうことにした。日によって水揚げ時間は変わるので、午後6時に築地市場の活魚の水槽が並ぶ水揚げ岸壁で待機することにした。

操業は、午後2時出港。2時間で筒を仕掛け、船上で2時間待機する。この2時間が、他の船とは全く異なる。そして夕闇迫る午後6時頃から筒をあげてしまう。「今の若い連中は、2時間の待機の時間を遊びに使って一んだか、朝まで海に入れて翌朝あげる。こんなひと晩筒に押し込められたアナゴなんかは痩せて値段もでないよ。筒を沈めるのは短いほどいいんだ。それで人の何倍もとるのが漁師の腕よ。」

7時半に小杉丸が築地の岸壁に着岸する。

「まったかい。俺は人を待たせるのがでーきらいなんだ。」

お兄さんの小杉實太郎さんとの兄弟漁師。「海の上が男の花さ。」江戸前の漁師健在である。

(MANA)

——全国共済水産業協同組合連合会(共水連)機関紙『暮らしと共済』1995.No.88掲載

[TOP](#)

§ [アナゴ筒漁法についての補注](#)

アナゴ筒(どう)漁法について

付:「静岡県方言誌—民具編」(内田武志著、昭和15年)387頁～「釜」の釜の図とその解説文

東京湾におけるアナゴの漁獲方法は、内湾の千葉県側も、東京都も神奈川も筒(どう)はえ縄漁法が、現在ではすべてといい。内湾漁業が華やかかりしころは、ウナギは筒で、アナゴは、手繰り網やはえ縄で漁獲していたが、ウナギ漁が消滅してしまったのちは、筒はもっぱらアナゴの専用漁具になった。

筒は、タケカンムリが示すごとく、モウソウチク(孟宗竹)や真竹(マダケ)を、そのまま使用して、ウナギやアナゴの入る部分に簡単なモドラズの仕掛けをつけたものである。現在では、塩化ビニール製のつつを利用して、片方を閉じ(可水流)、片方にモドラズとかカエリと呼ぶ円錐状の先端に切込みの入ったゴム板を取りつけ、200～300本をロープでつなぎ、はえ縄状にして標し旗を取りつけて漁場に沈めておく。



小杉さんの右手に持つのが塩ビ筒の本体。左手にもつのがモドラズ口。小さく開いた穴は、引き上げるときの水ヌキなどの役割を持つらしい。塩ビの中に生魚の餌

を入れておき、モドラズ口から入ったアナゴが、中に閉じ込められるという仕掛けだ。

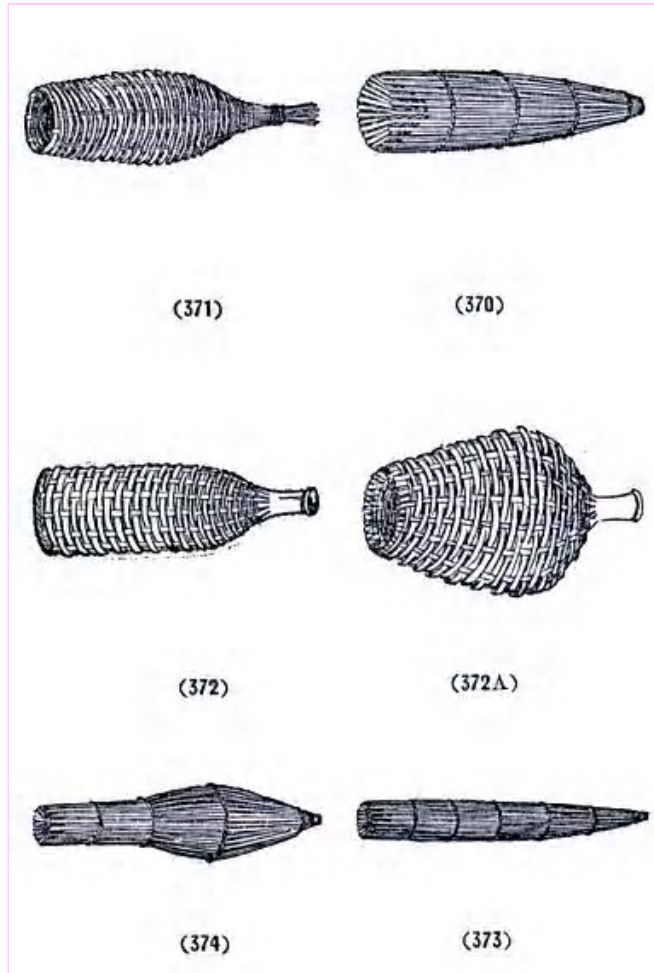
本文中の、アナゴが赤を好むという経験則を、モドラズ口に応用し、写真右の右上に並べてあるように、赤のモドラズ口や、青、黒など季節状況に応じて小杉さんは使い分けているということだ。(下の写真は、朝しかけた筒を午後8時頃には引き上げ漁獲し、築地市場に直行し、接岸して卸会社の担当者に渡し活魚イケースにすぐ入れ翌朝の入札にかけられる。宵越しのアナゴは取らないという小杉さんがこだわる漁と水揚のスタイルを頑固に守り続けている。)



筒は、漁業の種類としては、雑漁具(その他漁業)に分類されることが多く、漁具漁法としては、壺釜具(つぼせんぐ)に分類される。「壺」は、タコツボのような壺をさし、「釜」(せん)とは、竹を裂いて竹ヒゴにしたものを編んで、筒(つつ)や籠(かご)にした漁具である。筒も広い意味ではセン(ウケ)に分類され、このような漁具を、ドウやドと呼んだり、セン、ウケ、カゴのほか、モジリやモジ(静岡他各地)やエバ(九頭竜川)、ツツなど多様

なバリエーションを持つ方言が記録されている。

その1例として、手元にある資料から、「静岡懸方言誌—民具編」(内田武志著、昭和15年)387頁～「筥」の筥の図とその解説文を転載しておきたい。(MANA)



● 図解説

(370図) この形式の筥を作るには内側に竹か蔓などの輪を数個入れ、それを台にして其の外側に割り竹又は細竹を並列して之を数箇所縄で編み、口部より尻部になるに従って細くなり、末端は集まった竹を縄で束ね、縛ってある。捕獲物を取り出す時にはこの縄を解いて尻部をゆるめ、開くのである。口部には矢張り割り竹に細竹で編み作った漏斗型のコシタが結びつけてある。この図の材料は割り竹であるが、細竹や麦稈〔MANA注: 麦わら〕等を使用する処もあって全てこの様な形式に作製する筥をこの図によって代表させた。大きさは、泥鰌や小魚などを捕る長さ1尺以下のものから川を堰いて使用する長さ5、6尺くらいのももある。この形式の筥は大体県下一般に使用されて居る。

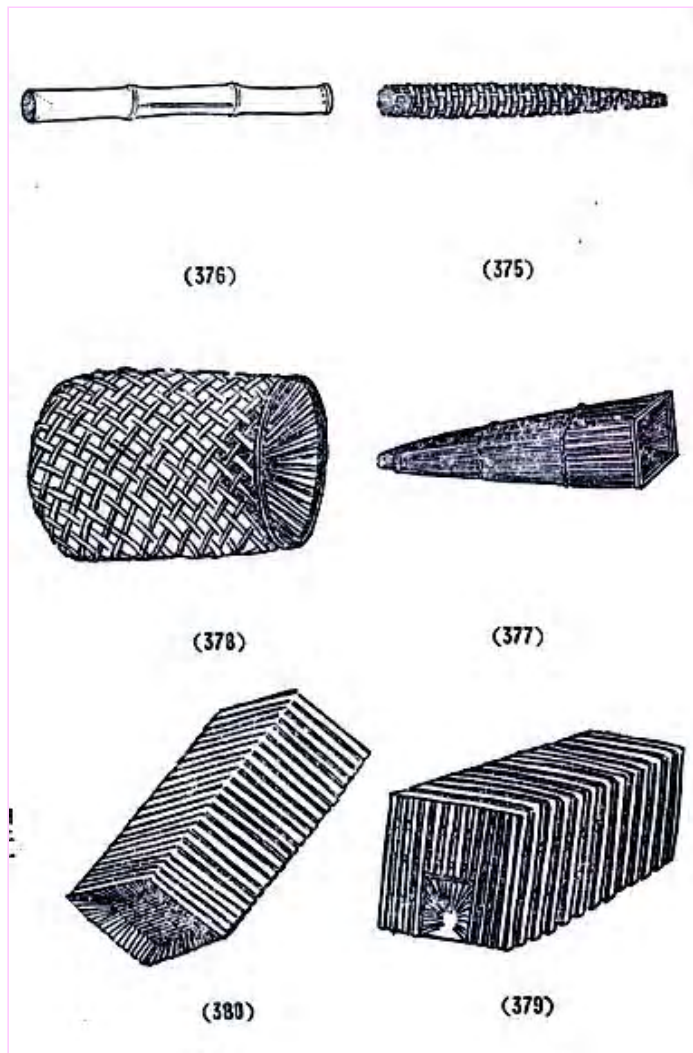
(371図) 之は皮付きの割り竹を以て籠の如くに縦横に組合せて編んで作り、尻部になるに従って細くなり末端は集まった縦竹を縄で束ね結んである。口部には同じ竹編みのコシタが取り付けられている。この形式は県下一般に使用される様で、形にも大小各種あり泥鰌雑漁等を捕獲する。

(372図) これは1本の竹筒で末端に節を残して縦に細く割り、之を縦竹にして他の割った竹を横竹にして籠状に編み、竹節は貫通してあって此処から獲物を出すのであるが、使用中は栓(草藁木栓など)をしておく。この形式の筥は小型である。

(372A図) これは前図と全く同一の作り方であるが胴部が膨らんでいて形が極く小さい。使用範囲も狭く遠州地方で二、三報告があったのみである。前図と同じく泥鰌小魚類を捕る。

(373図) これは鰻捕獲用の筥で370図型と同様に割り竹等を並列して縄で数ヶ所編み結んで作るが形は細長い。コシタは口部と少し間を置いて胴部との二ヶ所に取り付ける処が多い。

(374図) これも鰻捕獲用で前図と全く同じ作り方であるが、胴部の後方が太くなって居る形式である。この図の膨らみはやや誇張過ぎたかも知れぬが此形式の筥は伊豆北部地方でのみ使用され



る。

(375図) これは表皮のついた割竹で籠の如く縦横に細かく編み細長い形に作った筥で矢張り鰻捕獲用である。コシタも割り竹で編んで一個又は二個取りつける。この図には割竹を縦横に編んであるが之を斜めに編む処もあるようである。

(376図) これは1本の竹筒を其尻鰻捕獲用の筥として使用するもので、末端の節のみ其尻にして中の節は貫通してある。口部には、割竹などを編み作ったコシタを取りつける。尻部の節には小穴を明けておくが、小穴は節の後部の中央に一個あるものと節の近くの幹に数個明いてあるものがある。獲物を取り出すときには主にコシタを外して口部から出すが田方郡西浦村の鰻モジリの如く竹筒の尻部が開いて其処から取り出すことのできる様になったものもある。又コシタのない竹筒を矢張り鰻捕獲用に使用する処がある。

(377図) これは四角い木枠を口に置き、それに割り竹又は細竹等を並べ縄で数ヶ所を編み結んで作った筥である。口部には、矢張り竹編みのコシタを付ける。この形式のものは主に蟹捕獲用として使用される。

(378図) 之も蟹捕獲の筥で、割竹をもって目を荒く編んで作る。円筒状に目籠のように編んであるので這入った獲物は口部に取りつけたコシタを外して取り出すのである。この形式は、太く短く大体直径1尺くらい、長さ1尺5寸から2尺位で、蟹捕獲用である。これと同型に金網で作るところもある。

(379図) これは木又は竹を打ち付けて透しのある箱型に作った筥で、一方の側に入口を設けてコシタを付して置く。処によっては口部が四角ではなく半円形になったり其の位置が片隅に寄ったり等の相違があるが、ここにはこの1例のみをあげた。この中に餌を入れて置き主に蟹等を取る。獲物を取り出すには箱の後方などが開くようになっている様である。引佐郡気賀町のもは底にムシロが敷いてある。名称は蟹カゴ、蟹ウゲ、蟹モジリ等という。

(380図) 省略

[HOME](#) [BACK](#) [浜に生きるBACK](#) [列島雑魚譚BACK](#)

[投稿・ご意見はこちらへ](#)

copyright 2002~2009, manabook-m. nakajima