

磯資源の利用と食文化に関する事例研究(1) ：日向灘沿岸を中心に

A case study of inshore resources use and food culture in the Sea of Hyuga

李 善 愛

磯資源には移動する動物性のものであれば、岩礁に固着する植物性のももある。その漁法は非常に簡単であるが、とる人の数は少なく資源とともに年々減っている。また、生産から消費、販売にいたるまで個人レベルで行なわれるものが多く、その実態はほとんど正確に把握されていない。ことに特定地域のみ生産、消費されている磯資源はその地域独特の食文化を形成している。しかし、生産量が少ないためかその地域以外にはほとんど知られていない。このような観点から本稿では日向灘沿岸における磯資源利用に関する事例の記述、分析をする。それから海藻利用に焦点を当て、日向灘沿岸における食文化の地域的特性を浮き彫りしてみたい。

キーワード：磯資源、海藻利用、地域性、潜水漁、食文化

目 次

- | | |
|----------------------|----------------------|
| I 問題の所在 | IV 南部沿岸地域における磯資源の利用 |
| II 北部沿岸地域における磯資源の利用 | 1 南郷町K島 |
| 1 北浦町宮野浦 | V 海藻利用にみられる日向灘沿岸の食文化 |
| 2 北浦町阿蘇 | 1 九州地域の磯資源とその生産高 |
| III 中部沿岸地域における磯資源の利用 | 2 海藻利用にみられる日向灘沿岸の食文化 |
| 1 宮崎市青島 | VI おわりに |
| 2 宮崎市内海 | |

I 問題の所在

宮崎県に面している日向灘の海岸線は全長約350kmであるが、北部と南部を除いては砂浜が発達していて磯の生物資源が豊富な岩礁性海岸はあまり発達していない。北部沿岸の北浦町から日向市に至る約120kmの日豊海岸線や、宮崎市青島から串間市に至る延長約120kmの日南海岸線には岩礁性海岸が発達している。気候は紀伊半島や四国南部などと共通する南海型気候区に属し、冬は温暖で夏は高温多湿、梅雨や台風の影響が大きい。

海藻の地理的分布は沿岸を流れる黒潮海流と密接な関係がある。黒潮が流れる日向灘沿岸は、日

向大島を境界にその以北はワカメ(*Undaria pinnatifida*)、ヒジキ(*Hizikia fusiformis*)などの温帯性海藻が生育し、その以南はトサカノリ(*Meristotheca papulosa*)などの亜熱帯性海藻が生育している(図1)。

日本における海藻の学術的研究は1921年から始まって現在に至っている。その間、亜寒帯性や温帯性の海藻類を対象として、商品価値があり、生産性の高い海藻の成分や効用を中心に研究が累積されてきている。たとえば、岡本は12種類の海藻を四季別に取りあげ、その産地と利用について紹介した(岡本 1922)。大島は日本人がよく利用する海藻の分布と用途について検討、分析した(大島 1949)。宮下は日本人の海藻利用の歴史について明らかにした(宮下 1990)。さらに、山田は既存の海藻研究を網羅したうえ、世界の海藻利用状況を加え、その成分と利用について総合的に考察している(山田 2000)。しかし、これらの研究のほとんどは、日本の全国レベルにおける海藻利用に焦点をあてている。

一方、ローカルレベルにおける海藻利用に関する研究の蓄積は皆無に近いのが現状である。このような点をふまえて本稿では日向灘沿岸地域を対象としてローカルレベルで海藻の採取法および利用法について明らかにしてみたい。

本稿における主な調査地は宮崎県の北部地域の北浦町宮野浦、阿蘇、中部地域の青島、内海、南部地域の伊比井、K島である。これらの地域で行なった聞き取り調査資料を分析し、『漁業動態統計年報』の統計資料に基づいて他の九州地域との比較検討をした。その結果、日向灘沿岸地域の磯資源利用の特徴は海藻利用によって大きく三つに分かれる。

暖帯域の北部沿岸地域はヒジキが、中部沿岸地域はマガリ(*Hypnea japonica*)、亜熱帯域の南部沿岸地域はムカデノリ(*Eucheuma serra*)の利用が著しい。これらの地域別海藻利用は、冬は温暖で夏は高温多湿な宮崎の気候に適し、ローカルレベルにおける日向灘沿岸独特の食文化の形成に寄与している。

褐藻類植物のヒジキは、北海道の日高沿岸以南から太平洋沿岸、瀬戸内海、九州地域の潮間帯下部の岩上に生育している。紅藻類植物のマガリは宮崎地域での通称で、学名はカギイバラノリである。マガリは太平洋沿岸中・南部、瀬戸内海、九州、日本海南部、南西諸島の低潮線付近から漸深帯に生育するホンダワラ類の体上からみついたり、岩上に生育している。枝の先がかぎのように曲がっているのが特徴である。また、紅藻類植物のムカデノリは宮崎地域での通称で、学名はトゲキリンサイである。ムカデノリは日本各地沿岸の潮間帯の岩上に生育している^(注1)。

次に、先に説明した日向灘沿岸地域における磯の海藻資源利用の実態を北部地域から南部まで順を追って説明する。

II 北部沿岸地域における磯資源の利用

1 北浦町宮野浦

昔は漁業権なしで自由に漁ができず、磯の水産資源は漁業組合員に限って区域ごとに線引きをして利用していた。海藻でも漁業権がなければ採取できなかった。漁業協同組合が資源の採取量や採取時期を決定していた。口開け日や口閉め日を守らないで1日でも先にとったり、口閉め後にもとったりする人の採取物をすべて没収するのが規則できびしかった。海藻は口開け日の朝9時になると一斉に取り始めたが、オゴノリは自分の好きな時間に行くことができた。1945年頃から1975年までは船一杯の海藻がとれた。

しかし、現在は金になるほど多量の海藻は収穫できないので誰がとっても拒まない。漁業組合の方も同じ部落の人であるなら大目に見ている。女性は海藻をとり、男性はアワビ、サザエ、カキ、ウニなどをとっている。しかし、親の後を継いで漁業に携わる人がいない場合は漁業権は消滅する。

今は海岸が全部埋め立てになっているが、以前は台風の後、波で海岸に打上けられるテングサなどの海藻類を拾い集めていた。テングサは大潮のときにとる。毎月2回、旧暦の1日と15日に海が大潮で朝から潮が引いた干潮のときにとる。昔は潜る人が多くテングサは潜ってとった。今でも素潜り漁者がいるが、数少ない。

宮野浦における時期別漁獲物の種類やその利用をみると以下のとおりである。

1月はヒトエグサ (*Monostroma nitidum*)、トリノアシ (*Acanthopeltis japonica*)、ヒジキをとる。この時期に雨が降らないと、ノリが付かない。雨が多く降る年には海藻の伸びがよい。ヒトエグサは味噌汁にいれて食べる。

この地域では1、2月にとるヒジキを寒ヒジキという。ヒジキも雨が降らないと大きく育たない。ヒジキは満潮のとき海水に浸っている、干潮になると出てくる。干潮になる夜は潮がよく引くので、懐中電灯を持ってヒジキ採取に海岸に行くのが普通であった。しかし、今は、自分たちが食べる量しかとらない。

トリノアシは1月から3月までにかけて採取する。トリノアシは赤い、茶褐色の木の枝のようで、湯がくと緑色になり、酢醤油や酢味噌で食べる、歯ごたえが良い。

3月頃、海でとれるニシという巻貝の卵囊から穴をあけて中の液を出し、ホオズキと同じように口の中で鳴らして遊ぶ貝が昔良くとれた。この貝は卵を木に産み付ける。貝の身はおいしいが、ホオズキの親だからとってはいけないといわれてきた。針の先とかハサミの先でちょっと切って汁をだすと、ビニールみたいな中に卵が入っている。一個一個を樫の木に産み付ける。樫の木ではないと海に出たとき皮がはげる。20日間くらいで卵が孵化する。孵化して破られた卵は海岸に打ち上げられる。その時には卵囊はもうぼろぼろになっている。このホウズキは入札でとる権利を買い、食紅で色をつけて遊びの道具として出荷していた。

3月からはトサカノリ、ユカリ (*Plocamium telfairiae*)、ムシギリをとる。トサカノリは、3月から5月までの間にとり、石灰を入れて保存した。ユカリは寒天(ところてん)になる。ムシギリは3~6月にかけてとり、ところてんの中に入れる。

4月からはテングサ (*Gelidium amansii*)、フノリ (*Gloiopeltis tenax*)をとる。テングサは4月から7月までの間にとる。1942までは取り決めがあり、口開けは3月から5月の間までであった。むしろで包んで和歌山県串本におくり、商売としてとっていた。フノリは4月から6月の間にとる。フノリを炊いて作った糊は張り物、着物の糊付け、頭を洗う洗剤などで使われていた。今は生のフノリを刺身の妻、味噌汁にも入れる。

5月から夏の間はオゴノリ (*Gracilaria verrucosa*)、ヒロメ (*Undaria undarioides*)、アントクメ (*Ecklonopsis radicata*)、マクリ (*Digenea simplex*)、カジメ (*Ecklonia cava*)、ムカデノリ、オオオゴノリ (*Gracilaria gigas*)を採取する。オゴノリは藻につくもので寒天の原料となり、20年前までは村人の一番の収入源であった。防腐、変色を防ぐため石灰を入れて保存した。とれる期間は夏の2、3ヵ月間で、熊本から買いつけに来る料理屋におさめた。昔は良くとれていたが、現在は海岸が埋め立てられてとれなくなった。

ヒロメは台風のととき良く海岸打上げられる。アントクメは戦前まで田植えの頃酢和えにしてよく食べたが、現在は食べない。アントクメは夏までにとれるが、5月の台風で波打ちの際に海岸に上がる。マクリは海人草といい、夏にとれる。昔は煎じて小学生の虫下しの原料として用いられた。

カジメは昔おかずとして酢のものにしたり、大根などを入れて煮物にしたりした。ムカデノリは酢のもの・酢味噌でよく食べる。ウミショウブはブダイ漁の釣りの餌にする。オオオゴノリは夏にとれる。煮るとところてんができる。

戦前までは漁で水揚げが1万円以上あったら万越し祝で親方からご馳走があった。1ヶ月の水揚げで1万円を越え続けると万円さんといわれた。当時の1万円は現在で言うと5千万円くらいに相当する。

2 北浦町阿蘇

a H海士と漁獲物

阿蘇には海士が15人ほどいる。海士は漁場まで船で出かけてポンベを利用して潜る。漁獲物は海士によって異なり、それぞれアワビ専門、ウニ専門、サザエ専門といい、一年中主にとる得意の漁獲物がある。

1955年生まれのH海士はサザエが主たる採取物である。アワビもサザエも昔よりとれる場所が深くなったという。20年前は2~3m潜ってもサザエが岩場に密かに固まっていたが、当時はまだ相場があまり良くなかった。現在は20m以上を潜らなければ獲物がない。

H海士は、サザエはアワビよりとりやすく、ただ拾って網に入れるだけなのでサザエを主にとるといふ。また、アワビは岩の穴の中を一回一回覗いてとらなければいけなく、一日潜っても1kgほどしかとれない。サザエは1kg約1600円で安い、アワビよりとる量が多い。とってきたサザエはカゴのまま海の中に生かしておき(写真1)、得意先の旅館や食堂に売り渡している。

タコはサザエと一緒に発見したら捕獲する。漁場は決まっていないので皆好きなようにとっている。阿蘇にはH海士と同じくウニとり専門の海士が4人ほどいる。

海藻の採取は現在行なわれていない。潜ってとる海藻はヒジキ、ムカデノリぐらいである。ワカメは自家用で採取する程度である。テングサ、トサカノリは潜ってとるには採算が合わないので採取しない。

1950年代まで多くの若い男は巾着網(小型まき網)漁業^(注2)に携わっていた。当時長男は家の後を継ぎ、次男、三男は主として巾着網漁に従事した。しかし、漁獲量が少なくなり、巾着網漁が無くなって巾着網漁に従事していた人たちは転業して商売をしている。H海士は他の仕事がなく潜りをしている。潜水漁はとれる漁獲物が少ないので、自分の息子や娘には後を継がせず、高校卒業してから会社に勤めさせるという。

b 漁場

漁に出る時間は大体午前10時頃であるが、H海士は朝5時から船で漁場に行き、午前8時半頃まで潜る。昼は暑いので涼しい朝早いとき漁に出る。冬も同様である。H海士が潜るところはほとんど決まっている。他の海士たちも皆それぞれ自分の「あじろ(魚、サザエなどの多くとれる場所)」で潜る。あじろは互いに隠しあって教えないので他の人が潜っているところは分からない。あじろの漁場は北浦町から蒲江までで、山当て(山の方向や形状を目標にして)であじろを探す。

船に乗って漁場に出るときは、潜る人が多く漁場が狭いのでより良い場所へ行くために、時速40kmで走っていく。漁具は鉤だけである。良くとる人は漁に出てすぐ帰ってくる。操業は皆夫婦でしている。妻は船上で船を操作し、夫が潜っているところは泡が出るからその後へと操縦していく。海士はそれぞれポンベに空気を入れる機械を持っている。ポンベは1本で6万円であり、10年くらい使用することができる。毎日空気を入れておき、漁に出るときは2本を携えて行く(写真2)。

c 出稼ぎ

H海士は毎年熊本、四国、日南によく泊まりかけで出稼ぎに行く。親方が1ヵ月間という期限つきで漁場を買いとり、H海士に海藻とりを頼みに来る。その期間はおっぱら海藻だけをとる。操業できる期間は2週間ぐらいで、朝8時から昼間まで潜る。四国は海が深い、透明度がよく水深20mぐらいまで見えるほどきれいである。そのときは1人ではなく部落の7人ばかりと一緒に潜りに

行く。日南ではムカデノリを主として採取する。阿蘇でとったヒジキは熊本から買いにくる商人に売っている。

北浦漁業協同組合の「業務報告書」によると、1988年から貝類や海藻の販売記録が全く見当たらない。これは、現在は漁業組合に販売を委託せず潜水漁者が皆それぞれ個人的なネットワークをとおして漁獲物を売買しているためである。

以上の説明から北部沿岸地域では漁獲物の種類が男性と女性で異なっていることがわかる。女性は潜らず引き潮のとき海藻をとり、その種類は20種類以上に達する。その利用法は副食物から洗髪、張り物、虫下ろしなどさまざまであったが、現在は海浜の埋め立ててあまりとれなくなっている。

商品価値の高い海藻を採取する人が多かった時代には、漁場の口開け、口閉めを定め、漁業権を持つ人だけとるよう制限を加えた。しかし、とるものがない現在は漁業権がなくても村の人であればだれでもとることに制限を加えなくなっている。一方、男性はポンベを利用して水中深く潜り、出稼ぎ期間を除いて1年中、得意の漁獲物を中心にアワビ、サザエ、ナマコ、ヒジキ、ムカデノリをとっている。

III 中部沿岸地域における磯資源の利用

1 宮崎市青島

a Y海士の漁獲物と漁期

青島は2000年現在60代の海士2人のみ潜水漁に携わっている。昨年までは5人いたが、1955年頃は15人の海士がいた。1930年宮崎生まれのY海士は18歳の頃から青島で潜り始めた。歳をとっても1回の潜水時間は40秒から50秒くらいである。しかし、今は漁獲物の少ない浅いところで潜り、自家用の分だけとっているという。Y海士の年間の漁労活動をみると以下のとおりである。

春はトサカノリを5月までとる。トサカノリは塩をかけて天気のいい日に干してからからにして冷蔵庫に保管しておき、漁業組合には少し湿らせてから出す。これはきれいに選別しないから安く、卸価格は100g当たりで200～300円くらいするが、昨年は約500円と高価であった。

マガリやワカメ (*Undaria pinnatifida*)、ミル (*Codium*) は2～4月までとれる。マガリは火で溶かしてその汁をコンニャク状に固めて「マガリモち」(写真3)にして、酢味噌で食べる。これは高く豆腐の半分くらいの大きさで600円くらいする。ワカメやミルは1999年にはまったくとれなかった。

5～7月の梅雨時期にとれるムカデノリは、コンニャク状に作って味噌漬けにする。これは日南地域に多く、青島では自分たちで食べる分しかとれない。ムカデノリは梅雨時期に大きく成長する。

日南地域はこの時期が最盛期で大量にとれる。日南地域で採取されるムカデノリはきれいであるが、青島でとれるムカデノリは石が付着しているので後の処理が大変である。ムカデノリはとくに日南の鶯巣、伊比井、宮浦、油津あたりの海岸で多くとれて、南下するほどとれる量が多くなる。

テングサは7~9月までの夏の間でとれるが、需要がないので収入にはならない。青島ではオスとメスを指しているオドコとコドコの2種類のテングサがある。これを混ぜて炊くと美味しい寒天ができる。

ウニ漁は3~5月までの時期で、ナマコ獲りの時一緒にとる。ウニ漁が終わるとイセエビの網作りで忙しくなる。イセエビは9月から解禁になる。その前準備として網の破けを修理する。若い頃は夜の10時くらいまでイセエビ網作りが忙しかった。今は網がそれほど必要なく、昔の3分の1あれば十分である。イセエビ網漁の規模や状況についてY海士はこういう。

私は一本釣りは苦手な方なので漁船も持っていたけど売ったんですよ。目が悪いものだから、今は素潜りを専業にしています。6mくらいのボートの上で網を立てて、それでとれなくなったら潜って立てるんですよ。かえって潜った方がとれますよ。潜って見て、イセエビが顔を出しているようなところに網を巻いておくんですよ。それで次の朝行って網を揚げるんですよ。普通は鉤の曲がったやつで掛けてとるんですけど、それだと数が知れているんですよ。網だったら一度に5匹くらいかかるんですよ。穴とか窪みに網を巻き込んで出られないようにしておくんですよ。潜ってみたらイセエビが居ますからそこを狙って網をおくんですよ。夜行性だから夜になると餌を食べに出てくるんですよ。そのときに網に引っかかるんですよ。それで今の網は昔の網よりも糸が細かいし最高の網ですよ。10年後はイセエビが居なくなってしまうんじゃないかと思うくらい網の質がいいですね。乱獲してしまうんじゃないかと心配です。潜ってとるから居るところめがけて仕掛けるから掛かりがいいですわ。漁船で網を立てる場合は、長さ300mを立てるんですよ。その300mの網を一つの船が立てるんですよ。だいたい見当をつけて、1回やっていたところにS型に立てる人がほとんどです。まっすぐ立てるとイセエビがあまりとれないです。だいたい高さが約2mくらいですね。この海岸沿いと岩のあるところで漁をするんですね。この青島からずっと沖までのオドノ瀬まで立てますわ。イセエビは9月から翌年の4月15日までが解禁日です。それ以後から産卵期の8月いっぱいまでは禁漁期ですね。

Y海士がイセエビ漁に出る時間は一定せず、朝7時であったり9時であったりして、その日の潮流や天気によって異なる。風の場合には朝早く行き、波が荒いときはそのときの状況を判断してゆっくり行く。風のときは朝7時に出て夕方4時頃まで昼飯抜きで操業する。それで1日1万円になればいいところである。

イセエビは潜って網を立てればより多くとれる。イセエビをとるのは潜ってとると船を使うのと両方ある。9月解禁のときはボートで集中してイセエビとりに出る。それで1週間もすればとれ

なくなるので次は潜ってとるのに切り換える。そのときは仲間と共同で網立てをする。

イセエビ漁が終わると、次はアワビ・サザエ漁をはじめ。アワビは1月1日から9月までとることができ、10～12月は禁漁期になる。サザエとカキは一年中とっている。カキは最近、海が汚れたせいか蓋を開けてみると中身が無い。青島港に新しくできた堤防、港の入り口とキンチャク島辺りにはカキがまだとれている。

いつも漁は海士2人で相談して行なっている。今年は水温がずっと高かったから、海藻が全然無い。背の低い海藻は少しは出来ているが、ウニの餌になる背の高い海藻がないからウニもほとんどいない。

b 漁場

漁場は青島から内海のイルカ岬までである。河口からイルカ岬までは内海と青島の共同漁業圏に入る。同じ共同漁業圏に入っているが、両方の海士は互いに共同漁業圏に入ることを遠慮している。昔は両方の海士が仲良く行ったり来たりしてとっていた。しかし、今は青島にいる一人の海士が内海の漁場に行くのを反対しているので行かない。青島の海士が内海の漁場に行ったら今度は内海の海士が青島に来てとるからである。

Y海士は青島からドライブインの下まで潜る。イセエビは白浜の潮騒閣からドライブインまでの間に多い。あそこは入り湾になって波が高く漁船が浅いところまで来れないからそこだけイセエビが残っている。青島は浅いところまでイセエビがくるが、30反の網をもつ漁船4、5艘が来てとるからいないという。

c 出稼ぎ

Y海士は20代後半から30代の時、夏から秋にかけて海が時化する時期には出稼ぎに行ったが、それ以外はほとんど青島で潜っていた。1975年に出稼ぎ先の島根の親方が紹介した人と結婚した。ウニとりのため漁業組合の許可を取って島根、山口、岡山、舞鶴まで出稼ぎに行った。島根の門司まで行くのに車で8時間かかった。

出稼ぎ先の業者はウニ専門の商売人で、他県に行って漁業組合と交渉してウニをとらせてもらった。Y海士は出稼ぎ先の地元の人や自分が潜ってとった生のウニを下関や博多まで車で売りに行った。当時、ウニの荷受が下関しかなく、値段がよかったので日本全国からウニが下関に集まってきた。最近では韓国からもウニが輸入されている。

ウニを売ると、月給にして1万円くらいもらえた。不漁の場合はその半額になるが、当時は1万円であると高給取りのほうであった。しかし、売り先で泊まったり、下関から島根まで帰るのに時間がかかったりして割に合わない苦しい商売であった。山口や島根、舞鶴のウニは美味しかったという。

瀬戸内海は6人が出稼ぎ者がいたが、干満の差が激しくて漁にならなかった。段々と1人2人や

めていき、結局Y海士1人だけ残った。また、ウニが市場に大量に集まってその値段が下がったから出稼ぎを続けられなくなった。親方はウニ商売をやめてモズクの商売を始めた。沖縄から来るモズクで儲かって今は美濃水産という大きな問屋になっている。

Y海士はしばらく大工をやったこともあるが、「目が悪く、耳がよく聞こえないので、自然と海の方に足が向いた。海の仕事は自分の仕事で、他人に使われないし、気兼ねしなくていい。あの当時は漁獲物で1日1000円になったら儲かったほうであった。今は1万円にならないと生活が成り立たない」という。

d. Y海士の半生

Y海士の親父は洗面器や盥などを作る桶屋であった。小学6年生まで木花にいたが、木花では親父の桶屋があまり人気がなく青島に来た。青島では桶屋の仕事が多かった。当時、桶、洗面桶、洗濯桶、寿司桶などは結婚するときの嫁入り道具として必需品であった。後はプラスチックのものが主流になり、桶屋は続けられなくなった。桶作りは難しい。山に行って業者から木を買い、担いできて、割って天日に干してから乾いたのをカンナで削って作った。

学校を卒業してから青島造船所に入った。あの頃は小学校6年から高等科2年までで、学校を卒業してからすぐ造船所にまわされた。高等科2年は今の中学2年である。当時は高等小学校、尋常小学校と言っていた。

戦後は生活が厳しく食べるのが精一杯であった。皆闇市で物々交換して警察に捕まる人もいた。当時、カボチャやイモなどを米と交換し、米は配給制で売買することができなかった。Y海士の家は闇で濁酒を作っていた。食べ物がなく山に行って落をとったり、海に行つて貝をとったりするうちにだんだんと海で潜るようになった。潜りの技術は8、9歳から川潜りをして遊びながら自然に覚えた。

当時、漁獲物は多かったが、買い手がいなかった。漁業組合は海士の漁獲物を受け付けなかったから内海と白浜にそれぞれ1人海士のとった漁獲物を買取る業者がいた。彼らは海士の漁獲物が1kgあっても600gしかないと言計りを騙した。他に買い手がいなかったから売る人は文句を言えなかった。

1955年頃から旅館が海士のとった漁獲物を買うようになり、漁業組合も漁獲物を受け取るようになった。またこのときから漁具もすっかり変わり、ウエットスーツ、足ヒレ、一眼眼鏡が使えるようになり、耳に水が入らないように頭巾を被ったりして海に潜るのが楽で万全の状態になった。ウエットスーツもだんだんと流行して、高いにもかかわらず結構皆が買い始めた。今は買いに行かなくても電話一本で製造会社から送られてくるが、あの頃は自分が製造会社のある鳥取まで行って寸法を測ってもらわなければならなかった。1957年頃に初任給は4200円であったが、ウエットスーツは当時、約1万円であった。前はタイヤのチューブのようなゴムであったが、今は気泡の入った柔

らかいものになっている。

ウエットスーツがない頃は季節に関係なく1日3回しか潜れなかった。その間は、漁の前に焚き火を焚いておいて海からあがったとき、冷えた身体を温めた。休みの間は焚き火でイモやタコ、貝を焼いて食べたりして無駄話が多かった。浮きは中に空気の入った桶のようなものを使っていたが、今はゴム製を使っている。

今は海が時化て漁ができないときは3食食べるが、漁のときはほとんど食べない。物を食べると息がきつくなって深い所に長く潜れなくなるからである。

漁獲物に買い手がつき、漁が楽になってから潜り専門者の数が増え出した。今は1人で気に入った場所へ時間に関係なく漁に出ることができる。しかし、当時は漁に出る時間や場所を皆と相談してから決めた。海士は多いが、漁場が狭く、共同でしないと漁場争いが始まるからであった。

2 宮崎市内海

a S海士の漁獲物と漁場

内海には皆60代後半の海士が4人いるが、3人が潜水漁を専門としている。内海の漁場はイルカ岬から青島までで、漁業組合は別々であるが、漁場は一緒である。内海の海士の漁の仕方も漁獲物も青島と同じである。

1934年内海生まれのS海士は青島のY海士の知り合いである。互いに連絡しあって各々の漁場の漁獲物の出具合や風向などの情報を交換し、S海士は内緒で内海と青島の漁場を行ったり来たりしている。内海の他の海士は青島の漁場にほとんど来ない。

S海士によると、「今まで1時間の漁でとった漁獲物の量が、今度は2時間ぐらい潜らないとその量にならない。そのうえ密漁者が多く、ことに夏や休日、日曜日に多い。密漁の現場をみたときはやかましくいうが、彼らは海士たちの目が届かないところや、海士が漁を終えて帰った後に来る」という。

潜る時間は潮によって異なる。漁を一番左右するのは天気である。低気圧が西の方を通ったときは潜るが、沖のほうを通ったときは後から波が出てくるから潜らない。今年は12月から時化ばかりでほとんど潜りに行かれなかった。

漁業組合がアワビの稚魚を北浦の水産試験場から買ってきて禁漁区に3年から5年間、期限を設けて放流して育てるが、漁獲量は少ない。一般人の密漁が多く、漁獲物の大きさに関係なく乱獲するのも漁獲物の量が減る一つの原因であるという。海士たちは決められた規格より小さいのはとらない。

S海士は小さいアワビを見つけたときは、岩を叩いて岩の中にアワビを引っ込ませる。そのままにしておくとも一般人の人が来たときにとられるからである。漁場を一回りして戻ってきても小さいアワビは岩の中に引っ込んだままにいる。そのくらいしないとアワビが無くなってしまうからである。潜って20分経っても漁獲物が見あたらない場合、身体の調子が良いときは1時間ほど潜りつづけるが、

身体の調子が悪いときは早く漁を諦める。漁場によっては漁獲物が多くとれる場所、少ない場所がある。漁獲物が良くとれる場所は数十年間潜っているからよくわかる。しかし、その場所も年々ととれる量が少なくなってもう15年前の3分の1もならないという。

そのためか内海の家士は互いに競争相手として牽制しあっている。たとえば、S家士は青島のY家士とは互いに情報交換をし、一緒に潜ったりする。しかし、同じ部落の家士とは情報交換もせず、一緒に潜ることはしない。自分のあじろが無くなってしまうからである。

また、海藻の生え具合やよく生えている場所は青島のY家士と互いに教えあう。また、春にとれる海藻のマガリを豆腐に加工するとき、その作業工程や水の加減を他の家士には教えないが、青島のY家士には教える。さらに、他の家士たちはS家士がカツオ漁に出て帰ったとき、S家士に彼らが潜ったという嘘の場所を教える。S家士は彼らが潜っていない場所に行くが、そこはすでに他の家士が潜った後の場所であったりする。何回か同部落の家士に騙されてからは互いに情報交換をしなくなったという。

S家士はアワビやウニ、海藻のマガリをとりながらカツオ漁も行なっている。漁期は9月までであり、海藻をとったりウニをとったりするときはアワビをとらない。正漁業組合員には海藻やアワビ、ウニとりを許可しているが、準組合員には海藻とりのみ許可している。

b S家士の半生

S家士は潜りの仕事を好きであることもあるが、手に職を持ったほうがいと親から言われて16歳のときから潜るようになった。家士であった父親と一緒に潜りながら漁獲物の多いところなど一通りを1年間習い、後は自分で憶えた。1年間潜ってようやく人の半分くらいとれるようになったが、耳が悪くなって潜ることを諦めて船に乗った。3年間カツオ漁船に乗り、帰ってからまた潜ったが、水圧で中耳炎になって潜れなくなり、再び船に乗って帰ってきて潜ることを反復をしながら、今に至っている。今は耳に水が入らないように帽子を被る。

カツオ漁船に乗ったときは約40人が団体生活をしていた。カツオ漁船は普通南方に行くが、S家士に乗った船は台湾近くまで行った。正月過ぎた頃宮崎から出ていくときはフィリピンルソン島近くまで行った。豊漁のときは早く帰るが、不漁のときは食料か、燃料か、餌かのどちらが無くなるまで帰らなかった。その頃はまだ沖縄は米国の占領地で入港手続きをしないと寄られなく、奄美大島にやっと帰るくらいであった。

以上のように中部沿岸地域は磯資源や家士の数が少なく、その採取活動はほとんど男性によって行なわれている。家士は素潜りでアワビ、サザエ、カキ、トサカノリ、マガリをとりながら、イセエビ漁やカツオ漁にも従事している。マガリを利用した「マガリもち」は青島、内海という限られた地域で春のみ作られ、漁業組合をとおして販売されている。

その一方では磯資源利用をめぐる、村内では海士同士で牽制し合い、海士以外の人による磯資源の「ぬすみ」に悩まされている。

IV 南部沿岸地域における磯資源の利用

1 南郷町K島

a K海士と漁獲物

K島の海藻とりは女性の仕事であった。ハギノリは岩の上にべたっと着いているのを2月頃からとり、水洗いして砂糖醤油で煮しめたり、味噌汁に入れたりして食べる。マガリは、中部地域と異なって熱湯をかけ酢醤油で食べる。マツバノリは5月からとり、吸物に入れて食べる。

ムカデノリは6月から解禁され、8月までとる。火で溶かして固め、味噌漬けで食べると、歯ごたえがよい。日南海岸地域でよく食べる。乾燥したムカデノリ100gを水に戻すと10倍の量が増える。海からとってきたムカデノリは真赤であるが、天日に干して洗うことを4回繰り返すと赤色が薄くなる。糊状では障子ほりに使うとフノリより大変便利で、剥がすとき簡単に剥げる。

3人の潜水漁者は1月から8月までアワビ、トコブシ、サザエをとり、ウニは1月から4月までとる。漁獲物は個人別に南郷市場に出して委託販売している。

イセエビ漁期は9月1日から翌年の4月14日までで、K海士以外の漁師たちは潜らず船でとっている。イセエビは正月を前後にして値段が一番高くなる。毎月陰暦の13日から17日まで満月の5日間はイセエビ漁を休む。この時期はイセエビのかかりが悪いからである。

イセエビ網の反数は時期によって決まっており、網をかけておく時間も少し異なる。たとえば、9・10月は50反で、1日間網を海の中にかけておく。しかし、11月からは30反になり、このときは網を2日間かけておく。水揚げ時間は、潮流によって夕方にするときも、また翌日の朝にするときもある。イセエビ漁は夫婦で行っている。1ヶ月の間、10～20日間は漁をし、残りの日は網の修繕をする。

アワビは、1人の海士がとりに行く。サザエはたまにイセエビ網にかかってくるくらいでありとれない。

K海士は中学校を卒業してからカツオ漁船に乗ったり、東京で働いたりしていたが、結婚後はK島に戻り、潜水漁と並行して民宿を営んでいる。

b K島の由来

K島は2000年3月現在、島の人口は54名、14世帯である(写真4)。分校が1個あって12軒が全部親戚である。12世帯が漁業を専業とし、定置網ではミズイカ・テシナ・キビナゴ・ヒラゴ・イワ

シをとり、引縄ではカツオ・マグロ(シビ)をとり、延縄ではカサゴ・キハダをとることを時期的に繰り返している。残りの2世帯は分校の教員、砂利運搬に携わっている。

K島の歴史は1876年、愛媛県宇和島出身の人が61円で市木の林今朝六太郎という人から買い取ってから始まった。そのときの売買契約書は区長のところで保管されている(写真5)。契約書には第3代目の人が島の所有者になっている。第1代目は最初、日南の服部家に漁師として下働きで来て、南郷町大島に移住し、その後K島に渡って四国の兄弟や姉妹を呼び寄せて島を開拓したという。

また別の説では、一家13人が四国から最初、大堂津に移住し、その後、大島、目井津、串間市市木の郡司分などに分かれ住むようになったという。大堂津の山下家、大島の山田家、郡司分の岩満家などは次に述べるが、K島の宮崎家と船塚家の通婚圏と重なり、宮崎家と深いゆかりがある事は間違いないようである。

市木小学校のK島分校は1934年、2階建ての2階で写真家の人が開いていたのが始まりである。K海士によると、それまでは海が荒れると登校できず、また登校しても天気が悪くなると、授業の途中に島に戻らなければならなかった。そして1年の中に100日は学校を休み、まともに勉強ができなかったという。

島には漁以外は仕事がなく、漁業以外の仕事につくと通勤が大変で、南郷でも2時間はかかる。また、高校に行くにも時間はかかり、ほとんど下宿をしているから、若い人は就職とともに次第に島を離れていく。

c 通婚圏によるネットワーク

K島には島民の口伝えや1984年に作成したK島分校創立五十周年記念誌によると、初代の宮崎さんはK島を娘と末子に分け与えた。そして末子には四国の宮崎家を名乗らせ、娘には船塚家を名乗らせた。財産も二分して3代目あたりで土地を宮崎家と船塚家に分けて登記した。現在7世代まで記録されている。

宮崎家・船塚家の家系図(図2)に基づいて嫁の出身地を分析してみると、表1のとおりである。既婚者の70%以上がK島に隣接した南郷町、市来市、串間市の沿岸地域に集中している(図3)。残り約26%は、未婚時に死亡した人、養子に行った人、あるいは南郷町などに転居した人などである。

3代から7代までの嫁の出身地別割合をみると、既婚者数の約3割を占めているのは南郷町出身でK島に近い栄松、夫婦浦の出身が最も多い。次は既婚者数の2割以上を占めているK島出身で、島内での結婚者が最も多いのが注目される。その次は市来市、串間市順で約1割ずつを占めている。

このようにK島における宮崎家・船塚家の嫁の出身地は、3代目から宮崎南部地域の南郷町、市来市、串間市が多い。少数しか把握できないが、娘を嫁に出す地域も嫁をもらう地域とも重なっている。これらの地域は近藤家・船塚家との婚姻関係によって一つの通婚圏を形成している。この通婚圏は移住先で形成された移住者間のネットワークであり、異人として移住先で根付いていく一つ

の戦略の現れではないと思われる。

表1 K島における世代別花嫁出身地表

	南郷町	K島内	市来市	串間市	その他	不明	合計
3代目	3人	2人	0人	0人	0人	0人	5人
4代目	7人	5人	3人	2人	1人	0人	18人
5代目	3人	0人	2人	0人	1人	8人	14人
6代目	0人	2人	0人	1人	0人	3人	6人
合計	13人 (30.23%)	9人 (20.93%)	5人 (11.63%)	3人 (6.98%)	2人 (4.65%)	11人 (25.58%)	43人 (100.00%)

以上の説明からわかるように、南部沿岸地域では女性と男性の両方が磯資源の採取・利用にあたり、海女はムカデノリを含めた海藻を中心に、海士はイセエビやウニ・アワビを主な漁獲物としている。ムカデノリの味噌漬けはこの地域独特の保存食である。また、この地域は四国からの移住者が多く、移住者間のネットワークをとおして一つの通婚圏を形成していることが注目される。

V 海藻利用にみられる日向灘沿岸の食文化

1 九州地域の磯資源の種類別生産高

1997年、九州地域における磯資源の県別生産高をみると(図4)、もっとも高い地域は長崎県で九州の総生産高のが約50%を占めている。一方、日向灘に面している宮崎県は九州地域における磯資源の県別生産高の約3%に過ぎず、佐賀県に次いで最も少ない。

次は磯の資源別生産額高をみると(図5)、アワビ・サザエのような貝類が総生産額の約60%を占めもっとも多く、ワカメ・ヒジキ・テングサのような海藻類は総生産額の約10%でもっとも低い。

長崎県における磯資源の生産量の中、海藻類が総生産量の約6割を占める(図6)。その中で生産量が多かったのはワカメで、その次がヒジキである。しかし、生産額が多かったのはアワビ・サザエのような貝類で、その次はウニ類である(図7)。

一方、日向灘沿岸における地域別磯資源の特徴をみると、イセエビとともに北部沿岸地域はサザエ・ワカメを、中部沿岸地域はアワビを、南部沿岸地域はテングサを主な漁獲物としている(図8)。ことに、イセエビは宮崎県の磯資源の総生産額の約7割を占める(図9)。宮崎県におけるイセエビの地域別生産高をみると、南部沿岸地域の生産量が多かった総生産高の50%以上を占め、北部沿岸地域はもっとも少なく総生産高の約10%を占めるのに過ぎない。イセエビ漁の最盛期は9月と10月である。北部沿岸地域はこの2ヶ月間の生産額が総生産額の約4割を占めるが、南部沿岸地域は約7割を占める。中部沿岸地域はもっとも多く約9割を占める(図10)。その漁法は潜水漁法と船を利用した網漁法である。

しかし、これらの分析基準や結果は九州全体のレベルであって、前に述べた日向灘独特なローカ

ルレベルの磯資源利用の特徴はほとんど読みとれない。次はローカルレベルにおける磯資源利用についてみてみよう。

2 海藻利用にみられる日向灘沿岸の食文化

ローカルレベルでの磯資源利用について、中部地域Y海士の1991年から1999年までの9年間の漁獲活動をみてみよう。それによると、Y海士は魚類を除いて通年間15種類以上の磯資源を素潜りで捕獲している。その中でもっとも生産額の比重が高いのはイセエビで、漁獲物全体の約43%を占める。一方、ほとんど注目されていないマガリ、トサカノリのような海藻類は生産総額の約1、2割に過ぎない（図11）。

しかし、マガリやムカデノリは日向灘独特の利用の仕方がある。すなわち、両方とも熱湯に溶かしてゼラチン状になったのを冷やせて固め、寒天のようにして食用としている。マガリ（写真6）は海からとってきて選別をし、きれいに洗って20～30分間強火にかけて溶かすと緑色になる（写真7）。そのとき水の加減の調節は大切である。水の量が多いと柔らかくなり、水が少ないと固くなるからである。海藻を火にかけて形が崩れた緑色の煮汁をタテ75cm、ヨコ50cm、幅5cmの箱に流し込んで固めた後、均等に10丁に切り分ける。これを漁業組合に出荷すると、相場がよいときは1丁500円から600円にする。春先の3月まではきれいな緑色になるが、その後は段々色が薄くなって値段も落ちていく。またとってきて一晩以上寝かすときれいな緑色が出ない。きれいな緑色と適当な固さ、その作り方は長い間の経験の積み重ねで人それぞれで、互いに秘密としている。これは青島や内海のみ作られており、酢味噌で食べる。

ムカデノリはマガリと同じ作り方で、水の加減や色の調節は造る人の好みと長い経験による感によるが、マガリより固く赤色に近い（写真8）。女性たちは浅いところで潜ってとるが、男性たちは船で出て深いところで潜ってとる。それぞれムカデノリをとる秘密の場所（あじろ）がある。

海からとってきたムカデノリは、きれいに洗って乾燥することを4、5回ほど繰り返す。こうして乾燥させておいて必要なとき5、6時間水で戻し、20～30分間火にかけて海藻がどろどろになって焦げない程度に煮詰める（写真9）。バットの底に塩を少量ふりかけ、煮詰めた汁を入れ、その上にまた塩をふりかける。3、4時間してコンニャク状に固めたのは10cmの大きさに切って味噌と交互に漬け込む。そして4、5日してから食べられる。塩の加減と味噌の香り、こりこりとした歯ごたえが味の決め手になる。昔は保存食として盆、正月しか食べられない御馳走であった。

VI おわりに

以上のように、日向灘沿岸は地域によって磯資源の漁法や利用法において若干の地域差がみられる。漁法からみると北部沿岸地域では妻は船を操作し、夫はポンベをもって潜って得意の漁獲物を中心

にとっている。海士の数ももっとも多く、漁獲物の種類も多い。一方、中・南部沿岸地域は素潜りでイセエビ魚を中心にし、副次的に貝類や海藻類などをとっている。また、海士や漁獲物の数をも少なく、カツオ漁、民宿などの兼業を兼ねている。南部沿岸地域は海女も潜って海藻をとっているが、イセエビ、アワビ、サザエ、ウニなどは主に海士が潜ってとっている。

次は磯資源の利用法について地域別にまとめてみると、表2のとおりである。海藻類の中には特定地域のみ限られて少量が生産され、古くからその地域の人々のみ好んで利用してきているものがある。北部沿岸は寒ヒジキ、中部沿岸はマガリ、南部沿岸はムカデノリがその代表的な例である。これは九州地域全体の磯資源の統計資料には現れてない。また潜水漁者の漁獲物の中で1割も満たない漁獲量である。しかし、その地域の人々には旬の味として欠かせないものである。地域の限られたローカルな磯資源であるが、ムカデノリは懐かしい味として福岡や東京の宮崎物産展にも出されている。

これら海藻類の栄養効果を含めて、日向灘沿岸地域のみ用いられている海藻名と学名との対照研究、南部沿岸地域のムカデノリ利用法と、同じ南海型気候区に属し、宮崎への移住者が多い紀伊半島や四国南部沿岸地域との関わりについては今後の研究課題としたい。

補 記

本稿は、1999年4月から2000年3月までの現地調査は宮崎学術振興財団から研究助成をうけて行ったものである。調査の際は伊豆凱夫（宮崎市役所）さん、高橋一身（宮崎市役所）さん、岩切恭子さんを含めて現地の方々は大変お世話になった。本稿の執筆に当たっては内嶋善兵衛先生（宮崎公立大学）から貴重なコメントを頂いた。ここに記して謝意を表したい。

【 注 】

- (1) 海藻中に多量に含まれる多糖類は、植物繊維として生体に対する様々の健康維持機能をもつ。紅藻類には主として寒天、カラギーナン、ポルフィランといった細胞間粘質多糖類が含まれ、緑藻類にはセルロース、キシランなどの細胞壁多糖類とラムナン硫酸のような水溶性硫酸多糖質が含まれる。より詳しい成分については以下の論文の参照を要する。
佐藤信武、赤嶺そのみ 1992 「紅藻類・緑藻類における多糖類の分布と濃度」 『平成3年度水産物健康性機能有効利用開発研究の成果の概要』水産庁研究部研究課、159-167頁。
- (2) 巾着網漁業は1938年頃愛媛県から導入された漁法である。漁獲高の飛躍的な増大で、村民の生計や村・漁業組合の財政に大きな影響を与えることになり、巾着網漁業に対する村経済、村民生計の依存度が極めて高くなった。1947年、宮野浦の巾着網漁業の許可を受けたのは4統である。1952年に許可を受けた巾着網漁の規模をみると、従業員は家族1人・雇用74人、使用漁船は18トン級一隻、9トン級一隻、1トン級4隻である。漁期は7月から3月まで（出

漁費数160日)の操業であった。給料諸手当は漁獲高から諸経費を差し引いた分から乗子五分、船主五分であった。漁獲高は地元23%・地元以外68%・その他9%に出荷された。地元23%は地元市場の消費能力を示しているものであり、漁獲高の多くは地元以外の市場に依拠していたといえる。

【 参考・引用文献 】

- 内嶋善兵衛 2000 『宮崎の気象環境と農業：その現状と問題点』
宮崎21世紀づくり地域振興財団。
- 大島勝太郎 1949 『海藻と漁村』 目黒書店。
- 小幡彌太郎 1961 『日本人のたべもの』 河出書房新社。
- 岡村金太郎 1922 『海藻と人生』 内田老鶴圃。
- 北浦町史編纂委員会 2000 『北浦町漁業史』 (出版予定)
- 楠本 正他 1981 『九州の漁業 2 漁業・諸職』 明玄書房。
- 千原光雄 1991 (1970) 『標準原色図鑑15 海藻』 保育者。
- 宮下 章 1990 (1974) 『ものと人間の文化史11 海藻』 法政大学出版局。
- 宮崎農林統計協会編 1998 『宮崎県水産統計』 宮崎県。
- 山田信夫 2000 『海藻利用の科学』 成山堂書店。
- 山中英明、田中宗彦 1999 『水産物の利用：原料から加工・調理まで』 成山堂書店。

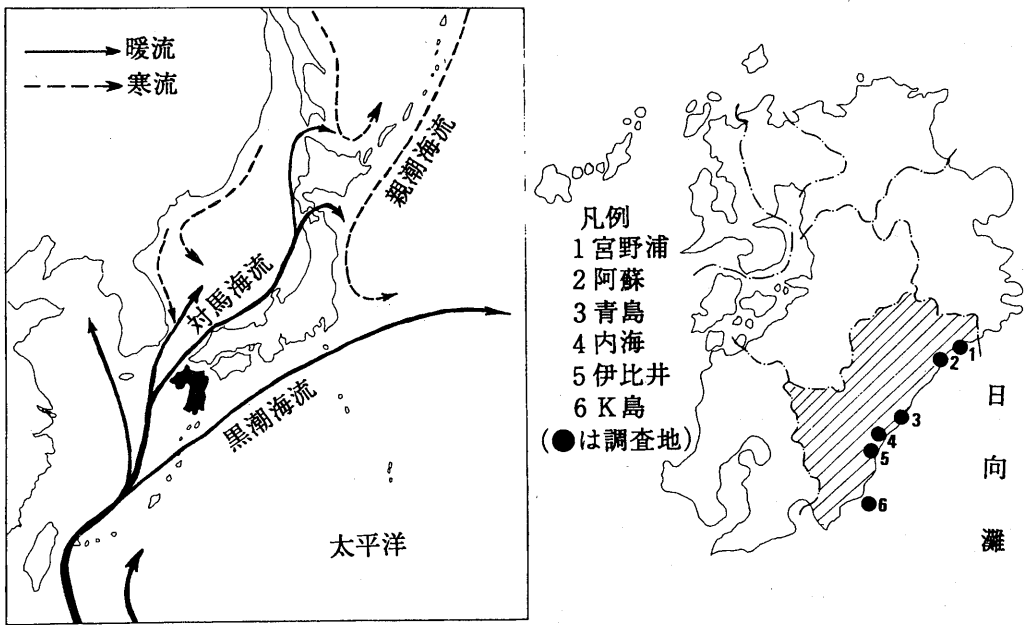


図1 日向灘の地理的位置 (内嶋 2000を参考に作成)

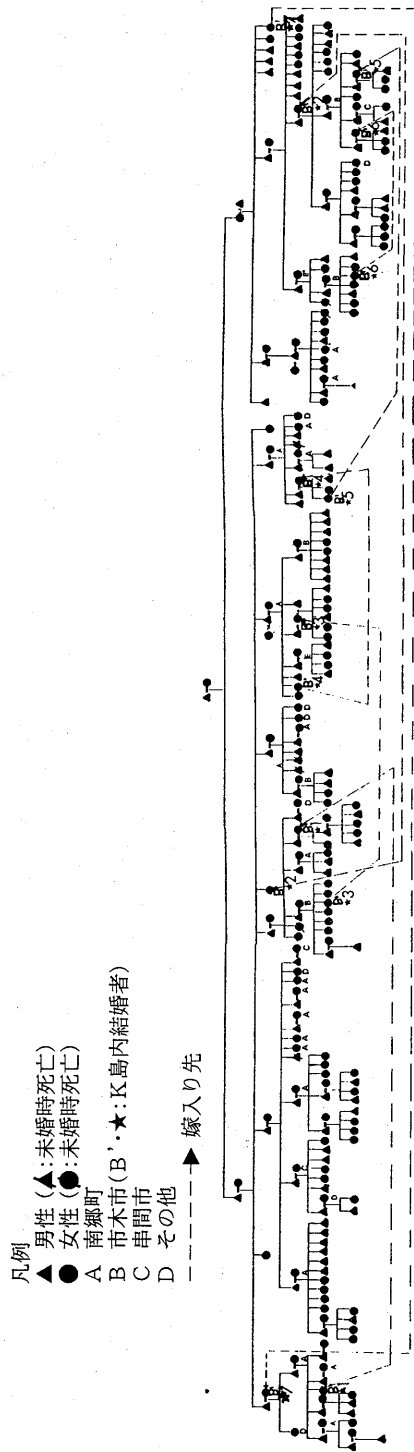


図2 K島の宮崎家・船塚家の家系と嫁の出身地表示図 (1984年宮崎家・船塚家の家系図と聞き取り調査に基づいて作成)

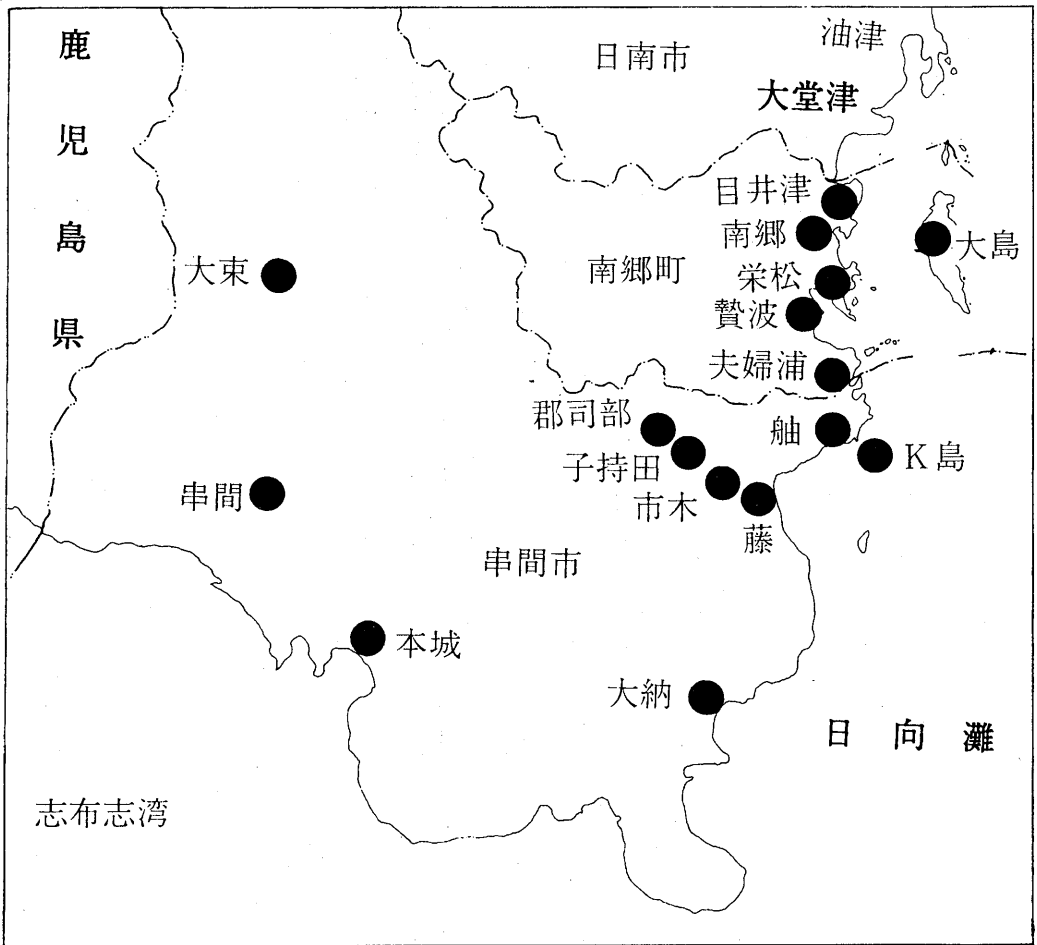


図3 宮崎家・船塚家の通婚圏 (●は嫁の出身地)

磯資源の利用と食文化に関する事例研究(1)：日向灘沿岸を中心に (李 善愛)

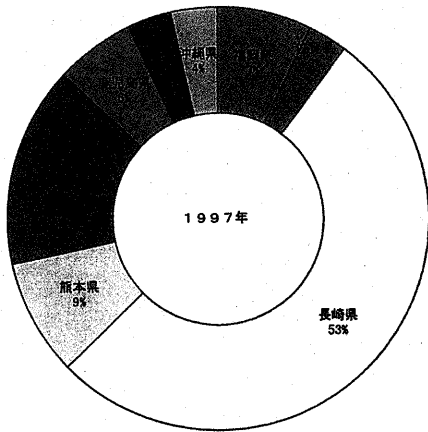


図4 九州地域の県別磯資源の総生産高

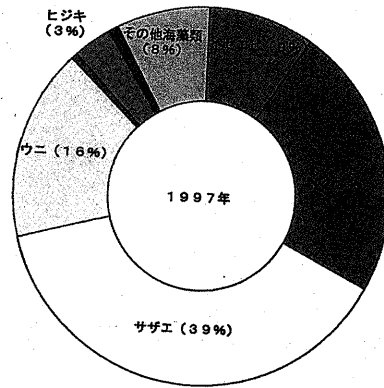


図5 九州地域の磯資源別総生産額高

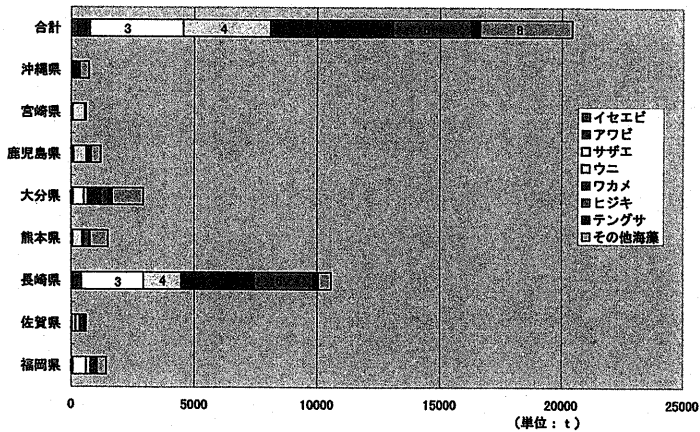


図6 九州地域の県別磯資源別生産高

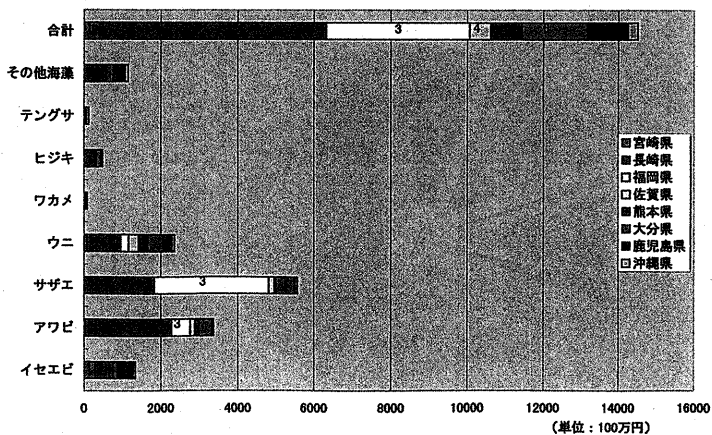


図7 九州地域の磯資源別生産額高

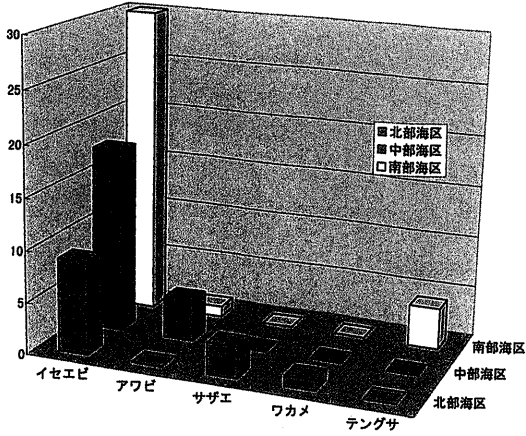


図8 宮崎県の地域別磯資源の生産高(単位: t)

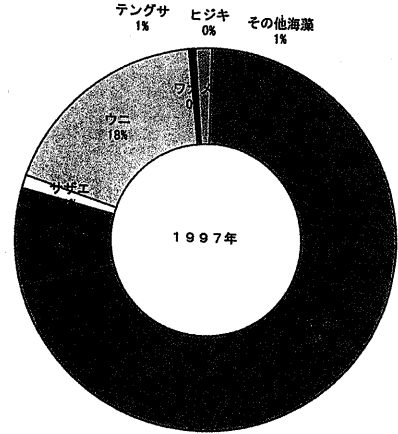


図9 宮崎県磯資源生産額高

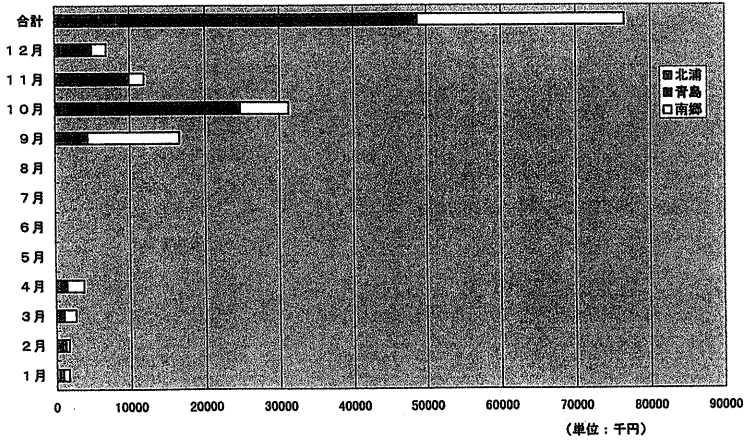


図10 平成9年宮崎県の月別地域別イセエビ生産額

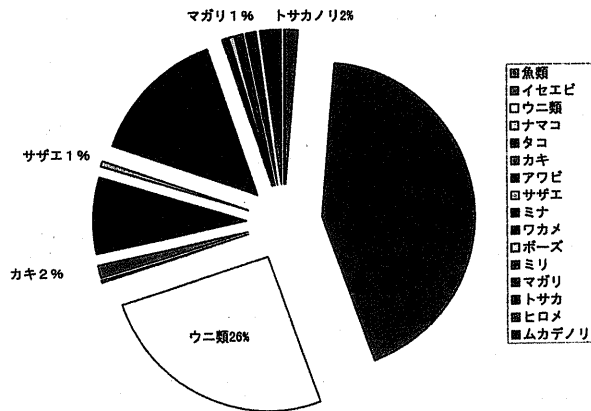
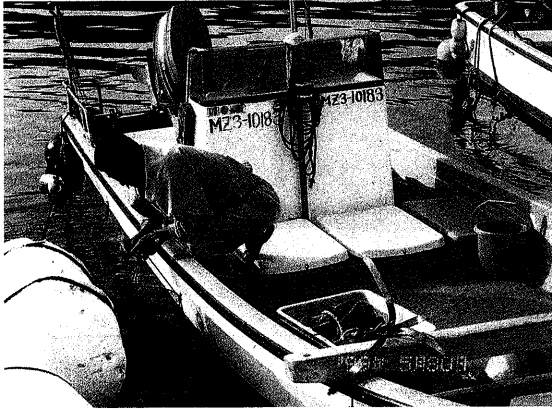


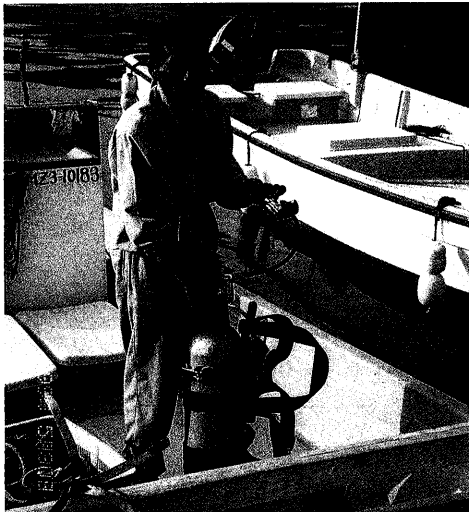
図11 Y海士の捕獲物の種類別獲総額

表２ 宮崎地域の磯資源の捕獲時期とその利用

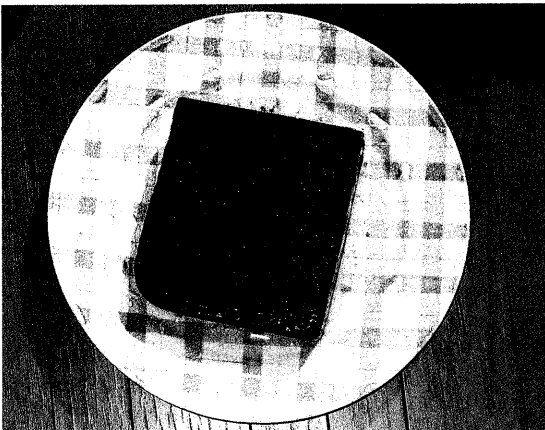
捕獲時期	北部地域	中部地域	南部地域
1月～3月	ヒトエグサ：吸物 アオサ：吸物 ヒジキ アオノリ：味噌汁、寿司 トリノアシ：酢味噌、酢醤油	トサカノリ イセエビ サザエ ミル マガリ：豆腐、酢味噌	ハギノリ：砂糖醤油煮 イセエビ トコブシ ウニ
3月～4月	トサカノリ ユカリ：ところてん ムシギリ：ところてん テングサ フノリ：張り物、着物の糊付け、髪の手洗剤 海の本オズキ：遊びの道具	ワカメ ウニ ナマコ	マガリ：酢醤油
5月～8月	オゴ：寒天 ヒロメ アントクメ：酢和え マクリ：虫下し カジメ：酢の物 ムカデノリ：酢味噌 オオオゴノリ：ところてん ウミシヨウブ：ブダイ釣りの餌	テングサ ムカデノリ：味噌漬け アワビ カキ	マツバノリ：佃煮、味噌汁 ムカデノリ：味噌漬け
9月～3月	イセエビ	イセエビ	イセエビ



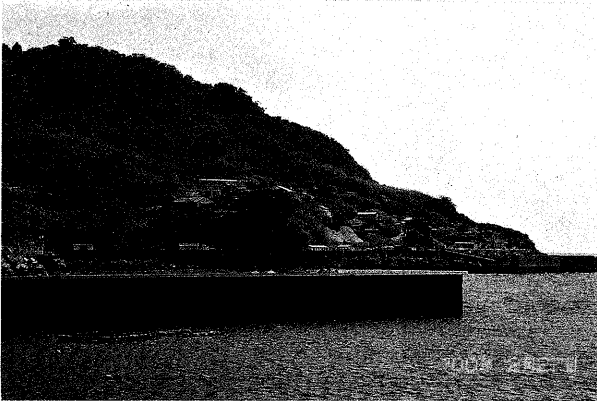
(写真1) H海士
漁獲したサザエをカゴ
に入れて海の中に生か
しておく。



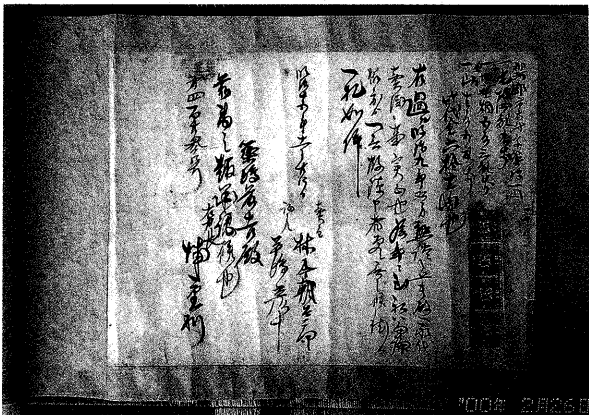
(写真2) ポンベと海士
明日の操業準備をして
いる。ポンベには新し
い空気が入っている。



(写真3) 「マガリもち」



（写真4）K島



（写真5）保管している
K島の売買契約書



（写真6）きれいに洗っ
たマガリ



(写真7) 緑色になった
マガリの煮汁



(写真8) 味噌漬けした
ムカデノリ



(写真9) ムカデノリ