

Story #9 基幹産業を牽引した「底曳網」



旧瀬戸邸

箴島 義春さん

底曳網漁により昭和の稚内を牽引した瀬戸常蔵。激動の歴史を彼の残した財産とともに振り返る。

■瀬戸常蔵と いう人物

瀬戸常蔵は明治四十二年に東利尻町鴛泊字本泊の漁村に生まれ、若くして漁業に従事し兄と共に父の船に乗り込み、二隻の動力船でタラ釣りや底曳きなどをしていました。

昭和十一年に稚内に渡り、中型機船底曳網漁業を営む一方、石油会社や水産加工場など次々と事業を起し、経営手腕を発揮した人物です。常蔵は宗谷機船組合長、道機船連会長などを歴任し、稚内機船組合の初代会長に就いています。また、沖合底曳漁船の北洋転換や本道漁業者の遠洋への進出の先頭に立ち、その発展にも輝かしい歴史を刻んだ時代の

立役者でもあります。

二百海里時代に入り、北洋漁業の規制が強まる中、日ソ漁業交渉にも政府顧問として心血をそそぎました。それら数々の功績を称えられ、稚内市名誉市民、勲四等旭日小綬章など数多くの称号を得ています。

■底曳船と 水産業

常蔵の尽力もあり、稚内の水産業は昭和二十年頃から昭和四十年代にかけて、沖合漁業、沿岸漁業、それに係わる水産加工業と、地域発展に大きく寄与してきました。た基幹産業の一つでした。その中でも稚内は底曳網漁の前線基地として、国内各地から人が集まり、活気に満ちあふれていましたが、昭和五十二年、日本の遠洋

漁業に大きな打撃を与える二百海里漁業専管水域が設定されました。

これが原因となり、沖合漁業が北方のロシア海域の漁場から締め出されることになってしまいます。このとき特に苦労したのは、沖合船の大幅な減船を余儀なくされたことだったそうです。昭和五十二年に行われた第一次減船では組合長の常蔵が国や道の要請に基づいて行いましたが、昭和六十一年の第二次減船時には常蔵が体調を崩し、副組合長だった米倉弘が中心となって行いました。

稚内の人口も、資源の減少などが原因となり、昭和五十年をピークに減少し、漁業に携わる人々の数も年々減少していきます。



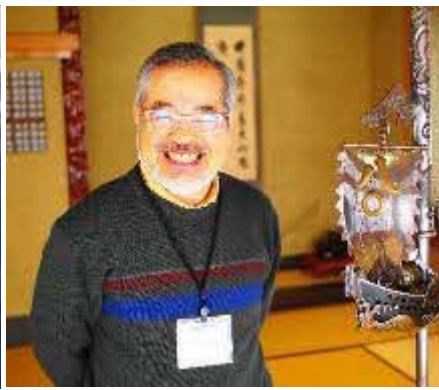
昭和40年代の稚内副港前の様子。底引き網漁を行う沖合船が数多く行き交い、現在の稚内副港市場のあたりは大変賑わいをみせた。



稚内駅近くに行む旧瀬戸邸。館内では稚内が漁業とともに歩んだ歴史が感じられる。



底曳船によるカニ漁の様子。漁業の繁栄は宗谷地域に大きな繁栄をもたらした。



旧瀬戸邸では、必要に応じて篠島氏ら案内人が、より深い詳細や由縁、稚内の歴史などを丁寧に案内してくれる。



旧瀬戸邸の茶室。中央に掛けられた自在鉤は、旭川の職人が瀬戸氏のために製作したもの。

■瀬戸邸が

伝えること

稚内の第一次産業は、昭和四十五年頃漁業の比率が高く、次いで農業が続き、その後、漁業・農業とともに年々減り続け、農業、林業、漁業の全てにおいて、平成十二年頃には三分の程度まで落ち込んでいます。三十年間の推移を見ると、第一次産業は全体的にどんどん減ってきており、その後も、輸入水産物の増加や国際的な規制の強化など産地価格の低迷、資源の減少、漁業者の高齢化、担い手不足など現在も厳しい情勢が続いています。現在でも稚内の第一次産業の中心は、依然として漁業なのです。

旧瀬戸邸は、瀬戸常蔵(底曳の親方)の住宅として戦後まもない昭和二十七年に秋田の木工・佐藤東作の設計・施工により建てられました。

建物は和洋折衷の要素を

持ち合わせた近代和風の建築であり、赤いレンガの大きな二本の煙突と赤いトタンぶきの切妻形式の屋根が特徴的です。

平成二十五年六月二十一日に稚内市初となる国の登録有形文化財に「旧瀬戸家住宅主屋」の名称で登録されました。

この建物や展示物から、底曳船時代に稚内の漁業がにぎやかだった興隆の歴史を垣間見ることが出来ます。

当時は、財界や政界、とさには角界の来客を一つの善・二の善で招いたと伝え聞きます。そのためか、建物の柱や天井には秋田杉、床は秋田檜葉、階段は樺と贅沢な材料がふんだんに使用され、造りにも随所に匠

や角竹の竿縁、竹や杉に漆を塗った竿縁と変化に富んでいます。

また、旧瀬戸邸には、とても広いお茶室が増築されています。ここは、相撲好きの常蔵が昭和三十九年の大相撲稚内準場所の折り、横綱・大鵬関を招くために増築したもので、八十数センチもある特大のにじり口がそれを物語っています。

この他にも、海松(深海松)と呼ばれる北海道の日本海側の水深三百〜一千メートルに生息する珍しいサングが数多く展示されています。このサングは現在ではワシントン条約で守られているため、なかなか見ることができない貴重な標本です。

このように、見どころがたくさんある旧瀬戸邸や、漁業で栄えた稚内の魅力を伝えていきたいと考えていますので、皆さんの来館をお待ちしています。

の竿縁だけでも、角や猿棒



郷土史家（元利尻町学芸員）

西谷榮治さん

利尻島を行き来する「海の道」は、「ヒトは北へ、モノは南へ」という交易史をつくりあげた。

■利尻島の

漁業の軌跡

夏になると日本百名山である利尻山の登山やウニなどの海の恵みを楽しむに、国内外から多くの観光客が訪れる利尻島ですが、島には近世以降の漁業と人々が移り住んできた歴史を物語る漁業遺産群が静かにたたずんでいます。

近世には、松前藩や近江商人による交易場所が島内に置かれ、アイヌがそれを支えました。この交易の拠点となったのが「リイシリ運上屋」で、アイヌと和人の交易拠点をつない、利尻島の玄関口として活躍したのです。今でも石階段が残り、当時の記憶を伝えています。豊富な漁場を求めて、幕

末以降は多くの出稼ぎ漁民

が松前（北海道）や津軽（青森）、男鹿（秋田）から利尻

島へと渡り、漁場をひらき

ました。秋田県男鹿半島の入道崎にある山上神社の境内には「利尻山」の石碑が

残っています。これは当時男鹿半島から利尻島へと出

稼ぎに行き、ニシン建網漁場を営んでいた漁民が、利

尻島から石を持ち帰って建てたと言われています。

さて、この時代に獲れた海の恵みは何だったのでしょうか。それは、ニシン、

昆布、ナマコ、アワビなどで、いずれも本州へと運ば

れていました。利尻が本州の食を支えていたのです。

特に、粕、身欠きとしてのニシンや昆布、ナマコなどは、江戸時代においては

利尻場所請負商人の手船で

松前まで運ばれ、松前から北前船で本州の日本海の

主要な港に寄港しながら、関門海峡、瀬戸内海を通っ

て大阪まで運ばれました。粕は肥料として、西日本

を中心に我が国の近世、近代の農業を支え、数の子や

昆布に巻かれた身欠きニシンは正月のおせち料理として

重宝されたのです。和食の命とも言われる出汁を支

える最高峰の利尻昆布も、古くから本州へと運ばれ、

食を支えるとともに正月飾りとしても使われました。

また、アワビやナマコは江戸時代、長崎へと運ばれ、

中国へと輸出されていました。利尻島で獲れた産物は

日本国内だけでなく世界で重宝されていたのです。



利尻山をバックにたたずむ「奥の院」は、海とは反対の方角を見ている。(左)



在りし日の袋淵の様子。荒波の中獲れたニシンが運ばれてくるのを多くの人が待つ。(右上)

鳥取から伝わった麒麟獅子。毎年6月20日、仙法志神社祭典の宵宮祭に長浜神社境内で舞われている。(右下)



利尻島郷土資料館は、旧鬼脇村役場を活用した趣ある佇まい。館内ではニシン漁をはじめとする貴重な資料を展示している。(左下)



■今も残る

繁栄の記憶

ニシン漁の記憶は今でも島の袋淵や番屋に残っています。袋淵とは、ニシンが水揚げされた際、一時保存のために石垣で囲った小さな港のこと。袋淵作りに尽力した秋田米作という人の語りによると、大正時代には三十ないし三十五カ所ほどの袋淵が利尻島に存在したといえます。現在面影を残しているのは、そのうちのごく一部ではありますが、当時袋淵があった場所は、現在でも港としてすがたを変えながらも活躍しているのです。フェリーが行き来する鴛泊港や杓形港などもそうです。昭和三十年代には、当時の中学校の水泳大会が袋淵で行われたという記録も残っており、漁業以外でも地元の人々に親しまれていたことがわかります。ニシンを語る上で欠かせないのが番屋ですが、利尻

島にも鴛泊港傍らに「荒田の番屋」が残っており、出稼ぎにやってきたヤン衆が寝泊まりするすがたが蘇ります。

また、現在の利尻島郷土資料館は大正二年に建造された旧鬼脇村役場ですが、ニシン漁をはじめ近代の資料が展示されているので、ぜひ足を運んでみてください。

■漁業と信仰

・生活文化

島には豊漁や航海安全の祈りを伝えるものが多くあります。利尻山信仰の拠点として建立された「奥の院」には、場所請負人によって奉納された鳥居や石灯籠が残り、鴛泊港、ペシ岬の麓にある厳島神社は、漁場請負人によって漁場が整備されていく時代を象徴しています。

また、島内の神社には先人たちの想いが詰まったさまざまな奉納物が残り、中

でも船絵馬は豊漁や航海安全を願ったものとして大変貴重であり、近世から近代を中心に弁財船や武者絵など、バリエーションに富んだ絵馬が残されています。利尻山神社には源平の戦いを描いた絵馬が残されていたりもします。

生活文化の名残は島内一

円に存在する石碑や獅子舞に込められました。島内には二つの獅子舞が伝えられ、

一つは富山県から伝わった「南浜獅子神楽」。現在は地元の大人と子供たちが舞の伝承に取り組んでいます。もう一つは鳥取県から伝わった「麒麟獅子舞」でたくさんさんの恵みをもたらす山と

海への感謝を表現し、はるか南の鳥取を思い毎年六月には島内の長浜神社で舞っています。いずれも明治時代に移住者の故郷に対する

想いが結実した芸能です。

■利尻の歴史

と魅力

近世から続いた漁業の繁栄。島内に点在する残された遺産をめぐってみると、当時の世界を感じる事ができます。

こういった魅力が評価され、平成三十年十一月、利尻島の漁業遺産群と生活文化は、北海道遺産に選定されました。

そして、島の歴史をひもといっていくと、歴史の中で変遷を遂げてきた「ヒト」の動き、「モノ」の動きが見えてきます。これは今後の島のあり方を考えるヒントにもなり得ると私は思います。近世から近代の利尻島を取り巻く流れを見ると「ヒトは北へ、モノは南へ」という言葉が浮かんでくるのです。

観光で利尻島を訪れた皆さんにも、こうした島の歴史に浸り、利尻島を取り巻く環境、時代の流れを感じてもらえればと思います。

Story #11 大逆転を託した日本一の「ホタテ」



小松水産株式会社／さるふつまると館

小松 孝喜さん

「獲る漁業」から「育てる漁業」へ
日本一貧乏な村と言われた猿払は、
日本一豊かな村へと変貌を遂げた。

■猿払とホタテの歴史

北海道北部の村、猿払。

オホーツク海に面した豊かな漁場を有し、ホタテの村として有名ですが、観光でお越しになる方で、その激動の歴史を知る人は少ないでしょう。

猿払村に面する海はもともとホタテが生息しやすい環境であったことから、戦後までは全国から出稼ぎで漁師たちが集まり多くの漁獲量を維持していました。また、この頃はニシン漁も豊富で村には幾つもの番屋が立ち並び、まさに漁業が村の産業の中心として栄えていました。

ところが、乱獲による資源の枯渇で昭和二十年代か

らホタテが獲れなくなり、昭和三十年代に差しかかるニシンとともにほぼ姿を消してしまいます。漁業とともに村を支えた炭鉱業や林業の縮小なども相まって、「日本一貧乏な村」になってしまふのです。その頃の猿払村は「貧乏見たきや猿払行きな」と言われるほど、本当に貧しい状況でした。

村は貧乏からの脱却を遂げるため、昔よく獲れていたホタテ漁に望みを託します。もともとホタテの生息に適した環境だった村の漁場で、ホタテの稚貝放流による栽培形漁業を選択。ある程度育ったものを海へと放し成熟したものを漁獲するというやり方は、当時先駆的な事例だったため、デ

ータも不十分な中でスタートしました。まさに村の復活をかけた一か八かの賭けだったのです。そんな貧乏だった時代の村を支えたのは酪農産業でした。酪農があったからこそホタテの稚貝放流もスタートできた。だから私たち漁師は酪農家への恩は決して忘れてはいけません。また、ホタテの稚貝放流に手を貸してくれたのが北海道虻田町の漁協でした。当時手に入れることが難しかったホタテの種を分けてくれたのです。この協力がなければ猿払村のホタテの復活はなかったかもしれません。更に虻田町の協力は最初の時だけではなく、放流事業が成功し、漁獲高が



漁師によって徹底管理されているホタテ漁は年間5万トンほどの漁獲量を誇り、その様子は庄巻の迫力。(右上)

猿払村のホタテはじっくりと時間をかけて育った大粒の貝柱が特徴(右下)

道の駅さるふつ公園内の「さるふつまるごと館」では村の特産品を販売するほか、レストランではホタテやカニなど新鮮な魚介類が楽しめる。(左上)
中でも、注文を受けてから生のホタテをさばくホタテ丼は絶品。(左下)



安定してきてからも協力が続きました。

こうして、さまざまな方の協力があつたからこそ、今の猿払のホタテがあります。

猿払を去って行った漁師の多くも戻ってきて、村は以前の活気を取り戻します。「日本一貧乏な村」は「日本一豊かな村」へと変貌を遂げたのです。

■ 極上のホタテ

猿払のホタテは、オホーツク海の広大な海を活用し、漁場を区分けして年ごとに放流や漁獲場所を替えていく輪採制というやり方を用いています。ホタテの養殖期間は二〜三年が一般的ですが、猿払では放流により四〜五年という長い歳月をかけてじっくり育てます。オホーツク海が生み出す多くのプランクトン、豊富な栄養分、潮の流れが速く水温が低い海流が交差する環

境によって、他では味わうことのできない、身が大きく引き締まり、しつかりとした柱をもつ極上のホタテが育ちます。

近年は漁獲量も五万トン前後で推移しており、味はもちろん先進的な管理方法の導入により安全性にも自信のある良質なホタテは、日本国内のみならずアジアやヨーロッパへも輸出され、猿払村は日本を代表するホタテ産地として世界中から注目されています。

■ 猿払産を

地元で味わう

このように素晴らしい産品が多く生み出される猿払ですが、その多くは海外や日本全国に出荷されるため、地元で味わえる場所が少ないのです。

地元の人に地元の食材を食べてほしい。また、猿払を訪れてくれた観光客の皆さんに村で生み出されたも

のを味わっていただきたい。そういう思いがあり、道の駅さるふつ公園に、「さるふつまるごと館」がオープンしました。

店内では、広大な牧場で育った牛から生み出される乳脂肪分の多い「さるふつ牛乳」や濃厚なバターなどの乳製品や、ホタテだけでなく身の引き締まったサケやマス、カニ、タコなどの海産物をはじめ、猿払産のさまざまな特産品を購入できるほか、レストランでは

「地元のを最高の状態で」というこだわりをもって提供しています。カニやホタテは旬の季節には冷凍ではなく生のものを味わってほしい。そのため、注文が入ってから水槽から生きているものを取り出して調理しています。先ほどまで生きていた生のホタテを使った料理を食べることができ、また、さばき方にもこだ

わりがあるのです。ホタテの刺身は一般的には横にさばきますが、うちでは縦にさばいて提供しています。養殖のものとは比べられないほど柱がしっかりとしている猿払のホタテならではの切り方ですね。コリコリとした食感は地元ならではの楽しみです。

私は漁師なので海から揚がったホタテを海水で洗い、船で食べることがあります。この状態が最高なのです。そんな最高のぜいたくをお客様にも味わってほしい。そんな思いを胸に、心より皆様のお越しをお待ちしております。

Story #12 代替品は地域の「ブランド」へ



枝幸町観光協会事務局長

高口二希さん

大火や禁漁などの不遇を越えた
「枝幸の毛ガニ」。更なるブランド化
により「産業の観光化」を目指す。

■ニシンと歩 んだ宗谷の 漁業

北海道の近世は、ニシンとともに歩んできました。江戸時代前期以降に松前藩が宗谷場所（漁場）を開いて以降、枝幸地方は宗谷場所と一体として開発されたのです。当時の宗谷場所の主な産物は「ニシン」。蝦夷地で獲れた大量のニシンは釜でゆで上げられ、油を搾り取った「ニシン粕」として北前船によって出荷されて、松前藩と商人たちに大きな利益をもたらしました。その一方で、現地のアイヌの人々に労働力をたよる経営は次第に立ちゆかなくなっていくます。安政三年

（二八五四年）に枝幸を訪れた松浦武四郎によると、枝幸の働き手の多くを宗谷場所に取られていることを報告しています。枝幸が本格的な漁場として開発され発展するのは、明治に入ってからでした。

■鮭からニシンへ

明治時代に入ると、宗谷場所が広がりをみせる中、枝幸場所も本格的に開発がはじまります。

古くから枝幸は「鮭場所」と呼ばれるほど、鮭漁が盛んな地域として有名でしたが、明治二十年頃からニシンの回遊路がだんだんと北の方に移りはじめ、オホーツク海でもたくさんのニシンが獲れるようになると、

ニシン漁が盛り上がりを見せました。

枝幸のニシン漁は全道的にニシンが不漁となった大正時代になっても衰えず、網の目一つひとつにニシンがかかる「ヒラガカリ」と呼ばれる大漁も珍しく無かったといえます。そのため、漁期になると道内外から千人を越す漁師が出稼ぎに来て大変な賑わいを見せたと伝えられており、この頃に枝幸に定住する人が増えてきたそうです。

■マチの顔 となった 「毛ガニ」

現代では「毛ガニの町枝幸」として全国的にも有名ですが、その歴史はそれほど古くありません。



毛ガニ籠漁は、毎年3月中旬に漁が解禁となる。(上段右)



かつて盛り上がりを見せていたニシン漁では「ヒラガカリ」と呼ばれる大漁も珍しく無かった(上段左)

毛ガニは加工用からポイルが主流となり、高級食材の仲間入りを果たした。(下段右)

「枝幸かにまつり」の人気プログラム「毛ガニ早食い競争」には町内外からの参加者が集まり、観光客と住民の「ふれあい」に役買っている。(下段左)



北海道において、漁獲が減少してきたタラバガニの代替品として、缶詰向け加工原料として毛ガニが注目を集めるようになり、枝幸では太平洋戦争直前の昭和十年代に最初の毛ガニ籠漁が行われました。しかし、当時は好不漁が激しく、またニシン漁が全盛を極めていたため本格的な操業にまでは至りませんでした。さらに、昭和十五年五月の「枝幸大火」で、缶詰工場も被災したため毛ガニ漁は衰退していききました。

終戦をむかえた後も毛ガニ漁を営む人はほとんどいませんでしたが、タラバガニの漁獲量の不振が続き加工が下火になるにつれて、本格的な毛ガニ加工の時代が来ます。昭和三十年後半になるといつそうの拍車がかかり、毛ガニの缶詰が全盛期をむかえます。古くから資源量では他地区をしのいでいた枝幸前浜では毛ガニ漁を営む人が徐々に増え、最盛期には五十隻を超えるまでに急成長しました。全道的にも昭和三十年代に毛ガニ漁獲のピークをむかえ、枝幸漁協一単協の取扱だけで千トン、二千トンという今では想像もつかないような豊漁が毎年続きました。

しかし、昭和三十年代後半になると漁獲量が年々減少し、昭和二十八年の暮れ、減少が著しいオホーツク海の毛ガニ籠漁に対し、道は資源保護の観点から禁漁措置の方針を固めます。昭和三十九年から三年間の禁漁を経て、昭和四十二年に試験操業の形で、全盛期の五分の一にあたる十隻で再開。翌年三隻追加され十三隻での操業となり、ここから現在の資源状況に照らし合わせた漁獲許容量に沿った操業体制となったのです。

また、昭和三十年代の毛ガニは缶詰の加工原料として安価で取引されましたが、昭和四十年代になるとポイルが主流となり単価的にも上昇、昭和五十年代に入ると飛躍的な価格の上昇をみせ、水揚げ量も安定傾向に入ったことにより高級商材の仲間入りを果たし、真の柱漁業へと成長しました。

このような毛ガニ籠漁の歴史を背景に、枝幸は日本最大級の毛ガニ生産地となり、輸入物が大量に入ってくる中でも価格維持を続け、プライスリーダーの地位を守り続けています。

産業を生かした観光へ

枝幸町では、毛ガニを中心とした「枝幸かにまつり」や鮭・ホタテを中心にした「よくばりフェスタ」などのイベントをとおして、観光客が町に訪れるきっかけをつくり、町の「風土」「習慣」「住民とのふれあい」を知ってもらえるよう、努めています。

イベントなどを通じてオホーツク海の恵みである海の幸に直に触れてもらい、枝幸を支えてきた漁業の歴史や文化などを伝えていくことと、一部の水産加工場施設で「食の安全・安心」に重点を置いたHACCP基準に適合するシステムを紹介することで、枝幸の「食材の価値と信頼」を高めています。

また、「オホーツクコミュニティアムエさし」などの観光施設につなげることで、古からの近海水産業などの歴史や文化、自然を総合的に知ってもらい「枝幸ファン」の獲得を図ることと併せて、観光ガイドの育成など次世代へつなげる「産業の観光化」を目指しています。

これからも歴史を感じながら町民や訪れる人に愛される観光地をつくっていきたいと思います。