

明治の漁師の見習い時代―浜の少年たちの四季

明治二十九年生まれの館 勝五郎の通った小学校は、堺町国道筋の西端、現在プロパンガス製造所となっている所のそばにあった。正式な名称は井寒台簡易教育所だが、通称は井寒台小学校だった。当時日高には正規の六年制の小学校はない。すべて三、四年制だった。浦河小学校に“高等科”という上級学校が併設されていただけである。大方の漁師や百姓の子は、四年で勉学を終えて、家業の手伝いや近所の手伝いをして過ごし、十四、五になって体ができてきて、初めて本格的な奉公やら見習いに出たものであった。

勝五郎の記憶によれば、父吉松の本業は石工だったというが、この頃その仕事はしていない。井寒台に住みながら漁師ではなく、手先の器用さが買われて、アバ（釣り用浮木）や櫓（ろ）、櫂（かい）、シキ（船底板）、粕胴（魚粕絞具）などの船具や魚具を造っていた。したがって勝五郎も十歳とはいえ冬期間こうした父の仕事を手伝っていた。造材飯場のマキ切りに雇われたこともある。しかしこれらの経験も無駄にはならず、後年漁師となってから、漁具や船具を自分で造ることもできたし、部材を見る眼を養うことにもなったからである。

春四月、浜ではマス漁が始まる。マス漁は岸近くの漁だから、昆布採りに使う磯舟で操業できた。工藤の家でも、毎年父と息子だけでマス漁をやった。つりばりと糸と餌だけでできる漁だからたいして資本は要らない。勝五郎は十二、三のときから工藤のマス漁を手伝いに行っていた。工藤では彼を漁に連れて行ってくれたからである。それほど勝五郎は漁が好きだった。

漁の準備でたいへんなのは鉤（はり）造りで、六月末までのシーズン中に使う延縄（はえなわ）の鉤を、事前に用意しなければならないのである。内地から束で送られて来たただの鋼棒を、木台とヤスリとプライヤーを使って、曲げ、先を尖らし、返しをつけねばならない。この作業を幾日も続けて、鉤を五千本も一万本も用意する。勝五郎は初めの頃で一日二、三百、一人前になった頃には一千本を造った。またこの作業には少し危険もあって、鉄粉が目に入って失明した者もいた。

鉤を造り、サゲ縄をつけ、さらにそれを四、五十メートルの親縄に結びつける。これをザルにとって餌をつければ一枚出来上がりで、そのザルを四十枚も五十枚も用意しておく。この縄を海中に沈めて釣果を待つのが延縄漁である。

マス漁が六月一杯で切り上がると、待っていたようにイワシ漁が始まる。多獲性の魚のため、走りの頃は別として、魚油や魚粕を採る目的で漁が行われる。勝五郎は十五のときから、東栄と井寒台とのあいだに漁場を持っていた矢田という網元の所で、“飯炊（めした）き”として使われていた。矢田はこの漁場で、春はイワシ、秋はサケを定置で獲っていた。いずれにしろ、多数の人間を必要とする漁法である。網元は当時、魚粕や新巻の製造元でもあった。

絵笛の奥でも聞こえたという“オーシコイ、オーシコイ”という網起こしの声から、浜が忙しく動き出す。運搬船が沖と浜とを往復するようになると釜場も忙しい。大釜でゆであげたイワシを粕胴で締めあげ水分を抜く。水分は溜りに落ちて水と油に分離するので、油はドラム缶に、水はそのまま海へ流される。水分を抜かれた魚粕は干場へ運ばれ、おもに絵笛から集められたデメンの手で粉々にされ、天日乾燥される。十分乾燥してから、カマス詰めされて倉庫に貯蔵される。これが仕事の一連の

流れである。

最盛期には沖乗りが二十二、三人、釜場十五、六人、干場十人前後、その他を入れて五十人にものぼる人間の食事を受け持つのが飯炊きの役目で、勝五郎、木谷力松の他にも同じ年頃の二、三の少年がいた。

飯炊きはデメンの子どもの分まで心配しなければならない。献立は白飯の握り飯にイワシの塩焼き。多忙なときは、塩焼きが三平汁になる。大漁のときは夜業がかけられ、夜食の用意もする。浜の銀シャリは山のデメンの憧れの的で、ヒエ、アワが常食だった百姓には贅沢の極み。それだけでデメンに来る甲斐があった。白飯といっても、米は中国の広東米混じりの内地米だったという。

面白いのは人集めの連絡法で、手持ちの人間で足りなくなると、浜にムシロ旗が上がり、地元のデメンが集まる。釜場が忙しくなると、次いで、山道の小高い所にムシロ旗が上がり、絵笛に住むデメンが駆けつけるといふ寸法だった。田中岩蔵によれば、旗が上げれば何をしてお浜にかけつけたという。白飯が食えて現金収入があり、その上不安定な運搬船がこぼしたイワシを、籠一杯拾って帰れたからだという。浜の活気が見えるようである。

夏は昆布。勝五郎はすでに独立していた兄吉三郎の昆布採りを手伝った。イワシ漁とダブったときはイワシが優先だった。また、秋九月はふたたび矢田の漁場でサケ漁の飯炊きをした。当時のサケは高級魚で、筋子は真の意味で珍味だった。

十一月に入るとタラ漁が始まり、陸のナワ造りを手伝っていた勝五郎は、十六のとき、初めて船に乗り込むことができた。同じ村の本間栄吉の好意である。持船万漁丸は長さ七尋（約十二メートル）の帆前の六人乗り、舵つきの川崎船で当時としては本格的な漁船だった。

このとき本間栄吉は、勝五郎をそろそろ船に乗せてもいい時分だと判断したわけで、取りあえず飯炊きとはしたが、これでようやく本当の意味で見習いとなったのである。船上の飯炊きには二通りあって、漁師を引退した者か、漁師見習いのいずれかだった。魚粕の製造のときもそうだが、飯炊きは現場責任者、船頭や帳場の直轄だった。したがってこの役割はベテランから手取り足取り直接教わる立場にある。

船が沖へ出るのは夜明け前で、漁場に着くのが空が白みかかった頃。この直後にナワを入れる。勝五郎によれば陸の準備のほうがたいへんで、沖は楽だという。ナワを入れたら朝食で、船上でキャベツを入れたカジカの味噌汁をこしらえた。味噌醤油は船の備えつけだった。飯は各自がおヒツに入れて持参していたので、飯炊きとしての仕事は楽だった。そこで見習いとして、ナワ入れから魚はずしまでの一連の作業と、櫓の扱い方、操帆技術などを本格的に教わることになる。こうして二年もすれば、正式に歩合給をもらう乗り子となるが、勝五郎もまた、その徒弟時代を終えようとしていた。明治も終わろうとする頃の話である。

※ 当時の函館新聞に、漁民の逃亡防止論文募集の広告が載っている。現実的には死と隣り合わせの厳しく危険な労働だった。本書「海難録」「大遭難を生きぬいて」を参照して欲しい。

[文責 高田]

【話者】

館 勝五郎 浦河町堺町西 明治二十九年生まれ

