

# 小松島市和田島の船びき網漁と シラス・チリメン加工

民俗班（徳島地域文化研究会）

磯本 宏紀\*

**要旨：**本稿は、船びき網漁とシラス・チリメン加工の工程の、生業研究としての資料化を目的とした。小松島市和田島の船びき網漁業とシラス・チリメン加工業の成立と変遷、漁と自家加工の工程を記述した上で、現在の生業における位置づけを検討した。

**キーワード：**船びき網漁、自家加工、シラス、チリメン、和田島

## 1. はじめに

小松島市和田島のシラス、チリメンは、カタクチイワシの稚魚等<sup>1)</sup>を加工した特産品である。通称バッヂ網と呼ばれる機船船びき網漁業により漁獲したカタクチイワシの稚魚等を、塩水で釜揚げし、そのまま冷やしたものをシラス、天日や乾燥機で乾燥させたものをチリメンと呼ぶ。

阿波学会調査期間中、和田島の船びき網漁船<sup>2)</sup>に同乗、加工場に同行して観察調査及び聞き取り調査を行った<sup>3)</sup>。本稿は、その調査報告と位置づけ、広域比較のための研究資料としたい。

## 2. 小松島市域のイワシ類漁業の変遷と船びき網漁の導入

江戸時代中期、小松島浦ではチリメンが特産とされ、地曳網もあってイワシ類<sup>4)</sup>の煮干しとともに、エビ、カニ等の乾物の製造が盛んだったとされる（徳島県漁業史編さん協議会、1996：74）。ただ、和田島については、新田村落のため、もともと沿岸での漁場がなかった。元禄年間（1688～1704年）には、小松島浦と今津浦により、和田島沿岸の砂洲を

利用した地曳網での漁場争いが起きていた（徳島県漁業史編さん協議会、1996：157）。

現行の船びき網漁の原形となった2艘びき船びき網漁は、1913（大正2）年に徳島市津田町の地曳網業者大和幾次郎により考案された。1930（昭和5）年には「権現網」と呼ばれる2つの袋網を曳く2艘びき船びき網漁船が動力化された。この動力化した漁法が、船びき網として、後にカタクチイワシの稚魚等を対象とした漁法として発達した。

小松島漁業組合では、1939（昭和14）年には「バッヂ船曳網」が4統あり、周年で漁を行い、「いわし」「しらす」を漁獲していたことが確認できる（小松島市史編纂委員会編、1981：327）。統数の少なかったこの船びき網漁が、1945（昭和20）年以降には各地に普及し、増加していった（徳島県水産課、1974）。

1945年以前の和田島では、カタクチイワシ等を対象とした地曳網漁が、6、7統の網元によって行われていた。和田島では、明治期以降に地曳網を導入したとされるが、沖合で行う船びき網漁の導入もまた、この網元らによるものだった。

1950～60年代には、大阪府泉佐野のイワシ巾着

\* 〒770-8070 徳島市八万町向寺山 徳島県立博物館 088-668-3636

網漁船等、出稼ぎに出る漁業者が多かったが<sup>5)</sup>、船びき網の導入により、出稼ぎ者が出稼ぎをやめ、船子になった。機械化（ネットローラーの装備）以前には、網船では手繰りで網を揚げていたため、1隻10人程度の船員を要し、漁業者の雇用が増えた。多くは地元和田島から船子として雇用したが、それでも人手が足りず、小松島市域外から船子を雇用した時期もあった。

当初、カタクチイワシの成魚を主な漁獲対象とし、煮干し加工を中心としていたが、1960年代以降、カタクチイワシの稚魚等を対象とするシラス、チリメン加工が増加していった。

1980～90年代の和田島では、これまででもっとも多い45統の船びき網があり、あわせて自家加工を行っていた。紀伊水道全域を見ても、和田島の操業統数がもっとも多かった（斎藤、2007）。この時期、魚群探知機の導入、加工用の自動釜、乾燥機の導入が進められていった。

現在、和田島で営まれる「船びき網」の経営体数は27で減少傾向にある（農林水産省、2020）。

### 3. 和田島の船びき網漁とシラス・チリメン加工

#### 1) 船びき網漁

##### 船びき船団の構成と役割分担

船びき網漁船団は、2隻の本船（網船）と1隻の運搬船（ジャッカー）によって構成される。本船には3、4人ずつ、運搬船には漁全体を指揮する船頭（オヤカタ）1人が乗り組む。本船は右側がマアミ、左側をサカアミと呼ばれる。

運搬船が先行して魚群を探知し、本船を誘導し、網入れを指揮する。本船2隻はそれぞれ網の片側ずつを曳き、表層、中層にいる魚群を狙って漁獲する（図1）。捕った魚群は海上で運搬船に水揚げし、運

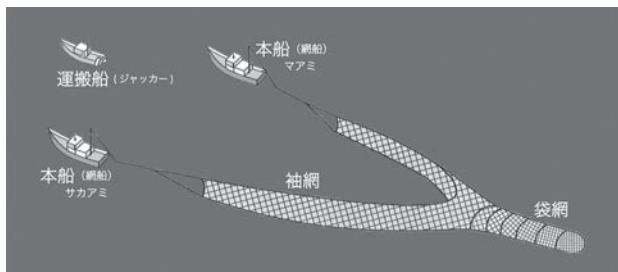


図1 船びき網漁概略図

搬船は本船を漁場に残してひと網ごとに港に戻って漁獲を陸揚げするのが役割である。

##### 船びき網漁の実際

現在の漁期は、4月から12月にかけてである。2021年11月29日、漁の一部に同行して調査を行った。以後、その一連の内容について記述する。

日の出の時間帯に合わせ、和田島の船びき網漁船は一斉に出港する。11月には午前7時に出港した（写真1）。和田島沖等の紀伊水道が漁場となる。あらかじめ当たりを付けていた海域に向かい、魚群探知機を使って探索する。運搬船、本船2隻のそれぞれの船頭らは無線で意見を交わしながら、網入れの場所、方向、タイミング、網を入れる水深等について検討し、運搬船に乗る船頭（オヤカタ）が最終的に決定する。

網入れが決まると、それまで2隻を繋いで並走してきた本船は連結を切り離し、間を広げる方向に舵を切りながら、それぞれで網の投入を開始する（写真2）。2隻の本船が同じ網をそれぞれ片側ずつ持



写真1 出港する船びき網漁船



写真2 網入れ



写真3 網を広げながら曳く



写真5 水揚げしたしらすの釜揚げ



写真4 運搬船への水揚げ



写真6 天日干し

ち、間隔を開けて並走することで網の口を広げたまま航走する（写真3）。この点は船びき網の有利な点であり、同時に濫獲が懸念される点である。

網を入れて1時間から2時間が経過した後、網揚げが始まる。それまで本船の前方を走っていた運搬船がそれぞれの本船に横付けし、本船に乗っていた船員を数名ずつ乗せかえる。水揚げ作業のためである。運搬船は、そのまま、網の最後部にあたる袋網まで走り、網の一部を取り外し、フィッシュポンプで運搬船に吸い上げる。運搬船では水揚げされたカタクチイワシの稚魚等を船艤や籠に入れ（写真4）、氷詰めにする。

水揚げ後、運搬船は全速で港に戻り、港で待ち構えていた自家のトラックに積み込み、加工場まで運ぶ。魚を降ろした後、運搬船は再び漁場に戻り、網船と合流して次の漁を始める。

## 2) シラス・チリメンの自家加工と販売

和田島では、漁を行う船主自らが加工場をもち、自家加工を行う場合が多い。加工場では、5人程度

従業員を雇用する。多くは和田島の在住者である。

水揚げされたカタクチイワシの稚魚等を自動釜で塩茹でし（写真5）、ベルトコンベアのラインにのせて水切りをし、乾燥機を通して乾かす。その後、シラスを籠に移して冷蔵庫で半日程保管し、完成となる。チリメンは、網の上に薄くのせ、天日や乾燥機でさらに乾燥させ（写真6）、完成となる。

加工作業が現在のように機械化されたのは1990年代からで、それ以前は丸釜を竈に設置し、薪を焚いて塩茹でしていた。乾燥機がなければ天日での干し場も必要であり、こうした作業に携わる従業員の雇用も必要だった。

加工品の販売は、個人で店を出し、直接消費者に販売するケース、市場に出し仲買を通じて販売するケースがある。

## 4. 船びき網漁及び加工業の生業としての位置づけ

和田島の生業における船びき網漁及び加工業の生

業としての位置づけを、その複合性について、聞き取り調査にもとづき確認した。

先述のとおり、4月から12月までが船びき網の漁期にあたる。これにワカメ養殖を組み合わせる場合、11月頃に種付けをし、2月から3月に収穫というサイクルになる。近年、船びき網とワカメ養殖を組み合わせて行う漁業者が多い。また、船頭に限らず、乗り子として乗る人でも、ワカメ養殖は自家経営する人がいる。

また、小型底びき網漁をする漁業者が15軒程度あるが（農林水産省、2020）、同様にワカメ養殖を並行して行う場合が多い。

漁閑期を減らし、周年で実施できるよう漁業種を組みあわせた生業戦略がとられている。

## 5. おわりに

本稿では、小松島市域のイワシ類漁業の変遷と船びき網漁の導入について整理し、和田島の船びき網漁とシラス・チリメン加工、そして、生業としての位置づけについて検討してきた。

船びき網漁業の形態や変遷、加工経営形態、イワシ類漁業の存立条件の変化等の比較研究に資する記述となれば幸いである。

## 謝辞

本稿作成のため、調査では次の方がたにたいへんお世話になった。末筆ながらここに記してお礼申し上げたい。

和田島漁業協同組合、今治清孝氏、安部勇氏  
和田康則氏、和田明美氏

## 注

- 1) 製品としてのシラス、チリメンの原材料として、漁獲したカタクチイワシの稚魚のほか、多種の魚類、軟体動物が混獲される。これらは総称として「シラス」と呼ばれるが、加工後の製品の一部も同じ名称である。混乱を避けるため、本稿では加工後の製品に限って、加工法に応じて「シラス」「チリメン」と表記し、原材料としての「シラス」については、「カタクチイワシの稚魚等」とする。
- 2) 漁船で網をひき、主に表層、中層にいる魚群を漁獲する漁法及び漁具のことを船びき網と言うが、この内、2隻の漁船で網をひく漁法及び漁具のことを通称として「バッヂ網」と呼ぶこともある。
- 3) 本稿に先駆けて、同調査過程と関連した映像を制作した。2022年3月より徳島県立博物館常設展示室にて公開しているので、あわせて参照願いたい。
- 4) 「イワシ」という語は、カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシ等の魚類群を指す。混乱を避けるため、本稿では複数種の総体として表記する際は、「イワシ類」と表記する。
- 5) 河原（2003）、増崎（2019）では、泉佐野の巾着網漁業の存立条件として、和田島や、香川県観音寺市伊吹島等からの出稼ぎ者の存在を指摘している。

## 参考文献

- 河原典史（2003）：伊吹島からの漁民の移動と展開、平岡昭利編『離島研究』、海青社。
- 小松島市史編纂委員会編（1981）：小松島市史 中巻、小松島市役所。
- 齋浦耕二（2007）：徳島県紀伊水道海域における船びき網の漁業管理に関する研究、徳島県立農林水産総合支援センター水産研究所研究報告、5、1～71ページ。
- 徳島県漁業史編さん協議会編（1996）：徳島県漁業史、徳島県漁業史編さん協議会。
- 徳島県水産課編（1974）：『徳島の水産』徳島県水産課。
- 農林水産省編（2020）：『2018年漁業センサス第4巻 海面漁業に関する統計（漁業地区編）第3分冊中国・四国』、<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500210&tstat=000001033844&cycle=0&year=20180&month=0&tclass1=000001132724&tclass2=000001136323&tclass3=000001147568>、2022年9月16日閲覧。
- 増崎勝敏（2019）：現代漁業民俗論 漁業者の生活誌とライフヒストリー研究、筑波書房。

Boat seine fishery of drawer type and processing of Shirasu and Chirimen in Wadajima, Komatsushima-City

ISOMOTO Hironori\*

\* Mukouterayama, Hachiman-cho, Tokushima-shi, Tokushima Prefecture, 770-8070, JAPAN

Proceedings of Awagakkai, No. 64 (2023), pp. 81 – 84.