

名所

を歩く

魚まちの名所・旧跡

参考文献：吉田半白『新長嶋風土記』、小倉肇『郷土史話』より

佛光寺津波流死碑

佛光寺は江戸初期に始まる紀北地方の大寺である。元の名は常光院といい、西町のお大師さんの地に在ったという。開基は三州大龍和尚、志古の生まれである。関東に学び、秩父・清泉寺の住職となる。一六二〇年頃帰省し、人々に請われるまま曹洞宗・常光院を開いた。

一七〇七年(宝暦四年)東海全域に大地震があり、長島浦でも五百余人が津波にのまれて亡くなった(当時の浦人口の五分の一に相当)。この時、本山・総持寺より百両を借り施したのが、四世・別伝芳禅和尚であった。とりわけ漁方の感謝の念は深く、利息と



※佛光寺を通し、本山に漁獲高の百分の一を寄進した。

ながしま弁

連載：長島弁かるた 第5回(くお)

で遊んでみたら？



おーきんにや
感謝のきもち
まけへんじよ

長島弁解説

「おーきん」は「お礼の言葉」です。感謝の気持ち、ありがとうございます。「おーきん」は「おーきん」など、使い分けません。

その他「お」を使う長島弁			
長島弁	意味	長島弁	意味
オータロ	大きな	オトロツシヨ	恐ろしい
オクレ	下さい。	オモイサク	おもいきり
オソガケ	夜遅くのこと	オンジャン	おじさん

昔ながらの漁法・漁具

海老網漁(えびあみ)

その2：網の仕組みと現状



網は、高さがクジラ5尺、長さ25mのものが4つで1(ひと)ハイ、1名あたり6(む)ハイが持網(もちあみ)として許される。2名乗り込みだと12ハイ仕掛けられる。網の底には錘(おもり)として10cm間隔で重さ3匁の鉛がつけられ、網上部を浮かすためのアバ(浮子)は、1ハイで85枚と決まっている。資源保護のため、

網の目合い、4本以下は2寸5分以内しか使用できない。網の両端には、目印として灯りのついたブイがつけられる。

毎日、陸に上がるたびに破れた網の補修にとりかかる。船着場の近くに丸木を組んだハザバ(網干し場)を漁の期間中設置してあり、そこに網を掛け、補修専用のハリ(む)できよる。きよるのに時間がかかる日は食事をするひまもないという。

海老網漁は、トラブルをさげ、どの船も漁が公平にできることに、規則を守ることが義務付けられている。規則は、毎年出初め

(でぞめ)前に総会を開き決定する。紀伊長島は、伊勢志摩に次ぐ漁獲量を誇るが、海老網漁に従事する漁師は年々減り、以前は120人からいたが、現在は80人ほどとなり高齢化が進んでいるという。

- ※1 クジラ5尺・着物専用の罫尺で測ったもの。一尺は約30.3cm、一罫尺は約37.88cmで、すこし長い。
- ※2 網の目合い・・・網の目の大きさ。
- ※3 網4本・網の太さ、よく使われるのは4本、6本・9本で数字が大きくなるほど太くなる。
- ※4 ハリ・・・長いテグスやヤマ糸を巻き取って、効率よく仕掛け作りや、網の補修ができるように工夫された道具。ウツギやビワなどの枝を削って作る竹を使った頃もあったが、口にくわえて作業することが多いので嘔吐する丈夫で少し弾力のある木が好まれる。
- ※5 きよる・・・繕(つくろ)うこと。

海老網組合会長 長井秀夫氏のお話より

第5回：ひじきご飯 味自慢

魚まちに残る昔ながらの“味”

前回に引き続きレシピを「きいながしま・おかずの店ブログ」さんに提供していただきました。少し旬が過ぎましたが春鰯のあらを使った、ひじきご飯を作りました。地元の各家庭で作りは違うと思いますが、今回はひじきを後から混ぜる方法を紹介いたします。最初から、ひじきとご飯と一緒に炊き込む場合は、少し味は濃いめが良いと思います。

- 材料
- ・ひじき / 一袋(生)、鰯のあら / 適宜、米 / 3合
 - ・調味料：薄口醤油 / 55cc、味醂 / 大さじ2、万能ねぎ / 適宜、出汁 / 2カップ、醤油 / 大さじ5、味醂 / 大さじ3、砂糖 / 大さじ3

- 調理方法
- その1：米は普通に洗いを切って、炊飯器に入れ通常の水を加減にする。
 - その2：鰯のあらは水で綺麗に洗い、さっと熱湯をかける。炊飯器に入れ薄口醤油、味醂を入れ炊き上げる。炊き上がったあらを身を取り、ご飯に混ぜる。
 - その3：ひじきは水洗いし、鍋に入れ、ひたひたの水を入れた後、沸騰させザルにあける。ひじきをなべに戻し、だし、味醂、醤油で味をつけ中火で暫く煮る。
 - その4：だしの量が半分ほどになったら、火を止め煮汁を切り炊き上がったご飯に混ぜ合わせる。ひじきの量は好みで決める。(適量は半分ほど、残りは白和えなどにすると美味しい)
 - その5：茶碗に盛り万能ねぎをかける。

ひじきご飯は栄養たっぷり健康食だと思えます。生のひじきはやわらかくてとっても美味しいですよ。魚町ならではの料理ですね。

歩観会の活動報告

★「町歩きガイドの養成講座」

- ・第1回～第4回魚まちガイド研修会 講師 久保幸夫(平成19年2月15,22日、28日、3月8日(木)19時～20時30分多目的会館他)
- ・魚まちガイド研修会『町中実地研修』講師 久保幸夫(平成19年3月25日(日)10時～12時)
- ・小倉肇先生による座談会『紀伊長島のふるさと四方山(よもやま)話』(平成19年3月28日(火)19時～、長楽寺本堂)
- ・ガイドブック『紀伊長島 魚まちガイドの手引き』完成 (平成19年4月4日、85冊)

★「平成18年度東紀州地域交流空間創造事業全体交流会(6部会全体会議)」(平成19年3月21日)

会場：三重県立熊野古道センター

★「長島駅～魚まち方面へのマンボウ陶板追加設置」(平成19年4月9日)

★「縁台の焼き印押し(完成)」(平成19年4月10日)

★「魚まち用レンタサイクル開始」(平成19年4月26日)



古道魚まち歩観会(会長 大橋 宏毅)

東紀州地域交流空間整備事業の一環で組織されたグループ。

「熊野古道のロマン」と「漁師の温もり」とのふれあいをもたらすやすらぎの交流空間作りをテーマに、行政だけにたよらない住民主体のまちづくりを目指す。これまでに案内サインや石道標の設置、ホームページの開設、まち歩きマップや通信の作成、ガイド養成講座を実施。今後、交流拠点づくりに取り組む予定。(紀北町商工会・熊野古道語り部・紀伊長島ふるさと懇話会・ツツト峠を守る会・ギョルメ舎フーズ聯・水産加工業協同組合・紀北国際交流協会・紀北町観光協会・三重県建設業協会の各代表、自治会、これまで街づくりに取り組んできた方々、まちづくりに興味のある一般住民で組織。アドバイザー 小倉肇、同 北村博司)