

名所を歩く 魚まちな名所・旧跡

松本の「炭役所」と琴平祠

♪こんびら船々、追手に帆かけて……。こんびら様は水上交通安全の神様で、讃岐(香川県)の琴平宮が本社。松本の公民館前には、江戸時代から勧請された小さな祠がある。ここになぜ？理由は、赤羽の「木炭」と大いに関係があるらしい。

江戸の頃(一七〇二年)赤羽川河口の松本に、紀州藩の「御仕入方役所」という機関が置かれ、「炭役所」とも呼ばれた。西田益三氏によれば、紀州藩は領地の大半が山地であったので、木炭などに財源を求めた。田辺の「備長炭」、紀北の「熊野炭」を専売品として、藩が一手に集荷、

江戸に回して販売したと云う。当時、赤羽郷は年間数万俵を誇る熊野炭の一大生産地。炭役所は、その統制管理が任務であった。また、付近には船付き場が築かれ、長島炭を運ぶ多くの船が入り出したと云う。

松本のこんびら様は、これら輸送船の安全を願ったもの。祭神は大物主命と崇徳上皇、海上鎮護の神として船乗りから信仰が厚い。海上で時化(しげ)に遭っても、一心に「南無金比羅大権現」と唱えれば、たちまち難破から救ってくると云うことだ。



ながしま弁

連載：長島弁かるた 第7回(き)

で遊んでみたら？



きんによーの おかずもみんな わしゅうたつた

長島弁解説

きんによーは、昨日のこと。「きんによー」や「きん」の時もあつた。「(一)晩寝たら」昨日(何)をおかずも(何)食べず(何)もな忘れてしまつた。年をとうと物忘れがひどくなり、昨日のことでなく、今日何をしようとしていたか忘れたら「用心」

その他「か」を使う長島弁

長島弁	意味	長島弁	意味
キーヨッタ	向かっている	ギリギリ	頭のつむじ
キバル	いきむ	キンコバリ	けんこつ
キヤーヘン	来ない	キンニヨハン	昨日の晩

昔ながらの漁法・漁具 たこつぼ(蛸壺)漁

タコをとるための漁法は、何種類もあるが、今紹介するタコツボ漁は、岩礁の岩のすきまや砂地にもぐるタコの習性を利用した漁法である。エサを入れた陶器のツボを海底に沈めると、穴と勘違いして入ったタコがエサをつかむと鉄板が落ちて口が閉まり逃げられなくなる仕組みとなっている。エサは、生きたシオガニを使う。ガニ(※1)は、潮の引いたときに浅間は、潮の磯などでたくさん獲ってかごに生かしてお



ポに、タコは一匹だが、時には、もう一匹がツボにしがみついているという。年老いた漁師の話では、そのタコは夫婦で別れを惜しんで離れないのだというが定かでない。

漁場は、長島湾沖の岩礁地帯、深さ40mほどの島のかて(※3)である。仕掛は、一すじに35個のツボが20m間隔で取り付けられ、全部で10すじほどである。仕掛けの端には、目印の浮き球をつける。ツボは重いので上げるには、油圧

く。漁期は5月～9月である。冬は定置網など別の漁をする。最盛期の7月1日置きに、普段は2日置きに漁をする。タコの種類は、真ダコで1回の漁獲量は50kg～80kgである。ひとつのツボには、もう一匹がツボにしがみついているという。年老いた漁師の話では、そのタコは夫婦で別れを惜しんで離れないのだというが定かでない。

漁場は、長島湾沖の岩礁地帯、深さ40mほどの島のかて(※3)である。仕掛は、一すじに35個のツボが20m間隔で取り付けられ、全部で10すじほどである。仕掛けの端には、目印の浮き球をつける。ツボは重いので上げるには、油圧

のローラーを使う。収穫後は少しずつ場所を移動しながら、再びツボを投げ入れ、台風が来ると波でツボが割れてしまうため、全部のツボを陸に引き上げる必要がある大変だとい

陶器製のツボは、今では手に入りやすく、碧南で窯を持つ知人に特別に焼いてもらったり親から受け継いだ物を使っているという。父親が使っていたツボは、50年以上経ったものもあり、割れてもコンクリートで補修しながら大切に使い続けている。現在、紀伊長島でタコツボを扱う漁師は今お話を聞かせていただいた、長井さん兄弟を含め4人ほどしかない。



※1 ガニ：近場でとれるカニの総称  
※2 浅間：地名、孫太郎オートキャンプ場のある浜  
※3 島のかて：島のすそ、島を降りた所

第7回：魚ごはん 味自慢

魚まちに残る昔ながらの“味”

魚ごはんとはいわゆる、魚入り五目ごはんのことを言います。レシピは非常に難しいものでした。理由は、漁師町ならではの料理ですが、各家庭により作り方が様々あるためです。さて、使用する魚ですが、“ソーダ鯉”を利用します。この魚を使わなければいけない訳ではありませんが、この時期の脂ののった魚が一番美味しいです。

■材料  
材料：ソーダ鯉(大1匹)、ごぼう、にんじん各1/4本、こんにやく1/2枚  
・調味料：薄口しょうゆ(大さじ40cc)、酒(大さじ1杯)、みりん(大さじ1杯)、の割合で合わせておいて下さい。

■調理方法  
その1：ソーダ鯉を3枚おろしにしてサクに分け、7～8mm位の厚さに切り、薄口しょうゆ(大さじ1)、砂糖(大さじ1/2)で下味を付ける。  
その2：ごぼう、にんじんはいちよう切りに(ごぼうは水にさらす)。こんにやくは一度軽く茹でて、短冊切りにする。  
その3：調味料を水で2カップほどになるくらいに薄めて下さい。  
その4：炊飯器にソーダ鯉と野菜、こんにやくを入れてその上から調味料をかけて下さい。  
その5：炊き上がりを器にのせて、ネギをまぶせばよりいっそう美味しく食べられます。

紀伊長島の味は「甘口」が主流となっています。魚ごはんも例外ではありません。その甘口が私には苦手で、母も苦手だったようで薄口しょうゆをベースとして使用しています。

提供：「きいながしま・おかずの店ブログ」  
http://okazunomis.exblog.jp/

歩観会の活動報告

- ★9月1日・・・魚まち通信第6号発行
- ★10月11日・・・東海テレビ取材(11月23日放送)
- ★10月7日・・・クルージング用地図作り
- ★10月21日・・・「いきいき子ども学園」とともに子どもたちにクルージング体験をさせる。(ささえあいクラブ支援事業)
- ★11月3日・・・筑波大学の教授や大学院生と町歩き  
4日・・・元嵐屋旅館別館調査、西小学校5年生に地図と陶板の説明
- ★11月25日・・・「人と自然の調和をめざす会」と片上池の自然をとりもどすための植栽とバードウォッチング(ささえあいクラブ支援事業)



景観まちづくり学習をする西小学校5年生

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「漁師町の温もり」とのふれあいがあるから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、ツツラト峠を守る会・キヨルメ合フーズ株・水産加工業協同組合・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)