名所を歩く　魚まちの名所・旧跡

山居のむかし

▼山居の歴史は古く、伝承や古記録に散見される。伝承によれば、平安の末期に「大夫坊覚明」（たいふぼうかくみょう）と云う修行者がいた。木曾義仲の元家臣で、文治二年（一一八六）鎌倉幕府の追っ手を逃れ、落ち武者として赤羽川河畔に草庵を結び山居したという。▼主君・義仲は源頼朝に敗れ、斬首の刑に処せられた。覚明はその菩提供養のために出家して、読経・写経三昧の信仰世界に入ったらしい。書写した『法華経』は、宝永の大津波で流出するまで、長らく長楽寺の寺宝であったという。▼

当時、熊野三山の神仏は人々を救済してくれると云う信仰があった。過去・現在の業を落とし、未来の御利益（ごりやく）を授けてくれる。敗残の武者・覚明がこの地に巡って来たのは、けっして三山とは無関係ではないだろう。彼は山居での世に潜む生活の中で、家族や自己の救いも祈ったのであろうか。▼言うまでもなく、「山居」の小字名は、大夫坊覚明の伝承に由来する。また山居には、長楽寺第一世・賢誓和尚も創建以前に居住していた、と記録にある。

参考文献：久保幸夫氏　著
『紀伊長島　魚まちガイドの手引き』

ながしま弁で遊んでみたら？

連載：長島弁かるた
第８回<く>

く
わんかれ
喰うもんぐっしり
あるでにゃー

長島弁解説

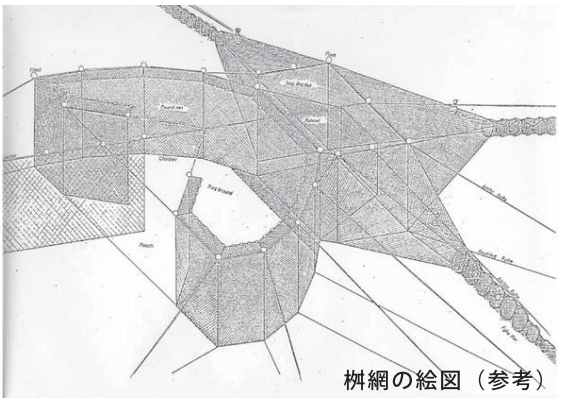
「くわんかれ」とは、ちょっと汚い長島弁で「食べなさい」の意。
使い方としては、子供がテレビなんかを見ながら食べている時なんかに「はよ、くわんかれ。飯や冷めてくど」やお客さんなどに「遠慮せんと、くわんかれ」など魚まちでは、良く聞かれる言葉です。怒っている時のみ使用される訳ではないですよ。

その他「く」を使う長島弁			
長島弁	意味	長島弁	意味
クスバイ	くすぐったい	グッチャン	じゃんけん
クソガリ	悪がき	クラガリ	暗いところ
グッシリ	たくさん	クラン	下さい

昔ながらの漁法・漁具

輪網（わあみ）（桝網（ますあみ）類）

定置網の中には大敷網と小型定置網がある。今回紹介する輪網は、小型定置網の一種である。魚は、イナダ・ボラ・イカ・スズキ・カマス・アジなど多種に及ぶ。漁期は11月～3月31日の冬季だけで、許可制となっている。漁場は、紀伊長島近海の魚が回遊する限られた場所で、一定期間ごとに他の船と交替で場所を移す。桝網は、箱型の仕掛け網のことで、上部はウキをつけ、底はイカリをつけたロープで引っ張り、動かないように固定する。箱型の所は魚を誘導する運動場で、輪網の場合、その奥の四隅や中央につぼ型の網が仕掛けられ、魚が入るともどれない仕組みとなっている。水揚げ時は、つぼ部分だけ引き上げればよいため少人数や家族単位で操業できる利点がある。しかし、網を引き上げたり仕掛ける際には、船をうまく操る技術に加え、ロープや網がからまないように、手早く船に結わえたりほどいたりする巧みな綱さばきと、手際の良さが必要である。



桝網の絵図（参考）

息子さんと共に漁を続けている中ノ島の東満吉さん（80歳）のお話によると、この輪網は昭和25年頃に土佐からきた指導員に教えてもらったそうだ。東さんは、その頃、定置網の経験があり、網の勉強をしていたため、研修を受けた後、見よう見まねで作ったという。土佐の網は潮の流れの速いところで生み出された方法なので長島の海に合わせ、手を加え改良しながら漁獲量を増やすための工夫をし、現在の形になった。当時、長島漁協では、土佐だけでなく沖縄などからも指導員を招き、新しい漁法の研修を行っていた。漁師もその機会を生かし、熱心に取り組んだ姿勢をうかがい知ることができる。

紀伊長島で輪網漁をする家は４軒だけである。

輪網を引き上げる東さん親子

味自慢　第８回：鰤大根

魚まちに残る昔ながらの“味”

春鰤の季節です。寒鰤は少なかったようですが、春鰤は水揚げされてます。
昔は、近所のお魚屋さんでも大きな鰤が一匹なりに売っていて、その場で切り身にして貰い買っていたんですが、最近ではスーパーでしか買うこと出来なくなってまいす。

■材　　料・・・・・・・・・・・・・

・材　料：鰤のあら（適量）、大根（適量）
・調味料：酒、味醂、砂糖、醤油

■調理方法・・・・・・・・・・・・・

その１：鰤のあらは、熱湯をかけ、水で綺麗に洗い流します。

その２：大根は皮を剥き乱切りにしておく。

その３：大根ぶりのあらをなべに入れる。

その４：酒６、味醂１、砂糖１、醤油１、を入れ好みで水も入れる。
調味量の量は鰤のあらの量によるので、その度に調整する。

その５：はじめは強火にし沸騰したらあくを取り、中火にして落し蓋をする。
アクをこまめに取ると美味しさが増します。途中でなべを上下に返したり煮汁をかけたりして味を均等にする。

その６：煮汁が少なくなったら強火に戻し、とろみが付くまで煮る。
お皿に盛って出来上がりです。

特上選のお酒と、特上の味醂を使うと、とってもまろやかに仕上がります。
材料の”鰤のあら”を探すのに苦労しますが、一度、挑戦してみてください。

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

★１２月１５～２４日・・・年末港市のお手伝いで巻きアメのふるまいと試食用干物の焼き番
★２月　　・・・日本風景街道補助金で汚れたベンチの清掃と塗料がけ
★２月１１日・・・「影絵で楽しむ漁師町の民話」を東長島公民館で開催
★２月２３日・・・第２回魚まちウォークラリー大会開催
★３月　　・・・レンタサイクル用のぼりを１０本作成し駅前に設置
全車に自転車番号とかごを取り付け

レンタサイクル用のぼり

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・ツツラト峠を守る会・ギョルメ舎フーズ㈱・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）