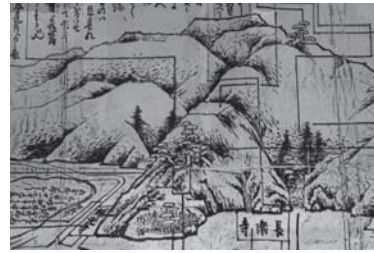


名所を歩く 魚まちの名所・旧跡

ヤタガラス室町末期の長島城下を行く【2】

▼信長時代(四三〇年前)の長島探訪、八咫鳥の旅・続編。▼新町は、加藤氏により開発された武家と商人の区域。屋形近くは、譜代で身分の高い侍の屋敷が、敷地も広く、瓦屋根・築地塀。遠くは、身分低く、板葺き・柴垣で小さい。(この地は後年の戦で焼き払われ、岩だけが残ったので「石残り」、後世「いわのこ」と呼ばれたそう。▼南方は商人町。反物や小間物などの見世棚が道に沿って並び、大変賑わっている。▼城腰山の中腹には、二つの「すみ矢倉」(注1)があがっている。城郭の本体から突出した出曲輪(でくわ)と三の曲輪だ。その上には二の曲輪・「次の土台」と一の曲輪・「天守台」(注2)がある。

▼西田半白氏によれば、長島城の天守は「物見の砦(とりで)」の程度であったという。しかし、長島城は織田氏の最前線。大軍を派遣出来ないが、敵に渡せない砦。土塁・逆茂木・堅堀・横堀・堀切など、防衛施設は相当に堅固と思われる。▼さて、天守櫓の屋根で、一服としようか。遠くの田畑や南島の島々がくっきりと見え、絶景だ。【終り】



▼(注1) 敵を監視し、矢や鉄砲で防衛をする建物。表忠碑と愛宕祠の辺りに在った。

▼(注2) 次の土台の広さは18m×36m、天守台は27m四方と記述されている。参考文献：西田半白氏『新長嶋風土記』長楽寺さん所蔵「龍場土跡」

昔ながらの漁法・漁具 貝突き漁



伝馬船と箱めがね

貝突き漁専門の家を貝つきや(貝突き屋)と呼ぶ。以前は、仲町に数軒あったが、現在、西長島では、中の島に貝突き漁をする漁師がひとり残るだけである。漁期は、10月中旬〜3月まで海老網漁の合間に行う。4月からは、小大謀漁に変わる。とるのは、ヒロメやアラメの海藻類、サイグレ(マス)、タコ、ガンギ(ナマコ)、伊勢海老、流れ子、サザエ、アワビなど磯に住むもの。漁は、潮時に合わせて行う。サザエなどは、干潮時には、姿をみせないため潮位のあるときにとる。機械船に伝馬船を曳航し、磯へ着いてから伝馬船に移って漁をする。高さ50センチほどのカガミ(箱眼鏡または貝突き眼鏡という)を口にくわえ海底をのぞき、両手を自由にして竿にとりつけた仕掛けを操り捕獲する。タコはガンギ、魚用はシシ(もり)、海藻は、小さな鎌と、その都度、竿を変える。中でも珍しいのは伊勢エビの捕獲法である。天敵であるタコを嫌う習性を利用するのだ。鉄の棒に500gほどの生きたマダコを結わえて、伊勢エビの居そうな所へ入れ、驚いた海老が飛び出たところを、もう一方の手に構えたタモですくう。竿の長さは3mだが、深いところになると、竿をもう一本つなげ、6mの深さまでとる

貝つき漁専門の家を貝つきや(貝突き屋)と呼ぶ。以前は、仲町に数軒あったが、現在、西長島では、中の島に貝突き漁をする漁師がひとり残るだけである。漁期は、10月中旬〜3月まで海老網漁の合間に行う。4月からは、小大謀漁に変わる。とるのは、ヒロメやアラメの海藻類、サイグレ(マス)、タコ、ガンギ(ナマコ)、伊勢海老、流れ子、サザエ、アワビなど磯に住むもの。漁は、潮時に合わせて行う。サザエなどは、干潮時には、姿をみせないため潮位のあるときにとる。機械船に伝馬船を曳航し、磯へ着いてから伝馬船に移って漁をする。高さ50センチほどのカガミ(箱眼鏡または貝突き眼鏡という)を口にくわえ海底をのぞき、両手を自由にして竿にとりつけた仕掛けを操り捕獲する。タコはガンギ、魚用はシシ(もり)、海藻は、小さな鎌と、その都度、竿を変える。中でも珍しいのは伊勢エビの捕獲法である。天敵であるタコを嫌う習性を利用するのだ。鉄の棒に500gほどの生きたマダコを結わえて、伊勢エビの居そうな所へ入れ、驚いた海老が飛び出たところを、もう一方の手に構えたタモですくう。竿の長さは3mだが、深いところになると、竿をもう一本つなげ、6mの深さまでとる

仕掛けを操り捕獲する。タコはガンギ、魚用はシシ(もり)、海藻は、小さな鎌と、その都度、竿を変える。中でも珍しいのは伊勢エビの捕獲法である。天敵であるタコを嫌う習性を利用するのだ。鉄の棒に500gほどの生きたマダコを結わえて、伊勢エビの居そうな所へ入れ、驚いた海老が飛び出たところを、もう一方の手に構えたタモですくう。竿の長さは3mだが、深いところになると、竿をもう一本つなげ、6mの深さまでとる

※1 この近海では、ヒジキは磯の権利を持つ者が収穫するためとることができない。



歩観会の活動報告

- ★10月
 - ★11月4日、11日
 - ★11月12日〜全3回
 - ★12月〜28日
 - ★1月25日
 - ★1月26日
 - ★3月2日
 - ★3月
- 写真ツアー一町案内ともてなし
西小学校郷土料理教室
西小学校漁師さんによる漁業の話
年末港市 試食用焼き台参加
季の座温泉祭りの縁日参加
答志島視察
破損した陶板を付け替え
城の腰調査



季の座温泉祭りの縁日の様子

古道魚まち歩観会(会長 植田 芳男)
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”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・ツツト峠を守る会・ギョルメ倉フーズ㈱・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)

ながしま弁

連載：長島弁かるた 第10回<こ>



「こがいは、こんなにの意、「ころっばい」は、苦勞すること。苦勞いっばいが訛ってころっばいになったのか?何かをして、大変だったとき、ころっばいしたわ」と人に愚痴ると、疲れも少し吹きとびそうな気がするのですが、みなさんはいかがでしょう。

「こがいは、こんなにの意、「ころっばい」は、苦勞すること。苦勞いっばいが訛ってころっばいになったのか?何かをして、大変だったとき、ころっばいしたわ」と人に愚痴ると、疲れも少し吹きとびそうな気がするのですが、みなさんはいかがでしょう。

その他「こ」を使う長島弁			
長島弁	意味	長島弁	意味
コーチク	頑固者	ゴツクッサイ	みすぼらしい
ゴーク	腹が立つ	ココタシ	この辺
ゴツツオー	ごちそう	コッペ	口先だけ達者・おませ

味白慢

第10回：筍とイカの木の芽和え

魚まちに残る昔ながらの“味”

魚まちの春も山菜がいっぱいです。ツヤ露、筍、蕨、ぜんまい、などなど...知り合いに いただいた筍です。朝掘りの春一番の筍と赤いかで味噌和えを作りました。

- 材 料.....
- ・材 料：筍 (小1)、イカ (小10ぱい位)
 - ・調味料：味噌 (大匙3)、砂糖 (大匙2強) 胡麻 (大匙2)、山椒の新芽 (適宜)
- 調理方法.....

- 1：イカは内臓を抜き綺麗に洗う。
- 2：鍋にたっぷりの湯を沸騰させ、イカを入れる。
- 3：イカが赤くなったらざるなどに開け水気を取る。
- 4：(3) のイカの胴を開き横に7ミリほどに切る足も手切り分けておく。
- 5：筍はたてに4つわりにしイカ大きさをあわせきる。
- 6：すり鉢に胡麻をいれすりこ木でする。
- 7：(6) に味噌、砂糖を入れ混ぜ合わせる。
- 8：(4) のイカ、筍を⑦の入れ全体を混ぜ合わせる。
- 9：山椒の葉2〜3枚を細かく切り (8) を入れ全体を混ぜ合わせる。
- 10：器に盛り、山椒の葉一枚を手のひらにのせパンと叩き器に盛った木の芽和えの上に乗せる。

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