

【概要】

ここでは、佐渡島内で行われている特徴的な漁業を取り上げ、人々が自然環境に適応させた独特な漁業形態を作り上げてきていることを学ぶ。佐渡島の漁業には自家消費的なごく小規模なものから、会社組織で行う大規模なものまで多岐にわたるが、環境教育という視点から、むしろ小規模な沿岸で行われている自然環境に働きかけ、自然に適応させてきた特徴的な漁業を取り上げた。また、変遷という視点からは、機械化される以前の人々の勤やコツといった、いわば技能面での内容も取り上げている。

【ねらい】

この項目では、漁業において近代化・機械化の急激に進んだ 1970 年代以前を中心に考える。人々が自然環境と対峙しながら作り上げてきた漁業形態が、資源の保全にもつながっているものであることに気づかせることがねらいである。

副読本を導入教材として、ここで取り上げた漁具・漁法を見ることで、人々が海に向かいあいながら、魚介藻類の生態をどのように観察し的確な漁獲をあげることを可能にしたのか、また潮流や天候などといった海象をどのように読み取り漁獲活動を展開したのか、実物を見たり現地へ行ってそれを使っている漁師から直接話を聞くとといったことも工夫するとよい。

1. 漁業の概要

ここでは、まず佐渡市の魚がブリであることを紹介する。寒ブリ漁は漁獲高も多く佐渡島の主要な漁業となっている。

佐渡市の象徴としての「市の魚」はブリで、成長する過程で、小さいものから大きくなるにつれて、イナダ→フクラギ→ニマイズル→ブリと呼び名が変わることから出世魚ともいわれる。

東シナ海で孵化したブリの稚魚は、春から夏にかけて九州西方から北海道、樺太西岸に北上し、秋から冬に南下するという季節的回遊を繰り返して成長していく。ブリは、佐渡島の沿岸に設置された定置

網で漁獲されるが、これを大謀網と呼び、とくに冬季、北西の強い風が雪混じりで吹きつけると、ブリの大群が沖合から両津湾内に逃げ込み、大謀網に大量に入り込む。冬に捕れるブリは寒ブリと呼ばれ、美味で商品価値も高く、一回に網に入るブリの漁獲高は日本一といわれるほどとれたこともあり、佐渡島を代表する高級魚ともなっている。

ブリ漁は、明治 40 (1907) 年代に両津湾のブリ漁場に着目した島外の資本家が、富山県から定置網の技術を持った漁師を招いて大敷網という定置網を設置し成果を上げるようになったことに始まる。当時の佐渡島では島外の資本家に地先を貸して入漁料を取るだけであったが、昭和 10 (1935) 年代にな

ると和木や白瀬などの漁場が地元漁業組合の経営となった。昭和20(1945)年代以降、漁具や資材が改良され湾内での定置網漁業も増加し、現在では両津湾内漁業の主要な位置を占めるようになった。大謀網はブリを漁業の主体とし冬網(10月～2月頃)と夏網(4月～8月頃)の2漁期を操業している。

佐渡島の漁業生産の現状は以下のようである。

- ①佐渡島周辺の沿岸、沖合は岩礁が多く好漁場を形成し、沿岸域では採貝・刺網漁業や大小の定置網、沖合ではイカ釣り漁業、エビ籠漁業等が主要漁業となっている。

- ②平成21(2009)年の海面漁業生産量(属人)^{*1}はイカ、アジ、ブリなどを主体に約8,000トンあり、県全体の23%を占めている。

- ③佐渡島の海面養殖業は、カキ類、ワカメ類を主体に約1,400トンの収穫量があり、県全体の9割以上を占めている。ヒラメ、ギンザケなどの養殖は小規模で行われている。

^{*1} 海面で魚介藻類を採捕した数値を地域別にとりまとめた統計。

表1 佐渡島の主要魚種別漁業生産量(平成21年)

(単位:トン)

いか類	892	あじ類	1,068	ぶり類	1,229	貝類	594	かに類	499
ほっけ類	159	たら類	477	かれい類	205	その他	3,060	計	8,183
(新潟県全体では35,898トンの生産量がある)									
海面養殖生産量	佐渡	1,404	新潟県	1,415					

出典:平成23年度『佐渡の水産概要』

表2 水産業の主要指標

区 分	佐渡 (A)	県 (B)	(A)／(B) (%)
H21 漁獲量(属人)	8,183 トン	35,898 トン	22.8
(上位5種)	ぶり類 1,229 トン あじ類 1,068 トン いか類 892 トン 貝類 594 トン かに類 499 トン	かつお類 13,842 トン まぐろ類 3,200 トン かに類 2,417 トン あじ類 1,904 トン いか類 1,185 トン	
H21 海面養殖生産量	1,404 トン	1,415 トン	99.2

出典:平成23年度『佐渡の水産概要』

表3 主要魚種別漁業生産量(佐渡地区)

(単位:トン)

年	いか類	あじ類	ぶり類	貝類	かに類	ほっけ類	たら類	かれい類	その他	計
H12	1,892	2,327	3,081	723	902	381	379	237	6,847	16,769
H13	2,449	1,827	1,221	669	858	221	356	266	4,847	12,714
H14	1,780	651	1,141	674	700	256	275	269	2,898	8,644
H15	1,708	975	789	717	589	333	296	270	3,115	8,792
H16	1,348	843	1,814	656	481	204	313	244	3,009	8,912
H17	1,391	833	1,105	581	460	148	477	223	3,436	8,654
H18	2,311	815	784	621	532	167	443	199	3,498	9,370
H19	911	1,809	626	518	523	136	486	242	3,507	8,758
H20	699	1,405	1,148	556	593	131	481	229	3,441	8,683
H21	892	1,068	1,229	594	499	159	477	205	3,060	8,183
H21/H20	127.6%	76.0%	107.1%	106.8%	84.1%	121.4%	99.2%	89.5%	88.9%	94.2%

出典:平成17・23年度『佐渡の水産概要』より作成

表4 佐渡水産物地方卸売市場魚種別取扱量・金額

自 平成22年 1月 1日
至 平成22年12月31日

品 名	数量（トン）	金額（千円）	品 名	数量（トン）	金額（千円）
い か 類	836	225,324	ほ っ け	102	6,993
やりいか	136	73,380	す ず き	4	3,838
すみいか	60	27,988	さ よ り	2	1,949
すけそう	30	9,326	わ か め	6	2,079
た ら	298	56,689	か ぶ	4	2,383
さ ば	175	25,580	も ず く	8	2,486
さ め	13	658	あ わ び	5	20,601
ぶり類	1,091	392,282	さ ざ え	245	110,365
し い ら	76	2,526	か き	9	6,640
ま す	2	2,412	な ま こ	74	57,234
さ け	11	4,494	あ さ り	1	949
ひ ら め	26	32,130	ば い	17	12,478
かれい類	115	72,407	う に	1	349
かに類	34	19,120	貝 類	18	3,899
え び 類	18	17,652	た い 類	112	46,224
はちめ類	357	292,547	さんま	6	445
いわし類	25	1,319	ふ ぐ 類	126	25,458
あ じ	1,108	79,545	き す	1	497
はたはた	53	13,749	あ ら	0	356
た こ	111	28,444	め だ い	34	14,792
とびうお	63	16,729	冷 凍 魚	82	74,628
か つ お	85	3,490	そ の 他	559	183,610
め じ	87	118,828	合 計	6,224	2,094,872

出典：佐渡水産物地方卸売市場 卸売人共同計算センター業務報告書（平成22年度）

※ 金額は税込み

表5 主とする漁業種類別経営体数

（単位：経営体）

地域名	年 度	総 数	小型底曳網	刺網	延縄	いか釣り	その他の釣り	定置網	採介藻	養殖	その他
佐渡	平成 5 年	1,885	28	335	41	78	115	81	863	259	65
	平成10年	1,658	20	360	16	42	126	62	746	238	48
	平成15年	1,490	17	295	10	46	82	56	737	173	74
	平成20年	1,309	22	262	9	12	127	41	665	124	47
全県	平成 5 年	3,291	240	1,109	68	84	240	112	997	273	168
	平成10年	2,964	210	1,087	36	47	238	84	887	245	130
	平成15年	2,604	191	871	23	48	168	72	883	177	171
	平成20年	2,284	139	742	17	12	244	55	798	125	152

出典：平成17・23年度『佐渡水産概要』より作成

水産業の主要指標は表2に、主要魚種別漁業生産量は表3に、平成22年度佐渡水産物地方卸売市場業務報告書による魚種別取扱量と金額は表4にそれぞれ示した。表5には主とする漁業種類別経営体（漁業を行っている世帯）を示したが、佐渡島が新潟県における漁業生産の主要な位置を占めていることがわかる。

漁業は、海の地形や海流などの自然環境を見極め

ながら漁場を探りあて、目的とする魚種をとらえるため、人々の知恵や工夫は使用する漁具や漁法にみることができる。

言い換えれば、漁具や漁法をみることで地域の自然環境と漁場の形成、魚種の生態的な特徴などを探り出すこともできる。

1 漁具・漁法

この項目では自然環境という視点から、魚介藻類の生息状況にあわせて捕採するために地域に適した漁具や漁法が考えられてきたことをみていく。佐渡島の沿岸漁村ではどのような漁業が行われていたのか、特徴的な漁法を取り上げた。

1-1 イソネギ（磯漁）

イソネギとは、深さ7尋（10.5m）の磯近くの海を基準に、それより浅いところを漁場として船上から海底をのぞき見ながらヤスや鈎などを使って魚介藻類をとる磯漁である。この方法でアワビなどの貝類をはじめ海藻、タコ・ナマコ・磯付^{*2}の魚介藻類などをとっている。イソネギは磯漁ともいい、磯はイソネギで海底のアワビなどが採取できる深さ（20m前後）を指し、それ以上は沖と呼んで区別するところもあるが、地域によっては磯の近くを総称してイソと呼ぶ場合もある。陸上の海に一番近いところをセドといい、浜があって海と陸地との接点をヘタと呼ぶが、ここでは流れ寄ってくる海藻などを採取している。

佐渡島の東海岸に位置する水津から岩首一帯ではイソネギを、イソネリ、イソナギともいい、竿の先に鈎やヤスなどを取りつけて磯漁をするのでサオドリともいっている。漁業で使用する漁具の名称や特徴が漁法の名称にもなっている。

とくにイソネギでは、漁業と資源の保全との関わりを取り上げて学習を展開することも可能である。佐渡島の小佐渡海岸や両津湾沿岸のムラでは岩礁が多く、海藻や貝類に恵まれていて、一年中イソネギができる。

1878（明治11）年の「小木町海面拝借に関する資料」によれば、磯漁のうち海藻の採取時期について次のように記されている。

ワカメ——3月1日より6月末日。

ノリ——11月1日より翌年3月末日。

藻花（モズク・イゴ・テングサ）

——深浦から元小木は6月1日より8月末日。

小木から水津村は7月20日より9月末日。

弦藻——秋土用明けより。

海藻の採取はイソネギによって行われる。それぞれの海藻の採取時期は上記のように定められてはいても、生育の状況やナギ（天候）などをみながら上記の期間中に“ムラ”ごとに口明け（採取が解禁されること）が行われている。

これらを採取する道具には、カマ、イゴ採り具、テングサやモズク（モズク）採り具などがあり、明治中頃からは海底をのぞき見るガラス箱が備わった。これらの道具は、海底の地形や海藻の生育（発育）状況に応じて使い分けられるように、形状や材質などにも工夫がなされている。

海藻にはワカメ・アラメ・イゴ（エゴノリ）などがある。ムラでは浜総代などと呼ばれる役員によって、海藻の発育の具合をみながら口明けが行われる。期間は資源量や発育に応じて設定されているところもあり、そうしたところでは口を明けたり、止め（閉じ）たりしながら資源の活用を図るところもある。

ワカメは、ワカメガマで刈り取るが、カマは船上から男が使う刃渡り30cmのシャクガマ（尺鎌）から、女性が陸上から刈り取る3寸（9cm）位の小さいものまで多様で、これをガマズミの柄に取り付け、それに1尋～3尋（1.5～4.5m）の竹竿をつけている。ガマズミの木は柔軟でよくしなるので、平らなところに生えているワカメを刈り取ることができる。刈り始めは浅い平らな場所に生えているワカメを採るが、徐々に深い切り立った崖に生えているものを採るようになると真っ直ぐな竿を継ぎ足した長い竿のついたカマを使う。船でワカメ刈りに出る場合は、長さや幅の異なったカマを4～5本積んで出て、生えている深さや状態によって使い分ける。

アラメやツルモなどの海藻はモテノボウでとる。モテノボウは、1.5mの長さのウシゴロシという柔軟性がある折れにくい木の若い枝を二股に取りつけたものを使う。これに海中の海藻を挟み込み、巻きつけて（からませて）引き抜き、船に引き上げる。

採藻用具と採藻法は各自の判断にまかせ特別な規制などはないが、根元からとると繁殖に悪影響を及ぼすとされ、根からとることはしない。

両津湾に面した内海府では、1950（昭和25）年頃からカマに代わりウズマキガマ、グルグル、ネジガマなどと呼ばれる鉄製のモテとカマの両方の機能を備えたものが使用されるようになった。これはウズマキの部分に海藻を巻きつけ、刃の部分で根を切

^{*2} 磯の近くにすんでいる魚類。例えばメバルなど。

ることで一時に大量にとることができるが、ワカメを傷めたり、海藻を根こそぎとってしまうので翌年に悪影響があるという使用を自粛していた。資源を保護しようというものである。

その他の漁具・漁法についても佐渡島沿岸地域に特徴的なものがある。両津郷土博物館や小木民俗博物館には漁具が体系的に集められているので（いずれも国の重要有形民俗文化財に指定されている）見学しながら海との関わりを考えるのもよいであろう。

■1-2 タコ漁

佐渡島のタコ漁でもっとも商品価値が高かったのはマダコで、佐渡島ではオオダコと呼び12～3月が漁期である。オオダコもオスをミズダコ、メスをマダコと区別しており、マダコの方が美味しいといわれ値段も高く売れる。このタコも江戸時代には、蛸役というタコのとれるムラに小物成（雑税）として税金が賦課されていた。タコは磯近くの岩礁の中の穴に入っているの、タコをヤスで追い出しとらえるが、タコの棲息している穴を蛸穴、蛸瀬と呼び、蛸穴のありかを知っていることはタコのすみかを知っているということで、タコをとらえる上からも有利であった。蛸穴は個人の所有物であることが多く^{*3}、蛸穴の所有をめぐる争論もあり^{*4}、また、娘が嫁に行くときには蛸穴をもたせてやるという地域もあった。

■1-3 タカリバ

春先になると、回遊するイワシやコウナゴ（イカナゴ）が群れになって、寄り固まり湧くように海面に浮上してくることをタカリバと呼んだ。佐渡島ではタカリバのイワシやコウナゴを網ですくいとった。タカリバは、イワシやコウナゴを寄せ集めるアミドリとスドリという鳥が寄ってきて、海中のイワシや

コウナゴを海面に浮かび上がらせ、浮いてくるとハナドリがきて、次にカゴメ（鴟ではない）という鳥が天上が暗くなるほど舞い寄ってくる。陸上から鳥の集まって飛んでいる様子を見てタカリバのできているのを見つけると、タカリバめがけていち早く舟を漕ぎ出した。タカリバでは、そこへ到着した順から網を海中に降ろしてすくい取る権利を確保することができたので、タカリバへ押し寄せてくる船も多く、「網を入れる権利をめぐる争い」が多くあった^{*5}。

すくいとったイワシやコウナゴは油を絞ってそれを販売したり、漁粕として農家へ田畑の肥やしとして販売したり米と交換したりした。1955（昭和30）年頃からイワシやコウナゴのタカリバもほとんどできることはなくなってしまった。

■1-4 スケト^{*6}漁とタラ漁（沖漁）

スケトやタラは水深200尋（300m）前後の深海に棲息しており、これを捕るのは沖漁とされていた。スケト・タラ漁は秋から春先にかけて行われるが、両津湾は内湾となっており、冬の海も比較のおだやかで、この頃産卵期になって陸地に近づいてくるスケトやタラを延縄でとっていた。

延縄は、一本の長い幹縄と呼ばれる縄に、一定の間隔をおいて釣針のついた枝縄を取りつける釣り漁具である（図1）。

この漁法は江戸時代の初期に石見（島根県の西部

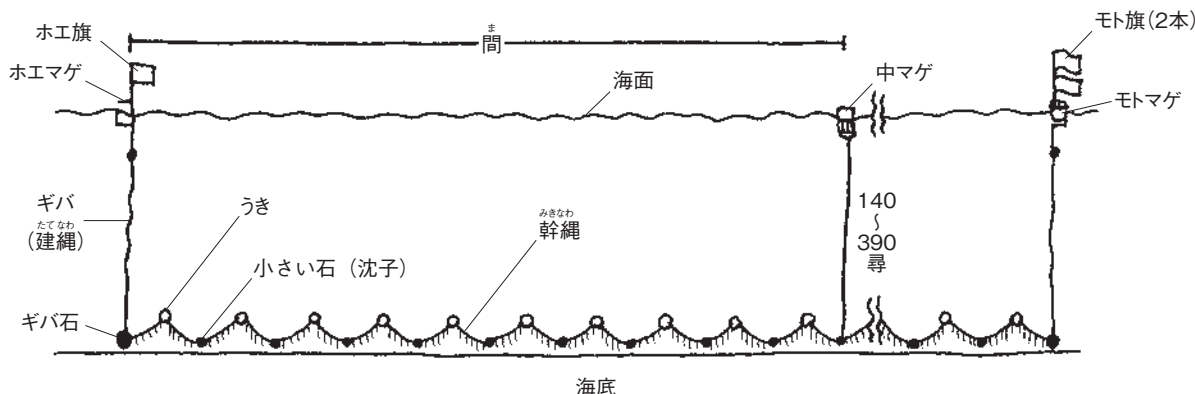


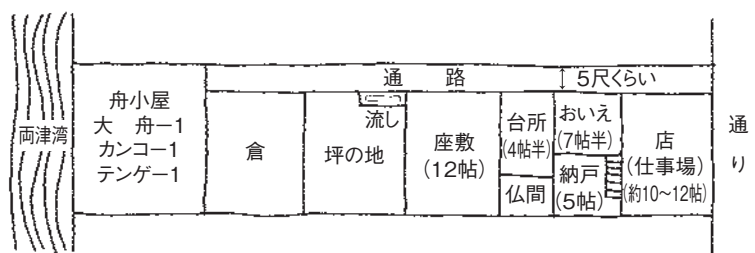
図1 スケト延縄の設置のしかた

*3 蛸穴については『新潟県史』資料編9 参照。

*4 小佐渡の漁村には小物成として蛸役が課せられているところが多い。蛸は棲息場所が決まっており、それを蛸穴とか蛸石といっており、これを巡っての争論が多い（新潟県、1991）。

*5 タカリバに押し寄せてくる船に前後順番をたてるなど作業上の確認をしている。

*6 佐渡島では和名スケトウダラのことをスケトと呼んでいる。



2 漁場と漁港

佐渡島の海岸線は280.5kmで新潟県の海岸線総延長の44.2%を占め、海岸線には128の漁村集落がある。

この項目では、佐渡島の海域の特徴と漁業の特徴を紹介しているが、海底地形や海況に応じた漁場が形成されている。また海域にあわせた船も発達している。例えば小木半島の岩礁地帯ではタライブネ（ハンギリ）によるイソネギも行われている。タライ舟は、平底で岩礁地帯の浅瀬での使用に便利で、丈夫なタガがあることによって桶を保護し、岩礁にぶつかっても回転して破損の心配がない。タライ舟は地元ではハンギリと呼ぶ。味噌を醸造する桶から転用され、舟として使用されるまでになったのではないかとされている。タライ舟は桶屋がつくるのであるが、製作技術に地方的な特色があるとして平成18(2006)年度に国の重要無形民俗文化財(民俗技術)に指定されている。現在、漁船のほとんどはプラスチック製のものになってしまったが、船は海域の特色や用途により使用しやすい形に船大工によって製作され、使用されてきたものであった。そこには地域的な特色が明確に現れていた。

地域的特色を示す漁船は博物館などに保管されているので、船型を比較してみるとよい。

島内には大小34の漁港があり、そのほとんどは地元の漁船が利用する小規模な漁港である。島内の登録漁船数は2,927艘あり(平成22年度)、そのうちの67%が船外機等を取りつけた漁船である。これはごく近海の沿岸海域を漁業の場としているため、佐渡島の漁業の特徴のひとつともいえよう。

佐渡島の沿岸は、その地形・気象・海象から、大きく両津湾、真野湾、外佐渡、前浜の四海域に区分される。

旧両津市大川の姫崎から鷺崎に至る両津湾海域は、旧相川町二見から旧小木町白木までの真野湾に比べて全般的に深く、200m等深線は湾奥深く入り込んでいて両津湾内の最大水深は550mに達し、湾奥にはカキ養殖場となっている加茂湖がある。大川から椎泊までの海岸線は、水深10～20mの岩礁地帯となっている。

真野湾の海底地形は全般的に浅く平坦で、湾口部にあたる旧相川町二見台ヶ鼻、旧小木町沢崎に近づ

くにつれて急深となり、岩礁域も荒くなっている。

鷺崎から旧相川町米郷までの外佐渡地域沿岸は、北西の季節風をまともに受け、そのほとんどが岩礁に覆われている。また旧小木町沢崎から姫崎までの前浜地域は冬季間の北西風の影響をあまり受けないので、冬季のスケトウダラ漁場として利用される。

各地域の主な漁業形態は、両津湾では両津港を基地とする小型底曳網、水津や赤泊港を基地とするエビ簗漁、旧両津市椎泊・白瀬・和木・黒姫・北小浦・鷺崎などでは大型定置網や小型定置網、ワカメの養殖が盛んで、両津港は佐渡島最大の水産基地となっている。

真野湾は遠浅で砂地も多いため板曳網や小型定置網漁などがあり、砂浜という海底地形を生かしたヒラメの人工増殖などの栽培漁業も試みられている。

外佐渡地域は、旧相川町二見・稲鯨・姫津・高千港を基地として板曳網・刺網の操業をし、旧相川町高瀬・達者・高千に大型定置網、各所に小型定置網があり、モズク・アワビ・サザエなどの海藻や貝の採取も盛んに行われている。

前浜地域は、旧赤泊町赤泊・旧畑野町松ヶ崎港を基地とするエビ・カニ簗漁、イカ釣漁業があり、旧小木町小木・旧赤泊村新保・庭場などの大型定置網、そのほかにも刺し網・延縄・ワカメ養殖も盛んに行われている。

3 漁業暦－季節ごとの漁業資源－

漁業暦は漁撈活動の手順を暦に記していくことで、その地域の生産活動を年間を通して見通すことができる。そのことで、生産の場としての漁村の立地、それに伴う海流や底質など海況や捕採される魚介藻類、その捕採方法などを総括的に把握することができるのと同時に、漁村が自然的条件と大きな関わりをもっていることを理解することができる。また、これに付随する儀礼や年中行事、草木の開花などの自然暦と漁業の関係にも注意をしてみると、人々が自然をどのように観察し理解していたかがわかる。

この項目では、地元の漁師から年間の生産活動の手順を漁法別、あるいは魚種別に聞いて漁業暦を作成することをおすすめしたい。

平成22年の佐渡水産物地方卸売市場で扱った魚介藻類は次のようなものであった。

イカ、アジ、ブリ、タラ、ハチメ、カワハギ、タ

表6 各地の漁業暦

(a) 小木半島

		12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
延縄	タラ												
	アラ												
	サメ												
	タイ												
	ブリ												
	シビ												
	シイラ												
	オオイオ												
	フグ												
	サバ												
	ドモ												
	メジ												
一本釣	アラ												
	沖バチメ												
	タイ												
	イカ												
	カマス												
	デバ												
	カレイ												
	アジ												
	クナゴ												
	セイナゴ												
	ドモ												
	オオイオ												
網	マス												
	シイラ												
	フグ												
	コオナゴ												
	イワシ												
	セイナゴ												
	アゴ												
	ハタハタ												
	大ダコ												
	サザエ												
	アワビ												
	ワカメ												
イソネキ	アラメ												
	尾花ダコ												
	モゾク												
	イゴ												
	テングサ												
	磯魚												
その他	ノリ												
	バンジョウ												

(b) 両津湾

漁名・藻名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	おもな魚具名
スケトウタラ													延縄
タラ													延縄 刺網
カスベ													延縄
サバフグ													定置網
マス													延縄 一本釣 刺網
サバ													刺網 一本釣 揚繰網
マダイ													延縄 手繰網
コダイ													〃 〃
アラ													一本釣
アブラサメ													延縄 底刺網
スルメイカ													釣
ヤリイカ													
アジ													一本釣 刺網
シイラ													シイラ漬・曳釣・曳網
タナゴ													一本釣
クロダイ													刺網延網 竿釣
スズキ													刺網
アカカレイ													曳網 手繰網 延網
ヒラメ													〃 〃 〃
トビウオ													刺網
クロマグロ(メジ)													大謀網 延網 曳釣
ブリ													大謀網 曳釣
ソウダカツオ													曳釣 曳網
サンマ													流網 手づかみ
イワシ													流網 曳網
ハチメ													釣 網
タナゴ													〃 〃
ズワイガニ													刺網 手繰網
ナンバンエビ													〃
オオエビ													〃
ミズダコ													突タコ箱 タコツボ
マダコ(オバナダコ)													鉤引
サザエ													ヤス
アワビ													〃
ワカメ													ワカメガマ・モテ
イゴ													イゴトリ
イワノリ													手摘み
ギンパソウ													モテ
ツルモ													〃
ツルアラメ													〃

イ、カレイ、ホッケ、トビウオ、サバ、カツオ、タコ、メジ、フグ、アンコウ、スミイカ、サメ、ハタハタ、メダイ、シイラ、サンマ、イワシ、ヒラメ、サケ、サワラ、ノドグロ、スズキ、マス、キス、サザエ、バイガイ、カキ、アワビ、アサリ、カニ、エビ、ナマコ、ウニ、モズク、ワカメ、メカブ（出典：

平成22年佐渡水産物地方卸売市場業務報告書）

現在のように漁業の機械化・近代化が進む以前、1960（昭和35）年代における両津湾と小木半島の漁業暦は表6のようにになっている（出典：『南佐渡の漁撈習俗』、『北佐渡の漁撈習俗』）。

(c) 加茂湖

区分	魚 名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	おもな漁具名
網	ハチメ													サシアミ
	タナゴ													〃
	チンダイ													〃
	コノシロ													〃
	エビ													〃 ツツアミ
	ボラ													〃
	ユグイ													〃
	カニ													〃
	カレイ													〃
	スズキ													〃
	サユリ													〃 トアミ
	ナマコ													ケタアミ
	ゴリ													ゴリアミ
延網	ハチメ													ハチメナワ
	チンダイ													ハエナワ
	スズキ													スズキナワ
	カレイ													ハエナワ
	ウナギ													ウナギナワ
爬具	ニシガイ													ニシゲイカギ
	アカガイ													アカゲイカギ
	アサリ													アサリカギ
	カキ													
釣	チンダイ													
	イシダイ													
	キス													
カンセイ	ハチメ													シバヅケ
	ウナギ													〃
	エビ													〃

(注) 潟漁はカキ漁と刺アミ漁が中心である。

4 漁業の知識—環境を見る・知る—

現在、魚群の所在は魚群探知機を使ったり、漁場の位置は人工衛星を使った GPS（グローバル・ポジショニング・システム：Global Positioning System）などによって察知しながら漁業を行うことが多くなったが、こうした機器が開発され、船に装備される以前は人々の勘によって魚群を探し当てたり漁場を選択していた。

ここでは、漁業を行う上での「勘」などといわれる技能の面について考える。漁師は小さい頃から自身が見聞きしたことや親から教えられたことを経験的な知識として取得した。「漁師は勘だ」というが、勘の良い漁師ほど海や魚の生態をよりよく観察している。言い換えれば、海や魚についての環境を読み

取ることがより多くの漁獲を得ることになる。

そうした漁業における環境の読み取り方のいくつかを紹介してみる。

■4-1 ヤマアテ—漁場を知る—

魚群探知機や GPS などの機器がないころ（1970 年代頃まで）、海上で漁場の位置を知るのにヤマアテという方法をとっていた。

たとえば、両津湾におけるスケト漁場は、南北と北東に細長く延びていて、スケトはこの漁場の浅いところや深いところを季節的に移動しながら棲

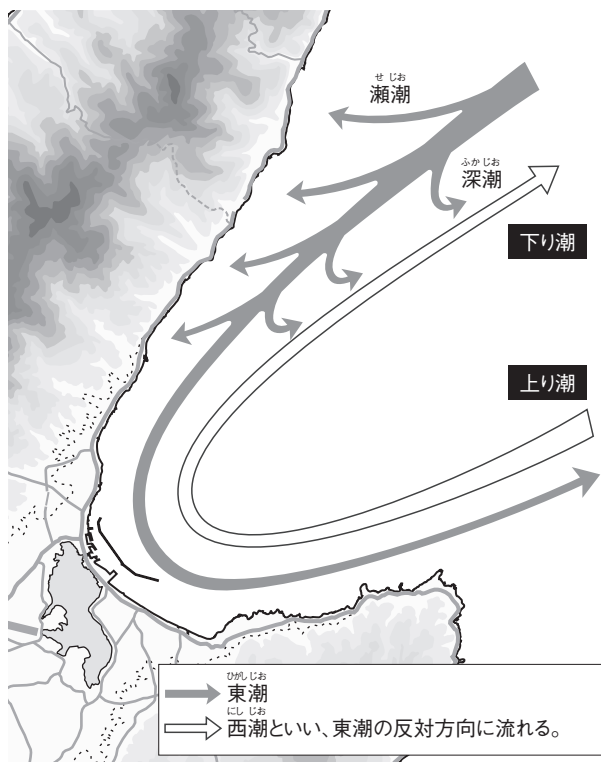


図3 両津湾の潮流



図4 両津湾に吹く風の呼び方

の目印を重ね合わせて自船の位置や漁場を見定める測定の方法がヤマアテである。ヤマアテのできることが、延縄漁師にとって一人前ともいわれるほど重要な技法であった。今でも沿岸ではヤマアテで漁場を探りながら刺網を設置したり釣りをする漁師も多く存在している。

■4-2 潮流と風

魚は潮の流れによっていろいろな動きをしている。たとえば、スケトウダラ・タラ・イカなどの漁場とされる両津湾沿岸海域の潮流は、佐渡島の地形や天候・干満などによって複雑な状況を示し、漁獲にも大きな影響を与えている。両津湾海域の潮の流れは必ずしも一定ではなく、両津湾内では潮流が湾内に向かう状態を上り潮、湾の奥から外へ向かう流れを下り潮と呼んでいる。この流れも下層と上層の流れが逆の場合もあって、これを二枚潮・フタカラジオなどと呼び、これがさらに三層になることもある。また水深の深いところから浅い方向への潮の流れを瀬潮、その逆を深潮などと呼んでいる（図3）。このようにさまざまな変化を示す潮流に敏感に対応し、漁場の選択をすることも漁師の知識として必要である。

また、雲の流れや風の吹き方によって天候の変化を読み取りながら漁業をする技能も必要である（図4）。

以上、佐渡島の沿岸における特徴的な漁業の概要

をみたが、魚類や貝類、海草類の捕獲や採取は、漁業活動として磯近くの海で行われたり（磯漁）、沖合の海で行われたり（沖漁）している。海洋資源との関わりから、漁獲目的とする魚種や魚群の習性に応じた多様な漁具や漁法が考案されたり技術移動（導入・伝播）がされて作り上げられてきた、地域に即した漁業の形をみることができる。

2. 豊かな海は豊かな山から —木を植える 森は海の恋人—

以前、佐渡島の沿岸地域で山林を伐採し山肌を露出させたところ、その海域では魚介藻類の採捕量が減少したという。魚は海に映った森の影に集まる性質があるといわれる。こうした山林を「魚付き林（魚付保安林）」というが、森に降った雨は、地表や地下を流れ、土壌の中に蓄えられミネラルなどの栄養分をたっぷり含んで川を経由しやがて海に流れこむ。この栄養分が魚介藻類を育てるといわれ、森は豊かな海を育てる役割も担っている。

佐渡島でもこうした考えに沿って山に木を植える運動などが進められてきている。

3. まとめ

佐渡島内で行われている漁業の様子を見てきた。そこには、人々が海の状況や魚介藻類の生態を経験的に知り、さまざまな方法で海に働きかけ、そこから魚介藻類捕採して人々の命の糧を得て、生計を立ててきた。

漁具や漁法から海という自然環境を見つめ直すことも必要であろう。

—参考文献、引用文献—

- 1) 中野卓ほか 1964「内浦沿岸における村落社会の変化」『佐渡 自然・文化・社会』九学会連合佐渡調査委員会 平凡社
- 2) 両津市中央公民館 1969『両津町史』
- 3) 両津市郷土博物館 1997『郷土を知る手引 佐渡－島の自然・くらし・文化』
- 4) 新潟県佐渡地域振興局 2006、2011『佐渡の水産概要』新潟県佐渡地域振興局 農林水産振興部
- 5) 池田哲夫 2005『近代の漁撈技術と民俗』吉川弘文館
- 6) 日本学士院日本科学史刊行会 1959『明治前漁業技術史』日本学術振興会（1982年に臨川書店より復刻）
- 7) 金田禎之 1977『日本漁具・漁法図説』成山堂書店（1986年増補改訂版）
- 8) 新潟県 1984『新潟県史』（資料編 23 民俗・文化財二 民俗編）新潟県
- 9) 佐渡郡小木町 1975『南佐渡の漁撈習俗』小木町
- 10) 両津市郷土博物館 1986『北佐渡の漁撈習俗（海府の研究）』両津市郷土博物館
- 11) 佐藤利夫 2004『両津湾の海村』両津市公民館
- 12) 佐藤利夫 2002『はんぎり』小木町
- 13) 秋道智彌編 1999『講座人間と環境 1 自然はだれのものかー「コモンズの悲劇を超えて」』昭和堂
- 14) 鳥越皓之編 2001『講座環境社会学 第3巻 自然環境と環境文化』有斐閣
- 15) 管 豊 2006『川は誰のものかー人と環境の民俗学』吉川弘文館
- 16) 瀬戸山玄 2003『里山に暮らす』岩波書店
- 17) 柳哲雄 2006『里山論』恒星社恒星閣
- 18) 北陸農政局新潟農政事務所統計部 2007『平成17年度 新潟県水産統計年報（水産編）』
- 19) 新潟県 1984『昭和56から58年度 佐渡海域総合開発調査事業報告書（本編）』
- 20) 北陸農政局新潟統計情報事務所金井出張所 2001『佐渡の海』
- 21) 北陸農政局新潟統計情報事務所金井出張所 1994『佐渡漁業の20年』
- 22) 中堀均 1996『佐渡の釣り今昔』自費出版

★本節にかかわる活動の事例や学習のポイント

これらの内容は、付属のDVD-ROMに収録しています。

<内容>

- 学習展開事例1：磯の魚介類、海藻を調べよう
- 学習展開事例2：佐渡島で生まれた漁具・漁法を知る
- 活動のポイント：聞き取りから調べる「漁業の移り変わり」