

ま な ぼ ー

このページは、生涯学習のページです。いろいろな取り組みを紹介します。



イナが来たころ

瀬戸内発見伝

巻の四

ボラの子をイナといい、今ではあまり食卓に上ることはありませんが、かつては大変よく食べられた魚でした。今回は、そのイナを大量に捕らえるために行われていた留海(まらみ)寄魚漁という漁法について述べてみたいと思います。

「留海」とは、イナの群れが浅瀬へ回遊してくる季節とルートに合わせて一年のうちの一定期間、決められた海域への船の進入を一切禁じることで、そうしておいて集まってきたイナを一挙に捕らえたのでした。見張りには昼夜にわたって番船が立てられ、山頂には魚影を見て全体の指揮をとるための色見小屋が設け

られました。この漁法は、牛窓や虫明では江戸時代から盛んに行われていましたが、やがて尻海でもそれが開始されるのが1869(明治2)年のことです。記録によれば、尻海の豪商で武士身分も有していた川野治左衛門が、留海の許可を岡山藩に出願。それが認められて、留海の間は猪ノ鼻(いのな)から鞍掛にかけての沿岸部、期間は冬の3カ月間と取り決められました。水揚げのうち2割8分を漁に参加した者の取り分とし、1割2分は村全体に分配されました。これは漁師の中には留海のために漁ができなくなつて逆に困る者もいた

ための措置でした。残りの6割は川野家の取り分で、これは漁に必要な船や網など一切を同家が調達した見返りであったと考えられます。こうして始まった尻海のイナ網ですが、一体どれくらい漁獲があったのでしょうか。それについては左表をご覧ください。これは、1870(明治3)年の暮れから翌年1月にかけての水揚量をまとめたものです。正月返上で操業に当たり、なんと約1カ月の間に32万尾を超える漁獲を揚げ、一網で2万尾以上獲れている場合もあります。代金にすると銀213貫余という高額に上りました。

やがて1892(明治25)年には、それまでの網とは別に新網を導入しようという有志社中が結成され、そのための

月日	魚種	漁獲(尾)
?	大いな	80
"	小ぼら	116
"	せい	210
"	いな	3300
"	いな	21899
"	いな	9920
"	いな	8820
"	いな	9240
"	いな	550
"	いな	2582
"	いな	1000
"	いな	6200
1/2	いな	12888
"	いな	6658
"	いな	10725
"	いな	13266
"	いな	5022
"	いな	4453
"	いな	7350
"	いな	4877
"	いな	5805
1/5	いな	7580
"	いな	11497
"	いな	6335
"	いな	9187
1/7	いな	6552
"	いな	6480
"	いな	2275
1/8	いな	9180
1/10	いな	6867
1/12	いな	5552
1/15	いな	6042
"	いな	6884
1/16	いな	16640
1/17	いな	1150
1/19	いな	12952
?	いな	750
"	いな	84
"	いな	7496
"	いな	7225
"	いな	4335
"	いな	9203
"	いな	2348
"	いな	3050
1/21	いな	2385
1/23	いな	1960
?	いな	3290
"	いな	4650
"	いな	2224
"	いな	4420
"	いな	2226
"	いな	3360
"	小ぼら	63
"	せい	25
"	いな	5864
"	いな	6256
"	いな	1520
"	いな	1000
"	いな	255
"	いな	350
合計		324473尾
		銀213貫591匁

本稿は「稲葉家文書」(稲葉眞氏所蔵、岡山県立博物館寄託)により作成しました。



レンガを組み立て、本格的石窯の完成です

石窯でピザを焼こう

寒風陶芸会館で2月26日、笑顔の広場の講座『窯を作つてピザを焼こう』が開催されました。午前と午後の2回行われ、午前の部は市内の小学生12人が参加。ピザを焼く石窯作りから開始です。レンガを運び、すきまを作らないように組み立てます。薪と小枝で火をおこしている間に、今度はピザの生地作り。

粉を練り、生地をねかせて薄く伸ばします。その上にハムやチーズをトッピング。石窯でこんがり焼かれたピザから、香ばしい香りが漂います。参加した那須友梨香さん(10歳・牛窓町)は「生地に具を載せるところが楽しかったです。チーズが溶ろけてとっってもおいしい」と楽しそうに話しました。

瀬戸内市邑久町名人戦囲碁大会が3月13日、邑久町公民館で開催されました。名人を決める互い戦に臨んだ11人は碁盤を挟み、白熱した攻防を繰り広げました。

市邑久町名人戦囲碁大会

「高齢者が大半を占めていますが、囲碁を楽しみながら頭を使い、互いに研さんを積んでいます」と、邑久町囲碁クラブ代表の黒原一二三さん(76歳・邑久町上笠加)は写真右



一手一手慎重に



小刀づくりに県外から参加する人も(左)

工芸制作講座

毎週土曜日午前10時から午後4時まで備前おさふね刀剣の里で、鑢・小刀をつくる工芸制作講座が開かれています。3月5日の講座には県内外から8人が参加し、制作に励んでいました。小刀は鍛冶屋が鍛えた材料をやすりで整形し、焼きを入れ、研いで仕上げ。鑢は、鍛鉄を使い、下絵のとおり線を描くなどし、あら彫り、上彫り後仕上げ磨き、さび付けを行います。「作っているときが楽しい」「苦労して出来上がったときの喜びは大きい」と、参加者の皆さんは目を輝かせます。

これまでに、小学生から80歳代の人までが参加したという同講座。あなたも参加して、ものづくりの醍醐味を味わってみませんか。