

論 説

静岡県西伊豆町におけるカツオの産業と文化 －「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ（4）－

若 林 良 和 (産業イノベーション学科)

Industry and Culture of the Skipjack Tuna in NISHIIZU-town, SHIZUOKA
Prefecture : Regional Monograph (4) by "Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries) "

Yoshikazu WAKABAYSHI (Industrial Innovation)

キーワード：カツオ、ぎょしょく、産業文化、地域モノグラフ

Keywords: Skipjack Tuna, Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries), Industry and Culture, Regional Monograph

【原稿受付：2021年2月1日 受理・採録決定：2021年2月16日】

要旨

本論文は、日本人の魚食生活で重要となる魚種の一つであるカツオに焦点をあて、歴史性と地域性の視点からカツオの産業と文化を動的に把握し総合的な検討を行なうことを目的とする。カツオの生産（漁撈）から消費（魚食）までのプロセスの特性、カツオをめぐる食生活の特質を系統的に分析することがねらいである。ここでは、カツオ産業の盛んであった静岡県西伊豆町の地域モノグラフについて、3つの「ぎょしょく」から包括的な把握を試みた。カツオの産業と文化に関する西伊豆町の地域モノグラフから、カツオ一本釣り漁業と鰹節製造業は、地域漁業において優位性を保持するとともに、社会経済的にも、生活文化的にも重要な価値を持つ存在であると位置付けられている。

1. はじめに

生活水準の向上、ライフスタイルの多様化などにより、現代日本人の食生活が大きく変化して多様な課題が生起し、食の安心・安全に関心も高まるなかで食のあり方や食に関わる教育の重要性は増大している。他方、水産業や漁村に対する国民の理解と関心を深め、また、安全な水産物の安定供給に向けて、水産物の消費拡大と魚食普及・食育推進による地域水産業の振興が課題となっている。こうした社会的な背景から、水産業や漁村地域に着目した食育、つまり、水産分野の総合的な食育「ぎょしょく教育」の推進は重要なテーマと位置付けられ、実践が展開されている。¹⁾

本論文では、この「ぎょしょく教育」の質的拡充を図るために、日本の水産業において中心的な魚種の一つに位置付けられるカツオを取り上げる。本論文の目的は、カツオの産業と文化について、歴史性（歴史的な広がり）と地域性（地域的な広がり）の視点から動的な把握を進めて総合的に検討することにある。²⁾

カツオの生産（漁撈）から消費（魚食）までのフー

ドシステムとして捉え、カツオの食文化（生食と加工食）の存在形態や特質を、歴史的な背景と地域的な展開のなかで綿密に分析していく。事例研究の第4次として、静岡県西伊豆町を対象に、3つの「ぎょしょく」によるカツオの産業と文化に関する地域モノグラフを作成して包括的な把握を試みることにした。³⁾

具体的には、「魚職」・「魚飾」・「魚食」という3つの「ぎょしょく」からカツオの産業と文化を探究する。

2. 分析視点としての「ぎょしょく」

(1) 「ぎょしょく」の意味

総合的な水産版食育である「ぎょしょく教育」は、筆者らによって2005（平成17）年に提案され、食育基本法にもとづく食育推進、費拡大のための魚食普及を統合した取り組みの試みである。⁴⁾

「ぎょしょく教育」推進の視点は、①地域の特性を念頭に置き、地域の水産業、漁村地域の生活文化を活かすこと、②従来の魚食普及や栄養指導などを踏まえつつ、漁と食の再接近を検討し試みること、③社会学

や経済学などフードシステムの視点から、水産業をトータルに把握し、魚の生産から消費まで把握すること、の3つである。

ひらがなで「ぎょしょく」と表記することにより、単に「魚食」だけでなく、7つの「ぎょしょく」として魚の生産から加工、流通、販売、消費、文化まで幅広い意味、つまり、多義性が確保できる。したがって、「ぎょしょく」の表記で、魚にまつわる諸事象をより精緻で体系的に、かつ、動態的な把握が可能である。それで、7つの「ぎょしょく」に関するコンセプトは、具体的に次のとおりである。まず、魚に直接、触れる体験学習の「魚触」、次に、魚の種類や栄養等の本来的な特色に関する学習である「魚色」、それから、魚の生産や流通に関わる職業で、漁船漁業を知る学習の「魚職」と、海面養殖業に関する学習である「魚殖」、さらに、植林活動など環境学習の「魚植」、飾り魚など魚の伝統的な文化学習である「魚飾」、最後に、地域で水揚げされた魚の調理と試食をする「魚食」である。つまり、「ぎょしょく教育」は「魚触」から「魚飾」まで一連のプロセスを経て、「魚食」に到達するものである。⁵⁾

(2) 「ぎょしょく教育」の効果

「ぎょしょく教育」の実践は、地域の教育分野と産業分野に大きな効果をもたらしている。

教育分野では、多面的な推進によって地域の教育力が止揚できる。「ぎょしょく教育」は、地域の社会関係そのものを豊かにして、水産業と地域社会を紡ぐことになる。これは、論理と感性で地域の社会や文化を総合的、かつ、系統的に理解することから、「地域理解教育」と位置付けられる。「ぎょしょく教育」は、子供たちの魚離れ是正にとどまらず、子供とその保護者に地域の良さを改めて問いかけ、地域への愛着や誇り、地域に対するアイデンティティを醸成するきっかけ、水産業と地域社会を紡ぎ直す有効な契機となる。

産業分野では、多角的な展開により水産振興が期待できる。「ぎょしょく教育」は、漁村地域活性化と地域水産振興のツールとして、地域の産業経済を止揚できる可能性を持っている。これは、差異化を図った商品ブランドを開発するとともに、地域そのもののブランド化、つまり、地域の魅力づくりへと展開できる。地域水産物のブランド化推進に際して、「ぎょしょく教育」は、教育分野との連動も含めて、単なるPR戦略の手段ではなく、商品ブランドと地域ブランドの戦略上で重要なコンテンツの役割を果たせるだろう。

3. 地域概要

ここでは、本町の位置・自然、沿革、地区の概況、

産業、伝統文化の5つの点から地域の概要を整理しておきたい。⁶⁾

(1)位置・自然

西伊豆町（以下、本町と略す）は、静岡県の東部、伊豆半島西海岸の中央に位置する。西は最深3,000mに達する駿河湾と面し、東に急峻な天城山系が連なり、北と南でその山系の支脈が海岸まで迫って、半島らしい地形になっている。隣接市町は北に伊豆市、南に松崎町、東に河津町である。町域は東西約12.5km、南北約12kmで、面積が105.52km²となっている。土地利用（2019（令和元）年固定資産税概要調査）では、山林（81.24km²）が全体の77%を占め、畑（1.99km²）と田（0.96km²）と続き、宅地（1.53km²）は約1.4%にとどまり大きな利用制限を受けている。

地勢をみると、1,000m級の急峻な山陵が起伏しており、そこから宇久須川と仁科川の2本の河川が流れ出て、その河口付近に市街地と、その間の入江に小規模な集落は形成された。これらの河口には砂浜ができており、絶好の海水浴場である。海岸の地形は複雑で小島が多く、津々浦々というべき小規模な入江が多くあり、リアス式海岸になっている。そのなかで、田子港は天然の良港であり、漁業を生業とする浦村が存在する。黄金崎や堂ヶ島などの景勝地があって、伊豆西南海岸は富士箱根伊豆国立公園、および、国の名勝に指定された。本町は自然景観に恵まれ、水平線に沈む美しい夕陽が、まちの誇りとなっている。（写真1参照）気候では、黒潮の強い影響を受けて温暖な海洋性気候であり、平均気温は16℃以上と過ごしやすい。また、年間降雨量も2,000mm以上と全国平均を上回り、農業に適している。2009（平成21）年8月に駿河湾地震が発生して震度5強を観測したが、これは1919（大正8）年以來のことであった。また、2013（平成25）年7月の大雨で浸水被害が発生した。



写真1 西伊豆海岸の夕陽（提供：プラネット・フォー）

(2)沿革

本町における村制は、江戸期の田子村、浜村、中村、一色村、大沢里村の5村を基盤としている。1889（明治22）年2月の町村制施行時、本町は、浜村と一色村、中村、大沢里村の合併した仁科村、安良里村と宇久須村の合併した宇久須村、田子村単独の田子村と、3村に分かれていた。その後、1956（昭和31）年3月に仁科村と田子村が合併した西伊豆町は当時、人口12,530人、世帯数2,217世帯であった。他方、同年9月に宇久須村が賀茂村となった。そして、2005（平成17）年4月に西伊豆町と賀茂村が合併し、新たに西伊豆町は誕生したのである。

2020（令和2）年4月現在、本町は人口7,541人、世帯数3,669世帯（いずれも、住民基本台帳）である。それを旧村町区分（住民基本台帳）でみると、宇久須地区1,386人（全体比率18.4%）、安良里地区1,031人（全体比率13.7%）、田子地区1,954人（全体比率25.9%）、仁科地区3,170人（全体比率42.0%）となっている。町役場など本町の中核施設を持つ仁科地区に多くの人口が集中している。また、それを10年前（2010（平成20）年）との対比（住民基本台帳）でみると、その減少数は全町で2,350人減（減少率24%）である。地区別には、仁科地区818人減（減少率21%）、田子地区737人減（減少率27%）、宇久須地区455人（減少率26%）、安良里地区340人（減少率25%）となっている。人数では仁科地区が、比率では田子地区がやや高い状況にあるが、いずれにせよ、大幅な人口減少の渦中にあることは相違ない。さらに、過去50年間で人口は約4割減となり、高齢者比率も約40%と県内第2位で、今後、更なる人口の減少と高齢化が予測されている。

(3)地区の概況

本町は行政的にも、また、社会生活においても、4地区に区分される。ここでは、それら4地区の概況をとりまとめておく。

1) 宇久須地区

宇久須地区は、本町北部に位置し、人口1,879人、世帯数820世帯である。本地区は特異な海岸線と山々に囲まれ、宇久須温泉郷もあり、吹きガラス工房が点在している。

本地区の南にある黄金崎は1988（昭和63）年に県指定天然記念物となった。夕陽を浴びて黄金色に輝く岩肌は、風化した岩が国内で稀有のプロピライトによって黄褐色に変化したもので、国内でも珍しい現象を見せる。この岩肌は神秘的な特徴を持ち、断崖絶壁の向こうに見える富士山と駿河湾の眺望も美しい。ここには、四季の花々が楽しめる公園と遊歩道が整備さ

れ、三島由紀夫の小説『獣の戯れ』の舞台となって文学碑もあるほどの景勝地となっている。また、海女たちが海の安全を祈り身体を清めた「海女の井戸」、小石に願いを神供すれば成就するという「黄金神社」もある。

海岸沿いには、弓なりの砂浜で波穏やかな全長約230mの宇久須海水浴場、全長約100mで透明度の高い黄金崎海水浴場、きらきらと輝く全長約500mのクリスタルビーチがある。また、宇久須キャンプ場は伊豆半島の最大規模で施設も整っていることから賑わっている。

以前にガラス原料となる珪石を産出する伊豆珪石鉱山があったことから、本地区では「ガラス文化の里」として観光開発が進められた。黄金崎クリスタルパークはガラスをテーマとした美術館で、世界のガラス工芸作家が制作した作品を展示し、アートガラス制作の体験工房も備えている。また、本地区に多くのガラス工芸作家も移り住んでおり、工房では吹きガラス体験ができる。

2) 安良里地区

安良里地区は、本町中央の北部に位置し、人口1,408人、世帯数592世帯である。「安良里といえばイルカ」と評されるほど、本地区のイルカ漁業は全国的に有名であった。安良里漁港は深く入り込んだ巾着型の天然良港で、かつては風待ち港として、さらには、イルカ漁業の基地であった。現在でも、マリーナとして活用されている。それに、安良里の干物は温暖な天日と匠の技で凝縮し美味しさを閉じ込めた逸品である。

駿河湾に入ってきた多数のイルカは安良里漁港の自然的な地形を利用して追込み漁で漁獲され、その最盛期が1935（昭和10）年から1965（昭和40）年であった。網屋崎の網小屋はイルカ漁業に使用する竹網を保管する建物であり、「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財百選」に選ばれた。これは茅で屋根をふき、玉石を積み丸太で組んで造った小屋で素朴な佇まいとなっている。伊豆地方にあるとされるイルカ供養塔7基のうち、3基も本地区にあることから、その隆盛ぶりがうかがえる。

安良里沖にはソフトコーラルが群生しており、回遊魚の襲来が頻繁で絶好のダイビングポイント、アジやイワシなどの沖磯釣りのフィッシングポイント、安良里海水浴場などがあって、本地区は海洋レジャーの拠点となっている。

3) 田子・浮島地区

田子・浮島地区は、本町中央の南部に位置し、人口2,799人、世帯数1,205世帯である。本地区は古くから遠洋漁業の基地として栄え、カツオやサンマなどの水揚げ港として発展してきた。現在でも、昔ながらの

手火山式焙乾法という製法を伝えるカマヤと呼ばれる家屋で、鰹節が製造されている。

田子湾には、特徴的な形の島々と海岸があり、夕陽の眺望や景観美は秀逸とされる。カヌーやボートが通れる抜け穴のもつ尊之島、3月と9月に男島と女島の間に夕陽が沈む田子島、最近ではゴジラとも呼ばれるメガネネッコ岩などに、夕陽を背景とする展望所（スーパーデッキ潮騒の塔、大田子海岸夕陽展望所）が設けられ、絶景の写真撮影スポットになっている。海水浴場としては、大田子海水浴場や浮島海水浴場のほか、自然洞窟のあるダイビングスポットなどマリンレジャーが堪能できる。

カツオ産業については後述するとして、本地区にはカツオ供養塔が田子瀬浜や合の浦不動尊にある。そのほか、イルカの来遊を見張っていた高見台、太平洋戦争末期に特攻艇の震洋36艇が格納できた特攻基地跡も残っている。

4) 仁科地区

仁科地区（堂ヶ島地区、沢田地区、大浜・仁科地区、大沢里地区）は、本町南部に位置し、人口4,011人、世帯数1,652世帯と本町最大の地区であり、町役場や町商工会など中核的な機能を保持している。また、本地区はリアス式海岸になっており、不思議な形をした島や岩が多いことから自然美が堪能でき、歴史や伝説などロマンを感じ、豊かな山々と清流が広がる秘境的なスポットも存在する。

堂ヶ島は、仁科地区の北岸にあり、伊豆の松島という別称があるように、断崖と奇岩、多彩な島々で構成され、伊豆西海岸随一の景勝地となっている。天窓洞は堂ヶ島を代表する奇勝地で、国指定天然記念物でもある。島の中央で天井に穴が開いており、上からは海が、下からは空を見られる。海からみると、天井の穴からの抜け光が降り注ぎ、まるで天使が舞い降りてくような幻想的な美しさがあり、季節と時間帯で海色に変化する。洞窟には東口、西口、南口の3か所の入口があり、遊覧船は入洞している。三四郎島は、高島、沖ノ瀬島、中ノ島、伝兵衛島の4島が見る角度で3つにも4つにも見えることに由来し、潮の干満で地続きになることで有名である。県指定天然記念物の三四郎島でみられるトンボロ現象は、干潮時に30cm以上が干上がると海が割れて道が現れて幅30mほどの砂州ができ、日本でも数少なく珍しいものである。潮干狩りのポイントである瀬浜海岸から、柱状節理が観察できる伝兵衛島（象島）までの「海の道」は徒歩で渡れる。この周辺海域は、テングサの群生地であり、海女によってテングサやサザエが捕獲されている。こうした断崖絶壁や神秘的な洞窟、個性的な島々、雄大な海原を遊覧船で巡る堂ヶ島洞窟巡りコースは迫力満点で人

気がある。そのほか、絶景や夕陽ポイントとして堂ヶ島遊歩道、沢田公園、枯野公園、鍛冶屋浜、安城岬が、そして、海水浴場としては、美しい白砂と透明度の高い乗浜海岸、遠浅の長い砂浜を持つ大浜海岸が、それぞれ立地している。

洋らんの里堂ヶ島（前身は1968（昭和43）年設立の堂ヶ島洋ランセンター）では、山の斜面を利用した敷地面積約9万㎡に約400属8400種のランが栽培される。鑑賞温室では約6000鉢が陳列され、コチオウランなどの販売もある。また、加山雄三ミュージアムでは、加山の絵画や秘蔵フィルム、映画セット、楽器・楽譜、愛艇の光進丸コーナーなど貴重な資料が展示されている。

(4) 産業

本町における産業の現状について、各種の統計データなどをもとに概括しておく。

最初に、2015（平成27）年経済センサス基礎調査によれば、本町全体では、636事業所で3,485人の従業員となっている。その内訳は卸売・小売業166事業所・675人（全体の26.1%・19.4%）、宿泊・飲食サービス業137事業所・887人（全体の21.5%・25.5%）、建設業64事業所・243人（全体の10.1%・7.0%）、生活関連サービス・娯楽業63事業所・149人（全体の9.9%・4.3%）、製造業58事業所・480人（9.1%）である。農林漁業は8事業所・66人（全体の1.3%・1.9%）にとどまっている。水産業については後述するとして、各産業の現状と動向をみておきたい。

1) 農業

農業（2015（平成27）年農林業センサス）の場合、総農家数201戸のうち、自給的農家が173戸、販売農家28戸（専業16戸、兼業12戸）である。2005（平成17）年との対比では、総農家数44戸減、自給的農家13戸減、販売農家31戸減（専業12戸減、兼業19戸減）となっている。そして、自給的農家に比べて、中心的な担い手となる販売農家の減少は顕著であり、農業就業人口の減少と高齢化が進行している。また、経営耕地面積も0.5ha未満と小規模で、同居の農業後継者のいない農家が大多数を占めていることから、その継続性も厳しい。そのほか、以前、本町には採石業もあって、その採石物が羽田空港の再拡張事業の埋め立てに使用された。

2) 工業

工業（2017（平成29）年工業統計）では、事業所（従業員4人以上）数20事業所・従事者数324人であり、2007（平成19）年と対比すると、事業所（従業員4人以上）数20事業所・従事者数270人減となっている。具体的には、各種食料品や燃料など生活用品の小

売業、農水産物の卸売業、食料品の製造業が中心的な存在である。そうしたなかで、商工業の事業所数や従業員数、年間商品販売額、製造品出荷額は上昇した時期もあったが、全体的に減少傾向を示している。

3) 観光業

観光業に関して、本町では、1960（昭和35）年ごろから観光開発が積極的に推進されて基幹産業へと成長した。本町は伊豆半島の西に位置し、黄金崎と堂ヶ島に代表される景勝地として、小島が多く奇岩もあって海岸美が優れ、駿河湾に沈む夕陽を望めることから、「夕陽のまち」としてアピールしている。島々と夕日の撮影を目的とした写真愛好家をはじめ数多くの観光客が集まる。そのほか、クリスタルビーチなど7か所の海水浴場、安良里などの10か所に及ぶスキューバダイビングセンター、宇久須などに多数のキャンプ場、浮島温泉や堂ヶ島温泉などの温泉郷、また、しおさいの湯など5つの日帰り温泉施設（町営）が設けられている。ただ、2018（平成30）年の観光交流客数（各年の『静岡県観光交流の動向』）は約72.8万人であり、その内訳が観光リレーション客数約47.8万人、宿泊者数約25.0万人であった。平成期のピーク時と対比すると、観光リレーション客数（1993（平成5）年）も宿泊数（1992（平成4）年）も半減以下となり、観光交流客数（1993（平成4）年）は約3分の1に激減している。

以上のことから、本町の産業を鳥瞰すると、海岸景観や温泉、海洋レジャーを中心とした観光業は基幹産業であるものの、衰退傾向にある。そして、人口の減少と連動し、全産業で減少傾向にあって、町勢の衰退が見られるなか、様々な取り組みが行政・産業界・地域住民レベルで行なわれている。

(5) 伝統文化

1) 猿舞

猿舞は、大漁を祈願して舞を奉納する伝統的な芸能であり、町内の出崎神社と多爾夜神社の秋祭で実施されている。

出崎神社は宇久須地区にあり、猿っ子踊りが11月3日の秋祭で行なわれる。赤装束に身をまとった子供たちを猿っ子と呼び、彼らは囃子に合わせて、立踊り、扇踊り、鯨突き踊り、逆立ち踊りの4種類を踊る。この由来は、豊臣秀吉の小田原北条攻めで敗れた伊豆水軍の残党が海賊行為をしたので、それを退散させるために船の船首で猿の恰好をさせて立ち向かったことにある。これは町無形民俗文化財に指定されている。

安良里地区の多爾夜神社は当初、大岩山中神洞近辺の谷屋にあったが、後年に現在地へ移動した。事代主命を祭神とする神社の猿舞は11月3日に、猿の恰好

をした赤い装束の子供たちが掛け声に合わせて逆立ち踊りなどを披露する。これは、以前に漁船の上で演じられていたが、現在では境内で女性が「ヤーハッ、ハイヨイ、ハイヨイヨイ（さカーな、こいこい、さカーなの意味）」と囃すなかで、男性は踊るものである。

2) 人形三番叟

人形三番叟（にんぎょうさんばそう）は牛越神社や佐波神社、神明神社の3社で秋季の祭礼において奉納される。

宇久須地区の牛越神社では、五穀豊穡や社会安泰を祈願して、1体の3人で操る人形三番叟が毎年11月2～3日に実施されている。この起源は伊豆に流された伊豆金山奉行の大久保長安にあり、1969（昭和44）年に県無形民俗文化財の指定を受けた。

佐波神社は仁科地区沢田にあり、毎年11月2～3日に行なわれる三番叟は、荘厳な雰囲気の中で人形が練られる、江戸期に製作された人形の首は県指定の有形文化財である。

仁科地区仁科の神明神社において、人形三番叟は毎年11月2～3日に奉納されて優雅で荘厳なものであり、町指定の有形文化財となっている。また、境内にある高さ約10mの2本のナギ（椰）は天然記念物である。

3) 伝説

橋と池にまつわる伝説が有名であることから、簡単に紹介しておく。

仁科地区堂ヶ島にある、ゆるぎ橋には、不浄な女性が渡ろうとすると、これが揺れて渡れないようになったという伝説がある。現在では、今の橋の横に古い木材が残されている。

沢田地区の船だまり付近は以前、鴨ヶ池（かまがき）と呼ばれてアシなどの生い茂る湿地帯であった。村人は、木の葉に乗って渡っていくクモを見て、帆掛け船を建造することを思いついた。それで、天皇の命により大型船を建造して献上したところ、大いに喜ばれて褒美をもらったという伝説が残っている。

4) 神社・仏閣

代表的な神社と仏閣としては、次の5つがあげられ、それらを略述しておく。

宇久須地区の宇久須神社は三島大明神とも言われ、事代主命を祭神とする。この境内にオオクス（大楠）の木が訛ってウグスとなって、宇久須の地名の由来になったとされる。江戸期に金山奉行の大久保長安が縄地金山の衰退を憂い、その隆昌祈願成就のために寄進したとされる釣灯笼は、県指定有形文化財である。

浦守神社は安良里地区にあり、古社従四位上、もろき姫明神とされ、また、式内社國玉命神社の論社として由緒のある神社である。

安良里地区にある授宝山大聖寺は伊豆八十八ヶ所霊場の85番札所で、文覚上人の伝説を有する。室町初期に開祖の泰庵は、大岩山中の滝にあった石造の不動仏を現在地に移動して不動別当と呼んだ。古来より諸国の廻船業者からも厚い信仰を集め、本尊は聖徳太子作とされる不動明王木造座像であり、波切不動と呼ばれるほどに有名であった。また、1854（安政元）年に発生した東海地震による大津波も、ここで止まったといわれている。

仁科地区の薬師堂に安置されている県指定文化財は、鎌倉期の秘仏3体（釈迦如来坐像、薬師如来坐像、阿弥陀如来坐像）である。春に祭礼もあり、咳止め地蔵さんのほか、石像の中には隠れキリシタンが掘ったされる十字架も残っている。

仁科地区沢田にある白岩山の洞窟を掘り抜いた壁には、聖徳太子をはじめとする仏像画が描かれている。諸説あるものの、ここで造船の成功や安全祈願が行なわれた。

5) 年中行事

多様な年中行事が各地区で行なわれているが、代表的なものは田子港まつり、堂ヶ島祭りがある。

田子港まつりは、毎年8月15～16日にかけて田子地区で実施され、女装した若衆が引き回す屋台の上で、笛や太鼓の囃子に合わせて踊るバカ踊りが行なわれる。詳細はカツオ漁業に関わる年中行事で述べる。

堂ヶ島祭りは、堂ヶ島での海賊船の討伐伝説をモチーフにしている。これは毎年、大型海賊船を製作して海に浮かべ、花火でそれを炎上させるといふ勇壮で豪快な花火大会である。

4. 「ぎょしょく」によるカツオ産業文化の検討

(1) 「魚職」

ここでは、地域水産業の概況を整理した上で、カツオ一本釣り漁業（以下、カツオ漁業と略す）と鰹節製造業の歴史的展開を検討したい。⁷⁾

1) 地域水産業の概況

まず、漁業の現況であるが、2013（平成25）年漁業センサスによると、経営体数142経営体、就業者数182人であり、2008（平成20）年と対比すれば、経営体が33経営体減、就業者は78人減となっている。漁期でみると、春季にカツオやタイ、ヒラメ、夏季にイカ、イサキ、トコブシ、秋季から冬季にイセエビ、スルメイカ、ヤリイカが、それぞれ漁獲されている。そのほか、ところてんの原料になるテングサは質量ともに日本有数の産地である。三四郎島（伝兵衛島）周辺海域で5月下旬からテングサの収穫が解禁となるために、それを祝って天草・ところてん祭りは開催されている。ところてんは、堂ヶ島遊覧船の船着場付近で

1日先着1,000食を無料で振舞われるほか、町内のホテル・旅館、民宿、食堂・レストランで提供される。また、周年で漁獲されるイセエビやサザエも名物料理になっている。

次に、本町で歴史的に看過できない漁業として、イルカ漁業、延縄漁業、カツオ漁業があげられる。イルカ漁業は安良里地区と田子地区で有名であった。田子の場合、その起源は定かではないが、1869（明治2）年にイルカ（海豚）狩網の詳細な製作方法が、そして、1877（明治10）年のイルカ漁獲高848尾という記録があることから、少なくとも明治初期にイルカ漁業は行なわれていた。当時、12月から翌年5月まで伊豆沿岸に来遊してくるイルカは追込み網で漁獲された。田子村漁業協同組合が特別漁業権（第2種漁業である海豚漁業の免許）の認可を受け、網株制により大網組と中網組は運営されていた。両組の代表者はツモト（津元）と呼ばれ、大網組を芹沢家、中網組を藪田家と山本家が担い、そのもとの、両組の世話人がイルカ漁業の実際的な差配をした。

延縄漁業は一条の幹縄に一定の間隔をおいて枝縄に多くの釣針を付けた漁法であるが、仁科地区出身の藤井新次郎と稲葉武助が大きく貢献した。藤井は延縄漁具を伝播して考案したことから、その功績をたたえた碑が法眼寺（仁科地区浜）にある。さらに、稲葉はそれに改良を加えて普及を進めた。

カツオ漁業は、言うまでもなく、田子地区が「カツオの町」として有名であり、鰹節製造業とともに、明治期から昭和期にかけて大きく発展した。現在、カツオ漁業そのものは衰退しているものの、鰹節製造業や造船所など船舶関連業が存在する。

2) カツオ漁業の歴史的展開

田子港は江戸期以来300年の伝統を持つ遠洋カツオ・マグロ漁業の基地である。近年までカツオ漁船は、近海の大島付近から遠洋の赤道近くまで広範囲の漁場で操業し、一年のうち約10か月も出漁していた。ここでは、地域漁業史の文献にもとに、本町、さらには、伊豆地方におけるカツオ漁業の代表的な地域である田子地区の歴史的展開にしばって整理しておきたい。

①近代以前におけるカツオ漁業の発展

田子地区の辰ヶ口岩陰遺跡から6世紀後半の鉄製釣針が発見されていることから、カツオやマグロなどの釣漁業は行なわれていたと推測される。江戸期になると、帆と八丁の櫓を使った木造の小型船（船長25～30尺、船幅5～6尺）を用いて、漁船員8～9人は沿岸域や湾内でカツオ漁業に従事していた。その漁法は現在に通じる「釣溜船」で、オモカジ（右舷）釣りであった。江戸末期には、カツオ漁船の大型化によって、13～16人の漁船員が乗り込んで、漁場は伊豆大

島から神津島あたりまで拡大した。そのほか、チョコ（伝馬船）で湾内へ追い込んだカツオは建切網でも漁獲された。

田子地区の屋号には、土佐屋や讃岐屋、御影屋、大坂屋、尾鷲屋、尾張屋、遠州屋、駿河屋、江戸屋などがある。これは、江戸期において江戸との間を往来した商人や、北上するカツオ群を追い求める四国や紀州の漁業者との関係を示すとともに、田子港が天然の良港で風待港であったこと、さらに、カツオ漁業の活餌を求めた船宿の集積であったことを如実に示している。

②近代以降におけるカツオ漁業の進展

明治期の田子地区では、カツオやマグロの釣り漁業、カツオやマグロ、サンマ、ムロアジの網漁業、イルカの追込み網漁業、テングサ採捕などが盛んに行なわれていた。カツオ漁船は、明治初期に八丁櫓の15～16人乗りであったが、明治後期になると大型化して、十二丁櫓の27～28人乗りになった。これに呼応して、カツオ漁船の漁場が神津島や御蔵島、三宅島、式根島など伊豆七島、銭州方面まで広がった。他方、できるだけ漁場紛争を回避するために、漁場・漁期・境界・操業方法に関する漁業規則や通漁規約が定められた。1894（明治27）年当時、田子地区全443戸のうち、漁業従事戸数は192戸に及び、漁業者も374人に達した。それに、1904（明治37）年の全漁船194隻のうち、18隻の発動機船がすでにあったという記録も残っている。

田子地区の漁船動力化に大きく貢献したのは山本忠助であった。山本は、1903（明治36）年に発動機の工作と操作に関する研修に大阪へ漁業者を派遣するとともに、私財を3年間、無利子で融資して動力化を推進した。その結果、1908（明治41）年に、8馬力の電機発火式西洋型漁船6隻（田子丸、田子島丸、仙太丸、巳之助丸、忠蔵丸、孫七丸）、12馬力の石油発動機付き和船改造漁船13隻が登場したのである。そして、北は金華山沖から南は鳥島付近まで漁場が外延化し、カツオの漁獲は向上した。さらに、山本は効果的な活餌イワシの畜養を計画し、総工費2万円と工期5年をかけて、竹の浦や青浦、合之浦の3か所に石積の生簀が設置された。

明治末期に搭載された電気発火機械の故障が頻発したために、大正初期には、軽油を使用する無点火機械は導入された。そして、大正末期から昭和初期に、漁船のエンジンは無注水機械となり、燃油経費が節減できたほか、大量の水搭載が不要となったのである。その後、全盛期を迎えた無注水エンジンは、重油使用のディーゼルエンジンに転換される1950（昭和25）年ごろまでの間、主流となった。田子地区の鉄工場や鋳物工場が増加して、愛知県や千葉県あたりまで関連機

械の販路は拡大した。そして、1918（大正7）年、竹之浦に飯作造船所、地頭田に田子造船所が相次いで創業して、新船建造は推進された。さらに、1919（大正8）年に田子製氷株式会社が設立され、カツオ漁船は保冷に不可欠な氷を容易に調達できるようになった。こうして、大正期に田子地区のカツオ漁業のインフラ整備が整って、盛漁期に数多くのカツオ漁船が水揚げするようになり、田子港はカツオ漁業根拠基地として活況を呈したのである。

昭和期に入っても、田子地区のカツオ漁業は隆盛を極めたが、第2次世界大戦が激化すると、軍事物資の輸送や漁獲物の補給という目的で漁船の徴用が始まった。まず、田子地区の漁船4隻とその漁船員が軍属として中国へ派遣された。続いて、ニューギニアや南洋群島方面へ送られたカツオ漁船は撃沈されて帰港することはほとんどなかった。その結果、田子地区の遠洋カツオ漁業は一時、中断せざるを得ない状況に陥ったのである。

③戦後におけるカツオ漁業の展開

戦後、1949（昭和24）年9月に田子漁業協同組合が設置された。当初、田子漁協は販売事業のみであったが、信用事業、購買事業に加えて、ハマチやタイ、フグなど養殖事業、加工事業を拡大した。それから、カツオ漁船の船主7名は、田子村農協の支援を得て、新たな共同組織として田子水産遠洋協同組合を設立した。その後、この組合は遠洋漁船の建造、漁船員増加に伴う居住アパートの建設、流通加工センターの新設など積極的なインフラ整備を進めた。

戦後におけるカツオ漁船隻数の動向をみておく。⁸⁾ 1949（昭和24）年以降のデータによれば、カツオ漁業のピークは1970（昭和45）年で戦後最大の31隻であった。遠洋カツオ漁船が1960（昭和35）年の16隻、近海カツオ漁船は1980（昭和55）年の22隻と、それぞれ最高隻数を記録した。隆盛期を迎えた1960～1970年の間、カツオ漁船の船主は共同経営や複船経営、新規事業に着手し、カツオ漁場は伊豆七島からさらに南下して小笠原諸島、南洋漁場へと拡大していった。その後、2度のオイルショックによる燃油高騰、魚価の下落、200カイリ水域の設定などによって経営不振に陥って減船政策がとられた。その結果、遠洋・近海カツオ漁船は、100トン型の激減で、39トン型や59トン型が主流となり、1985（昭和60）年以降に数多くの廃船を余儀なくされたのである。

平成期になると、1989（平成元）年に14隻あった近海カツオ漁船は、それ以降も漸減し、1992（平成4）年に8隻、さらに、1999（平成11）年に1隻となり、翌年に全廃され、カツオ漁船の灯は消えた。それに連動して産地市場が沼津港となり、鰹節の原魚は焼津か

ら移入せざるを得なくなつて鰹節製造にも大きな影響を与えた。田子地区にあった多くの鰹節製造工場は後継者不足もあつて、廃業を余儀なくされたのである。

3) 鰹節製造業の歴史的展開

①近代以前における伊豆節の製造と普及

奈良期の『伊豆国正税帳』（739年刊）に「調 籠堅魚」の記載があり、カツオは調という税で納められていた。これは素干や煮干で固くして保存性に優れたカツオである。また、『延喜式』（905～925年）では、伊豆国の産物に堅魚、堅魚煎汁があげられており、その後も、黒潮の流れる太平洋沿岸で漁獲されたカツオは盛んに加工されていた。

江戸期になると、カビ付けを1回だけのものを「節一乾」と呼び、土佐から大坂までの長い輸送に耐えられる改良土佐節が開発された。この製法は江戸後期に紀州印南浦出身の鰹節職人である土佐の与市によって他国へ伝播されたのである。安房の千倉で製法を紹介した与市は、1801（享和元）年、浅草の鰹節問屋の主人である山田屋辰五郎を介して、その実兄の高木五郎右衛門の居住する安良里地区と田子地区でその製造技法を伝授した。このように田子地区は、気候風土に加えて、伊豆七島の近海で鰹節に適したカツオが多獲できることから、鰹節製造に適した地域であった。

田子地区では、改良土佐節の製法が積極的に取り入れられた後、カビ付けを3回まで増やすことで、悪いカビの発生を防止して脂肪や水分を十分に放出するという独自の製法は生み出された。そうして品質の向上に取り組んで、土佐節と異なった田子節が誕生した。田子節は「諸国鰹節番附表」で、東方前頭15位に格付けされて、名品の仲間入りを果たしたのである。伊豆節は、大坂に輸送されることなく、江戸の鰹節問屋との直接的な取引により東日本で消費された。その後、徹底した焙乾と4～6回に及ぶカビ付けを行なった鰹節の完成品である本枯節が出現した。『静岡賀茂田子鰹製造法』（1900（明治33）年刊）で4回以上のカビ付けをした記述があるように、伊豆節は、土佐節や薩摩節とともに鰹節の三大名産品と称されて全国的に極めて高い評価を受けた。そして、この製法は1897（明治30）年ごろに、駿河湾の対岸にある焼津にも伝えられたのである。

②近代以降における伊豆田子節の発展

明治期になると、田子地区は全国的にも優秀な技術者によって良質の鰹節を製造していたことから、製造技術の伝承、若年後継者の育成を目的に、静岡県立鰹節製造伝習所が1896（明治29）年に設置された。

田子地区で優秀な指導者とされ、田子節の確固たる基礎を築き上げた人物は福田力太郎である。福田は、鰹節を水産製品の美術品とし、製造の巧拙について鰹

節の形状・色沢・美味・保存に大きな影響を与えることを力説して、生切りから荷造りまでの各工程を講述した。そして、福田は北海道から九州までの13道府県から招請され、鰹節製造技術を伝授したことでも知られている。

③現在における伊豆田子節の製法

現在の田子地区では鰹節製造業者が少なくなるなかで、1882（明治15）年5月創業のカネサ鰹節商店は、150年来の伝統製法である手火山式焙乾法によって製造された「本枯れ節」の伊豆田子節を製造している。⁹⁾（写真2参照）現在、手火山式焙乾法で本枯れ鰹節を製造している業者は全国的にも数か所に限られる。

ここでは、伊豆田子節の伝統製法について略述しておく。使用される原料のカツオは、漁場や魚質をもとに脂の少なく焼津に水揚げされたものを厳選する。また、利用する包丁は頭切り包丁、腹割り包丁、身おろし包丁、背付け切り包丁、身割り包丁の6種類もあり、作業工程に合わせて切りやすく工夫されたものが利用される。伝統的な本枯れ節の製法はすべて手作業で行なわれるが、13の作業工程で説明する。

- ①身おろし：1匹のカツオが三枚おろしにされて半身の形となり、2枚の亀節となる。
- ②合い断ち：さらに、そのカツオが身割りされて、背節2本、腹節2本の合計4本の本節になる。
- ③煮かごの組み込み：身割りされたカツオが煮かごに組み込まれる。これは組み込み方によって鰹節の形が決まるために重要な作業であり、繊細で熟練の技術が求められる。



写真2 樽に入った田子節（撮影：若林良和）

- ④煮熟（しゃじゅく）：カツオは釜に入れられ、沸騰しない程度に、約2時間、煮込まれて、カツオ本来のうま味が凝縮される。
- ⑤常温冷却：煮上がったカツオは、冷めるまで放置されると、堅くなって骨抜きが容易となる。
- ⑥骨抜き：かご離れとも言い、冷却されたカツオは鱗や大骨を抜き取られて水洗いされる。その際に、頭と尾が判別できるように雄節と腹節に皮を残す。
- ⑦水切り：骨抜きされたカツオはセイロ（乾燥用の木製器）に1本ずつ丁寧に並べられて表面の水分がとられる。
- ⑧水切り焙乾：セイロに並べたカツオは、取り切れない水分を除去して腐敗を防ぐために、約1時間、強火で徐々に燻し乾かされる。ここで手火山式焙乾法が用いられ、カツオ本来のうま味を引き出し凝縮させて外に逃さないようにする。（写真3参照）
- ⑨骨抜きとモミ（修繕）：骨抜きの際に抜け切れなかった小骨を抜くと同時に、カツオはモミ（カツオのすり身）で骨の抜き跡や傷を整えて修繕される。これは見た目も、きれいな本枯れ節を造るのに重要な作業である。
- ⑩焙乾：柵や檜、桜などの地元のマキ（原木）を用いて、カツオは手火山式焙乾法で燻し乾かす。焙乾と冷却（蒸らし）は、焙乾室で十分な注意をしながら時間をかけて行ない、カツオの大きさなどによって10～15回ほど繰り返す。この作業には約1か月を要し、最も重要な鰹節の味を決める作業となる。カツオの見おろしからここまでの作業でできた鰹節を「荒節」と言い、余分な水分がなくなり、表面にはマキで燻されたタール分が付着している。
- ⑪荒節削り：荒節は表面のタール分を削り取って形を整える。昔は手削りであったが、現在では機械削りである。削り方は最初に荒いペーパーヤスリで大まかに削って、その後に細かいペーパーヤスリで仕上げる。このように削って整形された節は「仕上げ



写真3 田子地区の手火山（撮影：若林良和）

- 節」や「磨き節」と呼ばれる。
- ⑫天日干し：仕上げ節は天日干しされて、発酵菌を吹き付けて樽に詰められる。樽詰めされると、一番樽用の倉庫に保管される。（写真4参照）
- ⑬発酵（樽詰め）：20～25日ほどの保管によって、一番カビ（青カビ）が鰹節の表面に付着する。このカビによって、長期保存や水分除去、鰹節特有の香り付けが進行するのである。
このように伝統的な手火山式焙乾法、そして、数か月間にわたって天日干しと樽詰め作業を6～8回ほど繰り返して仕上げられた「本枯れ節」は、本来のうま味と独特の香りが凝縮された上質品となる。「本枯れ節」は、節の大きさや天候にもよるが、原魚の6分の1ほどの重さとなり、加工芸術品として完成するわけである。

(2)「魚節」

ここでは、カツオ漁業に関わる信仰と年中行事に限定して、「魚節」の実態を検討しておきたい。

1) カツオ漁業をめぐる信仰

①神魚としてのカツオ

田子地区では、カツオ一本釣りは「カミヨの一本釣り」と呼ばれることもあった。カミヨとは神魚のことであり、カツオは宗教儀礼でも、また、食習俗でも、神魚として取り扱われたのである。

初航海の帰港時、ヤリダシ（船の先端）で釣ったカ



写真4 樽詰めによる保管（提供：プラネット・フォー）

ツオは刺身にして村の神社に供えられた。また、初乗船の若い漁船員は、ニアイ（祝儀）としてカツオ漁船の船主からカツオを贈られた。それをもらった若い漁船員の家では、ハネビラキと称して、そのカツオで酢の物をつくり、親戚や知人にそれを配るという習俗があった。

また、毎航海で最初に釣ったカツオのオナマ（心臓）は直ちに取出されて、漁船の船霊に供えられるのが慣例であった。また、帰航の際に、漁船員は田子湾内の弁天様にカツオを見せて「ツイヨー」と唱えながら、オナマを船上から投げ供えた。

②船霊の信仰

船霊への祈祷は正月から始まる。正月には、シイの木に藁で編んだおせち用の藁筒を付けたシメ飾りが付けられた。1月2日に行なわれるノリゾメ（乗初）の供え物は、おせち料理や雑煮餅、3切れのシオカツオ、8合の洗米、みかん、大根ナマスである。その際に柏手を打って拝してお屠蘇を飲んだ。みかん投げは、船霊の前で真似事をするだけで、本格的には船主宅の庭先で行なわれた。これらが終わると、カツオ漁船の船主宅に集まり、今年度における漁船員の配乗と役職が発表されて祝宴となった。

正月のほかに、5月の節句、二十三夜さん、漁船の出港時にも、毎回、塩や洗米、神酒を船霊に供えて、航海安全と大漁満度が祈願された。毎航海で、漁船員は最初にカツオの刺身を調理する際に船霊に供えた。また、ニアイ（初漁）で帰港する時には、大漁旗が幟を立てられ、漁船員は左右の舷からカツオを吊り下げて海水をかけながら「ツイヨー、ツイヨー、ツイヨー」と大声で叫びながら、血のついたカツオの頭をカツオ漁船の船首に置いた。

③三島大社の参拝

田子地区のカツオ漁船は、新造船の初航海前、そして、毎年の初出漁前に三島大社へ参拝した。三島大社は三島市の中心部にある式内社で、伊豆国の一宮、総社とされる。カツオ漁船の船主や船頭以下の漁船員は、当時、陸路での参拝が稀有であったことから、田子港からカツオ漁船で向かった。カツオ漁船に大漁旗を掲げて沼津港まで航行して係船後、船番の漁船員を除く漁船員全員はバスや電車、タクシーで三島大社へ移動した。漁船員らは幟に8合の洗米を包んで祈祷料とともに供えて祈祷してもらった。その翌日には、大瀬崎の大瀬神社にも漁船員は参拝した。参拝が終わると、漁船員とその家族は三島市や沼津市の繁華街やデパートへ出かけた。また、同じ地区の人が申し込めば、「便船もらい」と称して同行が認められた。三島大社の参拝は通例、1泊2泊であり、漁船員とその家族らの慰安旅行的な意味合いもあった。他方、終漁後も、お礼

の参拝をすることが多かった。沼津港に最終の水揚げした場合には、そのまま、三島大社を参拝することもあった。そうでない場合には、改めてカツオ漁船で参拝した。

三島大社の参拝は、1950（昭和25）年ごろまで続いていたが、カツオ漁船の大型化、陸路の移動が容易になったことで行なわれなくなった。なお、漁船員とその家族の慰安旅行は別途、冬季や春季に実施された。

④フナオロシ

フナオロシ（船おろし）は新造船の進水式を祝い、船霊を入れる儀礼である。田子地区のカツオ漁船は田子港にある飯作造船所や岡村造船所（後の田子造船所）で建造されることが多かった。艀装が完了に近づくくと、カツオ漁船の船主は大安吉日を選んでフナオロシの日を決めた。フナオロシの2～3日前から、船主の親戚や漁船員の家族は投げ餅や宴会料理の準備にとりかかった。そして、船霊を入れるために、事前にカツオ漁船のオモテ（船首）の下部で、トリカジ（左舷）側のシャダツ（船首のマストを固定させる部分、綱とりピット）に縦5cm・横20cm・深さ3.5cmの穴があげられた。なお、大型のカツオ漁船では、ブリッジに船霊が祀られることも多い。¹⁰⁾

フナオロシの儀礼は、当日最初の上げ潮の満潮寸前、つまり、当日の夜中12時過ぎから夜明け前に始められた。神職、造船所の大工棟梁、カツオ漁船の船主と幹部漁船員が伝馬舟でカツオ漁船へ向かった。乗船後、全員がシャダツの前に参列すると、船主の依頼で、神職や大工棟梁は船霊入れの儀礼を行なった。

船霊には、①船神として、紙でつくった夫婦の人形、②白粉や口紅、櫛、鏡などの化粧品、③船主夫婦の毛髪、④五穀（大豆、小豆、そば、粟、稗）、⑤小銭（穴開き銭12枚）、⑥柳の木でつくった賽子2個が準備された。①を神職がつくりあげ、⑥を大工棟梁が作製し、カツオ漁船の船主は②から⑤までのものを手配した。そのほか、神酒や洗米、塩、5種類の野菜、頭付きの魚はカツオ漁船の船主によって調達された。

神職によるお祓いと祝詞の後、大工棟梁が予め、持参した①から⑥のものをシャダツの穴に納め、ヒノキの板でつくった蓋をはめ込んで、埋め込みが完了すると、船霊の入魂に関する儀礼は終了である。これを受けて、神職は、新たな船霊に向かって航海安全と大漁を祈願した後、カツオ船内に塩と洗米をまきながら浄めた。続いて、カツオ漁船の船主、大工棟梁、幹部漁船員が玉串を奉典し、全員が乾杯して航海安全と大漁を誓い合った。

夜が明けると、漁船員は、満艦飾、船主のつくった幟、造船所や鉄工所から寄贈された五色の旗、魚市場やメーカー、親戚から贈られた大漁旗などをカツオ漁



写真5 フナオロシ（進水式）（撮影：田子まちづくり協議会）

船に飾り付けた。（写真5参照）それを終えると、投げ餅がカツオ漁船に積み込まれた。この餅はカツオの活餌を意味し、それを拾う人たちが多く集まることを期待して、多めに準備された。カツオ漁船の船頭が合図すると、漁船員は活餌投げ用のタマに入れた餅を陸地に向かって投げ、人達がそれを拾い続けた。その後、カツオ漁船は左回りに航行し弁天島と瀬浜の恵比寿へ向かった。カツオ漁船が弁天島に近づくと、漁船員は「大漁、大漁」と連呼しながら塩と洗米と神酒をまき、瀬浜の恵比寿でも同様の所作が行なわれた。この間、若い漁船員はツルベで海水を汲んで船霊にかけるとともに、船員同士でも海水をかけ合った。そして、餅投げは造船所でも、また、田子港の海岸線に沿って移動中でも行なわれた。カツオ漁船が帰港し係留されると、カツオ漁船の船主と漁船員は順々にカツオ漁船から海へ投げ込まれた。さらに、船頭など漁船員の奥さんらも了承の上で海へ落されたが、これは「女衆のせんどやれ」と呼ばれて、浄めと余興の意味があったのである。

その後は祝宴となった。その宴会場は1965（昭和40）年ごろまでは船主宅で、それ以後は田子漁協の3階会議室であった。着替えた漁船員とその家族、造船所や鉄工所などカツオ漁船の建造に関わった多くの人達が集まって祝杯をあげ、祝宴は深夜まで続いたわけである。翌日から約10日をかけて、漁具や仕込み品が運び込まれて出航準備は進められた。このフナオロシは1981（昭和56）年の快漁丸（田子水産遠洋漁業協同組合の所属船）を最後に行なわれなくなった。

⑤カツオに関する俗信

カツオに関する俗信も数多くある。代表的なものとして、風のよくない時に風が更に吹くから「船上では笛や口笛、楽器を鳴らしてはいけない」とか、鉄はオリモノ（沈むもの）だから「船上から刃物や金槌などの鉄類を捨てたり落としたりしてはいけない」とか、

船霊は女の神様なので「未婚女性以外は乗船してはいけない」などの俗信が残っている。

食に関する禁忌の代表例として、スイタン（空舟の方言）にならないように「梅干など酸っぱいものは海に持っていったり、沖に向かって投げたりしてはいけない」とか、「四つ足動物の肉は弁当に入れてはいけない」などがある。

2) カツオ漁業に関わる年中行事

①ノリゾメ

カツオ漁船に関わる正月行事としては、1月2日のノリゾメ（乗初め）がある。当日8時ごろ、漁船員は大きな幟の掲げられた船主宅に集まってくる。そして、船頭など漁船員らは、カツオ漁船の船主宅に掲げた幟のほか、船主の準備した餅や洗米、神酒、ショガツオを持って、係留してあるカツオ漁船へ行った。幟がオモカジ（右舷）側の船尾にくくりつけられるのは、静岡県のカツオ漁船ではオモカジ釣りが多く、正式の釣り場所と考えられるからである。

シャダツの下に安置された船霊には、持参した供物が並べられる。3枚におろしたショガツオを厚さ約1cmに切り、その切り身3切れをシイの葉に敷いて供えた。その際に拍手を打って拝してお屠蘇を飲んだ。そのほか、操舵室や機関室、無線室、船首、船尾などでも、漁船員はショガツオの切り身3切れと神酒を供えながら、「ツイヨー、ツイヨー、ツイヨー」と叫びながら、大漁の祈願をした。一連の所作が終わると、漁船員全員に一人ずつ、神酒の入った杯が回されて、新年の挨拶を交わしていった。この時の肴は大根なますで、漁船員がシオカツオの切り身とともにこれを食べた。

その後、みかん投げとなった。みかん投げは、船霊の前で真似事をした後、つぶれやすいので船主宅の庭先で本格的に行なわれた。これは投げるみかんをカツオの活餌に、そのみかんを拾う人達をカツオに、それぞれ見立てたもので、少しでも多くの人達に拾ってもらうことが大漁につながると考えた。つまり、多くの人達を集めることはカツオの大漁を意味して縁起が良いと解釈されて、他船に負けなようにと、大量のみかんが準備された。

一連の所作が終わると、船頭ら漁船員全員がカツオ漁船の船主宅に集合し、船主や船頭ら漁船員全員が座敷に着座した。船主は、新年の挨拶、昨年の慰労を述べた後、船頭を指名した。続いて、その船頭は今年度の配乗を発表し、幹部漁船員（船頭、船長、機関長、無線長、会計、甲板長、賄長など役職者）がそれぞれ紹介された。そして、幹部漁船員が一人ずつ御神酒を会計から手渡されてそれを飲み干すことで、その役職の受諾を意味した。その後、宴会は本格的なものとな

り、芸者や民謡で盛り上がり、深夜まで及んだ。

②ニアイ

ニアイ（初漁祝い）は毎年の初航海を終えて帰港した際の祝いであり、おおよそ3月末から4月初旬に行なわれた。初航海を終えて帰港する途中で、船尾に幟が、そして、船首マストに国旗が、それぞれ掲げられた。伊豆半島沿岸に近づく前に、甲板長はカツオのオナマ（心臓）13個を抜き取るとともに、2本のカツオを三枚おろして右側の切り身にしてジョウズ（木製の餌桶）に入れておいた。

カツオ漁船が石廊崎や波勝崎あたりに到達すると、甲板長は舳先に立って「ツイヨー、ツイヨー、ツイヨー」と声を掛けながらオナマを投げた。そして、田子湾の尊之島周辺にくと、甲板長は舳先の両舷からカツオの頭を漁船のミヨシに投げるように漁船員に指示した。神様が見ている前で、漁船員は「ツイヨー、ツイヨー、ツイヨー」と声を張り上げながら、カツオの生臭みをカツオ漁船に付けた。他方、別の漁船員はカツオの尾を紐で釣竿に縛り付けて、3回、両舷から「ツイヨー、ツイヨー、ツイヨー」と声掛けして釣り上げる所作をした。

帰港後には、カツオ漁船の船主宅で祝宴が開催された。アカナマス（赤生酢）が「ニアイ（初漁）のおしるし」としてつくられ、漁船員の家族や近所、親戚にも配られた。これは4節におろしたカツオを約1cmの厚切りにした切り身を生酢に漬け込んだもので、その切り身の表面が少し白くなり、中身は生のままの刺身である。これが3切れか5切れ配られるが、そのお返しはマッチ棒5本か7本であった。

また、初乗船の若い漁船員が初めて釣獲して一人前になったことを祝うために、ハネビラキ（はね開き）が行なわれた。これはカツオ漁船の船主から贈られたカツオをなますにして、その漁船員の親戚や知人友人、恩師などに配られた。これはカツオの刺身を薄酢に浸して表面が白くなったもので、淡白な味であった。

この日は、カツオ漁船の船主や漁船員のほか、漁協や役場の関係者など多くの人達が招待されて、初ガツオとアカナマスを肴にして夜遅くまで酌み交わした。この宴席の閉めには、マゴチャ（まご茶）が振舞われた。これは、温かいご飯の上に、カツオの刺身をのせて生姜醤油と熱いお茶をかけたもので、初ガツオの刺身茶漬けといえる。

③節句祝い

5月5日の節句祝いはカツオ漁船でも行なわれた。カツオ漁船は漁獲状況を考慮しながら、一晚、母港で停泊した。漁船員全員はカツオ漁船に幟と大漁旗を掲げて柏餅を食した後、祝杯をあげた。

④二十三夜さん

二十三夜さんは、旧暦5月23日の月夜に、天測航法で利用する月を神様と見なして実施する行事である。この日の前後に帰港したカツオ漁船には、幟と大漁旗が立てられた。カツオ漁船の船主は漁船員にオマル（中央にくぼみがある独特の丸餅）23個と寿司を届けた。船霊にカヤ、ハギ、ヨモギの青葉が飾り付けられる。漁船員全員は、カツオ漁船に集合して神職に大漁を祈願してもらった後、船主宅で茶飯を食して祝宴となった。

翌朝、甲板長は船霊に供えていたオマルと神酒、洗米を持って、氏神～不動～権現～半増～稲荷～弁天～恵比寿の各神社を順に左回りで参拝した。

⑤田子港祭り

田子地区の田子港祭りは、1952（昭和27）年から始まった。海上安全や大漁を祈願して多彩な催しが実施され、豪快で盛大な祭りであった。元来、田子地区にある氏神の祭礼が11月初旬に実施されていたが、サンマ漁の盛漁期と重なって帰港するのが不経済だということで、開催日は8月24日から3日間に変更された。これは、当初、田子村や漁協、農協など地域ぐるみで実施され、型破りな祭りとして有名となった。当時の田子港が木製の棧橋だけで手狭であったことから、祭りの期間中、カツオ漁船は全船、田子湾内50～100m地先に投錨して満艦飾を飾り付けて、夜間には提灯や点滅灯を付けた。このために、当時の漁船員は櫓こぎによるツケブネ（付け舟。伝馬船とカツオ漁船の往来）の技術を習得しておく必要があったのである。

カツオ漁船で神職の祈祷が終了すると、漁船員の家族や親戚、知人を乗船させたカツオ漁船は田子港内を巡行した。陸地に近づくと、若者が太鼓や笛を吹きながら踊り出して、田子港にいる人達はカツオ漁船の賑やかさや飾り付けを評価した。そのほか、田子湾内では100mの櫓こぎ競争や水泳大会が、そして、陸上では野球大会や村民体育大会も行なわれ、これらはカツオ漁船を単位とした対抗戦が多く、迫力があった。さらに、土俵神輿の巡行、仮装行列、屋台踊りなどもあって賑やかだった。神輿巡行では威勢が強すぎて住宅を壊されることもあり、また、屋台踊りでは過酷な労働に対する気晴らしにもなった。

祭りの2日目には、御神酒ひらきの後、若い漁船員らが乗り込んだ屋台は地区内を巡回した。前日から作った衣装を着た漁船員らは、大小の太鼓や笛、鐘で囃されながら、踊りに参加した。その恰好は、化粧をして女性の長襦袢に袴をかけ、麦わら帽子に花を取り付けたり、豆電球を着飾って点滅させたりしたものであった。その際に、独自の歌詞を持つ「田子の大漁節」が謡われ、踊りにはオカザキ、タケス、ニクズシ、カ

マクラの4つの型がある。踊り手は、大きく手を伸ばすために屋台内の人数制限が行なわれ、屋台の周りで輪になって踊りを披露した。田子地区では、これはバカ囃しやバカ踊りと呼ばれ、踊りの熱気に包まれたのである。そして、最後の3日目には、漁船員らは声のでないほどに踊りまくった。

町村合併後、田子港祭りの実行委員長も村長から田子漁協組合長へ変わった。カツオ漁船の大型化と鉄鋼化によって漁場の遠洋化と周年の操業化が進行するなかで、カツオ漁船の減船は進行した。そのために、田子港祭りは1965（昭和40）年から毎年8月15～16日の2日間に日程変更されたが、現在も企画内容やイベントを工夫して続けられている。

(3) 「魚食」

ここでは、カツオ漁船の食事、地域のカツオ料理、カツオに関する地域イベントと商品開発、といった3点から「魚食」の様態を把握する。

1) カツオ漁船の食事

①マカナイチョウの役割

カツオ漁船の食事は、乗船経験の浅く若い漁船員が炊事を担当して維持されてきた。新規の漁船員が少なくなると、カツオ漁船における食事の仕切りはマカナイチョウ（賄長、司厨長）が行なった。マカナイチョウは、仕込みの中心人物であり、米のほか、一航海の副食メニューを考慮した食品調達など一切の積み込みを仕切った。彼は、一日3回の食事のほかに夜食、昼間の茶も準備した。カツオ漁船の近代化に伴って、賄室（調理場）が整備され、冷凍庫や冷蔵庫、湯沸かし器、電気釜、電子レンジなどの設備と備品は充実していった。そのために、牛肉や豚肉、鶏肉のほか、乾物や生野菜などの食材も大量に積み込めた。生野菜は葉物などのほか、カコイザイ（囲い材、保存食料）として、豆類、ダイコン、ニンジン、タマネギ、ジャガイモなど日持ちする根菜類が多く利用された。野菜不足で脚気になる漁船員もいたことから、マカナイチョウは十分に注意しながら調理した。

年配者は個人的にベッサイ（別業）として梅干やしょうが漬などを持ち込んだ。また、以前は、酒類の持ち込みが禁止された。それから、動物肉の積み込みが禁止されたり、冷蔵庫のなかった時期には積み込んだ氷の上や箱に収納して少しでも保存が効くようになり、漁船員は様々な工夫をした。

②船上食

カツオ漁船の食事としては、午前3～4時に朝食として麦飯や味噌汁、香物が、午前10～11時に昼食として麦飯や漁獲した小魚の煮付けが、午後4～5時に夕食としてカツオ刺身が通例であった。

カツオの釣獲が始まって繁忙になると、食事時間は不定期となって釣獲の合間に食事を迅速に済ましたり、前日に残ったカツオの刺身を有効利用したカツウチャ（茶漬け）で済ましたりした。これは、ご飯の上にカツオの刺身をのせて醤油をかけ、すり生姜をのせて熱湯か茶をかけた即席の茶漬けであり、マゴチャとも呼ばれた。この名前の由来は、戦場ようになったカツオ漁船上で、まごまごと食事してられないという意味にある。

2) 地域のカツオ料理

盛漁期の田子地区の家々では、かつて、カツオなどの魚は買うのではなく、もらって食べるものという意識が強かった。というのも、水揚げを終えて漁船員に分配されたカツオは自宅のほか親戚や友人など幅広く分け与えるという習俗が存在したからである。ここでは、田子地区の代表的なカツオ料理を紹介したい。

①シオカツオの製法と利用

シオカツオ（塩鰹、潮鰹）は、江戸期から伝承されてきたカツオの伝統食品で、カツオの塩漬け、荒巻のカツオといえる。これは冬季にカツオを丸ごと塩で漬け込んで干して乾燥させた塩蔵食品である。シオカツオはシヨガツオ（正月のカツオ、シヨウガツヨ）とも呼ばれ、縁起の良い魚として神事や慶事に多用された。現在、シヨガツオは伊豆の正月料理、冬の風物誌の一つとして、多くのメディアでも紹介されている。

以前は、カツオ漁船の船主宅でシヨガツオが造られていた。これに使用するカツオは秋口、自船の最終航海で釣獲したものである。大量の塩でまぶしても、陽気が良いとカツオは腐ることもあって、干す時期とタイミング、保管場所など細心の注意が払われた。シヨガツオは、藁蓑の飾りを付けて5本か7本を単位に、神棚に特設したセチバ（せち場）に飾られて、大漁や開運・商売繁盛・家族繁栄を祈願した。また、カツオ漁船の船主がシヨガツオを振舞って年間の雇用契約の



写真6 藁蓑を付けたシヨガツオ（撮影：若林良和）

証にしたという伝承もある。現在の田子地区には、藁蓑を付けたショガツオを玄関や神棚に飾る家がみられる。(写真6参照)

このようにショガツオは、腐りやすいカツオの加工保存食品であるとともに、民俗的にカケノウオ（掛けの魚、カケノヨ）の一種といえる。この習俗は尾頭つきの魚を供えるという初魚の神供であり、縁起の良いめでたいシンボルであった。¹¹⁾つまり、ショガツオは多獲時の保存物という意味に加えて、正月の縁起物という意味も保っていたのである。

シオカツオの一般的な製法は次のように11の作業工程であり、各工程を略述しておく。①鮮度の良いカツオを選別する。②カツオの中骨に合わせて頭・胸ビレから尾・肛門まで出刃包丁を深く切り、鰓と内臓を取り除く。③これを水荒いして、腹から包丁を入れて大骨の左右を頭から尾ビレ付近まで切る。この時に、アゴを切らないように注意する。④カツオ1匹（約3.5kg）に対して、約1kgの塩を用いる。特に、大骨の間に竹ベラで塩を丹念に詰め込む必要があり、目玉にも中から塩をきちんと詰め込んで、さらに、腹が膨らむほどに塩を投入する。⑤水密の箱に順序良く並べて、さらに塩に漬け込んでいく。⑥しばらくすると、塩汁が出てくるがそのままにしておき、1～2週間後に漬け込まれていたカツオを取り出す。（以前は約1か月間も寝かしておくこともあった。）⑦取り出したカツオの腹の中など全体を丁寧に水洗いする。⑧吊るしやすいように、真っすぐに形を整える。⑨全体的にうまく乾くように、10cmほどの細い竹でお腹の左右を刺して抜けて、尾ビレを紐で縛って吊るす。(写真7参照) ⑩2～3週間ほど、風通しの良い日陰に吊して乾燥させて仕上げる。⑪ワラをカツオの左右の鰓から入れて口に出して、荒縄で鰓を占め込んで覆えば、藁蓑を着せたように見え、そのカツオをつるして保管する。



写真7 シオカツオ（撮影：若林良和）

なお、脂のあるカツオは表面に脂が浮き出たり、腹のあたりから黄色に変色したりするので、早めに切るのが良いといわれる。塩加減の失敗を避けるためには、最初に塩辛く作り上げて食べる段階で塩抜きするのが効果的だとされている。正月を過ぎると、シオカツオは藁蓑をはずして冷凍庫で保管し、必要に応じてそれを切って食べる家が多い。

シオカツオの食べ方は荒巻サケと同様で、塩辛いために約5～10mmの切り身にして少量ずつ利用して、独自のうま味や風味を味わうことが通例である。この切り身は焼いてお茶漬けや吸い物、うどんに用いられる。そのほか、シオカツオは、甘酢漬けにしたり、調味料・ダシ・塩の代用品として焼いて細かくほぐして利用したり、サラダに入れたりするなど工夫できる食材である。¹²⁾

②ハラモとオナマ、中骨を用いた料理

カツオの腹部は長三角形に切り落とされ、ハラモ、ハラミと呼ばれる。これはマグロのトロの部位にあたり、脂肪がのって味も良く、珍味になる。新鮮なハラモを食べられるのはカツオ漁業や鰹節製造の盛んな地域である。これは素焼きにして醤油を付けて食べるほか、煮付け、塩漬け、味噌田楽にされる。皮のついたままの塩焼きは脂がのって美味であり、珍重された。また、シキヅリはハラモを使ったすき焼き風の料理であり、本町をはじめ近隣の町村で食べられている。これは肉類がとても貴重であった頃に、腹もがその代用となり、醤油と砂糖を加えて煮立てたものである。調理法は皮をむいて食べやすい大きさに切ったハラモ、ネギ、コンニャク、豆腐などを煮込む。

カツオのオナマ（心臓）はカツオの鮮度や脂肪の乗りなど品質が判明できるという。新鮮なオナマは刺身のほか、砂糖醤油の煮付け、塩焼き、あえ物にされたり、茹でたりフライにしたりして食べられる。

カツオの中骨はツルシボネ（吊るし骨）に利用され



写真8 ウシオジル（潮汁）（提供：プラネット・フォー）



写真9 櫓こぎの会による櫓漕ぎ体験（提供：プラネット・フォー）



写真10 研修・学習会で紹介される田子地区のカツオ特産品（提供：プラネット・フォー）

た。これは、カツオをおろした際に出てくる中骨を塩水に付けて囲炉裏の上に吊して、遠火で炙られて保存性が高まったものである。これはそのまま食されたり、4～5cmに細かく切り碎いてダシとして利用されるほか、塩と醤油、きざみネギで味付けしたウシオジル（潮汁）にもなった。（写真8参照）

3) カツオに関する地域イベントと商品開発

①カツオツーリズムの推進

西伊豆カツオツーリズム協議会は、農水省事業に採択され、地域資源であるカツオを全面に押し出した取り組みを展開した。田子港での艀舟乗船と艀漕ぎの体験、カネサ鰹節店での鰹節体験などが実施された。¹³⁾ モニターツアーとして、具体的には、①田子中学校の漁師文化資料室では、西伊豆町田子を考える会の協力を得て、写真などで地区漁業の実態を理解するために、田子の漁具漁法について実際の展示物を用いた解説などが行なわれた。②伊豆田子節の伝統を守る老舗の鰹節工場では、カネサ鰹節商店の協力をもとに、田子節やシオカツオの説明と、鰹節削り体験が実施された。③田子港では、艀漕ぎの会の協力により、田子地区の

カツオ漁業史の解説後、カツオ漁船のカツオや漁師を運搬するのに利用された伝馬船（復元）の櫓漕ぎ体験が行なわれた。（写真9参照）

そのほか、上述とは別に、カネサ鰹節商店では、企業や教員、学生・生徒・児童を対象とした研修・学習会が開催され、鰹節や伊豆田子節の魅力や良さを伝えている。具体的には、カツオ特産品の紹介、伊豆田子節の製造製造工程の説明、鰹節工場の見学、カツオ三枚おろしの実演、鰹節の削り体験などが実施されている。（写真10参照）

②カツオ商品の開発と普及

地域の伝統的なカツオ料理を通して、地域の歴史や風土、食文化を知ってファンになってもらうことを前提に、観光客の増加と地域活性化に向けた取り組みが展開されている。

まず、江戸期から伝わるシオカツオを利用したB級ご当地グルメとして、西伊豆しおかつおうどんが開発された。NPO法人伊豆自然学校の主導で、「伊豆半島を元気に！」の合言葉に発足した「西伊豆しおかつおうどん研究会」が町内外の飲食店やホテルなどの協力



写真11 田子を考える会女性部による「ふるさと料理教室」（提供：プラネット・フォー）



写真12 「全国カツオ料理大集合レシピコンテスト」大賞の受賞盾（提供：プラネット・フォー）



写真13 塩鯉の潮汁パッケージ（撮影：若林良和）



写真15 万能塩鯉茶漬け（撮影：若林良和）

を得て普及を図っている。

次に、田子地区を考える会女性部は、地域の女性目線から地域活性化を図ろうとする女性有志で結成された。女性部は郷土料理の普及に向けた料理教室を開催している。（写真11参照）それから、2013（令和23）年12月に日本カツオ学会（当時、若林良和会長）主催の「全国カツオ料理大集合レシピコンテスト」に、女性部は参加し、カツオ料理のメニューとして、ホシの唐揚げ、手火山焙乾鯉節粥、潮汁の3品を提供した。その結果、それらはコンテストの大賞（カツオは

味の宇宙で賞）を受賞したのである。（写真12参照）

そのほか、本町の伝統料理である潮汁や潮かつおがパッケージ化されて利用しやすくなった。（写真13、14参照）また、塩鯉の茶漬けなど様々な関連商品が積極的に開発されている。（写真15参照）

5. おわりに

本論文では、「魚職」・「魚飾」・「魚食」という3つの「ぎょしょく」から、西伊豆町のカツオ産業と文化について検討した。本町のカツオに関する地域モノグラフを通して、現段階で析出できた特性を総括しておきたい。

まず、全体的な総括として、西伊豆町には、数多くの地域資源が存在しているが、とりわけ、伊豆半島西岸の海岸景観、田子地区のカツオ産業は特筆すべきものである。それらをもとにして、観光業や漁業が本町の基幹産業となってきた。観光業については、海洋に関わる自然環境をもとに1960年代より飛躍的な成長を遂げる一方で、平成期以降の停滞と衰退のなかで、本町は海岸美とサンセットを合わせて、「夕陽のまち」として地域のイメージアップにつなげている。漁業については、カツオ産業が隆盛を極めた往時の遺産も数多くみられる。特に、田子港には、かつて遠洋カツオ漁業基地として栄えたことから、産業遺産的なものから食生活文化まで、カツオに関わる地域資源が豊富に存在するのである。

それから、個別的な総括として、3つの「ぎょしょく」から整理しておきたい。

第1に、「魚職」としては、次の3点が指摘できる。



写真14 袋入りの潮かつお（撮影：若林良和）

①歴史的展開からすれば、本町の田子地区は、江戸期以来 300 年の伝統を有するカツオ産業地域として位置付けられる。地域カツオ産業史のなかで、田子地区の近代カツオ産業発展の礎は、カツオ漁業の分野で山本忠助が、鰹節製造業の分野で福田力太郎が、それぞれ地域産業的に大きな貢献を果たしたといえるだろう。②カツオ漁業は、近代化が先進的に取り組まれて戦後においても更なる発展があったものの、1960 年代をピークに国内外の経済情勢に翻弄され、21 世紀を迎えた時点で消滅してしまった。③鰹節製造業は、江戸期に改良土佐節が伝授されて成長し、明治期以降も鰹節の三大産地の一端を担うほどの高い評価を得てきたわけであり、現在も伝統製法である手火山式焙乾法が維持されていることは注目に値すべきであろう。

第 2 に、「魚飾」としては、次の 2 点があげられる。

①カツオが田子地区で神の魚とされたことは、船霊信仰や三島大社参拝、フナオロシ、俗信といった様々な漁業信仰の中に息づいている。②ノリゾメやニアイ、田子港祭りなど年中行事においても、カツオに対する神意性はカツオ漁業者とその家族の行為から裏付けられよう。

第 3 に、「魚食」としては、次の 3 点が提示できる。①カツオ漁船の船上食における食事時間や食事メニューにも、カツオ漁獲の最優先という合理性が備わっていることは明白である。②カツオを大量の塩でじっくり漬け込んで乾燥させる独自の製造法でつくられたシオカツオは、全国的にも稀有な存在であり、地域の伝統的なカツオの保存食品であると同時に、民間伝承における縁起物としての意味も保持されて、今も食されている。③伝統的な鰹節製法である手火山式焙乾法による田子節、さらに、地域的な伝統保存法によるショガツオは、地域特有の食材・地域特有の食文化資源として、カツオの生産と加工に関するツーリズム推進、御当地グルメ開発など積極的に寄与しているのである。

本論文では、地域資源としてのカツオ・鰹節に関する産業社会的な意義と生活文化的な役割に比重を置いて検討を加えてきた。カツオ漁業の歴史性と鰹節製造業の地域性から把握できる独自性と類似性をさらに深く掘り下げていく作業が重要であろう。今後も、地域産業としてのカツオ産業に関する持続的な探究を進めていきたいと考えている。

注

- 1) 筆者は、これまでに様々な機会を通して、「ぎょしょく教育」の実践と提言を行なってきた。その詳細は、若林（2008）・若林（2018a）を参照されたい。
- 2) 筆者のカツオ産業文化に関する代表的な研究成果としては、若林（2004a）・若林（2004b）を参照されたい。
- 3) 筆者は、「ぎょしょく」によるカツオ産業文化の地域モノグラフについて、宮崎県日南市、沖縄県本部町、鹿児島県枕崎市を事例に検討した経緯がある。その詳細は若林（2018b）・若林（2019）・若林（2020a）・若林（2020b）を参照されたい。
- 4) 7つの「ぎょしょく」の内容と効果に関する詳細については、若林（2018a）を参照されたい。
- 5) 「ぎょしょく教育」の実践については、新聞や雑誌、テレビ、ラジオなど多くのメディアで報道され、また、2度にわたって『水産白書』に紹介された。また、「地域に根ざした食育コンクール 2006」優秀賞受賞、大日本水産会の魚食普及表彰など社会的な評価が高まった。
- 6) 使用した統計データは西伊豆町の各年度『町勢概況』や『町のあらまし 資料編』などである。
- 7) 本論文は地域資料（西伊豆町教育委員会・西伊豆町誌編さん委員会（1996）・（1997）・（2000）をはじめとする一連の郷土資料）をもとに、筆者なりの視点から取りまとめたものである。記述内容は、逐次、注釈を付けていないが、それらに大きく依存していることを予め、断っておきたい。
- 8) 田子地区の昭和期におけるカツオ漁船隻数を経年的にみると、次のとおりである。
1949（昭和 24）年 31 隻（近海 26 隻、遠洋 5 隻）、
1955（昭和 30）年 23 隻（近海 8 隻、遠洋 15 隻）、
1960（昭和 35）年 26 隻（近海 10 隻、遠洋 16 隻）、
1965（昭和 40）年 27 隻（近海 14 隻、遠洋 13 隻）、
1970（昭和 45）年 31 隻（近海 18 隻、遠洋 13 隻）、
1975（昭和 50）年 30 隻（近海 20 隻、遠洋 10 隻）、
1980（昭和 55）年 28 隻（近海 22 隻、遠洋 6 隻）、
1985（昭和 60）年 19 隻（近海 19 隻のみ）であった。
- 9) カネサ鰹節商店は、「味にこだわり、伝統の製法にこだわり、先人より受け継がれた、ぬくもりを、お届けします」をモットーに、5 代目の芹沢安久氏が鰹節製造を行なっている。同店は、1903（明治 36）年の第 5 回国内勸業博覧会において表彰を受けたほか、これまでに博覧会や品評会で数々の受賞がある。具体的には、1975（昭和 32）年の全国鰹節品評会・鰹本節での水産庁長官賞、1978（昭和 53）年の第 10 回全国鰹節類品評会・本節で水産庁長官賞などの荣誉に輝いている。
- 10) ブリッジに小祀を設け、天照皇太神宮や金刀比羅宮、

多胡神社など各所の寺社の御札を納めているカツオ漁船も多い。

- 11) カツオに限定したカケノウオの習俗は、他地域にもある。宮城県気仙沼市では、カケノヨと呼んで、正月飾りとして広く行なわれていた。玄関に横木をかけ、カギ型の小枝を紐でつるして、それに塩引きのカツオやタラ、タラなどのほか、凍み豆腐や鰹節などもつるした。それから、静岡県焼津市の水天宮では祭日にあげるカツオをカケノヨと呼ぶほか、三重県の紀伊長島町ではカケノヨ、同県の志摩町ではカケノウオとそれぞれ称して、正月11日のチョウトジ（帳とじ）の行事で、シオカツオを食べる。
- 12) カネサ鰹節商店では、鰹ハラモの燻製が1991（平成3）年の水産加工品総合品評会で優秀賞を受賞した。
- 13) 西伊豆カツオツーリズム協議会の「西伊豆カツオツーリズムによる地域活性化事業」が2013年度農水省都市農村共生・対流総合対策交付金に採択された。筆者は、学識者・アドバイザーとして参画し「西伊豆・田子地区の暮らしと食 体験モニターツアー」などが企画し実施された。

参考文献

- 植田穂（1976）『改良土佐節の研究』、土佐市立図書館
- 富山昭（1997）『しずおか方言考 読んでごろじ』、静岡新聞社
- 西伊豆町（1986）『昭和61年度西伊豆町勢概況』、西伊豆町
- 西伊豆町観光協会（2013）『西伊豆ガイドマップ ふらっとマップ』西伊豆町観光協会
- 西伊豆町教育委員会（1980）『西伊豆町の文化財』、西伊豆町教育委員会
- 西伊豆町教育委員会・西伊豆町誌編さん委員会（1996）『西伊豆町誌 資料第二集 民俗編上巻』、西伊豆町
- 西伊豆町教育委員会・西伊豆町誌編さん委員会（1997）『西伊豆町誌 資料第三集 民俗編下巻』、西伊豆町
- 西伊豆町教育委員会・西伊豆町誌編さん委員会（2000）『西伊豆町誌 資料第四集 通史編』、西伊豆町
- 西伊豆町町制20周年記念事業実施委員会（1976）『町制20年のあゆみ』、西伊豆町
- 西伊豆町文化財専門委員会（1974）『西伊豆町文化財に関する資料 <第五集（民俗資料篇（1））>』、西伊豆町文化財専門委員会
- 西伊豆町文化財保護審議委員会（1977）『西伊豆町文化財に関する資料 <第六集>』、西伊豆町文化財保護審議委員会
- 日本カツオ学会編（2014）『Bonito ボニート』、日本カツオ学会
- 山本高一（1987）『鰹節考』、筑摩書房

山本佐一郎（1995）『海に生きる わたしの体験記録より』NPO 賀茂地区生涯大学葵学園講座

- 山本佐一郎（2003）『田子の漁業史 資料集』、祐祥丸漁業生産組合
- 宮下章（1989）『鰹節』上下、日本鰹節協会
- 宮下章（2000）『鰹節』、法政大学出版局
- 若林良和（2004a）『カツオの産業と文化』、成山堂書店
- 若林良和（2004b）「カツオをめぐる食文化 - その歴史性と地域性をさぐる -」（『水産振興』No.434）、東京水産振興会
- 若林良和（2008）『ぎょしょく教育 愛媛県愛南町発水産版食育の実践と提言』、筑波書房
- 若林良和（2018a）「「ぎょしょく教育」活動の軌跡と新展開」（『水産振興』No.612）、東京水産振興会
- 若林良和（2018b）「宮崎県日南市におけるカツオの産業と文化 - 「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ（1）-」（『愛媛大学社会共創学部紀要』2（2）、愛媛大学社会共創学部
- 若林良和（2019）「沖縄県本部町におけるカツオの産業と文化 - 「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ（2）-」（『愛媛大学社会共創学部紀要』3（2）、愛媛大学社会共創学部
- 若林良和（2020a）「鹿児島県枕崎市におけるカツオの産業と文化 <1> - 「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ（3）-」（『愛媛大学社会共創学部紀要』4（2）、愛媛大学社会共創学部
- 若林良和（2020b）「鹿児島県枕崎市におけるカツオの産業と文化 <2> - 「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ（3）-」（『愛媛大学農学部紀要』65、愛媛大学農学部

付記

本論文は、2018～2022（平成30～令和4）年度科学研究費補助金「カツオを題材とした水産版食育の実践的研究 - 「ぎょしょく」の体系化とツール開発 -」（基盤研究（C）課題番号18K01996）を活用した成果である。