

通信

～潟の歴史を未来につなぐ～

2019/1/7

第3号



潟さべり

八郎潟・八郎湖学研究会

明けましておめでとうございます 本年もよろしくお願いします

八郎潟・八郎湖学イベント3連発 学びを深める

9月から10月にかけて本会の事業を連続的に実施しました。

9月22日(土)の「現地調査 八郎潟の漁撈用具」を皮切りに、10月18日(木)の「八郎湖の水産業はどうなっているの?」、そして10月26～27日の2日間の日程で行われた「現地セミナー 本当は知らない八郎潟干拓の話」までの3つのイベントを通して、それぞれの視点から「八郎潟・八郎湖」について学びを深めました。

今号では主に「現地調査 八郎潟の漁撈用具」と「八郎湖の水産業はどうなっているの? (八郎湖の水産業の実態)」についてご報告します。

「現地調査 八郎潟の漁撈用具」

「残された八郎潟の潟船・漁撈用具に学ぶ」との副題のもと、天王グリーンランド内にある「潟の民俗展示室」、潟上市元木山公園内の「八郎潟漁撈用具収蔵庫」、そして昼食をはさんで八郎潟町の「うたせ館」を巡りました。案内人は民俗学の専門家、潟船保存会会員で八郎潟の漁法に詳しい本会副会長の天野荘平さんです。

最初の見学地、天王グリーンランドでは、まずエレベーター脇にある「うたせ船」の模型について説明を受けました。復元時の苦労話や船の構造の特徴などについて教えてもらいました。



タワー上部にある「潟の民俗展示室」では、かつて漁で使われていた多種多様な漁撈用具が展示されており、それぞれについて使用法や当時の漁の様子について説明がありました。数々の漁撈用具を間近にすると、実際にそれを使って漁をしていた人々のことが思い浮かび、往時の苦労を感じることができました。



続いて訪れた元木山の「八郎潟漁撈用具収蔵庫」では、漁網や潟船、漁撈用具がぎっしりと収蔵されていて驚きました。秋田県立博物館の学芸員の方から収蔵品の文化財としての意義について説明をいただいて、収蔵品の価値に気付

かされました。これらの貴重な漁撈用具の価値にいち早く気付き、収集・保存に尽力した先人の見識にも感心しました。



午後は八郎潟町の「うたせ館」で実物の三分の二サイズで復元されたうたせ船の模型を中心に学習を深めました。三分の二サイズとはいえ、さすがに迫力があり、かつての八郎潟に何艘ものうたせ船が浮かんで漁をしていた当時の光景を想像してしまいました。

茨城県の霞ヶ浦からこの漁法を伝えたと言われる人が歌手の坂本九さんの祖父だったということも教えてもらい、感慨深かったです。



「うたせ館」見学後、隣接する八郎湖増殖漁業協同組合に移動して参加者で意見交換をしました。姿を消して久しい潟船や漁撈用具を間近にしたことで、文化財としての価値を改めて再確認できたことや、この眠れる貴重な民俗資料を今後に生かす手立てなどについて、いろいろな意見がだされました。

今回の現地調査は、先人の知恵や苦労を偲びつつ、この文化財を未来へどう活用していくかをじっくり考える一日となりました。

「八郎湖の水産業はどうなっているの？」

快晴に恵まれた10月18日（木）、「八郎湖の水産業はどうなっているの？」を実施しました。午前7時に道の駅「てんのう」に集合、秋田市、潟上市、五城目町、そして八郎潟町からの参加者11名が3台の乗用車に分乗し、最初の見学地である塩口漁港に向かいました。

午前7時30分ごろには現地に着、早速、案内人の秋田県立大学杉山秀樹教授から八郎湖漁業の現況や最盛期を迎えている「しらうお機船船びき漁」（以下ドツピキ漁）について説明を受けました。朝の澄んだ空気の中、太平山などの出羽山地をはじめ、森吉山、白神山地も遠望できる漁港のたたずまいは、詩情にあふれていました。



待つこと30分あまりで漁船のエンジン音が聞こえ始め、続々と漁を終えた船が帰港しました。船内には、水揚げされたばかりのワカサギやシラウオが朝日を浴びて輝いており、思わず参加者から歓声が上がりました。新鮮な魚の美しさもさることながら、想像以上の漁獲量にも驚きの声が聞かれました。



港へ帰る船内ですでに魚種ごとに選別されてはいましたが、さらに出荷に向けた選別作業を行うというので、塩口地区にある櫻庭新之助さんの作業場へ全員でお邪魔しました。

作業場では家族を含む数名の女性が魚の到着を待っていて、すぐに手際よく選別作業が始まりました。鮮度を維持するため、短時間で作業を終える必要があるということで、見る見る選別作業が進んでいきました。選別されたワカサギは重さを量って軽トラックに積み込まれ、潟上市昭和地区の佃煮屋へ運ばれていきました。



水揚げされた魚のほとんどはワカサギでしたが、まとまった量のシラウオのほか、小エビや小さな鮎・ハゼなども交じっており、八郎湖の魚の多様さも感じることができました。

ワカサギの後を追うようにして、次に訪れたのは昭和地区にある佃煮の千田佐市商店です。千田社長自ら工場を案内してくださいました。この時期にだけ稼働するという第2工場から見学しました。そこでは、水揚げされてまだ2～3時間のワカサギが粉をまぶされ、大鍋でから揚げにされていました。午前中のうちに全て作業を終えなければおいしい佃煮にならないということで、ここでも時間との勝負なのだということを実感しました。



ドッピー漁でワカサギが水揚げされるこの時期が、1年間で一番忙しいとのことでした。千田商店では大鍋が60個もあるということで、その規模の大きさにも驚かされました。佃煮の材料は県外からも仕入れるそうですが、八郎湖産のワカサギが主力なのは昔と変わらないということで、現在も八郎湖周辺の水産加工業が産業として十分機能していることを学びました。



昼食は八郎潟町農村環境改善センターに移動してお弁当を食べました。朝、漁師の櫻庭さんから頂戴したシラウオも生で賞味しました。新鮮だからこそその珍味に、参加者一同、舌鼓を打ちました。参加者同士の会話がはずんだことは言うまでもありません。

午後からは八郎潟町の大潟橋近くにある船着き場に移動して、八郎潟町の安田貞則さんの漁業の様子を見学しました。角網と呼ばれる定置網で漁をする様子は、近くまで行かないと分からないだろうということで、全員が救命胴衣を着用して2班に分かれて船に乗せてもらいました。大潟橋南側の東部承水路に、角網を3カ所仕掛けていているということでそれぞれの網のところまで船で向かい、網を上げる様子を見学しました。



朝のドッピー漁とは違い、網にかかっていた魚はわずかでしたが、迷い込んだ魚を掬い上げる漁法だけに、魚がきれいで「魚にやさしい漁法」だと感じました。ただ、網や燃料などの経費を考えれば、生業として成立するには厳しいという現実も知ることができました。



シラウオ角網漁の見学後、船着き場近くの八郎湖増殖漁業協同組合の2階をお借りして、参加者の意見交換会を行いました。参加者からは「初めて知ったことがたくさんあった。この現状をもっと広く知ってもらうことが大切ではないか。そのためには八郎湖にもっと関心を持ってもらう工夫が必要だと思う。」など、それぞれの立場から発言がありました。現在の八郎湖を身近に感じてもらうための取組が重要であると再確認できたと思いました。

このイベントを通してたくさんの発見がありました。参加者からも参加して良かったという声をたくさんいただきました。同時に産業としての「八郎湖の水産業」の可能性を探る好機となったと感じました。そして今後多角的に「八郎潟・八郎湖」を見つめていく意義についても思いを新たにしました。

最後にこのイベント実施にあたり、多大のご協力をいただいた潟上市天王塩口の櫻庭新之助さん、佃煮の千田佐市商店さん、八郎潟町の安田貞則さんに心から御礼を申し上げます。

現地セミナー 「本当は知らない八郎潟干拓の話」

10月27日（土）の1日目は五城目町町民センターを会場にセミナーを行いました。副題は「埋もれた資料から解き明かす」ということで、講師の谷口会長が、八郎潟と地域との歴史的な繋がりを、干拓という視点から説明しました。埋もれていた事実が丹念に掘り起こされ、初めて知る事実が多いことに驚かされました。



講演の詳細は次号でお伝えするほか、講演内容を本にまとめて出版する予定にしておりますので、ご期待ください。

翌日のセミナー2日目は「地先干拓地」を中心に八郎潟町から男鹿市船越まで、自家用車に分乗して、八郎潟の旧湖岸の跡をたどりました。往時の八郎潟の姿を思い浮かべながらの見学となりました。

（こちらも次号で詳しくお伝えします）

会員を募集しています

会員には通信を定期的にお届けするほか、各種イベントの案内、イベント参加費の軽減などの特典があります。

○正会員……………3,000円

○団体会員………5,000円

○賛助会員…10,000円

（会費はいずれも年会費です）

◎申込：郵便局と秋田銀行に振込先口を用意しています。詳しくは事務局までメール等でお問い合わせください。

～八郎潟・八郎湖に関心のある皆さん
ぜひ仲間に加わってください～

八郎潟・八郎湖学研究会

事務局：秋田県立大学 環境社会学研究室内
〒010-0195 秋田市下新城野字街道端西241-438

TEL・FAX：018-874-8686（NPO法人はちろうプロジェクト内）

E-MAIL：88gaku@gmail.com

URL：http://hachiro865.net/hachirores.html