

=市史編さん便り= 【11号】 令和4年6月1日(水)発行.

*****土佐清水市教育委員会生涯学習課・市史編さん室

◎第1回市史編さん・編集合同委員会開催

先月20日(金)14時30分より土佐清水市中央公民館2階・会議室にて、泥谷光信編さん委員長(市長)、宅間一之編さん委員(監修)、他9名の編集委員が出席し、編さん委員長の泥谷光信市長の司会で会議が進行された。

会議では、はじめに市史編さん委員長の泥谷光信市長のあいさつ、続いて令和4年度の事業内容の概要について市史編集委員長の田村公利市史編さん室長から説明があった。実践報告は、第14章「植物」執筆の森口夏季編集委員から「土佐清水市の植物のトピック」、第8章「同和教育史」執筆の浜岡篤編集委員から「同和教育執筆のトピック」と、それぞれ2題のレポートが発表された。

以下、標記会議での協議事項と意見を①～⑤に列挙する。

- ①文章、図表によりレイアウトが変動するのは章・節単位となる。
章・・・前章との間に中扉の上、見開き左から本文を組み始める(中扉・奇数起こし)
節・・・前節の次のページから本文を組み始める(かえページ)
章の最終ページが偶数ページで終わると余分なページは少なくなる。
- ②資料編の各分野のページ配分は現時点では固定しない。
- ③資料編では通史編で使用した図表と重複する場合があるが、歴史散歩などに使用できるものになればと思う。
- ④出版時期が延びたことに伴って現在の事象に関しては進行するため、凡例等で「内容は〇年〇月現在のものとする」と謳ってはどうか。
- ⑤市史普及・啓発の一環として、市民向けの実践報告などの講演を編集委員の方にしていただけたらと思っています。また、土佐清水市広報の市史編さんコーナーにも委員の方に執筆いただけたらと思っています。

〈配布資料〉

- (1)令和4年度土佐清水市史編さんに関わるタイムスケジュール
- (2)令和4年度土佐清水市史編さん事業の概要
- (3)レイアウト事例資料
- (4)「市史編さん便り(8～11号)」

※郷土史学習資料(1) 一市域のカツオ漁業史と節加工一

小中学校の社会科学習における郷土史教材に活用いただきたいと考え、しばらく郷土史学習資料のシリーズを随時掲載していきたいと思っております。社会科の郷土史学習や総合学習の地域学習に自由にご活用ください。

(1)江戸時代のカツオ漁と節加工

1600年代中頃に紀州国印南浦海民（きしゅうのくに・いなみうら・かいみん）が、足摺半島南西部の港を基地に旅漁を行った。印南浦とは現在の和歌山県日高郡印南町を指し、海民とは、漁業や海運等を生業（なりわい）に生計をたてていた人々を呼んだ。旅漁とは、他国の海域へ税金を払い出漁することであり、印南浦海民も足摺半島西南部の伊佐（現在の足摺岬地区）や松尾に進出し、沖合でカツオ漁を盛んに行っていた。

中浜大覚寺の境内には、紀州国印南浦出身の海民の墓碑と見られる石塔が数基並んでいる。また、松尾地区の丘陵には、地元で「旦那さんの墓」と言われる紀州国印南浦のカツオ船団の親方・角屋与三郎の墓石が所在している。与三郎は、松尾地区の明神浜で船引港を造り、近辺に納屋を建て、カツオ漁と節加工を行った。

江戸時代末には、中浜浦を本拠にカツオ漁と節加工で莫大な財産を築いた山城屋が繁栄した。中浜万次郎の少年時代が山城屋の全盛時代である。中浜に古くから伝わる里謡に「寺の坂から山城屋を見れば、庭じゃ餅つく、茶の間じゃ碁を打つ、表八畳じゃ金かける」という歌詞がある。「金かける」とは、商売で儲けた穴開銭をザルで洗い、糸を吊るして干していた光景を指している。春日丸という500石船にカツオ節を積み、江戸や上方に卸した。このことから「春日節」と呼ばれ、当時のカツオ節の最高級銘柄として高値で取り引きされた。ちなみに、文政五年「諸国鯉節番附」（1822年）によれば、最高位の東大関に「清水節」（足摺半島西南部沖合で漁獲されたカツオで加工されたカツオ節）が座っている。

(2)地先のカツオ漁からカツオを求めて遠洋漁業へ

カツオ節から宗田節への転換

地先で行われていたカツオ漁も、明治末から大正時代・昭和初期の頃、動力船が導入され、製氷技術が発達してから、大きな転換期を迎える。カツオが来るのを待つ沿岸漁業から、カツオを求めて五島列島・トカラ群島・伊豆諸島・房総沖・三陸沖に出漁する遠洋漁業に大きく舵取りが変化した。

土佐清水漁港所属のカツオ船の親方の中には、五島列島の福江島や鹿児島県の山川に臨時的な納屋を建て、市内から納屋番師やバラ抜き女工を季節的に採用し、カツオ節加工を行う人もいた。

昭和30年代以降、カツオ漁の漁獲量が年々減少し、カツオに替えて宗田カツオを材料に宗田節を生産するようにシフトされてきた。宗田節産出を持続可能な取り組みとするため、平成8年（1996年）10月2日、フィッシュミール工場の建替工事が行われた。ここでは、納屋で取り除かれた宗田カツオの骨や内臓を加工し、肥料や鶏の餌として再利用する。魚油は燃料として活用される。平成5年（1993年）8月に土佐清水市と地域の金融機関が資本金を出資して土佐清水市の第3セクター「土佐食株式会社」が設立された。この会社では、「姫かつお」の真空パックのスティックやペットフードが製造された。平成20年（2008年）12月に「株式会社土佐清水元気プロジェクト」、平成28年（2016年）11月に「株式会社土佐清水市ホールディングス」が設立された。

令和元年（2019年）10月、「土佐食株式会社」「株式会社土佐清水元気プロジェク

ト」「株式会社土佐清水市ホールディングス」の3社が合併し、新たに「土佐清水食品株式会社」が誕生した。



(3)節加工の工程

(1)カツオの下処理

- ・納屋の親方が港からカツオを買い付け、それを納屋に運ぶ。
- ・バラ抜き女工がそのカツオを切りやすいように切台の前に並べる。
- ・納屋番師が3人並び切台でカツオを解体する。
頭を落とす、腹身を切り腸を抜く、三枚におろす、三人がそれぞれ分業制で行う。

(2)カツオを湯がく

- ・納屋番師が大鍋に水を張り、松ボサを焚き、温度を調節しつつ湯を沸かす。
- ・カツオを湯がく。

(3)「バラ抜き」と「そくう」

- ・バラ抜き…中骨7~8本、腹骨20本ほどを抜く。
- ・そくう……骨に付いた身をこそげ取り、「もみ」をつくる。この「もみ」は節のひび割れた所に入れ、接着剤の役割を果たす。

(4)節づくり (燻乾)

- ・概ね火を調節しながら、節の状態を見つつ、12日ほど火を入れる。

(5)節の整形

- ・専用の小刃で表面のタールを削り取り、節を整形する。



【編集後記】

本年度「第1回市史編さん・編集委員会」が無事開催することができました。実践報告をいただきました。森口編集委員、浜岡編集委員には大変お世話になりました。ありがとうございました。興味深い内容で話の中に引き込まれるように、あっという間に時間が過ぎたように思います。本年度皆様よろしくお願いいたします。(田村)

↑ 専用の小刃 (市内出身で和歌山県在住の原一水氏所有)