

4. 農閑稼ぎ

4. 1知多半島の^{ぎょうろ}漁撈具

漁撈とは魚介類や海藻などを捕る人間の労働・仕事のことである。知多半島においては、今日までに約八千年前から数千年にまたがる縄文貝塚の発掘調査が数多く行われ、出土品の中には網おもり・鹿角製の釣針・もりがしらなどが発見された。この発見により知多半島の村々では、先史時代より漁撈にかかわりをもってきたことが明らかにされた。

伊勢湾一帯は、波静かな格好の漁場であったので、各種の網漁・まんが漁・釣漁・突刺漁・壺籠漁・肥料とりなど多彩な漁撈が、近世・近代にかけて発展していった。中でも貝桁まんがによる漁撈は、その水揚量を誇っていた。

海苔養殖

知多北西岸の養殖の開始は、大正中期といわれる。木曾川口伊曾島の加藤喜平が天白川口に目をつけて、農家や漁師の副業として、あちこちで自由^{ひび}に簀を建込み、養殖をするようになった。一方、当市においては、新知漁業組合の発展に努めた竹之内与左衛門が、それよりも古く、海苔養殖の研究に着手した。

昭和三十年代に海苔養殖の黄金期をむかえた。しかし、昭和三十二年に突然新聞紙上に、名古屋港域の海苔漁場を埋立て大工業地帯を造成するという計画が報道され、二年後の昭和三十四年から漁場明渡し^{ひび}が公示された。同年九月二十六日の伊勢湾台風の襲来は、当地域の海岸に多大な被害を与え、最も被害の大きかった上野町(現東海市)が、復旧工事を進めるために、やむを得ず漁場明渡しを受諾する事になった。これを機会に各組合も補償交渉を始め、昭和四十年にはすべての清算事務が終了し、当地域の沿岸漁業と海苔養殖は姿を消した。

知多市民俗資料館開館

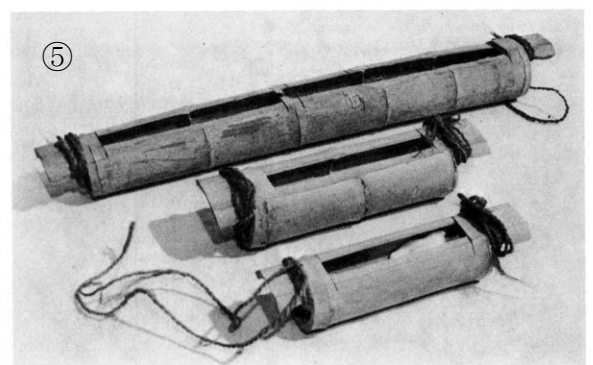
昭和四十七年には知多半島の漁撈用具、附漁撈関係帳面類1,073点が、国の重要有形民俗文化財の指定をうけ、これらの文化財を保存・公開するため、昭和五十三年「知多市民俗資料館」がオープンした。漁撈資料については伊勢湾・三河湾・知多半島の海岸の全域を基礎としている。

漁撈具いろいろ

道具名	形状・使用方法など
①そだ差し	そだを立てる穴を掘る道具。長さ約 2m の木製の棒である。
②竹打ち	支柱を打ち込む道具。長さ約 1.3m くらいが普通である。
③そだ抜き	長さ約 3m ほどの木製の棒で、そだを抜き取るのに使用した。
④かきがら	海苔のたねをつけるための貝殻。
⑤竹桶	竹を 75～90cm に切り、上部をけずって、この中へ種のついたかき殻をくぐり入れるようになっている。

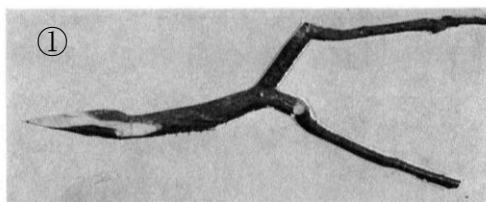
道具名	形状・使用方法など
⑥海中下駄	海中での作業をしやすくするために昭和二十年頃考えだされた。木製の下駄は安定が悪いためすぐに鉄製に変わった。海中下駄は、現在も多くの特許を持ち、全国生産の60%近くを作っている。
⑦ごみとり	拾い海苔では、海苔と一緒にごみも多くまじっているので、長もちの中に入れて洗った。この時に浮いたごみをこれですくった。
⑧海苔摘み桶	拾い海苔をするときに桶を腰に綱で結んで海に浮かべて移動した。安定をよくするために下部の方が広がっている。
⑨海苔かご	生海苔の収容・運搬・洗浄に使われた。現在は、竹製ではなく、プラスチック製のコンテナ等にかわっている。
⑩とおし	拾い海苔をこのとおしの上にのせて、水の入った長もちの中でふるって、ごみなどを落とした。
⑪海苔切り台	洗った海苔をこの台の上に乗せて、庖丁を使って細かく切った。
⑫結束台	乾燥させた海苔を一枚ずつ選別して十枚を二つに折り、それを十把（百枚）積み、証紙で結束した。
⑬簀編み台	太さのよくそろったよしを材料にして海苔をすく ^す 簀を編んだ。
⑭ ^す 漉き桶	庖丁で細かく切った生海苔を水とぎして、漉 ^す くのに用いた桶。
⑮海苔漉き枡 漉き枠 簀	手漉き用の道具である。枡 ^{ます} で一枚分の生海苔をすくい簀の上においた枠の中に、さっとむらなく広げるのがコツである。

④ かきがら

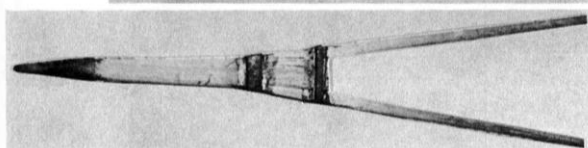


竹 桶（タカンポ）

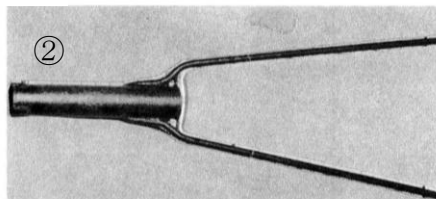
そだ差し（自然木）



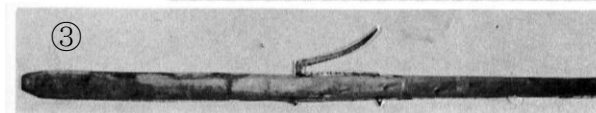
そだ差し（普及型）



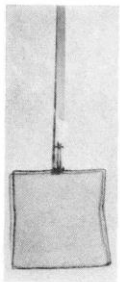
竹打ち



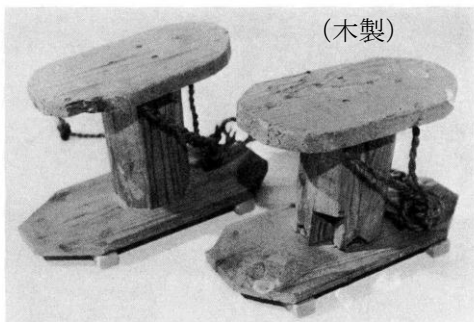
そだ抜き



⑦ ごみとり



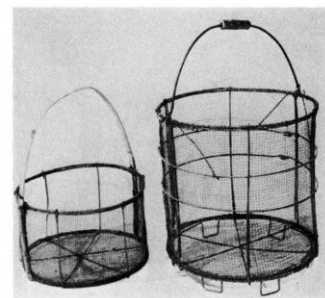
⑥ 海中下駄



⑧ 海苔摘み桶



⑨ 海苔かご (竹製)

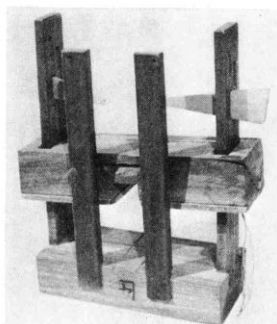


海苔かご (鉄製)

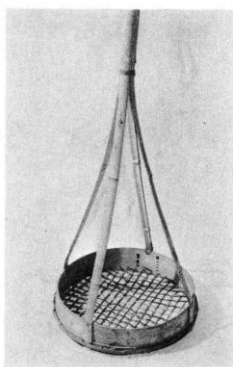
(鉄製)



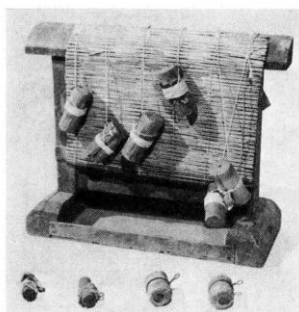
⑫ 結束台



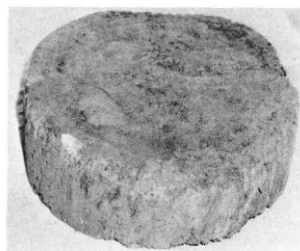
⑩ とおし



⑭ 漉き桶

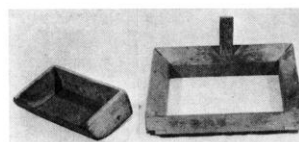


⑬ 簀編み台

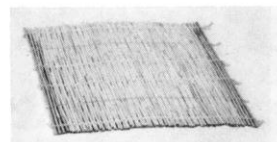


⑪ 海苔切り台

⑮ 海苔漉き枡



漉き杓



簀 (す)

