



女子栄養大学短期大学部非常勤講師
資源と環境の教育を考える会『エコが見える学校』
関東学院大学非常勤講師
三信化工株式会社

海老原誠治

えびはら せいじ

佐賀大学物理学科卒業、佐賀県立有田窯業大学校・常勤講師を経る。

◎政府インターネットテレビ『徳光・木佐の知りたいニッポン～守りつなぎ広める日本の心 和食』で和食器の給食、出前授業の様子が放送されています。

きた まえ ぶね

北前船が紡ぐ、食の文化 (3)

小学6年生の社会科の教科書を見ると、「天下の台所」という単語が出てきます。江戸時代に流通の中心であった大阪のことです。北海道を発し大阪へ至る北前船も、この一端を担いました。

前回は、北海道より全国へ運ばれた昆布の話を書きましたが、もう一つ重要な物が北海道より運ばれています。ヒントはお節料理の中にはあります。昆布巻きに使われたりもしますが、数の子の親、ニシンです。

ニシン・鰯・鮭

今年2月号にも書きましたが、北海道において、かつてニシンは重要な水産物でした。ニシンを漢字で「鰯」と書きますが、ただの魚に非ずとの意味から、「鮭」という字があてがわれるほどで、江戸時代では、お米に換算して年貢として納められることもありました。



▲茨木家中出張番屋。[小樽市祝津]

春先には北海道沿岸にニシンの魚群が押し寄せ、大量に水揚げされました。「鰯御殿」という言葉がありますが、ニシン漁の網元は大いに潤い、経済にも大きく寄与します。

北海道の有数の港として栄えていた小樽も、ニシンに縁の深い土地でもあります。小樽港より海岸沿いを西へ、おたる水族館が近くにある祝津港近辺には、ニシン漁の従事者が寝泊まりしながら作業に備えていた「番屋」が現在でもいくつか見れます。



▲海沿いにある旧近江家番屋（左側）と、高台にある鰯御殿（昭和33年に北海道南西部の泊村より移築）。[小樽市祝津]



▲水揚げされたニシン。[権太 (明治後期～大正)]

かつての北海道の沿岸には、ニシン番屋・鰯御殿は多く存在し、重要な産業となっていました。当時の漁の様子から、その規模のすさまじさがうかがえます。網で捕られたニシンは、いったん陸に集められますが、左下の写真では、まるでプールのような場所にニシンが貯められています。

人の背中には、「もっこ」が見られます。これは、船から運ぶのに使います。まさしく開いたフタが立ったランドセル形状です。頭の後ろに立ったランドセルのフタが滑り台となり、前屈みになるだけでニシンを降ろすことができます。



▲水揚げされたニシンをプールのような場所に貯めている。
[北海道 (明治後期～大正)]



▲木製の船に積まれたニシン。
[小樽市 (明治後期～大正)]

このように、大量にとれたニシンは、実は一部のみが食用とされ、卵は数の子、残った身は乾燥させ「身欠きニシン」として加工されます。そして、大量のニシンの大半は、実は肥料として使用されます。

北前船を通じて運ばれた昆布やニシン・数の子は、お節などでも比較的身近に見られますが、道徳や家庭科だけでなく、社会科の「天下の台所」の教材になり得ます。さらに実は理科との接点も「肥料」という切り口で模索できます。次回は、お節の「田作り」を絡めて、北前船とニシンに関して書きたいと思います。

▼ニシンを運ぶのに使用した「もっこ」。扱いだままニシンを降ろす姿を筆者再現。これでも女性サイズ。

