

論 説

## 高知県中土佐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（5）－

若 林 良 和 (産業イノベーション学科)  
林 勇 作 (中土佐町議会)

Industry and Culture of the Skipjack Tuna in NAKATOSA-cho, KOCHI Prefecture:  
Regional Monograph (5) by "Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries)"

Yoshikazu WAKABAYASHI (Industrial Innovation)  
Yusaku HAYASHI (Nakatosa Town Council)

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

【原稿受付：2021年7月12日 受理・採録決定：2021年8月2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）までのプロセスに関する特性、カツオをめぐる食生活文化の特質を系統的に分析することがねらいである。本論文では、カツオ一本釣り漁業の盛んな高知県中土佐町の地域モノグラフについて、3つの「ぎょしょく」で包括的な把握を試みた。カツオの産業と文化に関する地域モノグラフの検討から、中土佐町の場合、カツオ一本釣り漁業は、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る。

### 1. はじめに

現代日本人の食環境は生活水準の向上、ライフスタイルの多様化などによってドラスティックに変化し、多様な課題が存在する。昨今、「日本型食生活」の崩壊、食の安心・安全に対する関心の増大などを背景に、食のあり方や食に関する教育の重要性が高まっている。一方、水産業や漁村に対する理解と関心を国民に広く深めてもらうために、学校における漁業体験や水産学習の機会拡充も求められる。さらに、安全な水産物の安定供給に向けて、水産物の消費拡大と食育の推進は重視され、地産地消や魚食普及の推進による地域の水産振興が課題となっている。こうした背景から、水産業や漁村地域に着目した食育、つまり、総合的な水産版食育である「ぎょしょく教育」の研究と実践は重要な課題と位置付けられる。<sup>1)</sup>

本論文では、「ぎょしょく教育」の質的拡充を図る

べく、日本水産業の中心となる魚種の一つであるカツオを取り上げる。カツオは日本人の食生活で重要な魚種・食材の一つである。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な検討を推進することにある。<sup>2)</sup> 今回の分析はカツオの生産（漁撈）から消費（魚食）までのフードシステムの特性、カツオ食文化の存在形態や特質を、歴史的な背景と地域的な広がりの中なかで綿密に把握したい。本論文では、高知県中土佐町（以下、本町と略す。）を事例として、「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。<sup>3)</sup>

## 2. 分析視点としての7つの「ぎょしょく」

### (1) 7つの「ぎょしょく」

2005（平成17）年に筆者が提案した総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」は、食育基本法にもとづく食育推進と消費拡大のための魚食普及を統合した取組の試みと位置付けられる。<sup>4)</sup> 「ぎょしょく教育」推進の視点は、①地域特性を念頭に置き、地域に存在する漁業や水産加工業、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、漁と食の再接近のために新たなコンセプトとして「ぎょしょく教育」を提示して検討すること、③社会学や経済学などの社会科学的な立場から、水産業に関わる生産から消費までをトータルに把握し、フードシステムのなかで魚を把握することの3点である。

「ぎょしょく」をひらがなで表記することは、単に「魚食」だけでなく、7つに及ぶ「ぎょしょく」の意味、つまり、魚の生産から加工、流通、販売、消費、文化までの多義性を持たせられる。それで、魚にまつわる諸事象をより精緻で体系的で、かつ、動的に把握できる。7つの「ぎょしょく」は具体的に次のとおりである。まず、魚の調理実習や、魚に直接接触する「魚触」、次に、魚の種類や栄養等の魚本来の情報に関する「魚色」、それから、魚の生産や流通の現場のうち、漁船漁業を知る「魚職」と、海面養殖業に関する「魚殖」、さらに、漁業者の植林活動など環境に関する「魚植」、伝統的な魚文化の「魚飾」、最後に、地域で水揚げされた魚の料理を試食する「魚食」となる。つまり、「ぎょしょく教育」は「魚触」から「魚飾」まで一連の6つのプロセスを経て、「魚食」に到達する仕組みになっている。<sup>5)</sup> (図1参照)

### (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で大きな効果がある。

まず、教育分野では、地域の教育力が多面的に向上

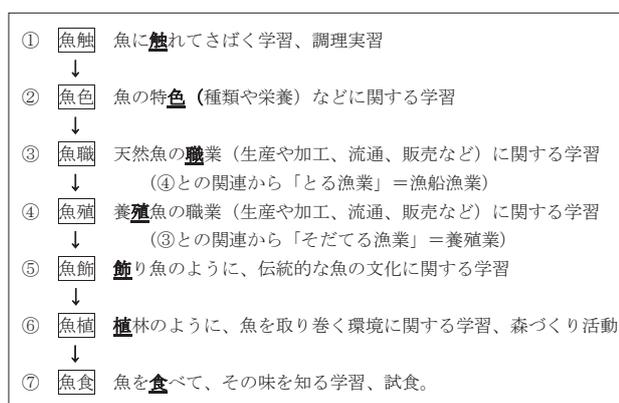


図1 7つの「ぎょしょく」に関するコンセプト

できる。「ぎょしょく教育」は、地域活性化の基盤、地域の教育力を止揚する取組と位置付けられ、地域の社会関係そのものを豊かにして、「地域理解教育」として水産業と地域社会を紡ぐことが可能である。「地域理解教育」としての「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。

次に、産業分野では、水産振興のために多角的な展開が期待できる。これは、地域活性化の基盤、地域の水産振興を推進する取組と位置付けられ、水産振興のツールとして、地域の産業経済を止揚させることが可能である。「ぎょしょく教育」は、地域水産物のブランド化において、教育分野との連動も含めて、単なるPR戦略の手段のみならず、商品ブランドと地域ブランドの戦略で重要なコンテンツとしての役割を果たせる。

## 3. 地域概要

### (1) 位置・自然・沿革

中土佐町は、高知県の中西部に位置し、高知市と足摺岬のちょうど中間に位置する。本町は、清流四万十川を中心とする緑豊かな山野、土佐湾に面する土佐湾に展開するリアス式の海岸線など恵まれた自然環境にある。人口は6,370人（2021（令和3）年5月時点）で、面積が193.28km<sup>2</sup>となっている。若者人口の流出が顕著で、本町の高齢者比率は43%に及ぶ。町の人口も減少傾向が続いており、本町は全体的に活気を失いつつある状況にある。<sup>6)</sup>

本町の沿革をみると、1957（昭和32）年7月に久礼町と上ノ加江町が合併して中土佐町は誕生した。その後、旧中土佐町と旧大野見村は2006（平成18）年1月に合併し、総人口8,722人の新たな中土佐町が発足したのである。

旧中土佐町は太平洋に面した海岸部に位置する。山嶺が北西や西南に連なって、その尾根の先端は土佐湾に突出して岬となっており、壁状になった海岸線が形成されている。これらの山嶺を源とする数本の小河川が土佐湾に注ぎ、河口流域は平野で、漁港が存在する。本町は漁業の町として有名で、特にカツオ漁業が盛んである。

旧大野見村は、日本最後の清流とされる四万十川の上流域にあり、山々に囲まれて海拔約300mの台地となっている。蛇行する四万十川ではほぼ東西に二分された兩岸に耕地と集落が点在しており、林業を中心に発展してきた。

## (2) 産業と防災

中土佐町では、漁業や農業など第1次産業の就業人口が維持されている。農業については、稲作のほか、イチゴやショウガ、ナス、花卉などのハウス栽培が盛んである。漁業に関しては、高知県の県魚であるカツオを伝統的な熟練の技で一本釣りする漁業が盛んに行われてきた。漁業の詳細は後述するとして、まず、本町の農林業と商業、さらに、本町の立地状況から防災対策についてとりまとめておく。

### 1) 農林業

山林が91%を占める旧大野見村は、四万十川の上流域という条件を活かした農林業が盛んである。旧大野見村は海拔約300mの中山間地域に農地があり、良質のコメやショウガ、インゲン、ニラ、ミョウガ、シトウなどが栽培されている。旧大野見村は年間降水量約3,500mm、平均気温約15℃程度で昼夜の寒暖差が大きく、霧が立ち込める気候である。そのために、ヒノヒカリやニコマルの特A米が生産されている。そのほか、本町の文化的景観に指定された美しい田園風景があり、縫製工場なども立地する。

町全体の森林のうち、約60%がヒノキで占められている。これを活かした代表的な取組に、2011(平成23)年の町立久礼中学校の木造校舎建設があげられる。建設の目的は①木の香りとぬくもりに関する情操教育の推進、②調湿性能による居住性の向上、③森林整備の促進、④地域経済への貢献、の4つである。建設用の材木は、すべて県産材で、そのうち75%が町産材で地場産利用を徹底したものであった。それで、伝統的な肘木工法により、主要な構造材には樹齢100年のヒノキ530本が用いられた。アリーナの天井は木材で支えるラメラーフ構造で、木の美しさと強さを保持している。この校舎は、2011(平成23)年度木材利用優良施設コンクール(木材利用推進中央協議会主催)で林野庁長官賞を受賞した。

## 2) 商業

### ①久礼大正町市場

久礼大正町市場は、約50mに及ぶローカル色の強いアーケード街で、本町民の台所であるとともに、本町の観光拠点の一つにもなっている。その起源は、明治中期までさかのぼり、漁家女性が夫や子の水揚げした魚を露店で販売したり、物々交換したりする場として成立した。1915(大正4)年、この市場一帯が大火に見舞われ、久礼地区の約4分の1に当たる230戸が焼失したのである。それで、大正天皇から地域復興のために寄付金350円が届けられたことから、感謝の意を込めて、地名は地蔵町から大正町



写真1 久礼大正町市場内の賑わい(2012年)

に改称され、現在に至っている。

景気の後退に伴って、1985(昭和60)年ごろから、久礼大正町市場は徐々に活気を失いつつあった。それで、久礼大正町市場や地元商店街は、久礼八幡宮前の町有地に共同で、買い物客用の無料駐車場(乗用車25台分)とトイレを整備した。さらに、久礼大正町市場は「カツオの町の台所」として往時の賑わい復活すべく、商業者と行政が一体となり、2003(平成15)年にリニューアルオープンさせたのである。レトロというテーマで、アーケードが新しく木造となり、1955(昭和30)年代の雰囲気を楽しめるように工夫された。(写真1参照)

久礼大正町市場には、鮮魚店や食堂、青果店、雑貨店などがあり、その周辺には露店も出て賑わい、カツオなどの新鮮な魚介類、アジやカマスなどの天日干した季節の干物、野菜、果物、惣菜などは新鮮で求めやすい価格で販売されている。また、隣接する観光案内所では、観光パンフレットの配布やガイドツアーの紹介が行われている。そのほか、中土佐町商工会の有志で設立された「ど久礼もん企業組合」では、独自に開発した多様な商品が店頭やネットで販売中である。このように、久礼大正町市場は本町の魅力を発信する拠点となり、週末はもとより平日も活況を呈している。

### ②道の駅なかとさ

久礼新港に隣接して2017(平成29)年7月に開設された「道の駅なかとさ」は本町の新たな観光スポットである。この施設は、Shopping(買う)、Eating(食べる)、Amusement(遊ぶ)の頭文字とSea(海)をかけあわせた「SEAプロジェクト」構想に基づいている。来客の主要なターゲットは県内のファミリー層で、現在、県内来場者は8割を占めているほか、四国地方の他県や中国地方からも来

訪がある。

敷地内の各店舗は独立した木造平屋建てで、従事者やスタッフの多くが町内在住者である。中心的な店舗は活魚など地域特産品を販売するマルシェであり、観光案内所や赤ちゃん休憩室が設けられている。テナントショップには、新鮮な魚介類の浜焼きレストラン海王、人気の食パン販売のパン工房・岩本こむぎ店、地元のイチゴ農家女性がつくるスイーツとイタリアンの風工房などがある。特に、風工房は、1997（平成9）年に久礼ふるさと海岸近くに開店して手作りイチゴケーキで大きな話題と反響のあったケーキショップであり、道の駅のオープンに伴って移転してきた。

計画段階で東日本大震災が発生したこともあり、設計において南海トラフ地震の津波対策が講じられた。また、屋外には、子どもたちが楽しめる遊具やプールなどキッズスペース、ドッグラン、芝生広場等があり、幅広い来場者のニーズに合わせた施設となっている。

### 3) 防災対策

本町では、南海トラフ地震の防災対策として、ソフト対策（自主防災活動の活性化）とハード対策（津波避難タワーの設置、公共施設の高台移転などの津波対策）が取り組まれている。これらのうち、ハード面の津波対策に関する概要は次のとおりである。

まず、全国最大級の津波避難タワー2棟は青柳裕介の人気漫画『土佐の一本釣り』にちなんで、「純平」と「八千代」と名付けられた。これらは高さ約20mで、避難人数400人を想定し、最大級の揺れや津波に耐久性を持っている。その倉庫には、保存水など避難生活物資3日分が備蓄され、太陽光発電システムも備えられて24時間常時開放である。これらは単に防災施設だけでなく、素晴らしい太平洋と漁村が眺望できる観光スポットにもなっている。このタワーは、2011（平成23）年の文化的景観区域選定を配慮した外装と木格子が付けられており、本町のランドマーク的な役割もある。

次に、地震や津波時の拠点となる役場庁舎や消防庁舎、保育所の高台移転事業が展開されている。これらは災害発生後の復旧や復興の面から、浸水想定の高礼地区にあった公共施設を国道56号に近接する高台へ移転させるもので、2020（令和2）年に完了した。移転地は、中心市街地や久礼小・中学校にも近接しており、一体的に津波指定避難所にもなっている。

## 4. 「ぎょしょく」によるカツオ産業文化の検討

### (1) 「魚職」

中土佐町の地域漁業を概説した上で、地域漁業におけるカツオ産業の位置を検討し、労働報酬の配分慣行、雇用慣行をもとに、カツオ産業の労働的な特質を把握しておく。

#### 1) 地域漁業の概況とカツオ一本釣り産業の展開

##### ①全体の動向

本町の漁業地域は久礼地区、上ノ加江地区、矢井賀地区であり、それぞれ3地区に漁協が存立する。以前より、本町の中心的な漁業はブリ定置網（大敷網）漁業とカツオ一本釣り漁業であった。しかし、魚価低迷や燃油高騰、資源減少などで漁家経営は厳しくなり、現在では、沖合（近海）漁業が一部にあるものの、沿岸域での小規模な漁業経営が中心になっている。

本町のブリ定置網漁業は、1898（明治31）年に高知県下で最初となる大敷網方式を設定し、昭和初期に日本三大鰯漁場と称された。戦前より漁と不漁が繰り返されたが、上ノ加江地区は年間1万尾以上の漁獲が続き、1955（昭和30）年までの間、県内有数の生産地であった。ブリは上ノ加江地区だけでなく、矢井賀地区や久礼地区の定置網などでも漁獲された。その後、ブリ漁獲量の変動しながら減少し、1977（昭和52）年以降は1千尾以下にとどまり漁獲不振に陥った。不漁の原因は、1960（昭和35）年ごろからハマチ養殖用の稚魚としてのモジャコ捕獲が進行したこと、また、旋網による若年魚ハマチの乱獲が続いたことで、成魚自体が減少したのである。モジャコ漁獲の本格化に対して、1964（昭和39）年以降にその反対運動も起こった。ブリ定置網漁業は、久礼地区で1984（昭和59）年に、上ノ加江地区で1990（平成2）年に、それぞれ休業となった。

ブリ定置網漁業の衰退に伴い、カツオの一本釣り漁業、マグロやハモなどの延縄漁業が台頭してきた。上ノ加江地区で延縄漁業、矢井賀地区で一本釣り漁業と延縄漁業がそれぞれ主流となるなかで、久礼地区において近海カツオ一本釣り漁業の成長は顕著であった。昭和初期に動力化されたカツオ一本釣り漁業は、戦後、カツオ漁船やマグロ漁船の建造により本格化した。カツオ漁船は当初、10～20トンであったが、漁場の外延化で1963（昭和38）年から39トン型漁船が建造された。その後、50トン、さらに100トンへと大型化が進んだ。1972（昭和47）年から1976（昭和51）年の最盛期に、13隻で構成された久礼鰹漁船団は県内外で存在感を示し



写真2 カツオ一本釣りの操業（第18順洋丸）



写真3 宮城県の気仙沼港に入港するカツオ漁船（第18順洋丸）



写真4 パヤオ（人工浮漁礁）「黒潮牧場」での漁獲（2012年）



写真5 水揚げされたカツオ（久礼漁協、2014年）

た。その後、200カイリ設定による操業区域の縮小、魚価の不安定と低迷などに直面し、漁獲高が一定、維持されたものの、漁業経営は逼迫していった。そのため、13隻あったカツオ漁船は1983（昭和58）年に8隻、2011（平成23）年に2隻（順洋丸118トン、鳳丸118トン）となった。これら大型カツオ漁船の水揚げは久礼漁港でなく、他県の大規模な漁港である。他方、久礼漁港にカツオを水揚げするのは土佐沖を漁場とする小型カツオ漁船である。これは1984（昭和59）年から土佐沖に設置された15基のパヤオ（人工浮漁礁）「黒潮牧場」周辺で操業しており、一定の漁獲が維持されている。小型カツオ漁船では、活餌や燃油、修繕の費用を考慮しながら魚価の維持によって、比較的安定的な経営が行われている。（写真2、写真3、写真4、写真5参照）

## ②各地区（漁港）の現況

### 1. 上ノ加江地区

第1種漁港（県管理）指定の上ノ加江漁港があり、戦後、改良工事は進められた。1945（昭和20）年代に防波堤工事が始められ、上ノ加江港の整備は1955（昭和30）年代以降に本格化され、内港の掘り下げや水深確保、岸壁構築、荷揚げ場設置が実施

された。（写真6参照）

上ノ加江漁協では、漁家収入の増大と安定を目的に、2つの新たな取組を実施した。まず、ヨコワ釣りは、クロマグロ養殖のための種苗として、その稚魚を活魚で釣り上げて養殖業者に提供するもので、全国に先駆けた取組である。それから、もう一つの取組として、体験型観光漁業事業はリピーターの確保と新規顧客の獲得に向けて、2005（平成17）年4月に新設された漁業体験施設「わかしや」を起点



写真6 大正期の上ノ加江地区



写真7 明治期の久礼地区  
(中央：久礼八幡宮の森、1907年)



写真8 現在の久礼地区  
(中央：久礼八幡宮の森、2014年)

に積極的な活動が展開された。この施設では、上ノ加江漁協青年部や女性部が養殖コンブの種付け作業体験、ロープワーク、魚の餌やり体験など様々な体験メニューを主導し、また、地産地消による食事も提供されている。そして、漁家民宿は2007（平成19）年から開始された。これらを組み合わせることで、家族連れ旅行、修学旅行、企業の慰安旅行に対応している。そのほか、魚食普及と地域活性化を図るべく、5月開催の「上ノ加江漁協海鮮祭り」、11月実施の「上ノ加江黒潮ふれあい祭り」では、朝どれの魚介類を用いた海鮮市や海鮮茶屋が開設され、漁業体験イベントも実施されている。

## 2. 矢井賀地区

第1種漁港（町管理）の矢井賀漁港があり、戦前から防波堤などは設けられた。1945（昭和20）年以降も、防波堤や護岸堤の改修、船溜まりや荷揚げ場の整備が進行している。

矢井賀漁協でも、水産振興を目的にした観光漁業として、1993（平成5）年から観光釣りイカダ事業が実施されている。毎年10月末から翌年5月にかけて、簡易トイレの設置されたイカダ4基で、安全で安定的な釣りが楽しめる。春にイサキ、秋がハマチ、冬はグレなど季節に応じた釣りが楽しめて、リピーターも多い。そのほか、初級から中級までのスキューバダイビング、豪快な海を楽しめるボートダイビングなどがある。

## 3. 久礼地区

土佐湾の大きく湾入したところにある久礼地区は、2011（平成23）年2月に「久礼の港と漁師町の景観」として、漁師町で全国初の重要文化的景観区域に選定された。というのも、久礼港は中世から近世にかけて四万十川流域で生産された物資を関西へ輸送する重要な港として発展してきたからである。（写真7、写真8参照）

久礼港は地方港湾の指定を受け、鎌田港や内港、外港、新港の4つで構成されている。鎌田港は昭和初期から林産物の積出港であり、1945（昭和20）年代より防波堤構築や港内拡張が進められた。その後、カツオ漁船の停泊港として賑わったが、現在では沿岸小型漁船が係留される程度である。内港は、昭和20年代より防波堤や船溜まり、護岸堤の工事が進められ、さらに1977（昭和52）年に浚渫や防波堤の延長も行われ、大型漁船の係船場となった。そして、さらなる漁船の大型化に対応するために、

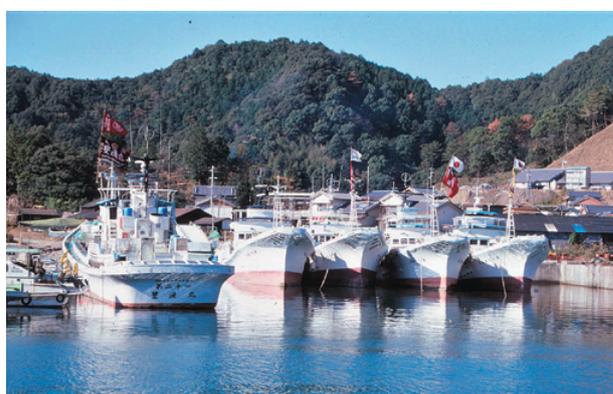


写真9 久礼鎌田港に停泊中のカツオ漁船（1986年）



写真10 久礼新港に停泊中のカツオ漁船（1994年）



写真11 久礼新港と久礼漁協(2012年)

影浦地区の新港は1980(昭和55)年から1998(平成10)年まで約51億円投入によって新設された。新港の港湾用地に久礼漁協と久礼魚市場が移転した。(写真9、写真10、写真11参照)

久礼港所属のカツオ一本釣り漁船は現在、7隻(大型カツオ漁船2隻、小型カツオ漁船5隻)であり、その規模が高知県下で屈指となっている。大型カツオ漁船は近海カツオ一本釣り漁業に従事し、乗組員約20名で構成される。これは2月ごろに久礼港を出港し、台湾沖、南西諸島、小笠原諸島、グアム近海、東北沖を漁場として、約9か月間、黒潮の流れにしたがって北上するカツオを追い求めて日本各地の漁港に生鮮カツオを水揚げしている。一方、小型カツオ漁船は、小釣りと呼ばれ、乗組員約8名以内である。3月から11月の間で土佐湾の沖合とその周辺に1昼夜から2昼夜にかけて出漁し、生鮮カツオが久礼漁協のセリ(毎朝6時半実施)までに水揚げされる。高鮮度のカツオ提供を目的に、本町役場の全面的な支援を得て、(財)中土佐町地域振興公社はスラリーアイス(氷点下のシャーベット状の水)を用いた配送システムを開発し軌道に乗せる取組が進められている。その施設が久礼漁協の横にあり、凍結せずに急速冷蔵した生鮮カツオは2012(平成24)年より「ぴんぴカツオ」として販売される。

近年、本町の漁業従事者は100人程度(実働)にとどまり、漁業者の減少と高齢化が課題である。後継者不足の進行で担い手の補充策として、インドネシアなど東南アジア出身の乗組員が採用されている。こうした外国人乗組員の人数は年々、増加しており、不可欠で重要な漁業労働力となっている。

久礼地区は、青柳裕介の人気漫画『土佐の一本釣り』の舞台となり、全国的に「カツオの町」として一躍、有名となった。これは1978(昭和53)年よ

り16年間にわたって漫画雑誌『ビッグコミック』で連載された上に、1980(昭和55)年と2014(平成26)年の過去2回、映画化されて、さらに知名度が上がったのである。この漫画は主人公の純平が一人前のカツオ一本釣り漁師として成長する過程を描いたものだ。久礼港がカツオ漁の港と広く認知されるとともに、久礼の町並みや人々は随所に登場する。久礼港では黒潮の恵みを受けた新鮮な魚介類が久礼の魚市場に水揚げされ、その周辺には漁具を繕う漁業者や、魚を干す漁家女性の笑顔があり、青柳の描いた「漁師町」の世界がみられる。

本町は1990(平成2)年のふるさと創生一億円事業で町のシンボルとして純金のカツオをつくり、当時の町の総人口をはるかに上回る約3.3万人の来訪客があつて話題となった。そして、「鯉乃国」の中土佐町は、まちおこしの一環として、地域ぐるみで、かつお祭りが1990(平成2)年から毎年5月の第3日曜日に開催されている。近年、県内外から1~2万人に及ぶ来場者がある。詳細は後述するが、これは「カツオの町」として観光による地域間交流をもとにした水産振興と漁村活性化につながり、本町の一大イベントに成長している。(写真12参照)



写真12 ふるさと創生一億円事業でつくられた純金カツオ(1991年)

### ③伝統的な労働慣行

本町のカツオ漁船には伝統的な労働慣行が数多くみられたが、その代表的なものである報酬の配分慣行、乗船に関わる労働慣行を紹介しておく。

#### 1. 報酬の配分慣行

労働報酬の配分慣行には、トウカイ、ヒヨウ、ハントウカイの3種類がある。まず、トウカイは総漁獲金額から大仲経費(出漁中の燃料費や食料費、生餌料費、甲板部機関部経費、氷代費など)を差し引いたものを船主と乗組員の間で一定の割合(船主と乗組員の配分比率を5:5や4:6とするもの)で分

配するものであった。次に、ヒヨウは漁獲金額の高低に関わらず、契約期間中は一定額の日当を保障するものである。それから、ハントウカイは一部を固定給、一部を漁獲金額で分配したものであった。

久礼地区のカツオ漁船では、多くがトウカイによる配分であった。これは、いわゆる、歩合給であり、各乗組員のアタリ（当たり：配当）が予め決められた。一人前のアタリを1.0～1.1とし、漁撈長や船長、機関長、通信長といった幹部乗組員は1.7～2.0のアタリを得た。また、甲板員のうち有資格者（航海士や機関士、電話通信士などの資格保持者）のアタリも、実際の操業時に甲板業務やナブラ探索業務などの重責を担っていたので優遇された。他方、乗船経験の浅い乗組員、たとえば、1年目の若年者は0.8のアタリとなった。このようにアタリは漁船内における地位と役割、つまり、漁撈業務上の重責度による明確な序列を示していたのである。

## 2. 乗船に関わる労働慣行

カツオ一本釣りに乗船し漁業に従事した場合の労働慣行には、以前、本町には、ノリゾメ（乗り初め）、ノリクミ（乗り組み）、アガリオミキ（上り御神酒）などがあつた。

ノリゾメは雇入れの雇用慣行で、正月2日に船主宅で行われたザクバリ（出漁時の役割分担の決定）の後、酒宴を開いたものである。1985（昭和60）年ごろまであつたが、カツオ漁船の船主が経費負担増のために中止した。

ノリクミは、初出漁直前に出漁予定の乗組員全員が集まって親交を深め、団結や士気を高めるために、船主宅や町内の旅館で行った酒宴で、1990（平成2）年ごろまであつた。その概要は次のとおりである。出漁時の役割分担は、雇用契約時、あるいは、ノリゾメの時に、各乗組員へ通知されていた。ノリクミ当日の夕方、旅館の一室で行われた。当日の参加者には、乗組員のほか、久礼漁業協同組合の幹部、カ

ツオ漁船の取引業者（電気屋、食料品屋などの仕込み関係）などであつた。彼らは慣例的に、祝いとして酒一升を持参した。乗組員たちは、三々五々、旅館へ集まり、ほぼ集まれば、開宴となる。まず、船主が簡単な挨拶をして乾杯した。その後は、自由に歓談し、乗組員たちは席を入れ替わって酒やビールを酌み交わし、昨年の漁模様など様々な話題で盛り上がり、「今年も大漁するぞ」という乗組員の強い意気込みを表明しながら歓談し、21時過ぎにお開きとなった。

そのほか、アガリオミキはカツオ漁業の終了に行う祝宴である。終漁の祝いとして、船主や乗組員とその家族ら、久礼漁協幹部、カツオ漁船の取引業者などが旅館に集まって酒宴を行った。（写真13参照）

## 2) 鰹節製造業の動向

平安期の『延喜式』（905（延喜5）～925（延長3）年）によると、鰹節の原型とされる堅魚や煮堅魚を貢納した地域として黒潮の流れる太平洋岸の9か国が記載されている。土佐（高知県）もそれらの一つであり、堅魚が租税（調）として朝貢された。室町期には、焙乾技術の導入で、土佐にも焙乾小屋が建てられて現在の鰹節により近いものが製造されるようになった。

江戸期になると、熊野節の製法は、紀州の印南浦出身の角屋甚太郎親子によって1674（延宝2）年に、カツオの漁法とともに土佐へ伝えられた。土佐藩は交易品にするべく、この製法を積極的に取り入れたのである。ナラヤクヌギなどの薪を使って煙で燻す製法は焙乾法と呼ばれ、その後も改良された。煮熟～焙乾～カビ付けという製造工程を経た鰹節は改良土佐節と呼ばれるようになった。土佐藩はこれを秘法、秘伝としたため、長い間、他国に伝えられなかった。その後、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に伝播された。この土佐節は土佐の宇佐浦（現在の土佐市宇佐地区）を発祥の地とし、その後、亀蔵節（土佐市宇佐地区）や春日節（土佐清水市中浜地区）、米沢節（室戸市津呂地区）の3つの鰹節が全国的に有名となった。鰹節需要が増大した明治期に入っても、土佐節は薩摩節や伊豆節とともに鰹節の三大名産品と称され、全国的にも極めて高い評価を受けた。

久礼地区や上ノ加江地区では、鰹節は江戸の明暦年間（1656（明暦2）年ごろ）に製造されて、その商取引もあつたという記載がある。そして、延宝年間（1673（延宝元）年～1680（延宝8）年）には、宇佐浦の亀蔵による改良土佐節（骨抜き徹底、挿り潰し煮肉による修繕、火力による乾燥）が普及し、御用節として上納された。1822（文政5）年の『諸国鰹節番



写真13 アガリオミキ（上り御神酒、福屋旅館、1987年）

写真14 文政五年の「諸国鯉節番附表」



写真15 安政年間製造とされる鯉節（須崎市）

附表』によれば、土佐節が大多数を占めた。そこでは、矢井賀節が東の前頭7枚目に、上ノ加江節が西の前頭10枚目に、また、久礼節は世話役にそれぞれランクされており、本町の鯉節製造は顕著な存在感を示していたのである。(写真14、写真15参照)

明治期においても、本町の鯉節製造は健在であり、水産加工事業に従事した戸数（1894（明治27）年の『水産事項特別調査』）が48戸（久礼地区20戸、上ノ加江地区15戸、矢井賀13戸）であった。そして、鯉節の生産額（1897（明治30）年時）は3万円以上に達した。当時の削り作業は愛媛県の出稼女工に依存していたために、鯉節削り工伝習所が1910（明治43）年、久礼地区と上ノ加江地区に設置された。毎年10人前後の削り工が輩出されたが、これは1914（大正3）年に要員を充足できたとして閉鎖に至った。

その後、本町を含む高知県下の鯉節製造業は立地上

の不利、品質の低下などのために衰退し、他県の製造地が優位となった。明治末期には、久礼の水産加工事業者は漸減し4～5戸にとどまったのである。

## (2) 「魚飾」

中土佐町のカツオにまつわる漁民文化のうち、船霊信仰や恵比須信仰、金毘羅信仰、竜宮信仰、大漁・不漁時の祭祀などの漁民信仰、そして、木造船時代の造船儀礼をそれぞれ取り上げて、カツオ漁業の文化的な特質について検討しておく。

### 1) 漁民信仰

#### ① 船霊信仰

フナダマ（船霊、船玉）は海上安全を願う船の守り神、大漁満足を祈る漁の神として祀られる。船霊は、通常、フナオロシ（船おろし、進水式）に先立って船大工が漁船内のツツ（筒）と呼ぶ木片をくりぬいて、ご神体などを納めた。その後、ブリッジ（船橋）に小さな宮（祠）が設置されるようになった。この場所は漁船内で神聖な区域とし、常時、清潔にしておくことが求められるとともに、カシキ（炊事担当の若齢乗組員）が航海中の毎朝、炊き立てのご飯を船霊に供えた。(写真16参照)

船霊を祀ったところで、「チチ、チリ」と鳴るのを聞くと、船霊が勇みよるとして大漁の予兆とされる。また、豊漁を祈って、船霊の前で色話をしたり、男女和合の絵や写真、陰毛を船霊に供えたりした。大漁に恵まれた船霊が盗難に遭うこともあり、地域の間で大騒動になることさえあった。廃船時、漁運のある船霊は取り出して新造船に移管したこともある。

他方、カツオ漁船の遭難など不幸があると、その宵の時間に船霊は「チチ、チリ」と鳴きながら下船するとか、風呂敷包みを抱えた女性が時化の波間を歩き去った光景を見たという言い伝えも残っている。

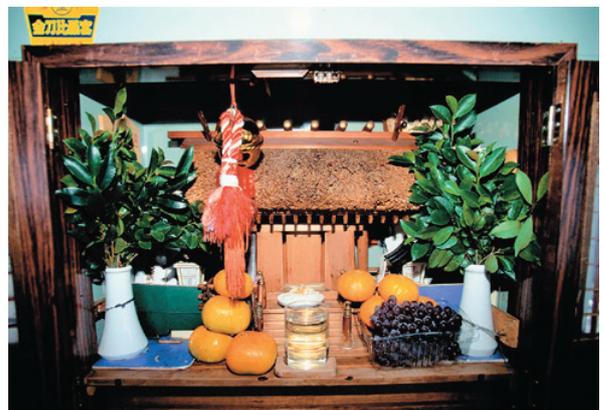


写真16 カツオ漁船のブリッジにある船霊さま

進水後、船主や船頭は毎朝、船霊にオシラモチ（洗米）と神酒を供えた。ノリゾメ（正月の仕事始めの儀礼で、正月2日か4日に実施）の際、船霊への供え物は神酒や餅、飯などであった。

船霊は女性の神であるために、紅や白粉、鏡、髪などをご神体とともに納める。船霊は女性の乗船を嫌い、万一、乗船する場合には、女性の人形か鏡を持たせた。また、月経中の女性が漁船に近づいたり、漁具をまたいだりすることもタブー視されている。他方、船霊は博打好きであり、縁起をかついでヒノキ製のサイコロも安置する場合もあった。

ネイヨ（寝魚：カンコ（活魚槽）など見えない場所で死んだカツオ）が漁船内にあると、不漁になるとされた。船主や船頭はフナダマイサメとしてオシラモチと神酒を供えた。

## ②恵比須信仰

オエベスサン、オイブスサンと呼ばれる恵比須神は、生業を守護し福利をもたらす福の神である。また、海の彼方から漁運をもたらす豊漁・大漁の神として厚い信仰があった。そのために、恵比須神は浦村などの地域全体、あるいは、網元や船主、個人など様々な形で祀られた。

矢井賀地区では、大漁を祈願するために、朝に「やっとおエビスさん」と唱えながら神酒が、また、夜も同様に唱えてご飯が、それぞれ供えられた。また、漁運の良いオエベスサンを盗んで祀ると、漁運に恵まれるという伝承があり、盗んだ恵比須を奪い合って地域間でトラブルになることもあった。

## ③金毘羅信仰

コンピラサンと称される金刀比羅宮（香川県琴平町）は漁の神、航海安全の神として厚く信仰された。本町のカツオ漁船では、漁船単位で正月に船主や船頭が、場合によりフナカタ（乗組員）全員が、それぞれ祈願に出かける慣行もあった。

## ④竜神信仰

リュウグウサンと呼ばれる竜神も、漁業神であり、海の神様で豊漁を授けてくれる神である。竜は蛇の出世したもので、女性の神とされる。「四万川の竜王さま」という愛称のある海津見神社（高岡郡梶原町茶屋谷）の春と秋の例大祭には、カツオ漁船の船主をはじめフナカタの多くが参拝した。

## ⑤大漁・不漁時の祭礼

大漁があった場合には、船霊や恵比寿、金毘羅、竜神に対してお祝いをした。カツオ漁船の船主はイオクヨウ（魚供養）として、オエベスサンやコンピラサンにカツオを供えて供養した。その後、フナカタ（乗組員）を集めて盛大な祝宴が開かれ、船主はフナカタに反物や手拭などを配った。そのほか、ナ



写真17 久礼八幡宮（2014年）



写真18 久礼八幡宮のオミコクサン（御神穀さん、2009年）

マ（カツオの血）を船霊に塗り付けて感謝の意が示したこともあった。

他方、不漁が続くと、マンナオシ（運直し）と称して、大漁祈願は行われた。また、青龍寺や久通観音堂などでも大漁祈願をした。漁船単位で、神主を招いたり、久礼八幡宮で御札を授かって、船霊に神酒を供えたりして、大漁が祈願された。その後、船主や船頭、フナカタの婦人がカツオ漁船に乗り込んで宴を開いた。<sup>7)</sup> その際に、酒の酔いでヒョウゲル（道化る）漁家女性が「船霊さま、漁をさせてくれたら、全部を見せます」などと言って、衣服の裾をめくりあげて秘部をみせる所作を行うこともあった。こうした余興的で開放的なマンナオシの習俗は高知県南西部の各所で見られた。（写真17、写真18参照）

## 2) 造船儀礼

木造カツオ漁船の建造に関する造船儀礼を簡単に紹介しておく。造船材は主にスギやマツが利用されるが、ミヤギ（宮木：神仏の祀ったところにあった木）が忌避された。他方、漁に恵まれる木として、タマギ（玉

木：鉄砲玉が撃ち込まれた木)やクロキ(黒木：黒色の木)があった。

造船材が届くと、船大工は、大安吉日を選んで造船の無事を祈念し、カワラ(船底)材3枚を削ってはぎ合わせて神酒と一對の魚を供えた後、船主と飲食した。漁船が完成すれば、船大工は、大安吉日に船霊(白粉をつけて抱き合わせた男女一對の人形)や紅、白粉、銭12枚、賽子(1.5cm角のヒノキ製)2個、洗米を船内のドウ(堂)に収めたのである。そして、船大工と船主は、船霊の性根入れとして、神酒や頭付きの魚、米を供えて祈祷した。進水時には、フナカタ(乗組員)は新造船に乗り込んで「ちょうさー、ちょうさー」と声をかけながら、久礼港を3度、回航するのが慣例である。

木造漁船では、その船底に貝類や藻類、船喰い虫がつくことも多かった。それで、防腐と防虫のために、フナダテ(船だて)が行われた。木造漁船にコールトールを塗れるようになるまで、月1~2回、木造漁船を上架して、マツバやワラを焚いた。上ノ加江地区では、フナダテの前後、船霊に対して唱えごとが行われた。船主か船頭が、前に漁船から降りるように唱え、そして、完了すると、釣竿で両舷を叩いて船霊に漁船へ戻るように唱えながら潮水をふりかけた。

### (3)「魚食」

中土佐町におけるカツオの食用について整理するとともに、カツオ漁船上のカツオ料理、さらに、カツオを主人公とした地域の施設とイベントの検討を通して、生活文化におけるカツオの価値を把握する。

#### 1)カツオの食用

##### ①カツオのたたき

「カツオのたたきといえば、高知」というイメージがあるが、これは本来、土佐沖のカツオの脂が少なく、皮と身の間にわずかな脂肪でも残すために皮をつけたままで焼いてたたいたものである。この調理法によって、2~3日の日持ちが可能となり、生臭さは消えて、適度の柔らかさもでて、脂も全体にまわって独特の味となる。これはカツオの特質を生かした合理的な方法であり、高知県特有の皿鉢料理に不可欠な一品である。<sup>8)</sup>(写真19、写真20参照)

カツオのたたきは土佐づくりとも呼ばれ、その起源には諸説がある。それらの代表的なものには、①戦国期に長宗我部元親が四国を平定しようと出兵した際に、偶然、安芸の浜でカツオの大漁に出くわして、その処理に困ったためにカヤで焼いて食べたのがきっかけとする説、②江戸期に幡多地方(高知県の南西部)でカツオが大漁となり、腐るのを少しで



写真19 グビ・ビリ(鮮度の良い)状態のカツオ刺身



写真20 カツオのたたき(黒潮工房)

も抑えるためにワラで半焼きしたことを端緒とする説、③江戸中期(天明年間)に生食による中毒(ヒスタミンによるアレルギー性食中毒)が発生して死者が出たために土佐藩主がカツオの生食を禁じたが、どうしても食したいと考えた者がカツオの刺身に火を通して焼き魚風にし、毒消し用にニンニクなどを添えて生食を続行したという説、④明治初期に外国人が高知を来訪した際に、牛肉の代わりにカツオを半焼きにしてミディアムのステーキとして調理したことをきっかけとする説、⑤漁船上で刺身を食べ飽きた漁業者が偶然、きまぐれにつくり上げた料理をルーツとする説、⑥日常的な食用であった磯魚を竹串に刺して皮側から火をあぶって縮ませてから、次に身側に火をあてて表面が白くなるまであぶったヤキギリ(焼き切り)、あるいは、ヤキギレ(焼き切れ)を起源とする説がある。現在では、足摺地方(土佐清水市の西海岸)の漁村にある塩たたき、あるいは、沖たたきという古い調理法に由来するとし、⑥の説が有力とされる。

現在におけるカツオのたたきの代表的な調理法は

次のとおりである。まず、3枚におろした皮つきの身に少量の塩をふり、手か包丁でたたく。次に、その身の表面をワラやカヤで一気に強火であぶり、少し焼けたら、裏返して反対の面をあぶる。この時、皮と血合いのほうを強めに焼く。身の2割を焼き、残りの8割を生とするのが良いとされる。氷水や濡れ布で熱をとるのは、肉質をしめるとともに、焼いた白い部分と赤身の差を際立たせて見栄えをよくするためである。他方で、冷水に漬けずに温かいままで食べることもある。それから、それをまな板にのせて包丁でたたいて、「ホオバ（朴歯：下駄の歯）の二切れ」といわれるように、かなり厚めに切る。そして、醤油と酢、味噌と酢などを混ぜあわせたタレに、ネギやニンニク、タマネギなどの薬味を加えた後、上から包丁の背や手のひらで軽くたたいてなじませる。なお、たたきの語源には、焼いたカツオの身を包丁でたたくことにあるという見方もある。

カツオのたたきの良否はカツオの鮮度や身のしまり、焼き加減、タレによって決まるといわれる。「焼いて（いぶして）、塩をふり、タレをかけて叩く」という調理法は高知県内で共通だが、焼き方、塩のふり方、タレには多様性がある。焼き方は焼くというよりもいぶす程度が良いとされ、火力の強いワラが用いられる。塩のふり方も、カツオを節にしてから塩をふったり、いぶしてから塩をふったりするなどの違いがある。それから、タレについても、高知県内で地域差がみられる。県西部（土佐清水市）では濃い醤油か、少量の砂糖を加えた醤油たたきが主流で、県中部（高知市）は醤油と醸造酢による二杯酢たたき、県東部（室戸市）は柚の酢だけか、柚の酢に少しの醤油を加えた柚の酢たたきで、県山間部（大豊町）では醤油と醸造酢による三杯酢たたきが中心である。水分が出やすいタマネギは薬味として使用しないことも多い。そのほか、カツオのたたき

をニンニクのスライスとともに巻き込んだ寿司に土佐巻もある。

## ②カツオ飯

カツオ飯は、イオメシ（魚飯：魚の炊き込み御飯）の一種であり、冠婚葬祭時につくられる。その調理法には、①カツオを乱れ切りして炊き上げて混ぜ合わせるもの、②塩や醤油でさらに味付けしたりするもの、③短冊切りして醤油付けしたカツオを炊き上がった御飯にまぶしてその身が白くなるまで蓋をしておくもの、④カツオの切り身を湯通しして臭みをなくして炊き込み御飯にするもの、⑤カツオを角煮にしてその汁と一緒に御飯を混ぜ合わせるものなど、極めて多様である。

## ③カツオ部位の有効利用

カツオの様々な部位は調理法によって有効利用されている。

カツオの頭部や血合い、骨は、ぶつ切りにして醤油で煮て、あら煮にした。これは結婚式や上棟式などの祝いの席で、後宴の肴として利用したり、手伝いの人に振舞われたりした。そのほか、カツオの様々な部位を糠味噌と赤みそで仕立てニラの葉を入れた糠味噌汁は古来の土佐料理である。

カツオの胃や腸、幽門垂（胃と腸の間の部位）、肝臓などの内蔵はシュトウ（酒盗）と呼ばれる塩辛になる。カツオの内蔵は水洗いして食塩と混ぜ合わせ、壺に入れて密封しておく。1カ月を経過すると、壺から取り出して水洗いしたシュトウは適当な長さに切って食べられる。本格的なシュトウの場合、さらに1～2年の間、攪拌が繰り返される。シュトウという名前は、これを肴にすると、どうしても酒が欲しくなり、酒を盗んでまで飲みすぎしてしまうことに由来する。また、江戸期に土佐藩主の山内豊資がこれを激賞して名付けたともいわれる。カツオ漁船の中で一升瓶を用いてつくり、船内でそれを横に



写真21 鮮度の良いチチコとハランボ



写真22 チチコの煮付け

して置いておくと、漁船の揺れでよく攪拌されて上質のシュトウができる。なお、発酵食品であるシュトウは栄養学的に高い評価がある。カツオの内臓がビタミンDを多く含んで骨粗鬆症の防止となる上に、タンパク質が酵素で分解されて免疫力の促進、筋肉強化などの効果があるとされる。

カツオの心臓はチチコ、チコロと呼ばれ、煮物や焼物になる。鮮度の良いチチコは、塩を振って焼き物にしたり、醤油と酒にざらめ砂糖とショウガを加えて煮物にしたりする。これはレバーに似た味わいと独特の歯ごたえを持っている。(写真 21、写真 22 参照)

カツオのハラミ(腹身:腹部分の身)はハランボ、ハラボと呼ばれ、塩焼きにされることが多い。ハランボは、水で血抜きして塩を振って焼くほか、鮮度の良い場合、少量の塩をふった後に水洗いしてきゅうりを添えた酢のものにしたり、また、細切りにしてショウガ醤油で刺身にしたりする。

カツオの皮は小さく切って唐揚げ粉と片栗粉につけて油で空揚げにすることもある。

## 2) カツオ漁船での船上料理

漁獲したカツオを漁船上で調理する代表的な料理には、オキダタキ(沖タタキ)、オキナマス(沖臈)、ワカシ、そして、チャガケ(茶かけ)やユカケ(湯かけ)などがある。

オキダタキは出漁中のカツオ漁船でつくられたカツオのたたきである。これは釣り上げたばかりの活きの良いカツオを皮が縮れるまであぶり、身を切って上から塩をふりかけて包丁でたたいてしみこませたもので、シオタタキ(塩タタキ)ともいわれる。

オキナマスは強火であぶったカツオの身を包丁でたたいてミンチにして少量の塩を入れたものを丸めて焼いたものである。

ワカシは釣ったカツオを味噌仕立ての汁でゆでたものである。これはカツオが生利節の一種になり、カツオ独特の生臭さが消える。ゆで汁はカツオだしのよく効いた、極上の味噌汁になる。

チャガケやユカケはカツオの茶漬けのことである。カツオ漁船内では、漁撈を最優先とするために食事時間を少しでも節約するべく、これはよく利用される。カツオの刺身を御飯の上のせて、醤油を少したらしその上から熱湯をかけた即席の茶漬けである。その前の食事に残った刺身も利用されることが多い。醤油に少量のみりんを加えたタレに漬けた厚めのカツオの刺身を熱い御飯にのせ、そこへ熱い茶や湯を回しかける。場合により、海苔やゴマ、ワサビなどを添えることもある。熱湯を注ぐと、刺身は白っぽく変色するが、

その旨味が出て、ヒノキのようなカツオ独自の香りが湧き出てくる。

## 3) カツオを主人公とした地域の施設とイベント

### ①経過

町人口の減少と高齢化、地域漁業の衰退などが進行するなか、本町では、1992(平成4)年から1993(平成5)年にかけて、今後のまちづくりの方針や方策が検討されることになった。地域住民による検討組織として、漁業や農業、商工業などの従事者から成る「町づくり小委員会」、各業界団体の代表者による「地域振興懇談会」がそれぞれ設けられた。それらの組織での検討を通して提案されたことは、町の顔であるカツオをテーマとし、高速交通に対応できる交流拠点施設の整備であった。

それで、「鯉乃国の物語り」をキャッチフレーズとした事業は1994(平成6)年から3年間で事業費12億円を投入して実施された。具体的には、カツオを主人公とする交流拠点として、黒潮本陣(古くより湧出していた源泉を利用した温泉宿泊施設)と黒潮工房(一本釣りカツオのわら焼きタタキづくり体験施設)の設置である。

### ②黒潮本陣

本町は新規事業「黒潮のめぐみ体感プロジェクト」として1994(平成6)年4月から着手し、黒潮本陣がその中核施設で、1996(平成8)年12月にオープンした。「鯉乃国の湯宿」と呼ばれる黒潮本陣は宿泊や温泉、鮮魚料理、そして、美しい眺めを提供している。

黒潮本陣は太平洋に面した久礼湾を望む高台にあり、どっしりと構えて威容を誇り、土佐の漆喰と、魚梁瀬の杉、土佐の和紙をふんだんに使用した純土佐風の宿泊施設である。本館に和室11室が備えられ、別荘コテージ5棟も備えられている。高野槇を使った室内風呂では冷泉を沸かしたお湯で木の香りに包まれ、さらに、御影石を使った露天風呂では太平洋からくみ上げた海水をそのまま沸かした汐湯である。これらは黒潮本陣の名物となっている。宿泊客は、昼間、双名島をはじめ眼下に広がる土佐湾の雄大な景色を眺めながら落ち着いた雰囲気に入浴でき、また、神秘的な朝焼けや星空の中で波の音を聞きながら入浴できることから、心身ともにリラックスできて疲れを癒せる。

提供される料理は、地元の旬の食材を上手に活かして、その土地独自の味覚が楽しめる。カツオのタタキは焼いた後に氷でしめることが多いが、黒潮本陣では、ワラ焼き独特の香ばしさを堪能できるように、湯気のたったものをそのまま食べられる。ま



写真23 黒潮本陣と黒潮工房（2007年）



写真24 黒潮工房でのかつおのタタキづくり（2008年）

た、カツオの時期でない場合には、旬を迎えた他の地域食材をありのままに新たな料理が提供され、本物にこだわった料理メニューになっている。春のノボリカツオと秋のモドリカツオのほか、夏のタコやイカ、シイラ、ヨコワ（マグロの仔魚）、タイ、トビウオ、ヒラメ、冬のウツボやタチウオ、アジ、サバなど、季節に合わせた魚介類が用いられる。そのほか、ウツボを利用したウッサ（ウツボの薄づくり）、ウッチリ（ウツボ鍋）などは独特の料理である。このように、地元の料理店や漁業者、農業者と連携して意欲的なメニューづくりが行われている。

黒潮本陣、後述する黒潮工房の運営主体は1996（平成8）年8月に設立された（財）中土佐町地域振興公社である。

黒潮本陣は、1999（平成11）年度過疎地域活性化優良事例として国土庁長官賞を受賞し、さらに、公共「湯の宿」料理部門グランプリも獲得した。また、新聞や雑誌、テレビで紹介されて話題になるだけでなく、各種ランキングでも上位にランクされて高い評価が得られた。黒潮本陣の宿泊客は、開設後わずか10ヵ月で1万人を突破し、その後も経営も順調で安定している。その結果、経常収支は堅調であり、経常利益の一部はこれまでに何度も町財政に繰り入れられてきた。（写真23参照）

### ③黒潮工房

黒潮本陣の北側にある黒潮工房では、鯉乃国ファンの拡大を目的とした観光体験漁業プログラムが実施されている。黒潮工房は、「造る・味わう・感じることを通して、くろしお・中土佐をまるごと体感しよう」をモットーにした「黒潮体験創造の館」である。1997（平成9）年1月に開設された黒潮工房では、わら焼きのカツオのタタキづくり、地元の新鮮な魚を使った干物づくり、やまもも酒づくりなどが体験できる。

カツオのタタキづくりには、初級コース（節ど

りしたカツオを焼いてパック詰めまでする）、中級コース（丸ごと一匹のカツオをさばき、パック詰めまでする）があり、好評を博している。（写真24参照）

黒潮工房では、カツオのたたき定食のほか、炭火焼きの干物定食、旬ごとの魚飯などを味わえるほか、無添加で手づくりにこだわった海産物、果実、工芸品などの町内特産品も販売されている。黒潮工房も黒潮本陣と同様に、ほとんどの食材が地元から調達され、旬を味わって中土佐独自の地域性を体感できる施設となっている。

### ④風工房

本町では、以前よりハウス園芸が積極的に行われ、イチゴ栽培も農家11戸、作付面積約2haに及ぶ。それで、農産物の2次加工場として整備されたのが風工房であり、これはイチゴ栽培農家の女性グループで組織されたイチゴ倶楽部が運営するケーキショップである。イチゴケーキづくりの研修を経て、風工房は1997（平成9）年12月にオープンした。イチゴ栽培には、カツオのアラなどの残滓が有効利用され、資源循環を意図した取組である。彼女らは、自分たちのハウスで朝摘みした大粒のイチゴをふんだんに使用して、ショートケーキやシフォンケーキ、ロールケーキ、ジャムを販売し、夏季にはソフトクリームやシャーベットも製造販売している。

そのほか、花栽培の盛んな上ノ加江地区の農家女性グループで組織されたヒマワリ倶楽部は、花のソース、ドライフラワー、アクセサリーなど四季折々の花商品を販売している。なお、風工房は道の駅なかとさのオープンに伴って移転した。

これら黒潮本陣や黒潮工房、風工房の3施設は本町の代表的な観光スポットとなり、これらが誘客導線として久礼大正市場の盛況につながり、地域の経済的な波及効果もみられる。久礼大正市場は、本町民の台所であるが、黒潮本陣などの新設後、町内外



写真25 第1回かつお祭りの準備作業（1990年）

からの観光客や買物客があって、さしずめ、お魚センターのような賑わいも見せており、交流人口の増加が見られる。

#### ⑤かつお祭り

「二屯のカツオを平らげる これぞ豪快な『鰹乃国』の祭り 土佐久礼へ来てみいや」というキャッチコピーで、かつお祭りは毎年5月第3日曜日に久礼ふるさと海岸で開催されている。このきっかけは、ふるさと創生一億円事業で1990（平成2）年4月



写真26 第6回かつお祭りのチラシ（1995年）

に純金カツオを製作したことにある。かつお祭りは、当日、露店を除いてカツオとその関連商品のみの販売を原則とし、まさにカツオ尽くして鰹乃国の一大イベントになっている。（写真25、写真26参照）

かつお祭り当日、久礼八幡宮の前に広がる久礼ふるさと海岸で多彩な企画が繰り広げられる。ここに



写真27 鰹供養碑の除幕式（1994年）



写真28 かつお祭り・かつお船体験乗船（2012年）



写真29 かつお祭り・かつお一本釣り競争（2015年）



写真30 かつお祭り・会場に翻るカツオノボリ（2006年）

は、長年にわたり生計を維持できたカツオに感謝し供養するために、鰹供養碑が1994（平成6）年4月に建立された。

かつお大漁祈願と感謝供養のセレモニーがこの碑で行われた後、ところ天早喰い競争やカツオ漁船体験乗船、お楽しみ抽選会の余興があり、メインイベントとして土佐のカツオ一本釣りが開催される。これは、3人1組で1人ずつ順に海岸より道板を渡ってイカダの組まれた釣り場で素早くカツオを釣って元の位置へ戻るリレーであり、到達時間やパフォーマンス度、観客の熱狂度を競い合う。出場者は創意工夫をした衣装で登場し、うまくカツオを釣り上げられない者や途中で海に落ちる者など、海岸にいる観客の笑いを誘うエンターテインメントである。また、2003（平成15）年のかつお祭りから、久礼のふるさと海岸で鹿児島県枕崎市のカツオノボリがたなびくことになった。<sup>9)</sup>（写真27、写真28、写真29、写真30参照）

かつお祭りで提供されるカツオ料理のフルコース「かつお料理三昧」は、①水と海水をブレンドして鮮度を保持したカツオをワラ焼きし、地元農家で作ったネギや大根をのせて、地元鮮魚店のタレをかけたカツオのたたき、②カツオとシラスのだしが効いたカツオ飯、③カツオのアラでだしをとったカツオ汁、④シラスとワカメ、キュウリの酢のもの、⑤風工房の無添加のイチゴゼリー、⑥地元の造り酒屋が四万十の伏流水で作った地酒（あるいは、ビールかジュース）の6点である。そのほかに、カツオ丼やカツオカレー、カツオのハランボやチチコの焼いたものなども販売される。それで、かつお祭りの1日で消費される生鮮カツオは、開始当初1トンあまりであったが、現在、約2～3トンに及んでいる。（写真31参照）

かつお祭りの人出は、当初、約3千人にとどまっ

ていたものの、その後、徐々に増加して、近年では町の人口の2倍以上に当たる約1万人を超えている。これは町内外で広く認知され定着していることを意味する。

かつお祭りの実施において、町役場など官公庁の職員、漁協や漁協婦人部を含む漁業関係者はもちろん、JAといった農業関連団体、商工業者や商工会青年部・商工会OBをはじめ各種団体、本町内の小中学校教員や金融機関の有志など、総勢約300人に及ぶ地域住民がボランティア参加している。これは、地域ぐるみで、町民のエネルギーが結集されて大きな賑わいを見せ、県内外で「カツオの町」としての知名度をあげ、本町内最大のイベントに成長しているのである。（写真32参照）

#### ⑥カツオのタタキの実演販売

本町では、カツオのタタキ実演販売が1996（平成8）年から行われた。これは本町のPR・広告活動というべきもので、本町の役場や商工会の職員などによるボランティアでキャラバン隊を組織し、西日本各地のイベント会場へ出かけたのである。「土佐の一本釣りの本町 中土佐」や「鰹乃国へ来てみいや」のキャッチコピーが入ったホロ付きのトラックは町役場の公用車であり、実演のためにカツオとワラなどの資材が搭載された。そして、キャラバン隊のメンバーがナマシ（鮮魚師：魚屋）となって、各地のイベント会場でワラ焼きのタタキを実演販売したのである。これは、生鮮カツオの調達が可能である3月から11月までの約9カ月間に15～19回ほど行われた。実演先の場所にもよるが、午前1時ごろに市場に水揚げされたカツオをトラックに積み込んで出掛けることさえあった。この取組によるカツオ利用量は年間約2トンに達し、ホロ付きトラックの走行距離も年間1万キロに及んだ。主要な実演先は鳥取県や島根県、岡山県、香川県などの中四国



写真31 かつお祭り・かつおざんまい（2006年）



写真32 かつお祭り・食事会場の賑わい（2012年）



写真33 カツオのたたき実演販売(岡山県有漢町、2002年)

地方のほか、大消費地の関西各府県などに及んだ。(写真33参照)

実演販売用のカツオは、ゴシ(かたくて臭く、まずい)のカツオを除外し、一本釣りで獲った鮮度の良いものであった。「ゴシ抜きワラ焼きのタタキ(一本釣りで獲った、高鮮度のワラ焼きのタタキ)」として、こだわりと本物志向がアピールされた。毎年の参加を求められた各地のイベントで、これは大歓迎され、常連客も数多く生まれたのである。そして、テレビやラジオ、新聞などの取材が頻繁にあって、本町のPR効果は高まった。実演販売がきっかけとなり、本町へ来訪して「黒潮本陣」に宿泊し、「黒潮工房」でタタキを体験する観光客もある。

この実演販売は2006(平成18)年度以降、従来の開催実績のある場所に限定され、年間1~4回程度となり、2011(平成23)年度で終了した。こうした取組で本町のカツオがPRされ、本町への来訪など交流人口の増加に貢献したのである。カツオをもとにした地域情報の発信によって多様なネットワークが次第に構築され、「人と人を結び、心と心の交流の輪」の醸成につながった。このイベントを起点に、地域間交流が生まれ、新たな機運で地域の活力が生み出されることになったわけである。

## 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、中土佐町のカツオ産業文化について検討してきた。本町のカツオに関する地域モノグラフを通して把握できた特性を総括しておく。

まず、全体的な総括として、本町は、海や山、川からもたらされる豊かな資源と環境を活かして農山漁村の魅力を数多く創出してきた町と位置付けられる。特に、本町の基幹的な産業である漁業において、カツオ一本釣り漁業の存在は極めて大きく、本町に愛着を

持った地域住民のもとでカツオを起点とした様々な取組が行われている。

次に、個別的な総括として、3つの「ぎょしょく」から整理しておく。

第1に、「魚職」としては、次の4点が提示できる。

①戦後における中心的な漁業の歴史的な展開をみると、ブリ大敷網漁業が隆盛を極めた後、カツオ一本釣り漁業が躍進し、現在も中型・小型のカツオ漁船が残存している。②基幹的な漁業の地域的な展開を鳥瞰すると、3つの漁業地域において、ブリ大敷網漁業とカツオ一本釣り漁業の久礼地区、ブリ大敷網漁業と延縄漁業の上ノ加江地区、カツオ一本釣り漁業と延縄漁業の矢井賀地区と明らかな差異がみられ、それらは地域漁業の特性として把握できる。③本町の鰹節製造業は、江戸期より高知県内主要産地の一角を占めていたものの、大正期以降に衰退した。④従来の地域漁業が衰退するなか、3地区の特性を念頭に、地域漁業に関わる取組は積極的に推進され、交流人口の増加による地域活性化につながっている。

第2に、「魚飾」としては、次の2点があげられる。

①船霊信仰をはじめ様々な漁民信仰が存在し、今も大漁満足と航海安全という根幹的な2つの心意を示す儀礼は随所にみられる。②造船儀礼も、2つの心意を表象する多様な所作がみられた。

第3に、「魚食」としては、カツオの食文化とイベントから、次の8点が指摘できる。まず、カツオの食文化を地域特性から整理すると、①カツオ料理は気候や風土に立脚し、地域に連綿と伝承されたものであり、また、地域の誇り得る食文化としてその重要性を見直す契機にもなっていること、②カツオの利用法では、「捨てる場所がない魚」として、内臓をはじめ様々なカツオの部位は、あますことなく有効利用されていること、③カツオ漁船上でのカツオ料理には即時性がみられ、漁撈は船上活動で最優先されることを如実に示していること、④カツオの食文化にも漁民信仰が色濃く投影されていることがあげられる。それから、カツオのイベントや取組を振興策からまとめると、①消費者とのつながりを念頭に置いて多様な企画が立案されて、カツオと鰹節の消費拡大につながっていること、②都市と漁村の地域交流が促進された結果、地域的な経済効果がもたらされ、地域浮揚のきっかけづくりになっていること、③「地域の顔」としてのカツオに徹底的なこだわりを持ち、既成の枠組みを超えた取組は地域住民の支持も得て、全国への情報発信がなされていること、④新たな地域文化の創造、地場製品の宣伝と普及というカツオをめぐる地域情報発信を図ることで、漁業地域の活性化は継続的に推進されていることである。

本論文では、カツオや鰹節を地域資源と位置付け、産業社会的・生活文化的な研究アプローチで検討してきた。本町における一連の展開や取組は、全国的にみても、まさに「カツオで、まちおこし」のシンボリックな存在であり、先導的な役割を果たしているとも言える。本町は、カツオをメインにした多様なイベントや取組をもとに水産振興や漁村活性化を図っている「元気印」の町である。換言すれば、カツオを地域資源化して地域ぐるみのネットワーク化形成を通して地域振興を推進しているといえるだろう。

## 注

- 1) 「ぎょしょく教育」の実践と提言に関する詳細は若林（2008）や若林（2019）を参照されたい。
- 2) カツオ産業文化に関する詳細は若林（2004）を参照されたい。
- 3) 筆者は、これまでに高知県、さらには、中土佐町のカツオ産業について、「土佐のカツオ漁業史」編纂事務局（2001）や中土佐町誌編纂委員会（2013）のなかで取りまとめた。こうした一連の取組で筆者が地域協働を推進できたのは中土佐町議会元副議長の林勇作氏（故人）によるところが大きい。林氏は本町の教育委員会や水産商工課などの管理職を歴任されるなか、本町の郷土資料の収集と研究に邁進された。筆者と30年来の付き合いがある林氏は、筆者のカツオ産業文化研究に深い理解と協力を示され、林氏所有の史資料や画像データの利用を生前から承諾していただいていた。筆者は、今回の取りまとめにあたって、再度、林氏の妻である理恵子さんに了承を得た上で、それらを活用させてもらった。ここでも、改めて林氏のご冥福を祈りたい。
- 4) 7つの「ぎょしょく」の内容と効果に関する詳細は若林（2018a）を参照されたい。
- 5) 「ぎょしょく教育」の実践は、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。そして、「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も高まった。
- 6) 本町における地域モノグラフは、地域資料（中土佐町史編さん委員会（1986）、「土佐のカツオ漁業史」編纂事務局（2001）、中土佐町誌編纂委員会（2013）など一連の関連資料で、筆者は後者2件の編集・執筆に参画）を中心に、筆者のこれまでの研究成果（若林（2002）・（2004a）・（2004b）などの先行研究）を交えて、カツオ産業文化の実態を3つの「ぎょしょく」から整理したものである。今回の記述内容については、逐一、注釈を付けていないが、それらの地域資料や筆者の研究成果に大きく依存していることを予め、断っておきたい。
- 7) 久礼八幡宮は中世当時の領主であった佐竹氏の勧請で建立され、現在の位置に鎮座している。毎年旧暦8月14日から15日に行われるオミコクサン（御神穀さん）の火祭り大祭は高知県下の三大祭りとして有名である。
- 8) 『本朝食鑑』（1695（元禄8）年）や『日本山海名産図会』（1757（宝暦7）年）によれば、江戸期のたたき（多多岐）は、現在と異なり、鰹醬、つまり、醃（ひしお）のことを意味し、端肉や小骨をたたいた塩辛であった。現在の一般的なカツオのたたきは1965（昭和40）年代にテレビや新聞などのマスコミで紹介されて全国で認知されるようになった。
- 9) この企画は、筆者がカツオでまちおこしを推進している地域のネットワーク化を図るために持ち掛けた。当時のかつお祭りで、本町と枕崎市のカツオを介した交流が実現して、枕崎市の関係者が当日、来町した。それ以降のかつお祭りでは、毎回、カツオノボリが掲揚されている。

## 参考文献

- 「土佐のカツオ漁業史」編纂事務局（2001）『土佐のカツオ漁業史』、高知県中土佐町  
中土佐町史編さん委員会（1986）『中土佐町史』、中土佐町  
中土佐町誌編纂委員会（2013）『中土佐町誌』、中土佐町  
若林良和（2002）「カツオで地域おこし カツオの地域資源化とネットワーク形成の重要性」『四銀経営情報』65  
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・阿部覚（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・板敷浩実 (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

若林良和 (2021) 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) - . 愛媛大学社会共創学部紀要5 (1)、愛媛大学社会共創学部

## 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。