

論 説

鹿児島県奄美大島南部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（6）－

若 林 良 和 (産業イノベーション学科)

Industry and Culture of the Skipjack Tuna in South Area of AMAMIOSHIMA-island, KAGOSHIMA Prefecture : Regional Monograph(6) by "Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries) "

Yoshikazu WAKABAYSHI (Industrial Innovation)

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

【原稿受付：2022年1月17日 受理・採録決定：2022年1月31日】

要旨

本論文は、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なうことを目的とする。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本論文のねらいである。今回は、カツオ一本釣り漁業の盛んであった鹿児島県奄美大島南部（瀬戸内町と宇検村）の地域モノグラフについて、2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奄美大島南部の地域モノグラフの検討から、カツオ産業（カツオ一本釣り漁業と鰹節製造業）は、地域水産業において大きな意味を保持してきた上に、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ったと位置付けられる。

1. はじめに

生活水準の向上、ライフスタイルの多様化などによって、現代日本人の食をめぐる環境は大きく変化し、多様な課題が生起している。「日本型食生活」が崩壊し、食の安心や安全に関心も高まっており、食のあり方や食に関わる教育は重要である。一方で、水産業や漁村に対する国民の理解と関心を深めるべく、学校での水産学習や漁業体験の機会拡充が求められる。また、安全な水産物の安定供給のために、水産物の消費拡大と食育推進も重視され、地産地消の推進、魚食の普及による地域水産振興が課題となっている。こうした社会的背景から、水産業や水産資源、漁村地域に着目した食育として、水産分野の総合的な食育「ぎょしょく教育」の研究と実践は重要なテーマであると位置付けられる。¹⁾

「ぎょしょく教育」の質的拡充を図るために、本論文は日本水産業の中心的な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において不可欠

で重要な魚種の一つとなっている。カツオの産業と文化に関して、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もとに総合的な検討を推進する。²⁾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、カツオ漁業者の心性に関する特質を、歴史性と地域性を念頭に置いた綿密な分析を展開したい。本論文では、鹿児島県の奄美大島南部に位置する瀬戸内町と宇検村を事例に、2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。³⁾

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」

「ぎょしょく教育」は、筆者が2005（平成17）年に提案した総合的な水産版食育であり、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り組みと位置付けられる。⁴⁾「ぎょしょく教育」推進の視点として、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、地域の生活文化を生かすこと、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点がある。

ひらがなで「ぎょしょく」と表記することにより、単に「魚食」だけでなく、7つの「ぎょしょく」として魚の生産から加工、流通、販売、消費、文化まで多くの意味が含められる。そして、「ぎょしょく教育」は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。「ぎょしょく」は具体的に7つある。まず、魚の調理実習や、魚に直接接触する体験学習の「魚触」、次に、魚の種類や栄養等の魚本来の情報に関する学習である「魚色」、それから、魚の生産や流通の現場のうち、漁船漁業を知る学習の「魚職」と、海面養殖業に関する学習である「魚殖」、さらに、漁業者による植林活動など環境学習の「魚植」、伝統的な魚文化の学習である「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」である。したがって、「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、第7の「魚食」に到達するものになっている。⁵⁾

(2) 「ぎょしょく教育」の効果

「ぎょしょく教育」の効果は地域の教育分野と産業分野でみられる。

まず、教育分野では、地域の教育力を止揚し多面的な推進が可能になる。「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り組みと位置付けられる。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できる。論理と感性を伴う教育方法で地域の社会や文化を総合的、かつ、系統的に理解することから、「ぎょしょく教育」は「地域理解教育」と想定される。「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のである。

それから、産業分野では、水産振興に向けた多角的な展開が期待される。地域活性化の基盤、地域の水産振興を推進する取り組みと位置付けることで、「ぎょしょく教育」は水産振興のツールとして、地域の産業経済を止揚できる。他のコンテンツとの差異化を図った優位な商品ブランドを開発するとともに、地域そのものをブランド化することで、地域の魅力づくりを展

開するものである。地域水産物のブランド化において、「ぎょしょく教育」は、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大きな役割を果たせるわけである。

3. 瀬戸内町におけるカツオ産業文化

瀬戸内町におけるカツオ産業（カツオ一本釣り漁業と鰹節製造業）の代表的な地域であった、西方地区の西古見と実久地区の西阿室を取り上げる。ここでは、時系列的には、各地域でカツオ産業が地場産業としての創業した時期、つまり、明治末期から大正期を中心にまとめた。

(1) 「魚職」の史的展開

1) 西古見のカツオ産業

① 奄美カツオ漁業の端緒

奄美地域全体におけるカツオ一本釣り漁業（以下、カツオ漁業と略す）の端緒は1899（明治32）年の瀬戸内町西古見にあった。『奄美水産業沿革史』（1951（昭和26）年刊）によると、1896（明治29）年に、西古見の曾津高崎灯台建設工事に従事していた鹿児島県佐多村出身の土持畝助ら2名は、海が真っ黒となるくらいに活餌となるキビナゴの大群がいたこと、また、



写真1 西古見のカツオノボリ（筆者撮影）

それを追い求めるカツオ群がごく沿岸域で豊富なことを現認してカツオ漁業の有望さを確信した。⁶⁾

それで、帰郷した土持は、同村のカツオ漁業者である前田孫吉(土持の姉婿)を伴い、伊勢太郎丸というカツオ漁船を西古見に回航した。この漁船は、外之浦村の山野伊勢太郎が所有するもので、日向型で6丁櫓の帆船であった。山野の親子や親族をはじめカツオ漁業の経験を持つ者は、同丸に乗船して1899(明治32)年の春から西古見を根拠地に10カイリ(約19km)内を漁場とするカツオ漁業に着手した。それで、約60日間で10斤(6kg)以上の大型カツオを9,700尾あまり釣獲する好成果をあげた。

産業としてのカツオ一本釣りを経験したことの無い西古見の人々は、これに驚愕するとともに、資源豊富なカツオをもとにした鯉節製造が儲かると考えた。他方、この成果は奄美地域の各地域へと伝わった。こうして、カツオ産業は地場産業的な観点からも、奄美地域に大きなインパクトを与えることになったのである。

②奄美カツオ産業の嚆矢としての西古見

この成果に迅速な対応をしたのが西古見の朝虎松であった。朝は土持と前田の帆船の伊勢太郎丸で操船と漁撈の技術を習得した。それで、朝は1900(明治33)年に西古見の各戸を丹念に巡回し、22人の同志と建造資金を集めてクミアイ(生産共同組合)を結成した。寶納丸は1901(明治34)年初めに建造され、朝自らがその船頭となって新たな漁船員に指導しながら操業に着手した。当時の漁場は10カイリ内の沿岸域であり、カツオ群の来遊が多くて大漁となった。その結果、目覚ましい釣果があって、朝はただちに漁船建造資金を返済し、漁船員に相当の分配金を配付した。したがって、朝は奄美カツオ漁業の創始者、カツオ産業興隆の先駆者と位置付けられ、西古見の小高い丘の中腹に「朝虎松翁顕彰碑」が1924(大正13)年3月に大島水産組合によって建立されたのである。⁷⁾

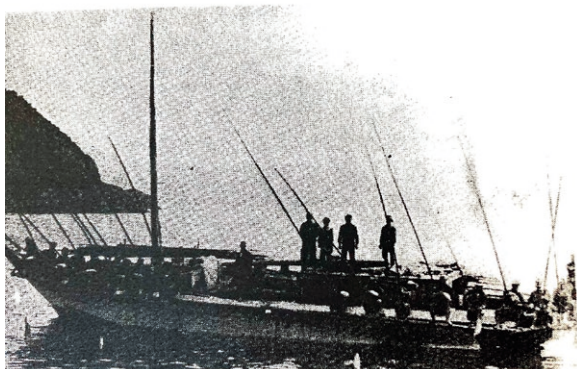


写真2 西古見の寶納丸(『西古見集落誌』口絵所収)

これに触発されて、近隣の宇検や大和、名瀬など奄美地域の各地でカツオ産業の起業が進んだ。宇検村屋

鈍の吉虎次郎、実久村西阿室の加藤雄らをはじめとして、次々と着業は推進され、1901(明治34)年には6隻のカツオ漁船が稼働することになった。当時のカツオ漁船は、薩摩型六丁櫓や日向型八丁櫓の帆船であった。

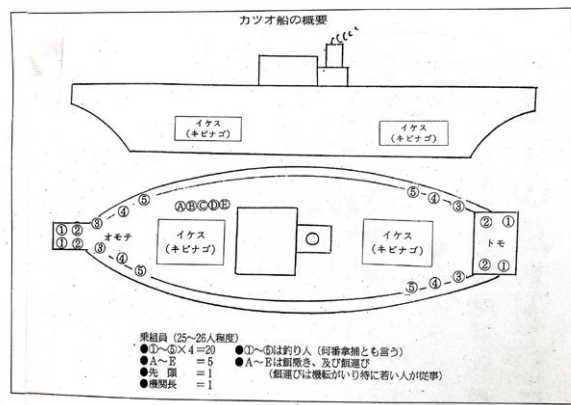


写真3 西古見のカツオ漁船員配乗(『西古見集落誌』P81所収)

その後、奄美地域全体のカツオ漁船は、1902(明治35)年に42隻、1903(明治36)年に105隻と飛躍的に増隻して、さらに、1904(明治37)年に138隻と空前の勢力となった。当時、「西古見の朝とら、屋鈍の吉とら」と称されたように、朝虎松と吉虎次郎の2人は名船頭であった。当時の漁場は近くて1日に3度の出漁が可能であったことから、豊漁が続いて、年間27万円と莫大な利益をあげた。その結果、村落住民の生活向上にもつながり、奄美地域全体が隆盛を極めることになった。こうした大活況を象徴する行為として、「ビールで足を洗う時代」が到来したという逸話が生まれた。また、カツオ産業で得た巨大な収益は西古見で教育費に充当したのに対して、屋鈍では住宅を新築したと語り伝えられている。

③カツオ漁業の展開

カツオ漁業が大盛況となるなかで、乱獲によって漁場が遠方となった上、ヤシ(活餌のキビナゴ)の慢性的な不足に伴う争奪トラブル、活餌場の賃料高騰などの諸問題は発生した。脆弱な経済基盤のもとで十分な経営ノウハウを持たずに一攫千金的な起業も見られたために、資金調達が困難となったクミアイのカツオ漁船は廃業を余儀なくされるケースも出てきたのである。

奄美地域全体でのカツオ漁船数の推移を概観すると、1905(明治38)年から1912(大正元)年までは80~100隻で推移したものの、1913(大正2)年以降では、漁船経営の淘汰、漁船の動力化や大型化によって隻数が減少した結果、カツオ漁船は40隻前後を推移した。なお、当時の活餌採捕には、クミアイ単位で大敷網や四つ張り網が用いられた。

1909(明治42)年には奄美地域でも動力化が始まっ

た。西古見では、1910（明治43）年に石油の発動機付漁船3隻が新造され、さらに、1913（大正2）年に木炭の吸入ガス発動機付漁船1隻も導入されたのである。それらのうち、寶納丸は1914（大正3）年、漁獲額3.5万円あまりに達して奄美地域全体で第1位となったことから、奄美郡水産組合より優勝旗が授与された。

当時の西古見における漁業者は約160人で、漁期が3月初旬から11月であった。1隻当たりの平均漁獲額は約2.1万円となった。石油の発動機付漁船における経費（概算）は石油代2,500円、活餌代4,000円、鯉節削り賃料代1,500円、薪料代300円であった。その後、重油の焼玉エンジン付漁船が台頭していったが、20トンを超えると、免許や漁業権が直接、関連してくるために、奄美地域では19トン型漁船が主流となった。

④鯉節製造業の展開

鯉節製造業はカツオ漁業と同様に技術習得に取り組まれた。というのも、鯉節の生産量はカツオ漁獲の向上に伴って伸張していたが、粗悪品も含まれて魚価が下落したからである。鯉節の品質向上に向けた取り組みとしては、鹿児島県や宮崎県から加工技術者を招聘したり、玉利統吉を静岡県静岡市の講習会に派遣したりした。

さらに、1906（明治39）年に講習所（鯉節模範製造所）が設置されたこともあり、西古見のほか近隣地域の女性などに対して伝習者を募集して、講習会などは実施された。こうして鯉節製造の技術習得が推進され、西古見で優秀な鯉節製造技術者の栄秀太郎や茂宮清は帝国博覧会で受賞した。



写真4 西古見の鯉節製造（『西古見集落誌』口絵所収）

⑤海難事故

このように順調な推進をみせた西古見のカツオ産業に大きな打撃を与えたのは、大正末期の台風による海難事故であった。1926（大正15）年9月、台風の暴風雨によって西古見の家屋や学校で被害が発生した。そして、海上では、風雨が強くなり時化で船体が破損

し、寶納丸と漁宝丸は沈没した。多くの漁船員が真っ暗な大波のなかに放り出され、その遭難者は10代から50代までの漁船員28名（寶納丸18名と漁宝丸10名）に及んだ。

当日には、寶納丸2号と漁宝丸2号が捜索にあたった。発見された遺体が村落のあしやげ広場に運ばれ、そこでは悲痛な思いに包まれており、まるで生き地獄であったとされる。帰還者の話によると、それらの漁船は、木炭利用の吸入ガスエンジンであったために途中で停止して漂流し、波をかぶったり漁具が流失したりして沈没したという。また、別の帰還者は、東ねてあった釣竿を自分の体にくくりつけて漂流して大和村名音の漁業者に救出してもらったという。犠牲者28名の名前と年齢を刻んだ鎮魂碑（漁業遭難死亡者の石碑）が設けられている。

この事故を契機に、カツオ産業への従事を控える人たちも多くなり、西古見のカツオ産業にも衰退の兆候が出てきた。

⑥カツオ産業から派生した産業の活性化

西古見のカツオ産業は、明治後期から大正期にかけて全盛期を迎えてカツオ景気とでもいうべき状況下で、それに関連し派生する多様な産業が勃興した。

鉄工関連では、カツオ漁業の発展により、明治末期に森田鉄工所が漁船の点検や補修、改造のために設けられた。その後、大島物産会や大島水産組合による鉄工場も設立されて動力船の点検や修理を担った。また、造船関係では、池畑造船所があった。養豚については、クミアイのほか、各戸でも2～3頭を飼育し、カツオの内臓、ゆで汁などが飼料として利用された。さらに、カツオの内臓や骨などは農業用の肥料にも活用されたのである。そのほか、蒸気機関に必要となる木炭の製造も積極的に行なわれた。

各種の商店は、大正期になって増加し、個人経営やクミアイ経営によるものだった。そこでは、釣具、日用品や文具などの生活雑貨、菓子や豆腐、塩、餅などの食料品、たばこや酒などの嗜好品など多様な商品が扱われた。当時の人気商品には、黒飴やビッコ飴、シュウカラ（塩辛）、フウリムンジョ（にんにく漬）があった。フウリムンジョは、日本本土からの移住者によって作られた。鯉節削りの受講者は鯉節の削りかすと交換していた。豆腐はカツオ産業の全盛期に枕崎からの移住者によって製造販売された。西古見には旅館が2軒あって、鯉節の取引業者をはじめカツオ産業に関わる人たちが数多く宿泊して繁盛していた。診療所には、西古見の費用で年俸契約の医師が名護から招聘された。そのほかに、理髪店も2～3軒ほどあった。

2) 西阿室におけるカツオ産業

①カツオ漁業の着手

西阿室のカツオ漁業は、西古見の盛況に連動して、1901（明治34）年に着手された。当時、西阿室の茂儀志則が中心となって仲間18名とともにクミアイを結成して帆船を稼働した。茂はユカリッチュ（由緒のある家柄）で膨大な田畑を持つ有力地主であった。

当時のカツオ漁船は六丁櫓の薩摩型帆船であったが、次第に労力が軽減できる八丁櫓の日向型帆船へ変化していった。カツオ漁船の航行は風があれば帆で、それがなければ櫓漕ぎであった。特に、早い潮流の時や無風の時には「ヤーシンエー、ヤーシンエー」という勇ましい掛け声で操船したが、これは重労働であった。漁場は与路島のウンバル周辺などの沿岸域であり、一日に2～3度の出漁を繰り返すことができた。遠方の操業は、徳之島あたりまで行くこともあった。カツオ漁船は、活餌を活かす樽に入れて柄杓で海水換えをしながら、漁場へ向かった。カツオの水揚げで満船が続いた場合には、その加工が間に合わず、腐敗を少しでも遅らせるべく、近くの川にカツオを投げ入れておいたことさえあった。

②カツオ産業の進展と衰退

西阿室では、1914（大正3）年ごろから、帆船に変わって焼玉エンジン船や蒸気船、木炭（吸入ガス）船が出現した。大正期から昭和初期には、常時、3～4のクミアイによるカツオ漁船が稼働していたことから、労働力不足の状況は続いた。それで、与路や花富、伊子茂、於斉などの近隣から雇い入れが行なわれた。彼らは、当時、約100人を必要とした活餌採捕に重視した。高等小学校卒業の新参者は通称「えさば学校」で年輩者から活餌採捕方法の指導を受けた。蒸気船は性能の限界、石炭の価格上昇、船体の機動性などの理由から採算を確保できず、廃船に追い込まれた。

当時の西阿室は、黒糖をはじめとする農業生産を基盤としてきたが、西古見の成功に触発されて、一攫千金的な意味合いも含めた着業となった。しかし、西阿室のクミアイは、大正末期に不漁が続くなかで、経済不況の価格低迷も加わり、さらに、昭和初期の台風など自然災害で漁具代や食料代、賃金などの高騰によって累積赤字が増大した結果、廃業に陥ったのである。

(2)「魚飾」の実態

1) マンユエ（万祝い）

カツオ1万斤（6,000kg）以上、あるいは、カツオ一万尾以上の漁獲になると、カツオ漁船が大漁旗を掲げて帰港して村落全体でマンユエ（万祝い）は行なわれた。

浜では、ゴザや畳が敷かれて、漁船員とその家族など村落全員は集まって1斗壺の酒や豚肉も用意されて

祝宴を実施した。また、カツオを煮る大鍋を用いてカツオの出汁で茹でた素麺が振舞われ、美味であったという。そのほか、漁船員が茜鉢巻き姿で搗いた米4斗分の餅を投げた。こうした祝宴はクミアイの間で派手さを競い合うこともあり、予算を度外視されることもあった。

更に大漁が続くと、ニマンユエ（2万祝い）やサンマンユエ（3万祝い）が実施されることもあった。

2) カツオをめぐる禁忌や俗信

カツオをめぐる代表的な禁忌は、「カツオは妊娠時や出産後に食べてはいけない」ことである。それから、カツオに関する俗信には、「カツオを食すると、血が腐れる」、「カツオを食べると、血が止まらなくなる」、「漁業者が鉤などを使うと土の臭いがして、不漁になる」、「鰹節製造小屋の用材に、古いカツオ漁船の板を使うと不漁になる」といったネガティブなものが多くみられた。また、「カツオがいるのに全く釣れないので、漁船内を調べると前日のカツオが残っていた。それで、そのカツオを七つに切って海に投げ入れた後に、豊漁となった」というプラス転換の俗信もあった。

3) カツオに関わる行事

正月2日には、船祝いと称して航海安全の祈願があったほか、年初めの大漁祈願も行なわれた。奄美カツオ漁業発祥の地である西古見では、正月10日と6月10日にも同様の祈願があったほか、金毘羅神社の祈願祭において、奄美地域の各地から力士が集まって祈願相撲が行なわれることもあった。



写真5 西古見の金毘羅神社（筆者撮影）

4. 宇検村におけるカツオ産業文化

宇検村においてカツオ産業の代表的な地域であった宇検と阿室、屋鈍を取り上げる。そして、時系列的には、瀬戸内町と同様に、カツオ産業が地場産業としての確立された明治末期から大正期に焦点をあてて記述したい。

(1) 「魚職」の史的展開

1) 宇検のカツオ産業

①カツオ産業の着業

宇検においても、西古見や屋鈍の成功に刺激を受けて、禎西廣と川渕参がカツオ産業に着手した。

まず、禎西は、1902（明治35）年に渡辺為太郎と春助市を宮崎県や愛媛県へ派遣するとともに、カツオ一本釣りと鰹節製造に従事しながら指導してもらう人材を雇用した。禎西は宮崎県の明津からカツオ漁船を購入したのである。それで、同年の春、クミアイイン22名の協力を得た禎西は、萬漁丸の船頭として操業するとともに、要八郎の宅地に鰹節製造工場を設けた。

他方、同年9月にクミアイイン30名の協力で船頭となった川渕は、大分県平田から購入した10トンのすみよし丸を稼働させ、大川の縁に鰹節製造工場を設置した。

さらに、1904（明治37）年に漁栄丸が創業し、宇検のカツオ産業は3つのクミアイ体制で展開された。



写真6 宇検沖のパヤオ（提供：岩井茂彦氏）

②カツオ産業の推移

1904（明治37）年当時、宇検のカツオ漁船3隻は帆船であった。それらの帆船は船長10尋（15m）、船幅2尋（3m）で八丁櫓になっていた。また、イケマ（生間）がなく、大樽に入った活餌の換水は、操業を終えるまでの間、常時、長い柄の柄杓を用いて行なわれ、重労働であった。漁場はカツオ漁船の構造上の制約もあって、沿岸周辺に限られた。1906（明治39）年ごろ、3隻のカツオ漁船は萬漁丸から朝日丸へ、すみよし丸から金吉丸へ、漁栄丸から漁納丸へと、それ

ぞれ改称された。

明治末期に石油発動機付漁船が登場するが、宇検では、1910（明治43）年に金吉丸第1号は最初の動力船として進水した。⁸⁾ これは、名護の上野造船所で建造された20トン漁船で、17.5馬力の石油発動機が取り付けられた。しかし、このカツオ漁船は故障も多くて燃料費が累積したことから、木炭利用の吸入ガス発動機に取り換えたのである。

1915（大正4）年に、金吉丸は、宮崎県油津の石井造船所で建造された20トン船で、鹿児島県の吉見鉄工所で発注された30馬力の吸入ガス発動機を搭載した。浜田金恕や川渕完が船頭を務め、カツオ漁獲と鰹節製造は順調に行なわれ、年間配当も400～500円と安定していた。

その後、より効果的なカツオの追尾を行なうために、1922（大正11）年に大分県佐賀関の横山造船所で金吉丸が新造された。これは40馬力のエンジンを搭載した新造船であり、川渕義徳が船頭となった。しかし、このカツオ漁船は同年9月に西古見の立神沖で日吉丸と衝突し沈没した。これは日吉丸の過失（居眠りによる前方不注意）により夜間に発生した事故であったが、幸いにも人身事故に至らなかった。それで、急きよ、建造された代船は1923（大正12）年1月に進水した。

1921（大正10）年ごろ、カツオ漁業の最盛期となり、金吉丸クミアイでは、新たに40馬力の吸入ガスエンジンを搭載した20トン型漁船が導入された結果、1927（昭和2）年から2隻体制となった。それらはミブネイ（一号船）、フルブネイ（二号船）と称され、散水器が設置された。それまでは、シュハネ（潮はね。節のある短い竹筒を半分割りしたものを細い竹の先に取り付けたもの）で海水をかけてきたが、その労力が軽減された上に効果的な漁獲ができるようになった。

しかし、この頃から不漁が続いて廃船につながった。まず、漁納丸クミアイが経営不振となって1929（昭和4）年に解散した。さらに、1930（昭和5）年には金吉丸クミアイも廃業となった。

③クミアイ運営の実態

カツオ産業の経営単位であるクミアイ運営の実態について、金吉丸を事例にして概説しておく。

運営体制は、コヤニンテ（小屋ニンテ）、フネニンテ（船ニンテ）、オオシキニンテ（大敷ニンテ）、アミコヤニンテ（網小屋ニンテ）の4つに区分された。コヤニンテは鰹節製造のほか管理や会計の業務を、フネニンテが漁撈（カツオ一本釣り）を、オオシキニンテは活餌採捕を、アミコヤニンテが網の修理やワラ縄づくりを、それぞれ分担したのである。

クミアイは、4つの分担体制で、それぞれの自主自

立と相互扶助を運営方針にして展開された。その際に配慮された3つの項目は、①フネニテでは航海安全を最優先すること、②クミアイ結束のために、株譲渡は近接の身内とすること、③問屋からの貸入れを回避するために、配当金の一部を運営資金として積み立てることであった。操業期間は仕事始めを2月に、仕事切上げを11月として約10か月間に及んだ。また、事業収益の配当は運営資金と各ニテ責任者への賞与を差し引いた残金を均等配分した。

④鯷節製造業の動向

水揚げされたカツオは、鮮魚販売が限られ、ほとんど鯷節に加工された。本土の優れた鯷節製造技術を習得するために、クミアイは指導者を招聘したり、クミアインを先進地へ派遣したりしたのである。

鯷節製造工場はナヤ（納屋）と呼ばれた。当時、冷凍冷蔵設備がなく、大漁の続いた時には、若干の経験を持つ者が臨時で動員され、連続の徹夜作業となった。鯷節の製造工程は解体～煮込み～骨抜き～整形～焙乾～節削り～日乾～カビ付けであり、それらの一連の作業は約60日を要した。出荷は樽詰めで、その材料が杉と松で、鹿兒島から仕入れられた。⁹⁾ 鯷節の取引先（明治～大正期）は主に、鹿兒島の大磯商店や東京・日本橋の虎三商店であった。

鯷節製造で排出されるカツオの内臓や頭、骨も有効利用された。たとえば、カツオの内臓は入念に水洗いされて細かく刻んで、その内臓1升到塩3合を入れて容器で保存し、味を良くするために時折、攪拌した。これは塩辛であり、宇検の主婦が保存食として家庭でも作った。また、カツオの頭や骨は当初、海へ投機されていたが、肥料に利用されるようになった。これはナヤで茹でた頭や骨を屋外で乾燥させて砕いた骨粉で、クミアインに配給したり、一般に販売したりした。

2) 阿室のカツオ産業

①カツオ漁業の開始

阿室においても、西古見に刺激されて同様の動きがあった。まず、1899（明治32）年、当時33歳であった満坊座ら3人は、1年間、西古見で研修を行なって、翌年からカツオ産業を担った。当時のカツオ漁船は八丁櫓で約18人の乗船で、活餌用の丸桶をオモチに搭載し海水の入れ替えを行なったが、これは重労働であった。

1902（明治35）年に飛竜丸のクミアイは組織され、十四丁櫓の大型カツオ船に満が船頭として乗船したのである。これが阿室のカツオ漁業の端緒とされた。その後もカツオ漁船は増加し、1904（明治37）年ごろには8隻に達した。これら全船が八丁櫓から十四丁櫓

の帆船であり、漁船に加えて資金や漁船員も多くは日本本土から調達されたものであった。当時の漁場は枝手久の先から灯台に及ぶ沿岸域で、本土の漁業者が村落の青年に指導した。

②カツオ漁船の動力化

その後にクミアイの解散や再結集が行なわれ、1910（明治43）年ごろには、3つのクミアイで阿室のカツオ産業は展開された。奄美地域におけるカツオ漁船の動力化は、西古見の宝納丸を皮切りに、屋鈍の漁得丸と続き、次々に進された結果、阿室にも波及してきた。

具体的には、阿室三組合と表されたように、3隻のカツオ漁船が動力化して、村落内外で競争時代を迎えた。まず、飛竜丸は20馬力のコロナ式石油燃料の電気着火式発動機漁船で、満を船頭にして23～24人が乗り組んだ。次に、大宝丸は20馬力の焼玉石油発動機漁船で、保枝与熊を船頭として23人の漁船員で構成された。それから、宝得丸は25馬力の石炭燃料による蒸気漁船で、森辰次郎を船頭に漁船員24～25人が配乗した。

これら阿室三組合の資金調達をみると、飛竜丸組合は名瀬の竹之内商店からクミアインの田畑を担保に借金して、鯷節をここに全量納入した。大宝丸組合は親方とクミアインの1株60円の出資による共同経営であった。宝得丸組合は、国の漁業振興による融資を受けたことから、ユーセン（融資の船、あるいは、蒸気エンジンの湯の船とされる）とも呼ばれたのである。その運営費は鹿兒島の大磯商店に依存したことから、全量の鯷節がそこに納品された。¹⁰⁾

こうした3つのクミアイによるカツオ漁船の動向であるが、まず、大宝丸は、後述のとおり、海難事故で消滅した。そして、飛竜丸は漁獲不振のために1914（大正3）年に解散することになり、名瀬の商店の担保となっていた田畑が屋鈍のものになった。さらに、宝得丸も、燃料費をはじめ各種経費の高騰で経営が厳しくなるなかで、1914（大正3）年に沈没した。

阿室のカツオ漁船経営はクミアイ形式で行なわれたが、村落内の人々が共同出資して組織するというものでなく、親方と称する商店など村落外の出資者との間で分配するものである。出資比率などにより、親方と組合員の間で配分比率を7：3、6：4と協議して決めた。また、納品は、漁獲したカツオそのものではなく、製品化された鯷節の全量であった。それで、クミアイがそれらを自由に売買することはできなかった。したがって、こうした運営の体制と形態では、親方と称される出資者が主導的な立場にあり、クミアインは従属的な状況にあったわけである。

③海難事故

奄美地域では、1911（明治44）年の旧暦5月16日

に地震があり、続いて、同月19日に台風が襲来し、翌日20日に大宝丸は遭難した。船頭の保枝をはじめ漁船員23人が死亡した。死亡者の年齢は10歳台2名、20歳台13名、30歳台6名、40歳台2名であり、また、村落内外でみると村落内19名、村落外4名となった。

遭難の報が入った後、近隣のカツオ漁船も総動員されて約5日にわたって捜索に当たったものの発見できなかった。その後も、飛竜丸と宝得丸は巡視したが、手がかりを得られなかったのである。また、ユタを介して、神仏に祈りを捧げたが、音信はなかった。¹¹⁾

この事故によって、阿室では、村落の中心的な役割を担った青壮年者を失ったということと同時に、家族にとって働き手で大黒柱であった夫や息子を亡くしたことから、遺族は経済的にも精神的にも大きな打撃となり、悲惨な状況に陥ったのである。

3) 屋鈍のカツオ産業

①カツオ漁業の端緒

屋鈍におけるカツオ漁業の端緒は、前述の西古見と同年の1900(明治33)年とされる。当初、出資者である親方は鹿児島県川辺郡の中村源二郎で、中村と屋鈍の人たちが着業したのである。そして、中村の従弟である中村浦久が鰹節製造に従事した。

翌年1901(明治34)年には吉虎次郎を船頭に村落の人々のみで、よこた丸が操業した。その後、クミアイが組織されて、漁得丸は稼働することとなった。当時の漁場は灯台周辺であったことから、陸上からも見え、1日に3度の出漁が行なわれた。その結果、漁得丸は年間総水揚げ27万円の莫大な利益をあげることになり、銀行設立の機運さえも生まれたくらいである。¹²⁾特に、船頭であった吉は「屋鈍の吉虎、西古見の朝虎」と称されるほどに著名となり、屋鈍のカツオ産業が隆盛を極めた。

他方、かんちょう丸と漁勢丸が組織され、それらは1901(明治34)年に合併して漁明丸となった。新たに、漁勢丸も結成されて、屋鈍のカツオ漁業は3隻体制で展開された。その後、漁得丸が1号船と2号船となり、屋鈍では4隻体制を維持したのである。

クミアイは村落の人たちだけで構成された。漁船員や餌場、鰹節製造の人出不足分は他の地域から補充した。当時、最年少の漁船員は15～16歳であったが、彼らの配当は年齢に関係なく、平等で全員同額と決められた。1919(大正8)年の1人当たりの配当は漁得丸で1,200円、他船で800円以下であった。

他地域から雇い入れられた漁船員はメヌキ(目抜き)と呼ばれ、釣獲した量によって賃金を支払った。メヌキの語源は自分の釣獲したカツオの目を抜き取って、その目印としたことにある。彼らの多くは今里や

部連、志戸勘から来訪し、クミアイが提供した海岸近くの住宅で共同生活を行っていた。

着業当初は八丁櫓の帆船で、漁船員数が12～13人であった。その後、明治末期に動力化されると、漁船員数は40人と大幅に増加した。¹³⁾動力漁船は、石油発動機であり、最初15馬力で、その後、20馬力となった。他方、吸入ガス船は40～75馬力であったものの、機械の性能が不十分で、部品の交換などのトラブルが頻発した。そして、経費負担が増大したために、しばらく利益はなかった。大正末期、漁明丸は沿岸域の不漁に対処すべく、従来の40馬力から75馬力のカツオ漁船を調達して、宝洋丸となったのである。

②鰹節製造の展開

屋鈍でも、クミアイを単位とする鰹節製造が行なわれ、3つのナヤ(鰹節工場)は皆戸の川をはさんで存在した。各ナヤには、解体作業場や釜戸、煮釜、乾燥室、削り場、事務所が備えられ、赤煉瓦づくりの大きな煙突から黒煙は排出されていた。漁期の間、この黒煙はカツオ産業の隆盛ぶりを示すシンボルとなった。節削りには、クミアイインのうち、未婚の若い女性が従事することが多かった。彼女らは最初、見習いで入り、一人前になるには少なくとも1年以上を要した。

担い手が不足すると、雇い入れは愛媛県から行なわれた。1920(大正9)年から漁得丸が8名を、1922(大正11)年から漁明丸と漁勢丸がそれぞれ6名を調達した。1930(昭和5)年での鰹節の価格は、本節10貫(約37.5kg)75円、亀節10貫35円であった。

ナヤには、大きな釜の共同風呂が設けられ、クミアイ以外の人たちも無料で利用できた。また、カツオの解体で出た頭や内臓、腹皮はクミアイの間で均等に分配し、食用された。それから、カツオ釣りや鰹節製造が終わると、慰安として、各クミアイ単位でカツオ漁船に家族を乗せて沖縄旅行があった。土産には、餅、茶、壺(納骨用)、泡盛が購入された。

(2)「魚飾」の実態

1) 宇検の行事と祭礼

①カツオ漁業に関わる祝い行事

正月祝いは旧暦正月2日に漁船員が船頭宅に集まって新年を祝ったものである。新年の新たな気持ちでクミアイイン相互の団結、海上安全と豊漁が祈願された。2日の早朝から船頭宅での餅つきの後に、船頭宅で無礼講の宴会があった。それが終わると、漁船員は各家を巡回して、夜を徹して飲み明かした。

十日祝いは旧暦毎月10日に海上安全と大漁を祝うものである。漁船員の家族、とりわけ、女性たちは料理を詰め込んだ重箱を持参し、船頭宅に集まり、神棚に餅や重箱の料理を供えて祈願し、それらを分かち

合った。

乗出し祝いは、乗組み祝いとも言われ、早朝にフネニンテとオオシキニンテが湯湾岳に登山して参拝し、海上安全と大漁を祈願した。その一方で、村落の高千穂神社や巖島神社などに酒や米、鰹節のほか、紅白の寄進旗などが奉納された。そして、午後から盛大な祝宴が村落全体であった。

初漁祝いは初漁を終えた際に感謝の意を込めて行なわれた。村落内の神社をはじめ、お世話になった各戸に小型のカツオが1尾ずつ配られ、クミアイインはその夜に船頭宅でカツオの刺身や吸物で祝いをした。

タデ祝いは木造船の頃に行なわれていた。カツオ漁船の船底が枯れた芝や草であぶり焼かれて、船食い虫の防除になった。これは旧暦の毎月1日か15日の干潮時に、村落内の広場で行なわれた。漁船員らは、船内を清掃して上架の途中で海藻をそぎ落とした後、船底焼きと塗装をした。一連の作業が終わると、海上安全と大漁を祈願しながら、素麺と鰹節を食して酒宴になった。

万祝いは、漁獲したカツオが1万尾になると行なわれた。さらに、二万祝い、三万祝いもあったが、漁獲減となった昭和初期からは実施されなくなった。この祝いは乗出し祝いと同様に、村落の人たち全員を招待して盛大なものであった。

万祝いの準備として、餅つき、素麺ゆで、豚つぶしが行われた。まず、早朝から船頭宅で餅つきをして、あかね餅と神供用の大餅をつくった。あかね餅はカツオの餌にたとえられる小さな餅で、当日にカツオ漁船から岸にいる人たちに投げられた。次に、カツオ用の煮釜でゆでて大きな水桶で冷やされた素麺は、蒸籠にバショウの葉を敷いて1人分ずつ盛り付けた。それから、300斤(180kg)以上の豚はカツオ用の煮釜で味噌炊きにした。そのほか、高千穂神社や巖島神社などに寄進する小旗も作成された。これは長さ1.5~2尺の紅白の生地に「奉寄進 祈海上安全、大漁」と記して船名を入れたもので、船頭らがそれを竹に取り付けて奉納して祈願した。

万祝いの当日、大漁旗や万国旗で飾られたカツオ漁船は、あかね鉢巻き(赤い木綿布で作成)をした漁船員と村落の子供たちを乗せて焼内湾を3回、巡回した。その後、カツオ漁船は浜辺に近づいて散水しながら、漁船員が模擬的なカツオ釣りをして、さらに餅まきが行なわれた。

それを終わると、ナヤで祝宴となった。若手の漁船員らは、各戸に招待の連絡をし、また、学校の先生たちも誘った。素麺と豚肉が配られ、参加者は焼酎を飲みながら歌や踊りを楽しんだ。最後に、祝宴は八月踊りと手踊りで終わったのである。

切上げ祝いは、11月ごろ、カツオ漁業の切上げ(終漁)時の祝いである。カツオ漁船の整備、格納が終わると、村落全体で1年間の無事息災と大漁に関する喜びと感謝の思いで祝い合った。そして、村落の参加者には鰹節(亀節1尾分)が配られた。

②カツオ漁業に関わる祭礼

船霊様祭は年が明けて出漁の準備が整うと、大安吉日を選んで行なわれた。カツオ漁船が造船所まで行って棟梁を迎え入れて、船頭らは船霊様に対して1年間の海上安全と大漁を祈願した。当日の船霊様への供物は米や酒、塩、鰹節、女性の毛髪、化粧品、くし、賽銭であった。

豊年祭は旧暦8月15~16日に村落全体で行なわれた最大の祭礼である。これは、豊作と豊漁を願って感謝するもので、大漁が続いていた場合でも、両日は大漁旗を立てて休漁とした。

2) 屋鈍の行事と祭礼

①アカネイワイ

屋鈍では、1万尾のカツオを漁獲すると一万祝い、また、2万尾の漁獲の場合には二万祝いとして、クミアイインだけでなく、村落の人たち全員を招待して浜で祝った。これはアカネ祝い(茜祝い)、あるいは、満越祝い、満祝いとも呼ばれた。大漁をしたカツオ漁船のなかには、五万祝い、六万祝いもした。大漁の年の場合、一万祝いは節句(旧暦3月3日)と合わせて実施されて盛大であった。

祝い当日の午前中、一番竿と餌撒きの漁船員2人は、カツオの頭1つを埋めて、万越功与の墓と記した赤い三角の旗を立てて、カツオの供養と大漁祈願を行なった。

万国旗と大漁旗で飾られたカツオ漁船では、赤い鉢巻きをした漁船員が模擬的なカツオ一本釣りが行なわれた。漁船員らはカツオに見立てた芭蕉の幹を各自の釣竿に吊るした。カツオ漁船が湾内を一周して浜に戻ると、待ち構えていた村落の人たちに活餌代わりの餅がまかれ、模擬的にカツオ一本釣りを行なった。

続いて、祝宴が開かれた。味噌と豚を煮た汁で味付けした素麺がカシャ(芭蕉の葉)に取り分けて配られ、焼酎も提供された。他方、若い漁船員は各戸に料理を入った重箱を配ったのである。

②ノリダシ祝い

毎年、最初に乗り出す際に、エンジン点検のために試運転が行なわれた。漁船員全員が酒と肴を持参して乗船して湯湾まで乗り入れ、その間にカツオ漁船内で祝宴をした。これはノリダシイワイ(乗出祝い)や試運転祝いと呼ばれた。

③セイケツイワイ

漁期の間にカツオ漁船の船体やエンジンの手入れをする必要があったが、それを終えると、若い漁船員は素麺を煮て焼酎で祝った。これはセイケツイワイ（清潔祝い）と呼ばれ、操業に余裕のある際に実施されたのである。

5. おわりに

本論文では、「魚職」・「魚飾」という2つの「ぎょしょく」の視点から、奄美大島南部に位置する瀬戸内町と宇検村のカツオ産業文化に関する検討を進めた。奄美大島南部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きたい。

まず、「魚職」に関する総括として、カツオ産業の隆盛期における史的展開に限定して分析を試みた。その特性には、次の4点が指摘できる。

第1に、1899（明治32）年に西古見で奄美大島における最初の創業となったカツオ産業は、進取の気概を持ち、カツオ漁撈と鰹節製造に関する技術習得を積極的に推進された。その結果、奄美大島の南部地域を中心としたカツオ産業が急速に発展した。奄美周辺がカツオ資源に恵まれた海域であり、カツオ漁業は出漁すれば大漁続きの状況にあった。そして、鰹節製造業も、明治中期以降の国内における鰹節需要の拡大に伴って先進地域の鹿児島や宮崎県、静岡県などの技術指導をもとに成長した。つまり、優れたカツオ漁撈技術と鰹節製造技術の取り込みが果敢に推進され、明治後期から大正期にかけて、奄美カツオ産業は黄金期を迎えたのである。

第2に、カツオ産業が発展した大正期までの間、小さな村落のなかに、程度の差こそあれ、鉄工所や造船所、商店、飲食店、旅館、鉄工所、医院などが進出し、地域経済は広範囲に活性化し、社会インフラも拡充していった。換言すれば、カツオ産業は地域経済の核となり、社会経済活動全般に大きな波及効果をもたらしてきたと言えよう。

第3に、奄美地域のカツオ産業経営の特質として指摘できるのは、村落共同による経営と一貫した生産工程である。前者は、村落が持つ資本力の相違によって出資形態や製品納入が異なるが、いわゆる、村ぐるみの経営が展開された。そして、後者はカツオの漁撈から加工までを一つの経営体で完結させる体制、つまり、カツオ産業化の形態が醸成されていったのである。

第4に、昭和期以降において、奄美地域のカツオ産業界は、漁業経営の基盤やマネジメント面で脆弱性を持ち、放漫的な経営の部分もあった。それは上述のカツオ産業経営の特質に裏打ちされることであるが、漁業経営の限界が露呈して、零落の途を歩んだ。そして、最終的には、奄美地域のカツオ産業資本は徐々に淘汰

されることになったのである。

次に、「魚飾」に関する総括として、カツオをめぐる行事や儀礼、禁忌・俗信などの分析を試みたが、その特性として、次のことが指摘できる。カツオに関わる習俗に通底することは、「板子一枚下は地獄」と表されるように、海上安全と豊漁への願いである。これは漁船員のほか、その家族や親族が常に祈願した。クミアイ、カツオ漁船には運命共同体的な側面があり、生命 safety と大漁に向けて、協調性や責任感、一体的な協力、相互扶助などの精神による営みがあり、その願いが年中行事や信仰儀礼に表出されて心性の表象となったのである。

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。瀬戸内町や宇検村においては、カツオや鰹節は大島紬、サトウキビとともに、奄美地域の経済を支える地場産業の三本柱のひとつに成長したのである。そして、それを支える地域資本の様態、地域住民の営みには地域の特異性が析出できたといえよう。

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）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) 今回の地域モノグラフは、紙面の制約上、瀬戸内町と宇検村とした。なお、奄美市（旧名瀬市）大熊については、別稿で検討することにしたい。本論文では、地域資料（奄美地域全体として吉野・岩井（2002）、瀬戸内町に関して出村（1975）、瀬戸内町町誌編集委員会（1977）、西古見慰霊碑建立委員会（1994）、宇検村については宇検部落郷土誌編集委員会（1996）、向（1985）、山畑（1992）などの関連資料）をもとに、筆者の視点からカツオ産業文化の実相を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、これらの資料に大きく依存していることを予め、断っておきたい。
- 4) 7つの「ぎょしょく」の内容と効果に関する詳細は若林（2018）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) 土持畝助は毛筆や算盤に長じて30年近く佐多村の村会議員を務め、新進の気性に富んだ有力者であった。

- 7) 朝は1922(大正11)年3月、カツオ漁業の技術指導のために山球丸(40馬力)で沖縄へ行ったが、過労が続いて同年5月に心臓マヒで急死した。享年54歳であった。
- 8) 朝日丸クミアイと金吉丸クミアイは1910(明治43)年は合併して日吉丸クミアイとなり、カツオ漁船名は日吉丸であったが、その後、金吉丸に戻った。
- 9) 鰹節出荷用の樽が四角の箱へ変わったのは、戦後であった。
- 10) 漁業振興という政策的な融資によって新造されたカツオ漁船はユーセンと呼ばれ、奄美地域で約20隻達した。具体的には、阿室のほか、生勝や田儉、管鈍、西阿室、油井、嘉鉄、和瀬、大熊などの村落で新造された。
- 11) 遭難事故で遺族の立場となった親や妻は、苦悩を耐え忍び、望みと祈りを捧げる思いから、「哀れさむどさや わーきゃが大宝丸 七島の灘いじ 万才となへたる」と口ずさんだという。
- 12) 当時の奄美地域での物価は、上白米1俵(60kg)4円20銭であったことからすれば、年間総水揚げ27万円は極めて高額であったと理解できる。
- 13) 屋鈍の漁得丸が1903(明治36)年に導入されたが、これは奄美地域で最初の動力船であったという見方もある。

参考文献

- 出村卓三(1975)「瀬戸内町の鰹漁業史」『南日本文化』(鹿児島短期大学南日本文化研究所)8
- 宇検部落郷土誌編集委員会(1996)『宇検部落郷土誌』、奄美共同印刷
- 片岡千賀之(1980)「奄美大島におけるカツオ漁業の展開過程」『漁業経済研究』25(2)
- 瀬戸内町誌編集委員会(1977)『瀬戸内町誌(民俗編)』、瀬戸内町
- 西古見慰霊碑建立実行委員会(1994)『西古見集落誌』、奄美共同印刷
- 屋崎一(2002)『与路島(奄美大島)誌』、広報社
- 向實盛(1985)『ふるさと屋鈍の譜』、にらい社出版部
- 焼内村役場(1916)『焼内村誌』、鹿児島新聞社
- 山畑直三(1992)『村落郷土誌資料 宇検村阿室』、広報社
- 吉野清勇・岩井茂彦(2002)『奄美漁業誌 -戦後を中心に-』、奄美群島水産振興協議会
- 琉球農林省大島支部水産課(1951)『奄美水産業沿革史』、奄美群島政府農務部水産課
- 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
- 若林良和・林勇作(2022)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) -。愛媛大学社会共創学部紀要5(2)、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。

