石狩の鰊漁

松浦武四郎をはじめ、江戸時代に石狩を訪れた人々はみな、イシカリの産物は鮭一色だと記しています。実際に石狩ではほとんどニシンは獲れません。石狩場所の産物としてニシンが上げられている文献もありますが、これは厚田など石狩以外の地域でとれたものだと考えられます。

もともと、ニシンが沿岸に寄ってくるのは、海岸の岩場で産卵するためで、遠浅の砂 浜が広がる石狩には寄りつかないのです。

ニシンに縁の薄い石狩ですが、昭和20年に水産物の統制が強化され、荷揚げする港が 集約されたため、留萌方面のニシンが大量に石狩港で荷揚げされたことがあります。

ちなみに二シンが獲れない石狩に「番屋」はあっても「鰊番屋」はありません。鰊番屋は、網元の住居と二シン漁の従事者(いわゆる「ヤン衆」)の宿泊所が一体となったもので、江戸末期以降に建てられました。全体に建物が大きくなり、網元の居住部分は豪華なつくりになっています。これに対し、石狩の「番屋」は、サケ漁の従事者の宿泊所と道具置き場を兼ねたもので、網元の住居は別の場所にあったため、鰊番屋に比べ質素なものとなりました。石狩浜にある鮭料理店「あいはら」は、鮭番屋を改装したもので、往時の鮭番屋の様子を伝えています。

(工藤義衛)

(1)田中實・前田薫徳(2002)石狩漁業協同組合史. 石狩漁業協同組合.

■発行:石狩市教育委員会 http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/ishikarifile/iftop.htm