

## 「石狩叢書第2巻」原稿見出し

### ■ テーマ 鮭の鱗

一	我が家の三ツ星	・・・P1
二	「介(すけ)」の話し	・・・P3
三	筵(むしろ)と縄は名脇役	・・・P5
四	隣人は網元、糀屋、酒屋、鉄板屋	・・・P9
五	白熊印の大長靴	・・・P13
六	高度経済発展の副作用、鮭産業の終焉前夜	・・・P17
七	漁業の大転換	・・・P21
八	北洋土産のアダツ	・・・P24
九	保護と共生	・・・P26
十	観天望気	・・・P31
十一	今は幻 若生(ワッカオイ)	・・・P33
十二	光圀公 石狩への夢想	・・・P37
十三	鮭話し彼是(あれこれ)一	・・・P41
十四	蘇った歓声「鮭引網文化再現事業」	・・・P45
十五	鮭由来の観光ポスター	・・・P49
十六	背に鮭踊る「石狩流星会」	・・・P53
十七	市民憲章	・・・P56
十八	鮭切手と風景印	・・・P58
十九	鮭話し彼是(あれこれ)二	・・・P63
二十	レガシー(遺産)	・・・P69
二一	江戸の鮭	・・・P72
二二	歴史弁天公園「先人たちの碑」など	・・・P75
二三	鮭の菓子	・・・P81
二四	石狩湾新港の鮭	・・・P84
二五	さけ太郎とさけ子	・・・P87
二六	鮭を冠のマラソン大会・石狩サーモンズのユニフォーム	・・・P90
二七	鮭節からサーモンハンバーガーまで	・・・P94
二八	「えりす」の名は鮭由来	・・・P97
二九	二〇二一年の鮭漁	・・・P99
三十	沖縄では「石狩鍋」を「ししなべ」と間違えられた話	・・・P101
	あとがき	・・・P104

三  
三  
三

## 一 我が家の三ツ星

石狩八幡神社の例大祭日は九月一五日で、この日は賑やかな日として、札幌の親戚、知人など、大勢が泊まりがけでやってくる。どの家もこの日ばかりは軒花を飾り、ご馳走を作る。母は、左隣の網元中村漁業の一番起こしより、その日穫れた中で最も大きな雌鮭を買ってくる。中村漁業の玄関先には板場があつて、シップの浅水さんが知津狩浜の定置網で獲れた魚を蒲簀（かます）と、魚箱に入れ荷馬車で運んでくる。板場に魚を広げ選別するのだが、夏網には一メートル余もありそうな手喰い（てつくい・大平目）が跳ねていて驚いたこともある。青つ葉（平目の若魚）ワタリガニは値がつかないのか、ほぼ近所に廻っていた。昼ご飯は青つ葉のから揚げが定番となり、夏休みに入る頃はほぼ毎日となる、いくら美味しくてもさすがに飽きが来てしまう。鮭鱒、平目は市場送りや地元の魚屋、行商、近所の主婦などへと数分ほどで捌かれ、我が家もそのうちの一本を浜値で別けてもらい、帰ると早々料理に取りかかるのが常だった。取り出した腹子を温めの湯に入れ、長箸四本を持ってかき混ぜると、まるで魔法にかかったかのようにバラバラとなる。手早く取り上げ、冷水入りの桶に移すと、温くぐりにより白皮化した卵皮はたちまち消え、宝石と身紛うほど透明感のある艶やかな玉が出現する。出汁醬油に浸して間もなく馴染んでくるとイクラの出来上がり。この日はご飯の上に好きなだけ掛け頬張ることが出来た。身は八宝菜に入れたり、石狩鍋だったりした。とくに八宝菜の中に普段食べることなど到底叶わぬ瓶詰め甘栗が僅かに入っている。今でも蘇るこれらの料理は我家の三ツ星だ。厚切りにした身は鎌倉漬けにして翌日の夕食に出される。みりん

の効いた漬け醤油の焦げた匂いは一層食欲を誘った。「まだ網が建ったばかりの走りだから、これからだけどさー」と我が家における季語のごとく鮭話しが食卓を囲む。言うまでもなく寒さ増すたびに脂のりも良くなり、初雪を見るころにもなると「後獲り」と呼ばれる斑（ぶち）模様婚姻色をもつ大型鮭が遡上してくる。この鮭を使った塩引は市場価値はともかくとして、味は特級品であった。身は年輪のように一枚ずつ剥がれ、光の入射角次第では薄っすらと輝く脂の膜を見ることができ。これこそ「石狩」でしか食べられない至極のものと教わった。これをして「裂けー鮭」との説すらある。（「鮭鱒類苑」●）

○資料1 中村網元の鮭捌き場

## 二 「介(すけ)」の話

父の親友で漁業を営む土橋(おっちゃん)は、来札の漁師集落に住んでいて、長男とは同級生。おっちゃんは何時も足の親指で網を押さえ、綿糸(あんぞ)を巻いた網針(あば)を口に咥えるなどして網を繕っていた。二人の会話の中で度々「介(すけ)」と呼ぶ魚が話題になっていた。私の名前の一文字なので、大人の話に敬(そばた)っていた。今は、一月初旬ともなると道南海域のサーモンフィッシングが開始され、日々一〇キロ近いキングサーモンの釣果がネットアップされる。その状況からして石狩の「介(すけ)」も日本海では極稀少と言われるキングサーモンであると、確信をもつようになった。石狩でも大きな鮭は「鱒の介ーマスノスケ」「大介ーオオスケ」「介ースケ」と呼ばれ、キングサーモンの和名が一般化されている。ただ、カナダ・キャンベルリバーで見た魚体は余りにも見事なので、それとも多少異なるような気もするが、「介」の名に相応しい魚相である事には変わりはない。

古代律令国家において地方を治める組織は、国司を守(かみ)として介(すけ)掾(じょう)目(さかん)の四等官制であり、常陸国のような大国は国司である守は実際は赴任せず、事実上「介」により治められたことから、位の高さの代名詞となり、鮭の大きいものを最上として介のと名付けられたとされている。源頼朝は左兵衛佐(さひょうえのすけ)に任官していたことがあるので佐殿(すけどの)と呼ばれていた。因みに義経は九郎判官(ほうがん)義経と称され判官の位であった。異母兄の頼朝に命をとられる悲劇から、日本人の弱者への情を表した四文字熟語「判官鼻痕(ほう

がんばいぎ」生まれている。

浜益村との合併後、地元の漁師から大きな鮭の話を目にした。一つは、沖の比較的深場を漁場としていた門脇習也さんから、「二二月頃、深場を南下する鮭の群れは、明らかに秋鮭とは違う大きな魚体で、本州にいく奴だと思う」との話。もう一つは斎藤市政の時代、市では姉妹都市のカナダ・キャンベルバー市よりキングサーモンの卵を輸入し、孵化後の稚魚を石狩小学校の子供たちの手で育て、番屋の湯の休憩室で鑑賞用として水槽展示したことがあった。その後、浜益の養魚施設で飼育したもののアクシデントにより全滅した。しかし、当時の浜益漁業組合中村組合長は飼育池から器一杯だけの幼魚を自宅近くの毘沙別川沿いにある養魚池に放っていたそうだ。それから数年経過し、キングサーモン二匹の遡上を確認したと、とある日毘沙別川に架かる欄干から秋鮭の遡上を眺めつつ話しをされた。この事業は生態系が狂うのではと、当時の市長に対し猛烈に反対したが、やはり生き抜いて故郷の川に戻ってきたとなると頬も緩む会話となった。

○資料2 浜益キングサーモンの遡上した毘沙別川

### 三 筵（むしろ）と縄は名脇役

自家製の鮭塩引造りは、風通しがよく寒い裏倉庫の叩（叩き）に簀子（すのこ）が敷かれている処で作業をしていた。まず、鮭に粗塩をまぶし水気と臭みを流す、数日後取り出した鮭を洗い流し追塩を振る。必要に応じて繰り返しと塩引の下拵えは終わり、後は鮭自体の重みにより水分が次第に抜け熟成を迎えるのだが、斑（むら）が生じないように積み替えしたり追い塩などの「手加減」「塩梅」などの作業を行う必要はあった。そのためにはかなりの本数を、吸収性の高い筵で囲み、所謂山漬けにしていた。中でも寒塩引用は塩を手でウロコ一枚一枚、内腹にも擦りこぐ念の入れようだった。新巻は甘塩で脂もほどよく回った頃合いをみて食べることはできた。しかし、寒塩引は、江戸時代からの伝習である塩と月日をかけて旨味を引出すもので、年明けを待つて漸く寒の冷水で生出しを始める。この作業は、家々の好みもあって日数に多少の違いはあるものの、これが個性として味わいを生む要素でもあった。わが家は凡そ三日から五日程で、日に何度か水を取り替え生出しをしていた。水桶を持ち上げる力仕事は男の役割だとして、中学生の頃から手伝いをした。その後二日程寒風にあてたうえ、倉庫の通路に吊るし、乾燥すると次第に脂が浮いて熟成色となっていく、食べ頃は数ヶ月後の初夏となるが、私は、我慢しきれなくなりカッターナイフで未熟の身を削り食べては叱られたものだ。（ミディアム寒塩引はパンチエッタのように火を通すと秘密の味に化ける。）手間と時間をかけた石狩市ならではの伝統の逸品である。市観光協会では数年前より石狩場所請負人村山家の古文書などを参考に製造、販売をしている。地元鮭専門店の佐藤水産は二〇〇年前

の技法で、年に数百本程度を限定販売している。鮭料理の老舗金大亭の台所天井にある干場は、歴史を感じる空間で、干し上がりの季節を迎えると、身は熟成された焦茶色は至極の味へと誘う、一景だ。一方、新巻は、塩蔵後ひと月ほど経つと脂がいい具合に回りはじめ、外は吹雪きで買い物に行けない時などは、焼くか、粕三平汁にした。これら食文化は縄文からの知恵と自然界に存在する微生物、必要な触媒等の偶然な関係性が重なり育ててきたもので、これからも絶やしてはいけないものの一つである。

江戸時代、「石狩十三場所」と呼ばれる石狩川筋の網場から捕獲された鮭は、元場所の石狩運上屋を回し江戸、大阪などに送り出された。三月ほどかけ江戸に着いた塩引鮭は、荒波に揉まれ熟成鮭としてさらに美味しくなっていたと言う。この塩引のなかでも荒巻（新）は、北前船などの下り荷のクッション材にした荒縄を使い、塩まわりを均一に仕上げるため鮭に巻いたものである。因みに、信州佐久地方は海が無いこともあって、特産の鯉で荒巻をつくった。秋獲りの鮭を正月前に江戸市中に届ける海上物流機能の整備は、米原一軒等により東北の米を大阪、江戸に向け安全に送達するための航路開設が進んだこともあり、北前船などの発達を促し、海路整備は急激に発展した。こうしたことから幕末、明治初頭にかけて、鮭塩引も次第に庶民の口に届くようになったと言う。最近でこそ、新巻に熨斗を回す慣習は薄らぎつつあるものの、縁起の良い魚として歳暮には欠かせない一品となっている。勿論、お節（せち）の中でも特級品であったことは言うまでもない。

昭和四〇年（一九六五年）頃、横浜のクロネコヤマトでお歳暮品の自転車配達をしたことがある。バイト料はハンカチも一個、新巻も一個に変わりはなく、担当エリアに新巻の伝票が回ってくると



「どうしてこんな嵩張る新巻を重宝がるんだろう」と思わず愚痴ってしまった。石狩生まれとして、なんと罰当たりなことを口にしたものだ。と今さらながら恥いる思いだ。

塩引は、翌年夏ころになると香（塩）が吹きだし表面も白くなる「猫またぎ」と呼ばれるほど辛塩っぱい。祖父は、真夏の少し食欲が落ち気味の昼食（ひるげ）、ご飯に冷や水をかけ、箸の先に僅かばかりの猫またぎの身をのせ、香の物は沢庵を生だしのうえ、水を掛けながら揉んで塩気を抜き、生姜おろしに醤油を少々かけ、シヤキツとした漬物一品のみ、正座して、両肘を上げぎみにかっぼじていた。箸の置きしな「よし」の声とともに膝を叩き、威勢よく立ち上がる姿を幾度となく目にした。粗食と言うよりは、仕事の合間に勢いで流し込むファストフーズであった。猫またぎは昨今の熟成ブームのなか再評価されているらしいが、健康志向の性か店頭ではほとんど目にする事はなくなつた。腹子は塩蔵筋子として自家製が一般的で、年を越し塩っぱくになると筋子をガーゼに包み、酒粕をたっぷり塗ると数日後には塩分が緩み、円やかな味になる。酒粕の甘みも加わり兄弟競つて箸をつけたものだ。今と比較すると鮭も大きくて、当然のこと筋子も凡そ一割増し位もあつたらうか、学校の弁当には食べきれないほど入つていた。同級生には漁業関係の子も多くいたので、大概弁当には入つていたのだが、今では大層贅沢な弁当と言うことになる。季節も遅くなるとヤニがでて歯に絡みつくほどになり、納豆弁当の方が美味しいと思うこともあつた。

塩数の子、干数の子、ハタハタ・ニシンの糠漬け、身欠き鯿、鮭やハタハタの飯寿司などは大切な越年用保存食であつた。初冬の季になると家ごとプライドをかけて作業に勤しんでいた。出来栄えを互いに交換する慣しもあり、町内ごとにも風味の違いはあつたように思う。向こう三軒両隣の

小さな食文化圏とでも言うことなのだろうか、それにしても塩分過多の食生活で、その頃の平均寿命は六〇歳台後半（厚生労働省完全生命表より）も肯けるといふものだ。しかし、塩や麴で旨味を引き出す手法はどうして手にしたのであろうか。四季に暮らし、南北に長いことも一因と考えられるが、弥生時代に米と出会ったことにより食環境のベクトルが大変化し、現在に繋る食文化が形成されたと想像できる。

○資料3 荒巻鮭

#### 四 隣人は網元、糍屋、酒屋、鉄板屋

昭和二、三十年頃の八幡町は、小さな商店街ではあるが、市井は賑わい、生活するには十分なほどの異業種商店が軒を連ねていた。近所の細川糍屋さんは、糍室（こうじむろ）を備え、製造兼販売店を営んでいた。糍は国産と言はれるほど和食にとり極めて重要な役割を担ってきた。とくに魚の産地である石狩にとり、身近に作りたての糍があることは、それだけ美味しいものを口にするこ  
とができたと言うことである。

糍屋の親父さんは寡黙な杜氏で、温厚な職人風な方だった。朝まだ暗いうちから作業は始まり、米を蒸し、糍菌を振りかけ、長さ六〇センチ前後深さは一〇センチ余の木製長箱に、ご飯を敷き、それを粘性の泥で固めた糍室（こうじむろ）に重ねていくと麹菌が花を咲かせて、糍へと育っていく、室中温度は何度くらいか覚えはないが、かなり温かだったような気がする。水分が飛ぶとへらで剥がし、袋に詰めて出来上がり。「この糍だから何を作っても美味しいのさ」と料理名人を自負する近所の母さんたちは我がことのように誇らし気に話すのは面白かった。一月大陸から寒気のもとなった縦縞の高気圧が張り出してくると雪曇日和が続く。すると町中何かに急かされたように飯寿司用ハタハタ漁の話題でもちつきりとなる。要は買い時により魚価は大きく変動するので、まるで仲買人のように日々の漁獲量、魚体、新鮮度、魚価などの情報が飛び交った。買入れたハタハタは生（いき）の覚めないうちに頭と内臓と血合いを落とし、大きな樽やバケツなどに冷水を流し込み、一週間ほど晒すと第一段階を終える。この作業はサルモネラ菌中毒予防のための伝統的必

修科目であつて、念には念を入れて血合の処理をしていた。同時に山漬けにしておいた鮭の塩引から数本取り出し一口サイズに包丁を入れ、同じく冷水で徹底的に晒した。いく日かけて、人蔘、大根などの野菜を夫々の役割ごとのサイズに切っておく。

鮭桶、ハタハタ桶ごとに漬け込みを始める。まず、初夏採れの塩漬け若笹を敷き、その上に魚を並べ、野菜と糍、我が家は米の専売店でもあつたので、特製お粥と、隣の山大商店●から購入した日本酒を少々ふりかけるなどして、手際よく漬け込んでいた。毎年三〜四本ほどの桶が並んだ。一月二日の初売りに、十二時を周ると同時に戸を叩き、来店される常連さんがいて、問屋から歳暮で頂いた薦被り（こもかぶり）の樽酒を振る舞う習慣があつた。その際の肴にするため、少々多めの桶数だった。温度の安定している納屋の奥に並べ置くが、それからも大変で、桶の適温調整や被ら（かぶら）の張り具合をチェックし、時には発酵を進めるため毛布で囲つたり、重石により水加減をコントロールするなど、大層手間の掛かる食べ物である。兎に角春の生鯿まで食いつなぐ、越冬食品として鮭、鯿、ハタハタは徹底的に活用していた。

私は幼い頃からの釣り好きで、古川や北丸棧橋で、鮎、鯛、川蟹などを釣り、腕を磨いていた。八月後半、片口鰯に誘われるようにサバ、フクラギの陸（おか）よりが始まる、そこでは石狩川の恩恵を受け、大量発生したプランクトンに引き寄せられた片口鰯の大群を追い、乗っ込んでくる鯖、フクラギなどとの、命のドラマが演じられている。役場に就職してからは、シーズンを迎えると、定時に仕事を終えるや否や、漁師の船を借り、沖で竿を出した。釣果の鯖、フクラギ、ソイなどを、その都度一斗樽に並べ、多めに塩を振りかけ、鮭、ハタハタ同様飯寿司にしたが、鯖以外は身が柔

らかにあまり宜しくはなかった。

健康維持のためには、生まれ在所の地で作られた物を食べることを至上とする仏教の教え「身土不二」は、輸入食品が溢れ、国内物流システムの発達した現在、一層その価値を高めていると考える。昭和二〇年代は、食べ物の殆どは地の産品で、毎日お膳にのる味噌汁さえも、土地の大豆を使用した地味噌である。細川糍屋の味噌は、熟練した作業の過程を経て、メーカー販売品とは異なり、大豆をすり潰した際残る。粒々が個性を醸し出している田舎風の味噌で、早春の厚田産「ほとけの耳」との相性はことのほか良く、その風味は記憶の引き出しに、しっかりと収めている。味噌の仕込みは力仕事で、私も高校生の頃から手伝いに呼ばれ、小遣を頂けることは織り込み済みとして心待ちにしていた。勿論、半人前にも満たない役立たずを、糍屋の母さんが気を回してくれてのことである。蒸した大豆をミンチ状にし、驚くほどの塩、糍を加え真四角な小さめのスコップで「よーし」の声がかかるまでひたすら混ぜ捏ね、大きな味噌樽に投げ入れると、ひとつの行程を終えることになる。後は年を跨いで熟成させるのみである。否、私が知らないだけで製品に至るまでには想像もつかないほど手間をかけていたと思う。熟達の伝統技術を私如きが解る訳がない。

祖父は、石狩川に沿って谷内だもの木を植樹し、ちよつとした河川樹林帯の体を成していた。(昭和五一年築堤により移転の際、八幡公園に一部を移植)この小さな木陰に、近所の誰が誘うと云うこともなく三々五々集まって、時には涼み、ジンギスカンで栄養を補給し、秋季になると生鮭の半身やサバをブレキ板の上に乗せ、周り近所の畑から手当たり次第採ってきた野菜を敷き、地の味噌ダレを加えながら混ぜ込んでいくと、香ばしい味噌の匂いが食欲を一層誘った。チャンチャン焼き

の元祖と言えるほどしっかりとしたレシピではなかったが、現在では郷土料理としてセットで製品化されるほど拡がっているらしい。

これらは台鍋が石狩鍋へと進化したように、漁師達の浜めしから発生したものであり、手が空くとその場で頬張るファーストフードだ。味噌は主役の旨味を引き出す、千年以上の歴史を有する優れものであり、とくに細川麴屋の味噌はその都度樽出しすることにより、熟成品ではあるものの、さらに生きがよく豊かな香りを保っていた。この味噌で包んだ焼きおにぎりは、にじみ出てくる甘みもあって子ども達の人気度は高かった。

○資料4 サケの飯寿司

○資料5 石狩川河畔話のブリキちゃんちゃん焼き

## 五 白熊印の大長靴

本州から漁期にやって来る漁夫は、春の鯺漁を終えると厚田の漁場から石狩に移り、鱒、平目の夏網仕込みから鮭漁が終る頃まで稼いだ後、家族の待つ故郷へと帰る。八幡町の商店街には「喜楽」「松木」など数軒の料飲食店があり、渡船の最終便一二時頃になるとホリカモイの酪酊集団が賑に引き上げていくのを布団の中で微かに耳にしていた。店のシンボルだった白熊印の大きなゴム長靴は、子どもなら半身から胸の辺りまでスッポリ入るほどで、店先に置かれていた。「田岡の長靴」として親しまれ、中学校の同窓会で、懐かしさを込めて話題となるほどだ。しかし、長靴はよく紛失した。と言うのも酔いのまわった漁夫たちが川向いへの帰りしな、わざわざ渡船場まで担いで待合小屋に放置したからである。翌朝、渡船や通りがかりの人から電話が入るとリヤカーを引いて取りに行くのだ。何故、この重い物を数百メートルも担ぐのか、悪戯にしても不思議な行為だった。近所の友達とも長靴の周りに集合し道路遊びを楽しんだ。様々なエピソードをもつ長靴は、誰もが触ったり、何となく構ってみたくなる、通りのマスコットであったのかもしれない。漁場のきつい労働による疲れの中に、酔いもあつての戯けに、暫しの癒しを感じたのであろうか、今なら理解でき無い訳でもない。

石狩川の河口から二キロ程上流左岸に、ホリカモイの鮭捕獲場がある。ここは、役場のある本町市街の北側八幡神社の近くにあった。数十名からなる大掛かりな引網漁場であった。店ではゴムガッパ、長靴、ゴム手などを納めていたので帳場さんから注文の電話が入ると、引網の様子を見るの

が大好きだった私は、父の後についていくことが多かった。当時、既に捕獲高に陰りを見せ始めていたものの、観光客は、大勢押し寄せ、それに誘われるかのように引手の声も一段と上がった。始めは引き上げ機にかかる負荷は大きく、喘ぐような動きで、漁師もゆっくりした調子で「オースコイ」の掛け声に呼応して網を引きあげるが、最後の袋網をまとめる頃から「エンヤエンヤ」のスピードのある掛け声となり、鮭の銀鱗に歓声が上がったものだ。ホリカモイへ行く途中に季節限定の観光食堂が並んでいた。父と同級生の藤井さん（のち築堤で移転した際、我が家の隣となった、サ―モン藤井さん）の食堂は、海水浴場の海の家を終え、鮭の引網シーズンに入ると川淵に臨時の鮭料理屋を開設した。父はホリカモイの帰り、よく立ち寄って世間話しをしていた。当時、石狩鍋の料理店は季節になると臨時開業の店も加わり両岸で三、四十軒にもなっていた。二人は昭和二六年（一九五四年）廃校となった若生小学校の徒競走の選手で、他校に遠征し負けたことはなかった。うだが、余程思い出に残っていたとみえ、店先や観光食堂でも飽きもせずこの話題で盛り上がっていた。学校対抗徒競走は運動会のメインイベントだったらしい。お陰で東小学校卒のわたしでも、若生小学校の校歌か、応援歌なのかは分かりはしないが、今でも口遊むことができる。「北斗の星の星座に集う 若生の学校の今春たけて・・・麗しや花咲く母校」

その頃まだ石炭産業は存続していた時代で、貸切バスを連ねて石狩鍋を食べに来たものだ。休日ともなると店から溢れるほどの来客となり、上り口の靴は玄関だけでは揃えきれなくなり、道路に飛び出していた。近所の女性は手伝いに忙しかったことなどを鮮明に記憶している。

昭和二九年九月（一九五四年）発生した台風一五号（洞爺丸台風）は石狩沖を北上し、未だ貧弱



な建て付けの時代にあつて、三〇メートルを超える吹き返しの突風は、小学生の私には生涯忘れることのできない恐怖の体験だった。幼い兄弟三人で風圧により膨れ上がる窓を押さえ、震えながら朝を迎えた。父は消防団員として出勤し、窓枠に板を打ち付けたり、ロープと杭で屋根を押さえたりしたとのことだった。翌日登校すると小学校の屋根は吹き飛び、私たちは信教寺に集まったものの、前広場の柳の巨木は倒れ、根は剥き出しとなっていた。騒がしい雰囲気の中で無論、勉強どころではない、その内、青函連絡船が沈んで犠牲者が多数出た、岩内では大火もあつて街の殆どを焼失したなどの情報が届き出した。その日の午後、川に行くど何隻かの船が舳先を出して沈んでいた。父は「ホリカモイで鮭が獲れ過ぎて大変なことになっている」と、店にある長靴、ゴムガツパなどをリヤカーに積めるだけ積み込んで小走りに向かった、後を追って捕獲場に着くと騒然とした状況だった。網を引き寄せることが困難となるほどの大漁で、手網辺りでは漁師が川に入り、鮭一匹ずつごぼう抜きにしていたことや、上陸用舟艇を改良したような鮭を入れる鉄製の大函を川辺に置き、中は鮭でいっぱいとなっていたことなど、それまでにまったく目にもすることもない光景だった。台風で川水が大量に出たことに加え、大時化による海の変化を察した鮭は一勢に遡上を始めたと言いた。日頃、網の投入は、対岸の渡船場下から河岸近くまで大きく廻っていたが、この日ばかりは引き揚げを容易にするため小回りにし、休む間もなく網入れをしていた。まちからの見物者、にわか漁師、飯方など誰もが興奮気味に見えた。納品業者の伴として奇しくもこの歴史的光景の立会人となっていたのだ。この日昭和二九年九月二七日（一九五四年）を境にして石狩川での大漁を二度と見ることはなく、衰退の一途を辿ることとなった。この頃、昭和二十七年から三〇年にかけて国から

の強い通達により、内水面の流し網漁業は廃止となり、内水面鮭引網、海面定置網、北洋漁業などに活路を見いだすなど、石狩漁業史に残る大転換期を迎えた時でもあった。ホリカモイの帳場にいた平一雄君のお父さんは、息子の中学卒業を待たずして札幌へ移転する決断をした。来札の土橋俊輔君は流し網の禁止を機に、札幌に転居していたので、同級生二人は鮭漁の衰退と共に石狩に想いを残しながら転校していった。

○資料 6 田岡商店の大長靴

○資料 7 洞爺丸台風の翌日のホリカモイ鮭漁場（教委に確認）

## 六 高度経済発展の副作用、銚産業の終焉前夜

昭和三十九年（一九六四年）より四年間、東京で学生生活を過ごした。上京した年は東京オリンピックの開催年で、「世界に追いつけ、追い越せ」日本をアピールする絶好の機会とばかりに、正にオリンピック一色だった。都市インフラ、生活環境の急速な改善やカラーテレビの普及、ファミリー向け自家用車の出現など経済成長の急進は、人口の集中化を促し、横浜で新規採用の教員不足とあって、教育実習の打ち上げの際、校長先生から「何とか神奈川県教員採用試験を受けて欲しい」と頼まれるほどだった。学生対象のスカイメイトで飛行機の利用も可能となり、札幌―東京間の移動時間を一八時間から二時間程へと、ひとつ飛び、開業した新幹線はビジネスマンや観光客で満席となるなど、まさにオリンピック景気を肌で感じ、時代の変革を体験した。

その一方で、急激な経済成長の副作用は劇薬のごとく市民生活に襲いかかってきた。通学の度に電車から目にする多摩川は、化学洗剤によるシャボン玉のように泡が漂う汚染川で、京浜工業地帯のど真ん中に住んでいたのも、光化学スモッグによる喘息、眼痛やチカチカする不快感、晴天になるとオキシダントは高濃度となり、健康被害を避けるため、屋外からの退避を促すサイレンの吹鳴におびえるようになっていた。事態は子どもたちに及ぶ深刻な状況であった。さらに、清流水の貯水量を超える人口急増により、真夏の水需要期に飲み水ですら計画断水しなければならず、公害問題は生命におよぶ身近な出来事であった。経済成長は世論の同意事項とでも言うがごとく拡大路線を走り続け、GDP世界第二位の経済発展は随所に歪みを露呈しながらも、生活環境の進展など、

恩恵も大きなものがあつた。ふたつの課題をどのようにバランスを図るか、この悩ましい問題は、今に至り地球規模の環境問題へと、一層深刻度を増している。今日の新型コロナ対策とも相似して、世論は厳しく政策判断を求めるのは当然のことと言える。只、文明の進化の歴史は困難を克服する過程に、蓄えたエネルギーを吐き出しており、科学は素晴らしい回答を生み出した。昭和三〇年代になり水俣病は大きく報道されるようになり、鮭の遡上した阿賀野川でも水銀被害が発生した。しかも関係法令の整備は遅れ、目を背けたくなる症状から「イタイイタイ病」「猫踊り病」と痛々しい呼び方で知られるようになった。昭和四三年（一九六八年）石狩町に就職すると、石狩川も全国の都市内河川の例に漏れることなく、ひどい状況であることを知った。既に昭和三七年（一九六二年）石狩川の漁業被害対策のため、汚濁負荷軽減措置などを求めた「石狩川漁業被害対策協議会」が設立されていた。この頃は海も川も鮭の姿はほとんど見ることができなく、学校では疫病を心配して川の遊泳を絶対禁止とするほどであった。

石狩川・茨戸川の汚濁要因は札幌市、旭川市など流域都市の生活雑廃水、製紙工場、酒、味噌工場の廃液・都市ガス製造後のコールタル廃液、食料品加工工場の排水、河川工事等による浮遊状物質の高い排水などによるものである。北海道は、河川水の定点検査を実施するようになるがBOD、COD、SSなど主要検査項目の数値は環境基準値を遥かに超える危機的な状況を示していた。とくに、茨戸川は閉鎖性水域特有の栄養塩類（リン、窒素、カリウム）による富栄養化が著しく進み、アオコの大量発生による悪臭、人体への影響、公魚（ワカサギ）の餌となる珪藻類の減少、藍藻類がえらに付着することによる大量死など被害は大きくなり、ヘドロに溜まった糸ミミズを定

期的に動物園に出荷するまでに劣化していた。石狩川は本来、遅くとも年明けには結氷するのだが、自然河川に存在することの無い汚濁物質などを含むことにより、破壊された不凍河川へと変化していた。夏になるとパルプ廃液は魚網に粘着して悪臭を放ち、乾燥すると紙に戻り網目を塞ぐため、乾燥前に洗い流す作業が必要となる程だった。北海道公害防止研究所（現北海道立総合研究機構）は鮭の体内に取り込まれた有害物質の含有検査を調査するため、特別採捕の許可を得て、灯台下で引網を掛けたが、分析に必要となる尾数を確保することすら困難な状況であった。石狩川は、桜の季節頃になると、のぼりチカや白魚、五里、トンギョなど小魚の遡上期に入るが、汚染された川には魚影も薄く、何時もなら街中にチカ、ゴリなどの小魚を煮つめる、甘く漂う匂いも次第に遠のき、後年の河川浄化事業と孵化事業による復活まで長い冬の時代が続いた。

昭和四八年（一九六八年）長期にわたる地元運動が次第に世論を形成し、茨戸川環境保全対策連絡協議会が開発局、北海道、札幌市、石狩町により創立され、計画的且つ総合的な対策を講ずる本格的な総合対策が動き出した。流域下水道の整備を始め、川の流速を確保するため豊平川水系からの導水事業（現在は「第二期水環境緊急行動計画」清流ルネッサンスの採択を受け、石狩川からのポンプアップによる導水となっている）アオコの除去など幾つかの事業は進んだ、しかし、長期に亘り札幌市域などの汚水に含まれる、様々な物質の沈澱物はヘドロとなって五〜六メートルほど堆積し、そこから栄養塩類が融出することから、既に生活雑排水の浄化だけでは回復不可能な状況となっていた。総合的な抜本的対策として、ヘドロを除去しない限りアオコの発生を抑えることはできないことを知った石狩町、石狩漁業協同組合、石狩農業協同組合は諦めに似た感情すら抱いたが、

石狩川開発建設部の清司係長等（後、札幌市長選に出馬）は一〇〇万立米以上あるヘドロの除去事業に果敢に挑んだ。大蔵省（当時）への現況説明に、町の職員を同席させるなど異例とも言える行動に出た。全国的な河川浄化政策の高まりを受け、富士川のパルプ廃液公害からの対策としてモデル事業が実施されたことなどもあり、昭和五三年（一九七三年）遂に除去事業は始動することになり、以後二三年に亘る歳月を費やし、平成一年（一九九九年）竣工となった。これらの総合対策はようやく功を奏しアオコの発生を抑え込むことに成功した。当時を振り返ると都市公害は技術力、経済力と共に、加害者と被害者が共に住民であることなど、ややもすると第三者的思考におちいりがちな問題であるだけに、故郷の川を生き返らそうとする強い信念に勝る力はなかった。茨戸川河畔の花畔に住まいして、川漁師の斎藤正嗣漁業協同組合副組合長は三十年以上に亘り挑戦した素晴らしい川漁師さんであった。

○資料 8 石狩川汚水対策協議会設立総会（教委確認）

## 七 漁業の大転換

「石狩さけまつり」は昭和三二年（一九五六年）に始まり、観光客は元より町民の祭りへの参加もあって、石狩町最大のイベントへと成長していた。当然、見せ場はホリカムイの引き網であり、味は石狩鍋である。鮭の引き網はドラマを見るように期待感を高めるプロローグと言える網入れから、クライマックスは銀鱗が跳ねる袋網を手繰る場面だ。観光客は半ば興奮状態のまま、次のお目当て石狩鍋へと足を運ぶ。しかし、鮭の水揚げ高は年を追うごとに少なくなり、採卵用の特別許可により続けていたホリカムイの地引網も、昭和四五年（一九六五年）廃止となった。沿岸鮭定置の漁もシーズン通して数千匹以下となるなど不漁が続いた。極め付けは昭和四九年（一九七四年）の五二〇尾である。このように鮭産業の将来は不透明感が充満していた。昭和四六年（一九七一年）さけまつりに提供する鮭の確保も困難となり、遂に中止に追い込まれ、しかも、鮭以外の漁も低迷し、先行きは極めて困難な道を歩まざるを得ないであろうことは誰の目にも見えていた。漁業の担い手たちは、地方から都会へ移る時代の流れに抗うことも出来ず、多くは札幌へと向い、町では兼業として養豚を奨励したものの、餌の問題、悪臭公害対策など経済ベースとは成らず、漁業者の高齢化など多くの課題が一気に噴出する状況となった。

この様な中、一〇〇年の悲願とも言える港湾建設を盛り込んだ「第三期北海道総合計画」が閣議決定された（昭和四五年（一九七〇年）七月）。しかも、本道経済の牽引役を担う、港湾の背後に大規模工業・流通基地を開発する巨大プロジェクトである。町中に大激震が疾ったことは言うまでもな

く、明治一二年（一八七九年）北海道開拓使のお雇い技師ヨハン・ユダート・ファンゲントによる石狩河口港のプランから百年余、待望久しい港湾の実現であり、取りも直さず石狩の大転換機となるもので、正に「その時、歴史は動いた」とでも言える。折しも、戦後の食料増産の命題のもと進められてきた稲作も、米国の食料輸出戦略をうけ、小麦食品の普及は、主食などの多様化を生み、米余り現象は、田圃の減反・転作による生産調整へと想定外の方角へ歩み出していた。石狩にとつて「第三期総合計画」は町のブランドデザインを根底から転換・見直すものとなり、同時に第一次産業のビジネスモデルを創造的に捉えるチャンス到来ともなった。

しかし、現実には石狩湾新港の着工は小樽市との調整に時間を費やし、遅々として進まず北海道の単独管理のもと「港湾計画」の策定など諸準備が進められ、昭和四五年五月（一九七〇年）町村金五知事より石狩町の行政区域の一部を小樽市へ割譲するウルトラ裁定が出され、漸く港湾整備事業が本格的に始動した。しかし、このプロジェクトは難題を山のように抱えての船出であり、多くの関係者の方々は、一つひとつ課題解決に向けた努力を重ね、遅々たる歩みではあるが着実に進展していった。当時、私は担当課に在籍していたものの、田中實課長が毎晩最終バスで札幌から帰ってくることを良くは理解していなかった。能天気な部下を抱え孤軍奮闘された田中課長に、今更には思うのだが、疎む思いでいる。（新港の草創期から第一船入港までについては、「石狩川河口地域開発史湾概説年表」 二〇一八年三月発行 田中實（編著者）に詳しい）

壊滅的な状況に近付きつつあった漁業は、港湾の東側に漁港区が設定され、四・九九型漁船の物上げ場、漁協事務所、荷捌き場、冷凍保管庫などのインフラが整備された。幸いなことに、この頃



より鮭孵化事業の成果が見え始め、漁獲高は次第に右肩上がりに転じ始め、水質汚濁対策も流域下水道事業の進展を始め、関係法令の強化、高度処理技術の導入による負荷軽減など環境基準（BOD・PPM）の達成に期待をもてるほど回復基調に入っていた。漁港からの出漁により操業日数が増え、飛躍的に増えたこと、漁業補償などの自己資金による設備投資、狭海域となった漁場の適正漁家数への削減調整など、組合員の身を切るような取り組みに、覚悟を窺い知ることができ、新港建設は漁業の未来をポジティブなものへと誘導したことに違いはない。

忘れてはいけないことは、漁港区は港湾法により利用上の制限はあるものの、開発局小樽開発建設部、管理組合など関係諸官庁は、ほぼ漁港と同様（港湾―国土交通省、漁港―農林省）の機能確保に努められたことである。今日、漁業協同組合前の物揚げ場で作業する若い世代の漁師達によって、日に何千本の鮭を水揚げする光景を目にする時、先人達の重い決断のお陰であることを再認識する。

○資料 9 第2回石狩さけまつりプログラム

○資料 10 第三期北海道総合計画新港計画図

○資料 11 東埠頭漁港区

## 八 北洋土産のアダツ

ゴールデンウィーク前後になると北洋鮭鱒漁業（昭和七年（戦争で中断）昭和二十七年再開）に向かう漁師達は、支度のため店への出入りが増えてくる。店先の椅子に腰掛け「何度行つても函館までは船酔いするんだ」とか、時化の様子や網を揚げ始めると長時間操業となり、空腹で倒れそうになったことなど、過酷な北洋談義で盛り上がることは度々であった。店では出漁のご祝儀として、日本酒、一反一二本取りの特製和手拭い（漁師結び、ほっかむりを容易にする長い手拭い）お饅頭、長靴などを用意し、お盆のころの無事帰港を願いながら手渡していた。この頃、小学生だった私達は、出港日が近づくとう校では、葦の茎に手書の日の丸を貼る、小旗づくりの工作が始まる、当日、それぞれ自作の旗を振りかざし本町渡船場横の棧橋に向かうと、既に石狩丸は満船大漁旗で飾られ、大勢の見送り人が集まっていた。いよいよ出港となると色とりどりの紙テープが投げ入れられ、見送る人、甲板で手を振る漁師双方とも思いは同じく無事故、大漁での帰港であった。

夏休みになると禁止されていた石狩川での水泳に浸かる毎日だったが、北洋から帰港して着棧した石狩丸の船橋（ブリッジ）からの飛び込みや、川を横断するなどして男を磨いたものだ。石狩丸から荷下ろしされた鮭鱒の塩引は、棧橋に箆を敷いた上に並べられていた。悪童どもの誰が言い出したか思い出しようなないが、塩引のエラから指を入れると美味しい肝があるとの情報の流れ、漁業協同組合の職員達の目を盗んでは代わる代わる抜き取って齧りながら、また泳いだ。現在、鮭料理店の金大亭では、鮭の心臓は本場でしか味わえない高級品として扱っている。それもその筈、心

臓は鮭一尾に一つだけしかない貴重部位なのだから当然のこととも言える。さらに、私たちにはもう一つ北洋帰りのお土産があった。「帰ってきたよー。」と真つ黒に潮焼けした顔で、報告方々新聞紙に包み、脇に抱えて持参したのは紅鮭の「アダツ（チ）」（鮭の身を三枚に割り干したものの、アイヌ語（北海道方言辞典）だった。乗組員の土産用として、紅鮭を割って機関室に干したと聞いている。マシンオイルと排気臭が染み付いた、複雑な癖の強い風味であったが、食べ始めると止まらなくななり、貴重な味を楽しみにしていた。食い意地の張っている私は「叶うことならなお腹いっぱい喰ってみたい」と思ったものだ。今はあの匂いすら嗅ぐことは不可能な幻の干し鮭となったものの、「アダツ（チ）」を、北洋鮭鱒漁業史のなかに残す価値は十分あると思う。

○資料12 北洋土産のアダツ

## 九 保護と共生

アングララーにとって、釣りの聖書と言われる「釣魚大全」(アイザックウォルトン著)は、一六五三年初版発行の古典で、文学的欲求をも満たす名著として評価は高く、幾度も読み返す読者は多い。定めし釣り版「五輪書」と言うべきものであり、日本においても昭和六年(一九三六年)平田禿木の翻訳や「露伴と釣り」の著者永田一脩、森秀人、開高健等多くの著名人により翻訳等がされている。愉快なのは「釣魚大変」(破廉拳一・矢張双著一九九九年朔風社刊)と言ったパロディ風なものまで出版されている。しかし、いくら釣りの指南書、哲学書を読んでもみたところで、実際にオン・フィッシュともなると、沈着冷静であるべきところだが、無自覚の内に己の本性に従順な釣り師となり、凡人のなしたるところのビックリ合わせを、懲りずにも繰り返してしまう。結果は、バラす未熟者である。実のところ大概の釣り人は似たり寄ったりだろうと思っている。それ故、釣りは哲学、文学、文化人類学、心理学と多様な分野でテーマ性を有し、人生の比喩として取り上げられることも多い。石狩市民図書館に厚田村出身の作家子母澤寛の「さかな釣り」と題した自筆原稿が展示保存されている。作者は釣り好きとみえ、リアルな精神描写をされている。ビギナーズラックを体験し、慢心の釣り師気取りでいると、次は長期のスランプに墜ち、晩年ともなると欲が抜け、同時に竿先からも殺気が消え、不思議なことに再び釣れだす、釣人の心境を短文にまとめあげたもので、釣りの奥深さに触れながらも、人生のあり様を暗示している。語りかけているような平易な文体で書き下ろしている、展示の際はぜひ足を止めて原文を眺めてはいかががでしょうか。

ところで、近年、釣りの世界に投げ掛けられている難問は、自然との共生とアングラーの死生観についてだ。日本の釣り文化に、リリース行動の思想は無く、江戸時代、豪商等によるマタナゴ釣りは、釣りの美学を求めた例外と言っていないだろう。日本ではむしろ命をつなぐ食べ物として魚の生命を頂き、とことん喰らい、使い尽くす、即ち「往生」を遂げていただくことが慈しみの心であるとした考え方が一般的である。無益な殺生を禁じ、命を頂けることは「有難い」とする感謝の思いは、縄文人から継承された生活感であり、精神性である。八百万の神、仏教思想を根底とした倫理観でもある。故に、魚のキャッチ&リリースは魚を傷つけるだけで、生命を愚弄しているとさえ思われていた。近年、アメリカ、ヨーロッパのゲーム性に重心を置くフィッシングが若者層でブームとなり、彼等から「キャッチ&リリース文化」は拡がり始めている。いつの間にかヘラブナ釣りは、琵琶湖周辺を除き、リリースが一般化している。海魚では、釣り番組に出演のプロアングラー達による南海の巨魚、ハチマル真鯛、バス、シーバス、トラウトなど限られた領域に止まっている。鮭鱒のリリースとなるとカラフトマス、アメマスまでで、やはり美味しい鮭、桜鱒、チップなどは捕獲優先の釣りとなっているのが実態である。それどころか、鮭はシーズンも短いうえに、道内の砂浜海岸は、ほぼポイントとなる身近な釣りであり、海岸にはいざ勝負と、お盆の頃より竿が乱立する過熱ぶりである。こうなると釣りでなく漁ではとの見方もあるのは肯ける。最近はやイトタツクルにルアーやウキをつけたフカセ釣りが広まり、漁港や制限のない河口域でファミリー層の姿も見かけるようになってきた。今の時代こそ、釣果を競う釣りから、持続可能な釣り文化へと、産卵期を避けるか幼魚のリリースなど、柔軟な思考と実践が求められている。私も自戒を込め、そうあ

らねばと思うようになりつつある。釣り仲間でサクラマスの稚魚を購入し、浜益の小河川に放流するなど、目立たない事業を根気よく取り組んでいる方々がいる。釣りに同行すると、彼らは実に「愛」の深いアングラ―達であり、何よりも静謐性を感じることが出来る良き釣友達である。このような共生の考え方に共鳴して、放流事業グループに新たに加わった方や石狩市も支援するようになったと聞いている。

石狩川は、江戸時代松前藩や幕府の直領地で鮭の漁獲は優に一〇〇万尾を超えていた。(二〇一八年度までの過去五年間の海面定置網鮭漁獲量は平均約三五万尾)。幕末に荒井金助が石狩役所の調役並として赴任し、「石狩御改革」に取り進む中で、発寒、琴似、篠路などの支流を鮭の種川とし、保護対策を図ったとされている、荒野を駆ける大河に何を見定めたのか、鮭の種川文化は奈良時代の風土記に出てくるもので、普遍的価値は時代を跨ぎ文化として営営今日に受け継がれている。

現在、内水面の鮭漁は基本禁止で、石狩川は、シーズンに入ると河口から左右五〇〇メートルの海域は釣り禁止となっている。厚田川も同じく禁止河川であるが、浜益川は鮭の調査河川として忠類川(二〇二一年は中止)と道内二河川のみ鮭釣りの許可を得て可能となっている。このところ釣りは若年齢化、釣り女などと広がりを見せていることもあって、浜益川の調査登録者は数千名にも達し、本州からの登録者もいるほどの人気ぶりだ。「持続可能」な釣りスタイルは万事に通じ、令和における時代的要請でもある。

日がな川辺で遊ぶのが大好きなヤンチャ坊主であったころ、石狩川右岸にはまだ谷地が数カ所残っていた。水溜りには、様々な生物が季節毎に現れ、楽しませてくれる。格好のターゲットとして

近所の仲間と群がった。雪融けには氷乗り、初夏には紫や黄色の菖が咲く、今では想像もつかないほど生命感の溢れる光景だった。水が緩むある日、谷地沼に三センチ程度の小鮒、五里、鯛、ゴタツペ、蟹などが泳ぐ中に珍しく背の青黒い稚魚がいた。何とは無く触ってはいけない気もしたので、一匹だけ空き缶に入れ網元の中村の爺ちゃんに見てもらおうと、「鮭の稚魚だ、直ぐ戻してこい」と叱られた。石狩川の鮭放流事業は明治二十一年（一八八八年）千歳中央孵化場に始まり、石狩は北海道庁から度々孵化事業の実行を促され、内水面鮭・鱒漁業の全面禁止論の強まる趨勢にあつて、昭和二十七年（一九五二年）北海道さけ・ますふ化場千歳支場石狩事業所がスタートした。放流事業を開始したものの親魚そのものの捕獲ができないほど不漁が続き、その上、河口に近いたため放流稚魚の成育環境に適さず、昭和三〇年（一九五五年）放流事業を止め上流部の孵化場に依頼していた昭和三二年（一九五七年）石狩での事業は中止することになった。この短い間に小学生低学年だった私には確たる記憶は無いが、僅かにコンクリートの水路が足元から直角に深かったことのみ思い出す。稚魚の放流については参加したのかどうかも思い出せないが、幻のように脳裏に残っている。後に同じ処に石狩川や茨戸川の水質調査の拠点となる「石狩町公害分析室」を整備するなど環境行政に深く関わることになったことに、多少運命的なものを感じている。放流事業はテクノロジーイノベーションによる成長シナリオに沿って拡大され、現在、漁業組合の経営、組合員の生活安定に大きく寄与するばかりでなく貿易、観光など広い分野にわたり派生的に拡大している。ただ気がかりなのは、近年の回帰率の低さだ、ピークの半分以下の1%台と不振が続いていること。さらに専門家ではない私でさえ気付くほど魚体が小型化していることだ。記録映画に見る鮭は驚くほど丸々と肥

えているだけに、地球環境の変化と、経済性に傾斜し過ぎた結果ではないだろうかと杞憂している。環境の過飽和は人類のエゴが作り出したものであって、結果は自らに帰ると地球は語りかけているのだが。

○資料 13 石狩川右岸の谷地



## 一〇 観天望気

私は小学生のころから鮭番屋に遊び行くことは楽しみのひとつであった。ムエン浜の川内番屋、シラツカリ浜の中村番屋はハマボウフ採りの帰りに寄ったりもした。海水浴、ワタリガニ獲りなどとにかく川と海は遊びのホームグラウンドで、番屋には鱒、平目の夏網、終了すると秋の鮭網と、四月から一〇月までの間は大人が近くに居る安心感もあってよく遊びに行った。

浜の漁船は木造の磯舟で、漁の都度砂浜に揚げ下ろしをしていた。海面は穏やかでも渚は波が立っていて転覆するのではいかと思うほどの大波の中を出漁していく。その日の出漁は、船頭さんが伝統的日和見センサーを駆使し、陸の情報などを総合的に分析し出漁を決める。正に気象のプロ集団とも言える。網元の中村の爺ちゃんは、漁場がたつと毎日、朝夕のルーチンワークとして、川つ淵の少しだけ高い網倉庫の前で、手をかざし観天望気を済ますと、望遠鏡で河口の波浪状況を凝視し、家に戻るなりバロメーターの針元の螺子を軽く指先で突くと、微かに下ぶれの時は落ち日和だと明言した。爺ちゃんの凄いのには、気象データを基に気象図を作図していたことだ。ラジオ第二放送、短波放送から毎日「北緯…度、遙か南方南大東島、風力五・一〇一五ミリバル…」と観測データが流されている。翌日の新聞には掲載されるのだが、いち早く情報を得る必要があったのだろ、特に台風の動き如何により網を揚げるかどうかの判断を求められる故のことだろうか、私には分からないが、予知能力、言い換えれば勝負感を鍛えるためかもしれない。さらに驚くのはツバメの出入りを容易にするため、表戸の半紙版ガラス一枚分だけを抜き、天井の梁に巣造りを誘導した

ことだ。「燕が低空を飛ぶと雨になる」と言い伝えられているが、今では科学的にも説明できるらしい。叩きからの上がり口で下駄を脱ぎながら「今日は夕焼けだから明日は吹くぞ」とよく口にしていた。沖は既に風が入って雲を飛ばしてしまうため透明感が高まり、真紅の夕陽になると教えてくれた。今でこそ衛星画像の解析やコンピュータ・シミュレーションによる精度の高い予報をリアルタイムで知りえるが、六〇年程前の網元は若干の科学知識を取り入れながら、経験をもとに六感を駆使して、漁師の命や定置網などを守っていた。とくに鮭の漁期は台風の来襲頻度の高い二十日と重なるほか、季節変わりの低気圧が発生する時季だけに、気象予報に大変神経をつかっていた。それでも漁師の間には「板子一枚下は地獄」との格言があり、現に中学時代の同級生の父親は、学校裏の西浜の建網起こしに出船し、帰らぬ人となった。その訃報は授業中にもたらされ教室中が凍り付いた辛い記憶もある。現在は気象リスクの高い日は、安全操業に徹しているとのこと。それでも鮭漁ともなると一二月半ばの「時化っ早い」時季となり、しかも漁期が短いこともあって矢張り危険な漁だ。地域の人たちは無事の操業を祈っていることが手にとるように伝わってくる。

○資料14 観天望気

## 一 今は幻の地 若生（ワツカオイ）

戊辰の役に敗北した岩出山藩主伊達邦直は、明治四年（一八七一年）石狩川の河口近くのシツプを経て当別に移住、開拓に入った。明治二年開拓使本庁と石狩出張所間との間に交わされた「石狩往復」文書に見る古地図には、若生から当別に至る道を石狩川沿いに点線で記されている。さらに現在の道々八幡―当別線のルートに新道を切り開く予定と墨書されている。

幕末、石狩役所が設置されていた若生は、左岸の本町と趣を異にした街並みを形成するが、その要素として幕末、明治を通じて役所を拠点に八幡神社、武家屋敷、奥地開拓の資材などを扱う商店、職人、漁師などが居住する城下町でもあった。石狩役所の調役荒井金助は、荒井村（篠路）を拓き、厚田望来を開拓の候補地とするなど本州からの在住を進め（当別も既に視野に入っていたようだ）併せて故郷を捨てた逃散人、漁夫などの在住を促したことから次第に家並みができるまでになったと言ふ。

明治四年九月（一八七一年）開拓使は石狩出張所を左岸の本町から右岸側若生の幕府石狩役所跡に移設した。石狩川は、河口から凡そ三―四キロ上流点の、本町に入る直前で、流れは大きく右に蛇行する。当然、流心は本町側となるので、水害の発生率は高く、現に昭和五六年（一九八一年）の大洪水時に、渡船場横の護岸が崩壊し、自衛隊の出勤に至る災害を目の当たりにしている。これに対し、対岸の若生側は流れが緩く、水害が発生する恐れは皆無と言えよう。他に場所請負人村山家と距離を置いたためなど諸説がある。私は、兩岸の内で比較的高く開けた地形で、飲水を容易に確

保でき、且つ、河口を望める若生は、築城の条件を十分満たしていることから選定したのではないかと考えている。ロシアの南下政策は、幕府にとつて脅威であり、防禦体制の整備は、喫緊の課題となっていて、若生は石狩における最適地であることは八幡のフィルドを体感して育った、言わば感働きとも言うことだろう。若生は江戸時代から鮭引き網の好漁場と言われ、父からは渡船で本町側に渡る時、若生前面の川辺を差しながら「あそこは村山の引き網場」だと教えられた。上の渡船場の少し上で、鉄塔の建っていた中島（テー子―島）の川下の辺りだったような気がする。昭和三〇年代頃もホリカムイの第二漁場ではあったものの、漁獲は芳しくなく取り止められた。

若生は、石狩役所を拠点とし、次第に東側に街並みが形成された。明治に入り渡船場から石狩出張所に向かい、船頭、人馬引き継ぎ屋、宿などが立ち並び、厚田、当別など奥地へ向かう中継の地となる。因みに、石狩運送を経営していた三上●さん、石狩川渡船の船長をしていた奥村健吉さん等は、先祖から受け継いだ業を、昭和までされていたことになる。これらの屋並みに差し掛かる途中に、出張所への貨物運搬に利用されていた古川があり、そこには小さな橋が架かっていた。下流には隣接の八幡との境に流れる通称カマダの川の流末が注ぎ、この小川の中流に下級武士の長屋や馬小屋があったと伝えられている。後に樺太アイヌ人の帰郷の際、何等かの事由により故郷に戻れず、そのまま住んだ者が居ると聞いたことがある。裸馬に箆を敷いて跨り、街を走り抜けていた長老の姿が幻の様に蘇って来る。昭和二〇年代後半頃、これらの建物の中で少し町方寄りの家は、自宅兼床屋を営業していた。息子は、私より二―三歳下で遊び友達であった。古川での鮒釣り帰りに立寄ったことは幾度かあるが、建物に入ると、外の日が直接届かない暗い叩きの通路が向こう玄

関東まで続いていたことが目に浮かんで来る。戦後、満州や樺太から引き揚げてきた方々の飯の住まいであったこともある。

明治八年（一八七五年）日露国間で樺太・千島交換条約を締結し、南樺太アイヌ一〇八戸八七一人は、事実上稚内への強制移住が行われた。翌明治九年（一八七六年）稚内より再び対雁（江別市）への強制再移住となる。このように強硬な手段をとった本音は、北海道の拓殖に従事させようとしたことに要因がある。急がれる北海道開拓の人手不足を解消するためのことだとされている。しかし、漁労・狩猟の民族に畑を耕作し、食料を得ることはハードルの高いものであり、生活文化の違いは修正仕様の無いことだった。明治一九〜二〇年（一八八六〜七七年）鮭・鯡の出稼ぎ先である石狩八幡来札に三たび移住するなどして、漁労民族としての糧を得ることができるようになった。この地は安政のころアイヌの鮭場であったことが村山家文書に記されているが、来札は上流からの流木が多く寄せられる処ではあるが、河口近くに一箇所緩い弓状の砂岸があり、昭和二〇年代まで網を引いていた。この場所は、流木も少なく引網にもってこいの処であったが、案外ここで網を引いていたのかもしれない。

若生は、江戸幕府がロシアの南下政策に対応するため、安政六年（一八五九年）石狩役所を構えたところであり、行政、防衛、経済、教育などの拠点とした。松前藩による治政では、ロシアなど外庄に対応することは難しいとして、堀・村垣蝦夷地探索後、再度幕府直轄地とし、函館奉行所の命により石狩改革を断行するため調役並荒井金助を派遣した。金助は、場所請負制度の廃止、後の明治新政府が取り入れた屯田兵のモデルとも云える移住・居住政策などを押し進めた。若生の石狩

役所は、石狩川から陸に向かい緩いスロープの頂にあり、周囲に土塁を廻し、役所、役宅二〇棟、官庫一〇棟・武道場、倉庫一〇棟などが建てられていた。(石狩町誌上巻) 私は子ども頃土塁でスキーを滑り、土塁沿いに植えられた李の実を採ったり、古い土塀から根曲がり竹を引っこ抜いてチャンバラ遊びに興じたもので、その檜舞台と言える細い路地に幽霊が出ると信じていたので、恐々遊んだものだ。さらに、八幡神社の礎石に使用した河原石が沢山出土する畑など、子供心に怖さもあるが、何か惹きつけられる処であった。若生はアイヌ語でワツカオイ(水が湧き出る処)と言うように、築城の絶対条件である飲料水が確保されていた。開拓使石狩出張所跡には、井戸が残されていた。我家の真向いにあった酒、味噌の製造工場では、仕込みの際に使用する水は、この井戸水を樽に入れ、リヤカーで運んでいた。

幕府は辺境の地、若生にこれ程の施設を整備し、制度改正を急いだ裏に、アイヌ人の撫育を改め、味方にとりこむ思惑があったと云われている。言うまでもなく費用、経費は、鮭漁の生み出す運上金や仕向金が主である。

○資料 15 若生侍屋敷のチャンバラ

○資料 16 若生の地図

## 二 光圀公 石狩への夢想

「この紋所は目に入らぬか」の名台詞でテレビ時代劇では永遠のヒーローとなっている水戸藩主光圀により、貞享五年（一六八八年三月）に巨大船「快風丸」（五六〇〇石実質三三〇〇石 石井健治説）が建造され、蝦夷地探検を試みた。三度目の挑戦で石狩川に至ったとされている。しかし、二度目の貞享四年六月（一六八七年）に石狩に行くとして、松前を出帆したと「福山秘府」に記されているが、その先は不明とのことだ。翌元禄元年（一六八八年）三度目の航海は、二月水戸の那珂湊を出航し六月二日に石狩に入津した。（「北島誌」）この難しい航海に挑む真の目的は何であったろうか諸説別れているが、「那珂湊市史」に仮説が載せられている。その他に、水戸藩の家格は高いものの、実際の石高はそれに見合うほど無く、アイヌや大陸との交易、蝦夷地開拓などを目論んでいたことだとも言われている。時に、松前藩は一万石未満の大名格であったが、実際の石高は一万石を遙かに凌ぐものであると言われている。（蝦夷地の幕府直轄時三万石相当、再直轄七万石）光圀公は「大日本史」編纂を通じ内外の諸事情に詳しく、アイヌ政策、ロシア対策、国境確定、殖産の可能性などを探ったものではないかとの仮説も成り立つが、快風丸に関わる年代文書はほとんど無く、後年編集した「快風丸渡海記事」「快風丸蝦夷聞書」であり、僅かに「福山秘府」の一等史料により快風丸の探検は証明されているほど謎が多い。水戸は那珂川、久慈川、大北川で鮭を数万匹を産していたが、褒賞制度を設けるほどの力を入れようであり、初鮭は一尾一〇両とし、天皇、幕府へ献上したとのことである。無尽蔵に捕獲可能な石狩の鮭は魅力的であったことは容易に想定し

得る。

元禄元年の三度目の探検は、食糧を複数年分調達のうゑ蝦夷地へ向かい、松前では商船として許可された。しかし、石狩では僅か四〇日間の停泊に止まり、鮭一〇〇匹に対し米一斗二升で交換したと記録されている。石狩川筋など探検も行なったが大した成果はなかったのではと言われている。

四、五年程前、日立市に出張の際、快風丸出航の地、那珂湊が所在する、ひたちなか市（一九九四年合併新市）市立図書館所有の快風丸関係文献を閲覧することができた。その中に上海で航海術に長けた黒人二人を雇用したとの記述を見つけた。しかし、一方で長崎で航海士を雇って石狩に向け出帆し、帰湊後そのまま居留し、今も市内に在籍しているとの記述もある。巨大船快風丸の探検帰湊後、鎖国政策下であり、海運、戦船などの転用を図ったものの何れ成就に至らず、且つ維持費などの面に課題を抱え、水戸光圀公の死去もあって元禄六年（一六九三年）廃船のうゑ土人へ売却されたとの説や、解体されたなど、諸説があり定かではない。

快風丸の石狩探検は、光圀効果もあって、石狩市の歴史上ポジティブな出来事と捉えがちだが、この探検からは、北海道の産業構造が容易に変化しえない遠因を見ることが出来る。光圀公が蝦夷地の経済資源を獲得する目論みで石狩を探検したことや、以降の幕府による調査は必要な都度行われたものの、目的は何も資源被搾取型経済構造に至るもので、幕末、徳川慶喜は蝦夷地における鉱物採掘権を外国に売りに出したことなどは、その最たる例と考えている。明治新政府による、殖産興業政策を展開するまで、ほぼ本州経済に利益を及ぼす植民地政策に似たりと思はざるを得ないほど利益の偏重はひどいものである。快風丸による探検もその一例と見てしまうのは歪みすぎだ



るうか。流通経済の急激な進展により、蝦夷との交易をビジネスモデルの地位へと築きあげた北前船。今後、北前船の歴史的検証が進むと、蝦夷地・北海道の役割はもつと見直されるのではと考えている。今日、新型コロナウイルスによる経済の低迷はいつ収束するか、見通すことは困難な状況下にあつて、誰しもが少なからず不安を抱えている。今こそ、本州依存型の産業構造からの脱皮を指向し、自立しうる川上から川下産業（付加価値）、基礎産業（環境、エネルギー、情報）の集積、高度化、一次産業の六次化が急がれる。現に、石狩の鮭がリーファークンテナに積まれ、石狩湾新港から中国、ベトナム、タイへ輸出され、そこで半製品あるいは、製品化されたうえ中国、欧州に天然鮭として二次輸出されている。さらに、極めて深刻な事態が発生しているのは、日本の鮭市場はノルウェー、チリ産の鮭鱒に席卷されていることである。本来、我が国が得意とする海外原料に付加価値を加え、再輸出する古典的なビジネスモデルすら取って替わられているうえに、国民の多くは天然の鮭鱒より、サシの入った輸入養殖鮭鱒を嗜好するようになってきている。近年、回転寿司などの需要も拡大し、その量は国産を超えるようになった。昭和三〇年（一九八五年）のプラザ合意後、生産、加工機能は徐々に海外へのシフト構造になっていくが、北海道は第一次産業を主に資源移輸出型産業の極めて危うい道を行きつづけていくことになった。かつて一世を風靡した「試される北海道」のキャンペーンこそ、課題を抱え、目標を定めきれない北海道の現状を象徴的に表現した、皮肉にも秀作に思えてならない。幸い資源活用型としてインバウンド観光産業が大きく伸びたことは特筆すべきことだが、脆さも同居していた。新型コロナウイルスは、ウイルスのなかでも飛び抜けて厄介な存在であり、終息への処方はまだ見えず、観光業と関連産業は次代への一手を採

し得るか、正念場を迎えている。我が国のGDPを回復するための道として、何はさておいて国内需要を伸ばすことだと言われている、同時に産業構造の変革に向かうことの必要性を認識し、実行に移すことだろう。現代が抱えているカーボンニュートラル、エネルギー安保の視点からも洋上風力発電は真正面から取り組む命題である。さらにデジタル化、宇宙、ロボット、医療・保健産業など北海道、石狩市にとり大きなチャンスでもある。中でも一次産業の六次産業化の課題解決に向け、従前型から思考転換をはかり、未来を見据えた能動的行動が求められていると捉える必要がある。

二五年ほど前、カナダ沖捕り冷凍鮭を、日本向け輸出を行っている企業に対して、ポートセールスに赴いた際、案内された鮭の加工場で驚いたことに、水圧式カッター機を備え、鮭の頭から尾まで真二つに割る作業であった。これは輸送効率と消費者ニーズに応えた製品造りを行っていたことだ。聞くと、機器の購入先は、北海道の企業であることが分かり、複雑な思いをした。背骨の中央を水圧で寸分の狂いなくカットする技術は、石狩湾新港地域に水圧専門会社が操業しているのが可能なことは言うまでもない。北海道産業のイノベーションを進めていくための目的を明確化することは大切なことであり、改めて持続可能で、しかも具体的目標を定めたロードマップを立て共有化するなど、海外戦略の必要性を認識しなければならない。近年の鮭水揚げ量の減少により、需給バランスが崩れ出し、先物取引品として伝票だけのビジネスも存在化するという、利益の寡占化は、社会の分断化への要因となりかねないだけに、神の魚「鮭」を多様な視野を持って地域産業として再評価する時がきている。

○資料17 謎に包まれた光圀の快風丸（番屋の宿改行記念展示）

石狩川の河口は大河に相応しく、概ね五〇〇m<sup>3</sup>/s（立法メートル毎秒）の物凄い河川水を石狩湾へ吐き出している。この流圧と海からの潮流、波浪のエネルギーが河口で衝突すると、三角波が発生する危険な水域となる。鮭の流網漁は、夕方漁業協同組合前の丸太柱に旗が立つと、凡そ一〇〇隻程の手漕ぎ磯舟に帆を掛けて一斉に出漁した。河口付近は好漁場で「今日こそは一等場所を獲る」と競うように漕ぎ出す様子は、河岸で眺めていた子ども達にとつても昂るものがあった。しかし、この水域での漁は危険と隣り合わせであつて、風が沖風に変わると大きな三角波が発生するのだ。夜間の漁だけにハイリスクでもあり事故は気をつけても避けがたいものがあった。

かつて、ニシンの粒買船は満船で石狩川河口に挑み、多くの生命を失うとともに、「竈を返した」と言う話を伝え聞いている。函館へ観光旅行に行った凡そ三〇年ほど以前のことであるが、何気なしに大谷派真宗別院の裏方に周ろうとして通路を歩いていると、高さ二〇センチもあつただろうか、小さな墓石数基が、苔むしひっそり蹲（うづくま）っていた。船子を弔うもので、墓石にはかろうじて石狩川河口で難破した年と名を読みとることができた。この恐怖の波は、時に右岸に達する程の大きなうねりをとまなうこともある。その一方で、夕映の西陽が大海を透し、遡上する鮭のシルエットを浮かびあがらせることもある。大自然の営みと光の織りなすファンタステックな光景は、めったにはお目にかかれない感動ものだ。八幡側に住んでいた私たちにとって河口の出来事は日々の生活のなかで意外にも近いものであつた。

ところで、この度の原稿執筆中、数十年振りに思い出したことがある。中学生になると本町の中学校に通うことになり、渡船を利用したり、冬になると氷橋を歩いて渡る。川幅は三〇〇メートル程度隔てているだけなのに、兩岸の文化の違いに戸惑うことがあった。その一つに河口を八幡町側の人は「河口」と言うのに対して、本町側は「川尻」不思議なことである。歴史地理の観点から考えると、本町から左側に流曲した石狩川の河口は見えない、アイヌ語の「イシカラベツ」まさに塞がった川、即ち「川尻」である。対して八幡町は河口から船の入湊を確認することができる、まさに「河口」と呼ぶ必然性を読みとれる。或は、本町は運上屋から積荷したないち船は本州に向かう上船で、川の流れに乗り河口に向かう、即ち船の去っていく方向でもあることから、川尻としたのではなかるうか。現在は石狩河口橋を利用しての交流が日常であり、漁港も石狩湾新港に整備され、生活圏から川は遠退いてしまい「河口」の呼び名も次第に一般化したのではないか。

川の水深は渡船場辺りで七〜八メートル、五千トン級の貨物船の係留も可能なほどである。遡上する鮭の姿を見ることはほとんど無いが、真勲別川合流点から少し上がった左岸で、跳ねの音を耳にすることができた。昭和四〜五〇年代石狩川の汚染状況を毎月定点採水し、北海道公害防止研究所において分析、ビックデーター化していた。その際のことである、夕風の静寂の中「モゴモゴ」「バシャ」と聴こえてくるハネに、暫し手元も疎かになったものだ。

早くから、鮭との共生を図るため良質な河川環境の維持政策を進めたカナダのキャンベルリバー市へ友好訪問した際、ホテルは海峡に面した瀟洒なロッジであった。充てがわれた部屋は、西部劇

の名俳優ジョン・ウェイン等世界の著名人のピジットサイン帳が置かれている豪華なもので、部屋の広さと、飲みなれないアルコールも重なり、なかなか眠りに付けないでいると、アラスカに向かう大型豪華クルーズ船のエンジン音が次第に大きく迫ってきた、たまらずベッドから飛び起き、カーテンの隙間から覗いてみると、電飾に飾られた客船が眼前を抜ける場所だった。そしてまた次第に遠ざかっていった。すると静寂な海面からキングサーモンと思しきハネが聴こえてくる。少々不謹慎ではあるが、思わず叢雲（むらぐも）に見え隠れする月に向かい、無声で吠えた。「憧れのキヤンベルに来たぜー」その時、薄明かりの中に浮かぶ釣聖開高健を何故か探していた。虚ろな時も次第に海峡の闇に消え、私の体調は最悪で尿毒症を発症していた。

「オーパ・オーパー 王様（キング）と私」（集英社 開高健著）に登場するキングサーモン、現地では三〇ポンド（二三kg）を超えるものをタイ・イーと呼び、旅人にそう簡単に気を緩してはくれない。滞在中の日曜日、キヤンベル市長にボートフィッシングに誘われた。密かに期待するものもあって、「同行させてください」と即答した。翌日、まず釣具店で登録免許証の発行手続きを済ませ、防寒着をレンタルして、登録証明の帽子を被り、市長のマイブレッジャーボートに意気揚々と乗船したはずだが、間もなく横になる程、体調を崩していた。世界のサーモンアングラーター達にとって、憧憬の海であるキヤンベルリバーに入釣できたことは奇跡に近い幸運なことである。海峡は超急流な状況で、川の中で釣っているかと思うほどだ。従って錘は陸上競技用砲丸をさらに大きくしたサイズで、船尾に備え付けたクレーンで上げ下げをする豪快なものだ。ただ、この釣りは日がなボートを流すだけで、この間キングサーモンの自家製燻製を齧りつつ、これまた市長の手製ビールを片

手に、途切れ途切れの単語を並べただけの英語と、アイコンタクトによるコミュニケーションでは、半日も経つと話ば尽きて双方黙りこくって海面を見つめるばかり。恐らく船長である市長の頭には、釣りあげるまでのシミュレーションに沿って、最善策を駆使しているのだろう。しかし、釣りは釣果や魚とのやり取りのみに非ず、人生に比喩するほど、自我の強い世界と思っただけに、オンフィッシュのロッドを手渡され、リールを巻くフィッシュゲームは、船上での隔靴搔痒（かつかさうよう）であり、市長のご厚意には感謝でいっぱいであるが、釣り文化の違いは何とも言い難いものがある。

○資料18 姉妹都市キャンベルリバー市のキングサーモン釣り許可証

○資料19 キャンベルリバーから贈られた木彫りのキングサーモン

#### 一四 蘇った歓声「鮭引網文化再現事業」

令和二年（二〇二〇年）第五九回石狩さけまつりに続き六〇回目も、コロナウイルスによるパンデミックの発生で開催は見送られた。例年だと歴史弁天公園内に建てられている「鮭供養碑」前での神事を幕開けに、楽山居での茶会、石狩鮭千人鍋、鮭の掴み取りなどのイベントと、明治一〇年一〇月一〇日（一八七七年）日本で最初の西洋式缶詰（鮭）発祥の地に因んだカンカン祭りが併催される。（日本缶詰協会は缶詰の日としている）観光協会主催（開催時会長 大川修司氏・現吉田保雄氏）による鮭供養祭は市長、藤井重行漁業協同組合長（現丹野雅彦氏）を始め関係者五〇人ほど列席のもと、感謝と安全操業、安寧、大漁を願い、花田八幡神社宮司による祝詞奏上、参列者全員による玉串奉天などが厳かに執り行われる。鮭供養碑は昭和四三年（一九六七年）石狩町開基三〇〇年開町一〇〇年記念事業のひとつとして石狩灯台の道路を挟んだ西側の砂丘に建てられたもので、揮毫は鈴木与三郎町長渾身の作と言われている。同年役場前に建てられた「讚石狩郷」の記念碑も町長長によるものである。役所の諸先輩は達筆揃いであり、その中でも町長は群を抜いているとの評判であった。

市長在任中は、供養祭への参列は、職務ではあったが、祭事の際、「鮭」の文字をしみじみと思いで深く見上げたり、式典が終了すると、隣接する楽山居において、MOAの皆さんのお手前による、茶会は楽しみであった。凡そ五〇年ほど前にもなるか、町長が揮（ふで）を揮（ふる）う横で、新人見習い職員として墨を磨っていただけに、思いは一人（ひとしお）なものがある。両碑とも文案

は当時、企画課長であった田中實氏で、私の受け持ちは除幕の白布を手際よく開くことだった。まだ、本採用前の仮免中の身で、除幕式そのものすら良くは理解していなかったのだから、成功する自信は全くなかった。幸い、我が家は布地を扱っていたので、家族揃ってブロードの何番が良い、否、滑りの良いサテン系にするとか、店中の白布を切って試したことを思い出す。一人息子の初仕事に両親の熱の入れようには、今でも少々面映さを感じるものの、有難いことだ。同じ課の大先輩岡田勝次氏より「田岡氏成功、成功」と声をかけられ、嬉しかった。あれから半世紀余経ったが鮮明に覚えている。供養碑は、灯台前の砂丘から歴史弁天公園へ移設したのは、弁天歴史公園の竣工なった平成一三年（二〇〇一年）である。

斎藤英二町長・市長（市制施行平成八年（一九九六年））は、本町活性化事業の一環として凡そ四〇〇年に亘る鮭文化を観光資源と捉え、戦略的に各種事業に着手した。その中核となる歴史弁天通り整備事業は歴史遺構を生かしつつ、新たに長野商店の移築、古の繁栄を伝えていた石狩座をイメージした弁天会館、ホテル、地ビール工房など官民挙げての投資額は二〇数億円に達した。関連するイベントの多くは市民力に支えられ、観光協会をはじめ歴史ガイドボランティアによるガイド事業、文化協会による俳句のまち事業、海浜植物保護事業と多岐にわたっている。石狩さけまつりは、最初のメイン会場は、石狩川に馬船を浮かべた仮設舞台で、終日歌や踊りなどのパフォーマンスが展開された。その後、石狩浜海水浴場駐車場を経て現在の歴史弁天通り、公園となった。

平成一四年第三九回さけまつりでは、全国宝くじの売上金を財源とする市町村振興協会の地域振興補助を受け、河口近くの灯台下で、鮭の地引網を復元した。捕獲した鮭は北海道大学水産学部に



より検体調査を実施することになり、捕獲後直ちに生け簀に入れ現場検査が行なわれた。網の制作は予算の関係もあって、昔の寸法とまではいかず、丈も七メートル程度にとどまり、捕獲数に影響は生じたものの、鮭まつり第二会場として急造の特設スタンドに詰めかけた大勢の観客から歓喜の声が上がり、関係者の予測した以上の盛り上がりをもせた。網に入った魚は鮭を除いて、全て観客の持ち帰りとしたため、子ども達はビニール袋を片手に、泥だらけになりながら魚を追いかけ、捕まえると咲笑のドヤ顔となり、家族は手を振って応えた。驚いたのは金色に輝く、悠に一メートルに迫るかと思しき鯉が大量に獲れたことである、然(さ)もありなん、灯台下は遠浅のシジミの漁場であり、子供達の貝獲り場でもあった。シジミ漁は休止していたためたっぷり捕食し、栄養の行きとどいた鯉の生息は合点のいくことである。兎にも角にも多くの観光客に楽しんでいただくこと、無事故で終了できたことに関係者は安堵した。鮭網引きの復元は想像以上に厄介なことであり、とくに、引網のロクロと網引揚げ機の製作に携わった藤井組合長、柳田常吉さん(ホリカモイ引網経験者)達の漁師目線に加え、新港地域で鉄工場を営んでいた児玉良一社長は昔気質の物作りにかける執念はすごいものがあつた。何と言っても己に一切妥協せず、部品の調達が無理だったら、手作りするなどして、どうにかこうにか形にしよう。多くの方々の思いが集約することで、古くから続いた石狩川の鮭引網漁の復元を図ることができた。今持つて関係者の皆さん達に対し感謝の気持ち、忘れようもないことである。この事業は惜まれつつ三年目で取り止めとなったことは、悔いの残るものではあるが、本業の鮭漁が豊漁続きで、イベントに回す手が足りなくなったことが要因であり、残念な思いもあるが、むしろ喜ぶべきことなのだ。この歴史伝承事業は江戸時代から

の歴史を有し、石狩川のみに残された漁労文化であるだけに、事業に参加された関係者の方々は、次世代に引継ぎたかったと思う。

○資料20 鮭供養之碑

○資料21 子ども達の歓声止まらない 灯台下の鮭引網再現事業（観光協会確認）

## 一五 鮭由来の観光ポスター

昭和四二年八月（一九六七年）石狩市の観光ポスターは初めて本格的に製作を開始した。裸の画家 家洪井一夫さんの昭和三七年（一九六二年）二科展商業美術部門奨励賞作品をポスター化したものである。しかも、原画制作から色校正まで本人が手がけた。それまでの鮭がハマナスを咥え、灯台を背景に跳ねあがる、伝統的な図柄からの大転換である。この作品に描かれている鮭は、その後デフォルメして個性的な鮭となっていく最初の作品である。洪井一夫さんの没する平成八年（一九九六年）までシリーズ化し、葉書版、縮小A版など画期的なポスター作りが展開された。洪井さんは北海道拓殖銀行勤務を辞し、昭和三七年（一九六二年）石狩浜に移住、自からの手でアトリエを建て創作活動に没頭した。作品中圧倒的に主張するブルーは、石狩浜の三五日が溶け込んだ洪井オリジナルブルーと言える。洪井さんは無類の自然人であり、情熱の総てを石狩浜に捧げた。現在、市で遺作数百点を保存し、市総合保健福祉センター（りんくる）等数カ所で展示している。花川南 コミュニティセンターのエントランスホールを圧するモザイクの大作は、年を重ねるごとに味わい深くなっている。

没後、鮭まつりの案内用ポスターなどを制作していたものの、パンフレットによる情報提供が主力となり、暫し遠のいていた。

政府は、バブル経済崩壊後、裾野が広く、地方の個性を生かす活性策として、観光の産業化政策を進めるようになった。二〇〇〇年代に入ると、自治体、観光地から郷土愛を競うかのように様々

なアイテムが出現した。ゆるキャラ、B級グルメなどマスメディア、官民一体となり知恵を絞ったイベントなどにより全国的なムーブメントを呼び起こした。ポスターもより一層アートな作品へと進化し、国際コンクールには、日本の古典文化、生活、佇まい、和食などを表現した野心的作品が挑戦し、高評価を得るようになっていた。

平成一二年（二〇〇〇年）市観光協会は「鮭のまちいしかり」をテーマに鮭シリーズとしてポスター制作を再開した。第一号として、石狩川を遡上する蝶鮫（妙亀法鮫大明神）を祀る、石狩弁天社（元禄七年市文化財指定）に伝わる信仰と伝説をモチーフとして作品作りを始めたが、安政六年（一八五九年）創建の金龍寺に伝わる極彩色の「妙鮫法龜善神」（金龍寺）の方がポスター映えするとして、色彩に拘りを持ちながら「鮫様伝」を制作した。複数の色を重ね、深みのある黒色を地に、金箔の鮫様を浮き立たせ、より視覚に強く訴えようとしたもので、限られた制作費の中で、墨の黒とは異なる緑黒を出すなど、話題性をも意識した意欲作である。市では日本広報協会主催全国広報コンクールポスター部門に出席した結果、特選（総務大臣賞）を受賞した。ポスター印刷会社のデザイナー、カメラマン、印刷工、観光協会などのスタッフの努力の結集で、反響は想定を超え、ポスターの配布依頼が多数寄せられた。次作の「鮭漁譚」（広報コンクールポスター部門特選、日本観光協会主催日本観光ポスター入選）「鮭缶史」（日本広報協会主催全国広報コンクールポスター部門特別賞）は、明治初期の河口付近の鮭引き網漁の絵画で、北大植物園バチュラー記念館（現在は北海道大学農学部博物館）に所蔵されていたものである。実は、石狩町誌（上巻）の口絵に相応しい資料を探しに北大北方資料室に相談を持ちかけたところ、石狩罐詰所製造の鮭缶が現存している

ことを知った。撮影も了となり、プロカメラマンと共に博物館に向いて撮影となったのだが、缶詰を棚から下ろす際、腐食が進んでいたため、ガスが吹き出し、同時に汁が溢れ出てレットルを汚すハプニングが生じてしまった。後始末中に館内を見回したところ、オレンジ色で、埃りだらけの絵画が目につき、研究員の方と引つ張り出してみると、石狩川の河口ではないかと言うことになり、画家、制作年号は不明ではあるが、とりあえず撮影をし、後日、改めて印刷所で鮮明化したところ、鮭引き網の景だけではなく、駅通の里程標や釣人、場所役人、漁労中のアイヌなど、当時の世相を伺うことの出来る絵画であることが判明し、缶詰と共に巻頭を飾ることになった。その鮭缶詰と絵画をポスターにしたものである。鮎「えり」（日本広報協会主催全国広報コンクールポスター部門読売新聞社賞）は、紅葉山四九号遺跡で発掘された鮭の捕獲遺構「」をデフォルメし、難読漢字のもつ視覚に訴え「なんて読むのだろう」と立ち止まることを狙い、デザイン化したものであった。「石狩大尺抄」は、中島勝久氏の私設尚古社所蔵の宮武外骨による当世有名画家によるハガキ代の版画絵を貼り付けた作品をベースに、秩父事件の井上伝蔵（潜伏先の石狩では伊藤房次郎）の直筆俳句、往時の④中島商店など明治時代の鮭がもたらした繁栄振りししを紹介したものである。「寒塩引」は江戸期の食文化を現在まで受け継いだ、石狩ならではの熟成鮭をモチーフとしたもので、石狩場所請負人村山家に残る幕府への塩引鮭献上箱を加えるなどして制作された。市観光協会では、寒塩引とシングルモルトウイスキーとは相性が良いのではとニッカウイスキーにイベントの協賛を打診したところ、ホテルガトーキングダムサップポロでの試食・試飲会が実現した。しかしながら、寒塩引の製造には多くの手間と月日を要するため、製造数に限りがあり、高価なものとならざるを

えなかった。

市観光協会は、石狩鍋を中心にしたさけ料理と寒塩引をブランド化する一方で、四〇〇〇年前の縄文時代に構築された鮭捕獲遺構など、孜孜営々（ししえいえい）と継がれた石狩鮭文化を「郷魂」としてまち起こし、観光客誘致に挑んでいる。

○資料22 石狩（仁科展商業美術部門入選 渋井一夫）

○資料23 鮭様伝（鮭の豊漁と因果関係を持つ鮫様 金龍寺所蔵）

○資料24 鮭罐史

○資料25 鮭漁古譚（明治草創期の石狩川鮭地曳網 北大農学部博物館所蔵）

○資料26 えり（紅葉山四九号遺跡で発掘の「えり」 風の博物館所蔵）

○資料27 石狩大尽妙（宮武外骨収集の版画装丁 尚古社中島勝久所蔵）

○資料28 寒塩引（市観光協会製造の寒塩引）

## 一六 背に鮭踊る「石狩流星会」

石狩流星会は、平成八年（一九九六年）七月七日七夕の日に、札幌の初夏の風物詩「よさこいソーラン祭り」の踊りチームとして石狩で誕生した。踊り着は、波間に跳ね上がる鮭の絵柄を、スパンコールを手縫いした、いかにも鮭のまちに相応しい踊り半纏である。色彩も白地に紺の二色使用と、いたってシンプルである。まつりの商業化とともに、初期の方向がやや失われつつあるなかで、今もって褪せるどころか際立つてさえ見えるのは鼻肩目だけとは言いきれない。第六回大会より参加し、丸井デパート前でのデビューに斎藤新町長が先導車に搭乗の上マイクを持って盛り上げていた姿を思い出す。私も一度だけ宮野会長からの誘いもあり、麻生会場で上がったことがある。踊り手の作り出す巧みな動きから、波柄の半纏は大きくゆっくりウネリだし、力強く海を表現しながら腰の袋から大漁旗を抜き、勢いよく振り、フィニッシュを迎える。暫し間をおき、取り巻いている観客から湧き立つような拍手があがり、感動の空気に包まれる。市長としても鮭チームを誇らしく、胸に込み上げてくるものを抑え、顔を歪めながらも、喜びを堪能させていただいた。

鮭のまち石狩を広める活動をと、観光大使を打診したところ快く承諾をいただき、本市初の観光大使が誕生した。全国各地へのPRやイベント参加、各種施設の訪問など八面六臂のボランティア活動には感謝の言葉では言い尽しえないものがある。なかでも「石狩鮭サンバ」は地元の子もたち親しみをもって受け入れられ、運動会でのダンス種目に取り入れられるなど、故郷意識の醸成にも一役を担ってくれた。即興で踊れるリズムカルな手軽さもあり、全国各地何処でも瞬時に大き

な踊りの集団が創られた。ややぎこちなさが漂う初めての訪問地との交流会も、サンバのリズムにのるとたちまち「仲間」となり、石狩サンバの貢献度は抜群なものだった。若者たちの計り知れない可能性は、既成の概念を壊す力を有しているだけに、未来に向けたまちづくりに必要なものである。流星会のメンバー達は意識せずとも、強いメッセージを放っている。

十年ほど前「常陸国よさこいソーラン祭り」に招待された際も、山間の小さな集落の産地直売広場で、「本場の鮭が来たよ」と大勢の村人たちが夕闇迫るなか首を長くして待っていてくれた。地元チームも加わり、「石狩鮭サンバ」の歌と掛け声は山彦効果もあって素晴らしい雰囲気醸し出し。私も、久しぶりの休日が取れたので追っかけをしたが、「袋田の滝」と「西行法師の歌」に「石狩鮭サンバのコラボ」と手に余るだけのお土産を頂いてきた。鮭の太平洋側における南限は利根川と言われているが（鹿児島で鮭の捕獲例がある）、常陸國風土記（奈良時代初期編纂）に鮭が登場し、朝廷に献上した記録も残されている。鮭の遡上する利根川、那珂川などがあり、鮭を獲る故「助（介川）」と呼び名を変えたとされる川（日立）、日本初の孵化事業の那珂川など、千年を超える鮭文化を遺している。江戸時代に入り、光圀の派遣した快風丸や、石狩元場所を出帆すると那珂湊の先は大吠埼、洲崎、野島崎などの難所続きのため、リスクを避け那珂湊、銚子で荷揚げをして、さらに、内水面を利用して江戸に至ったことなど、紐解くと双方の歴史的接点は多く、現在、常陸国よさこいソーラン祭りにより途絶えていた交流が復活したことに意義深いものを感じている。

よさこいソーラン祭りは、鯀漁の労働歌「ソーラン節」の一節を入れることと、よさこい踊りの鳴子を握ることが絶対条件とされている。一方、テーマ、表現は自由となっている。流星会は鮭サ



ンバを持ち歌踊りとしているように、「鮭」をシンボルとして大漁旗を掲げ札幌の本祭りでの優勝と石狩のPRに汗を流している。コロナ禍で昨年に続き今年も開催に至らなかったが、若きリーダー達の意気軒昂な姿は少しも変わってはいない。

○資料29 鮭サンバの乱舞

## 一七 市民憲章

石狩市市民憲章は、平成一七年一〇月（二〇〇五年）厚田、浜益村と合併し、新しい石狩市誕生を機に、翌年七月一五日制定された。「わたしたちは母なる川にサケがのぼる石狩の市民です」の前章から始まる。北海道の母なる川「石狩川」は鮭の母川として広く知られているが「厚田川」「浜益川」も鮭の遡上する旧村を代表する川であり、価値を共有するとして憲章策定委員会は「母なる川」「サケ」の二語を選び草案に入れるとして全文作成に取りかかった。漁業文化は沿岸三市村からなる新市の共有財産だとの考えは誰しもが肯くところであり、小学生が一息で言える文字数であって、故郷に誇りを持てる文章としてまとめられた。隣接する札幌市は、時計台の鐘がなる札幌の市民です」を前章とし、今や広く市民に浸透し、愛されている。石狩もそうありたいと願うてのことだ。起草委員会での検討にあたり、提案のあった主なものは、「石狩湾新港」「石狩灯台」「黄金山」「ニシン」「森林」などであり、「森・山・海」を市の景観、資源と捉えた上、石狩湾新港を強調するなどして原案がまとめられた。その後、パブリックコメントを経て修文を行い成案に至った。

折しも、平成七年（一九九五年）より市教委による発掘調査に入っていた旧発寒川、紅南小学校裏の紅葉山四九号遺跡から、縄文中期の鮭漁撈・捕獲遺構が発見された。川中に棒杭を打ち込み、木抗列に小枝により編み込まれた網「どう」を備え、鮭を留めて、銚やタモで捕獲する魎「えり」と称される施設である。平成一六年弁天歴史通りに開設の「いしかり砂丘の風の資料館」に展示され、多くの市民は四〇〇〇年以上継続した鮭文化の地、石狩市への思いを再認識したのではなから

うか。遺跡は、紅葉山砂丘列に点在する住居跡の低地側で見つかり、周辺には縄文、擦文、近世にわたる鮭遺構が確認されている。遺跡の全容は今後の調査に俟たれるが、流域全体が遺跡である可能性を秘めている。実証しえるだけでも四〇五千年前に遡ることが可能な鮭文化史は、石狩の誇りであり、いつの日にか、石狩市市民憲章の意を象徴する鮭漁遺跡公園がこの地に整備されることを願って止まない。

○資料30 市役所庁舎前の「市民憲章碑」

## 一八 鮭切手と風景印

鮭をモチーフとした郵便切手は、昭和二九年二月（一九八〇年）近代美術シリーズ第五週「鮭」高橋由一と昭和四一年二月（一九六六年）の記念切手魚介シリーズ「さけ」が発行されている。また、近年郵便事業の民営化により一定の条件のもとフレーム切手の製作ができるようになったのを観光協会、市観光課が一早く捉え、石狩市の観光PR用としてチャレンジした。現在、石狩写真クラブ（進藤五朗会長）とのコラボレーションにより、第三弾「石狩探報」まで発行されている。郵便物には切手を支えるスタンプ（消印）の存在は、地味ではあるが大切なパートナーである。全国の郵便局では、郷土愛に溢れた風景印を競うように製作している。「鮭」をモチーフに図案化した郵便局は、海岸・河口のまちに限らず、内陸側にもあり、全国数十の郵便局におよんでいる。鮭は、生まれた河川に戻り、我が身と引き換えに新しい生命を誕生させるドラマチックな神秘性をもっていることや、七〇センチを超える大型魚であること、宮廷への献上貢物、産地の神社に奉納する神聖な魚で、身は日本人が好む赤色なこと、魚体は残すことなく食することができる貴重なタンパク源であるなど、往古（むかし）から土地に根付いた魚である。日本人の大好きな弁当のおかず、おにぎりの具、旅館の朝食など圧倒的支持を得ていることなどから、地域を象徴するものとして鮭の風景印を取り扱うのではないか。

古代における鮭の産地として、日本海側は津軽、越後、能登、若狭、出雲、筑後、太平洋側は南部、陸前、常陸、安房などが「延喜式」や風土記など古書類、地名、神社、河川名を通じ伺うこと

ができる。奈良時代に編纂の風土記に登場以降、鮭、鮭、佐介、年魚、松魚、河豚などさまざまな文字により表されているが、これだけあると、字源探しだけでも面白い。これらの文字は古い文献に都度現れ夫々に意味をなしている。アイヌの人々は鮭をカムイチエプ（神の魚）として崇め、その様子を石狩市広報平成一六年（二〇〇四年）一月号「いしかり博物誌第六〇回新しい鮭を迎える儀式」と題して市教委石橋孝夫学芸員は八幡町の河畔で、明治まで数百年にわたり行われ、全道各地の鮭川で行われたアイヌ民族の重要儀式「カムイノミ」について紹介している。昭和五三年（一九七八年）九州の遠賀川（おんががわ）に鮭が数十年ぶりに遡上したことで、鮭大明神に奉納し、鎮魂祭をおこなった。」（サカナの雑学辞典―篠崎晃雄著）など、鮭信仰は広く共通性を持ちながら全国の産地夫々に曰く因縁を残している。処によつては鮭の遡上数が極端に少なくなり、数年に一度捕獲されると新聞に掲載され、現在も海神の使いとして敢（あ）えて食しない処もあると同書は紹介している。

確かに全国各地の産地には興味深い鮭文化が継承され、伝説、信仰、加工・調理など多様な分野、事象について調査・研究され、関係書籍は多数出版されている。お魚博士で知られる末広恭雄東大教授の名著「魚と伝説」（昭和三十九年発行 新潮社版）のなかで鮭の学名「オンコリンカス・ケター O neorhynchus Keta」と能登国羽咋の鮭神社で有名な気多（けた）神社の「ケタ」と、相通ずるのかもしれない」と述べている。文化人類学、民俗学、言語学の研究が進むと言語の深層がさらに解明されるだろう。まさかと思う事実が解明された例はいくつもある。さて、石狩はどうかと言うと、末広博士の民話地図には載っていないが、場所請負人村山家の守護神として代々守られてきた

弁天社の祭神のひとつ「妙龜法鮫大明神」に因む「鮫様伝説」が知られている。「ある年石狩川の河口に川の主であるおおきな蝶鮫が横たわり鮭が遡上できない（不漁）ので、弁天社に祀ったところ獲れるようになった」と伝えられている。民話のパターン化したストーリーではあるが、一メートルを優に超える蝶鮫の大きさからして、然もありませんと思わせるリアリティーを感じるのは石狩人故か。風の資料館に剥製で保存されている蝶鮫は昭和四四年（一九六九年）ホリカムイの鮭地引網に掛かったもので、田中實企画課長（後の町助役）に連絡が入り、上司の星正明先輩（後の市収入役）と駆けつけ、抱き上げた写真が北海道新聞によって大きく報道された。後、市教育委員会において剥製にして保存された。市内の図書館グループ「布絵本の会」はこの説話を子ども達に、愛情いっぱい布絵本を製作し、市民図書館で閲覧できるようにした。フェルトの温かく綺麗な触感、子供達にとって心地よいものであり、立体感により物語をリアルなものとしている。

ロシア革命により北海道へ亡命した白系ロシア人は、蝶鮫の遡上シーズンになると、石立体感石狩川の河畔に小屋を建て、捕獲にあたっていた。当時の写真も残されている。私は、世界三大珠味の「キヤビア」を持つ古代魚であることを全く知らなかった。蝦夷産物の中に日本刀の柄（つか）に用いるための蝶を見つけることができる。国定忠治の「赤城の山も、今宵かぎり…」の長台詞の中で、口に含んだ水を「備前長船則光のつくりし業物」に吹きかける名場面がある。皮は水分を吸収すると、柔らかく膨らんで握る手にフィットすること、少し前の時代劇では、気を入れるお馴染みの動作である。昨今、蝶鮫は地域おこし事業として全国的に完全養殖、加工され広く知られるようになっていく。宮崎県小林市では「皇帝の涙」とネーミング、メイドインジャパンの高級キ

ヤビアとして販売されている。

十数年余り前にもなるか、サハリン石油天然ガス開発のマーシャルポート（商港）を目指し、幾度かポートセールのため、ユジノサハリンスク、コルサコフに出張した折、朝鮮半島出身の通訳者から「自宅で昼食を食べてみませんか」と誘いを受け、頂いたのが醤油漬けの生キヤビア（チヨールナヤ・イクラー）であった。しかも白米の上に溢れるほど懸け、「お替り自由だよ」と言われた。誰しも涎が出そうな話で皆さんに申し訳ないが至極の味であった。

また、市内で「チヨウザメの会」を発会して、市役所庁舎のエントランスホールに水槽で飼育展示していたこともある。

随分脱線した、本題に戻そう。市内の郵便局では鮭、新港、河口橋、番屋、ハマナスの花などを配した、オリジナル「風景印」を製作している、とくに、さげ切手が発行された昭和四一年（一九六六年）一二月は、全国の郵便ファンから、石狩郵便局へ記念押印の依頼が殺到したと聞いている。現在はネット市場を通じてコレクターも増え、さげ切手と石狩郵便局の風景印を押印した台紙や、市内四郵便局の鮭風景印などがアップされている。鮭のまち石狩の文化・観光資源として面目躍如たる出来事だと思う。本誌掲載のため郵便局へ出向くと、折しも市内すべての局を巡るスタンプラリーがスタートしていた。

北海道では鮭を描いた風景印は二六局に及んでいるそうだ。全国的を見回すと、興味深いのは、平成一〇年（一九九八年）一月一日発行の石川県美川湊町郵便局の鮭図案風景印である。

「鮭のふるさと手取川・石川県発祥の地・旧美川町」の文字入りに、鮭が川面から見事に跳躍し

ている凶案だ。何故、金沢県と称せず石川県としたのかが思わぬところで知りえた。明治五年（一八七二）年石川郡美川町に県庁が一年余所在したことから、石川県発祥の地と言うことになるようだ。美川は手取川の河口に在り、北前船の寄港地でもある。

郵政ファンの皆さんには、さげ切手や鮭風景印を収集する中で、四千年前以前の鮭と共に息づいてきた「鮭のまち石狩」に想いを巡らしていただくのと有り難い。

○資料 3 1 石狩探訪第一弾

○資料 3 2 石狩探訪第二弾

○資料 3 3 石狩探訪第三弾

○資料 3 4 石狩郵便局 平成 8 年 1 2 月 一九九六年

○資料 3 5 石狩北郵便局 平成 2 年 9 月 一九九七年

○資料 3 6 石狩親船郵便局 平成 1 1 年 1 2 月 一九九六年

○資料 3 7 望来郵便局 昭和 6 0 年 1 1 月 一九八五年



佐藤水産（株）の創業者佐藤三男社長は、まだ本町で魚屋を兼ねた食料品小売り店営んでいた頃の、昭和二十年後半のことである。店頭のルンペンストープを挟み向側の椅子に座り、私は父の横に座っていた。用向きは、店内に並ぶ長靴では脛ら脛が太くて履きづらいため、以前特注しておいた長靴の受け取りついでに座り込んで、昔話に花を咲かせていた。長靴は三馬ゴム（株）に依頼して社長専用の木型を造り、製靴していた。「坊主、イクラは好きか」と尋ねられ「うん」と答えると、大日本武道会武道専門学校卒の柔道家でもあり、眉毛は太く、笑顔の印象が、子供心にも親しみの宿る笑顔で、頭を二、三度撫でてくれた。「サケを求めて―佐藤水産躍進の足跡」（滝本昇著）の文中に「サケの加工品の中でも「石狩味」は逸品です」との書き出しで、佐藤三男社長の起業家としてのセンスと製品づくりへ注ぐ情熱を書き留めている。社長は石狩鮭に強い愛着を抱き、しかも、知り尽くしていたからこそ一〇月産に拘り、氷頭、イクラを使い、麴を徹底的に研究したのも頷ける。次男を東北の麴製造所に長期派遣するほど、魂を込め佐藤水産（株）の最高傑作「石狩味」を創り、スター商品へとしたものである。「石狩のネーミングを使用するからには、その名に恥じないものでなければ」（同書）と地域ブランドに相応しい製品づくりを心がけていたと言う。本町時代のマルダイ●佐藤商店を知る人たちにとつても、「石狩味」は高級品ゆえ、易々口にはできないものの、石狩を代表する味であることは十分認知している。

この頃のおかみさんの人柄を表すエピソードを思い出した。小学生の頃、修学旅行に参加困難だ

った同級生の、旅行費用の足しにするため、クラス全員で山菜を獲り店に持ち込んだ、しかし、子供の穫る山菜は、町の至る所で獲れるものばかりで、売れるはずもなく、それでもニコニコしながら五十円、百円とお金を渡してくれた。大人になっておかみさんの心遣いを更に理解できるようになったが、全く頭の下がる思いである。勿論皆んなで登別、洞爺湖温泉の湯をかけあうことができた。恐らく佐藤水産（株）の成長に、おかみさんの存在は大きかったのではと思う。

「氷頭」は鮭の頭（鼻）の軟骨部分を言い、食べる際スライスすると氷のようにすき透ることから名付けられたようで、千年以上前の「延喜式」に越後国等の租税として鮭、鮭子、内子鮭（こごもりさけ）背腸（せわた）楚割鮭（すはやりさけ）等とともに記載されている。しかも、「サカナの雑学辞典」によれば東大寺の学僧が頭脳明晰になるとして好んだことから、越前に「鮭の庄」を設けたと記されている。室町以降は鱠（なます）として氷頭食べるようになった等々氷頭にまつわる記録は時代毎に登場する。

石狩の金大亭は、明治一三年（一八八〇年）創業の鮭専門の料理屋であり、膳に座ると、先付けの一品として「氷頭鱠」（ひずなます）が添えられている、私は、最初に箸をつけるのは常に氷頭鱠である。薄切りの氷頭と千手観音に肖る（あやかる）大根の千切に少々の人参、イクラをお飾りとして色どり、味付けは江戸時代には味噌を加えたと伝えられる甘酢の小鉢料理である。千年に亘る伝統を受け継ぐこの料理は、岐阜の郷土料理、越後村上では三面川産の鮭で拵える定番メニューとなっているように、広い地域で親しまれている。

「延喜式 卷三十九 内膳司」(「改訂増補国史体系二六」吉川弘文館)に「越後国楚割鮭八籠 八十隻」の記述を見ることが出来る。現在の「尾」は、古代において「隻」と表現され「鯛、鯖、鮭、羊、鳥、矢、箭、釘、錘、針、槽、船」等の動物から船を数える際つかわれていた助数詞とのことであり、「大膳職」(おおかしわでのつかさ)では二枚におろした片身は船に似ていることから隻と称していた。「隻」は鳥と手で形成された文字で「手に一羽の鳥を持つことから鳥一羽の意、ひいて「ひとつ」の意に用いる」(「大字源」角川書店)とあり、意識⑥に動物を数える助数詞「羊千隻」となっている。現在「隻」は船を数える助数詞で、日本語の成り立ち、変化を知ることができ興味深い。

縄文時代中期の「石狩紅葉山四九号遺跡」から出土した舟形木器は、鮭一本分(隻)がすっぽり収まる寸形で、精神性が高い縄文文化からして、素直に考えたと神へ捧げる祭器として使用していたのではないかと想定できる。既述のアイヌの鮭を迎える儀式カムイノミ、さけまつりにあたっては、鮭供養碑に早朝捕れた鮭を捧げ、玉串を奉天する祭事、夏に行われる弁天社の祭事などは、河口のまちに受け継がれてきた石狩の鮭文化である。

和食は、昭和六二年(二〇一三年)一月「ユネスコ無形文化遺産」に指定されるなど、海外で高く評価されている。季節を愛で、自然と対話し、鰹、昆布などからとるだし汁は、アジア圏にあっても特異な食文化を形成している。その中で、食材に対する謙虚な姿勢として、頂いたものは、食べ尽くす、使えるものはとことん利用する、近年ノーベル平和賞受賞のワンガリ・マタイ氏の提唱する「MOTTAI NA」運動も和食の真髄を当たらしめたものである。

鮭は一尾全てを調理する魚で、金大亭は数十種におよぶ品揃えで、ソウルフード石狩鍋を筆頭に寒塩引、氷頭鱈、ルイベ、メフィン、焼き心臓、白子焼きなど専門店ならではの料理がお膳いっぱい広がる。まもなく創業一四十年を迎える老舗の味を求めて著名な方々の来店も多いと聞く。江別市出身の日展画家上野山清貢画伯が、昭和二〇年（一九四五年）秋、彫刻家本郷新氏の紹介を得て、金大亭の食客として一週間程逗留の折、近くの南造船所に山積みになっていた板っ切れに、鮭の油彩画を描き、出立の際置いていかれたと伝えられ、今は亭の玄関戸を開けると、目に飛び込んでくる。上がり口の壁に掲げられている。金大亭の鮭を描いたのだろう、野生的なのはモチーフの鮮度故か。「石狩百話」日展画家上野山清貢 鈴木とみえ著に詳しい）金大亭には戦前からの訪れた著名人の夥しいほどの色紙と記帳が保存されている。その中に鮭を読んだ俳句、短歌、寸評、絵などで、店主とは、いつ日にか色紙展の開催をと企てている。この中に保存状態はあまり良くはないが先代代の女将石黒コウさんを描いた筆書の色紙がある。作者の彫刻家本郷新氏の直筆で「昭和三五年九月二五日 石狩なべ記念 石黒こうさん 本郷新」と裏書きされている。もう一枚は、途中で描くのをやめた下書きなのか、ポーズは全く同じものがある。コウさんは、小柄な鼻筋の通ったおばあちゃん、黒光りした台所で割烹着を着て料理を拵えていた。いつも和服姿で、佇まいも美しく、丁寧な言葉づかいは、明治、大正、昭和を生き抜いた格調高さを感じとることができた。今に伝える鮭料理の形を作った料理名人であった。

彫刻家をして筆をとらせた金大亭女将の気品を、見事に描いる彫刻家は石狩に何を見ていたのだろうか、石狩湾を一望する春香山にアトリエを構え、金大亭の素朴な味を愛し、砂丘の芒洋とした

空間を絶賛した。

鮭の台鍋は浜で働く漁師たちの暖をとる塩・味噌仕立ての汁で、栄養価も高く、漁労のエネルギー源である。今では、機能性食品としての効能も評価されている。縄文時代、鮭文化圏での集落形成に重要な要因の一つとして、鮭の捕獲量との関係性があるとされている。アイヌの人々にとっても、アダツ・トバはタンパク質を得る基礎食品であった。テレビで放映された、知床の熊達は、冬眠前に遡上する鮭で命を次代に繋いでいる。その様子を伝える動画は、世界自然遺産指定以降とくに注目されることは多く、命の可視化として強いメッセージを放っている。

弘前大学は、氷頭に含まれるタンパク質「プロテオグリカン」を居酒屋の氷頭鱈（なます）からヒントを得て、低コストの抽出に成功した。青森県ではこの画期的先端技術を新産業として展開を図るべく、担当課を開設のうえ、「あおもりPG」とネーミングし、「美容と健康」を掲げた地域商品化を図った。また、ある日ふと目に止まったのは、大手菓子メーカーの「大福」に添付された材料表に「鮭由来」との表示である、抗菌性を生かしていることだろうか。全国的に有名なインスタントカレーヌードルの材料表にも「さけ」を見つけ、偶然とは言え流石に続けて見つけたことに少々驚いている。恐らく、現在流通の加工食品には多数使用されているのだろう。

いつの頃かは思い出せないが、ドライブ中にラジオニュースから広島大学と民間研究機関との共同研究で、白子を活用してレアアースを回収する研究が進められていることを聞いたことがある。

その頃白子は廃棄物として処分対象であっただけに驚き、脳裏に焼きついた。この度、改めてネット検索すると、「ツリウム」「ルテチウム」という超レアメタルを白子を活用し、回収する実験に成功していた。さらに、同学では鮭由来の手術用鎮痛薬の開発にも挑んでいるとのことである。二一世紀における「鮭」は「食物」の領域を超え、人々が希求して止まないアンチエイジング（抗加齢）効果などへの活用や、情報機器類に欠くことの出来ないレアアース回収のための触媒などに加え何が発見されるのか、未知の領域はまだまだ広いようだ、まさに「神の魚」の面目躍如たるものがある。

○資料38 紅葉山49号遺跡出土の船形木製（教委確認）

○資料39 「鮭の油彩画」

○資料40 「先々代 石黒コウ」本郷新

## 二〇 レガシー（遺産）

毎年鮭の季節になると、稲の収穫とも重なり「石狩鮭まつり」「厚田ふるさとあきあじ祭り」「浜益ふるさと祭り」を石狩秋の三大祭りと銘をうち三週連続して開催されてきた。平成一六、七年の合併協議会において、祭りの統一開催の是非について議論に及んでいた。それぞれ旧自治体のレガシーと言えるイベントだけに、存続には並々ならぬ執念が感じられ、熱く開催権を主張していた。無形文化財として地域性の高い漁労歌や、開拓移住の際内地から一緒に渡ってきた獅子舞、日本遺産北前船文化などこれらは、村民達の魂と誇りにより継承されてきただけに、そこは譲れないと言うことだ。元来、鮭・鯿漁を中心とすることもあって、三自治体には似たような行事でもあり議題の対象になった。「一括開催を強行するなら合併は反対だ」との意見が出されるなど、旧村のプライドを掛けたものとなった。当時、市は「まちづくり市民参加基本条例」を制定し、大きな行動指針としていたこと、さらに地域のアイデンティティを大切にしなければ地域経営は崩壊する恐れがあるとの基本認識を持っていたこともあり、財政の効率性を超えた「伝世古文化」として捉え、市観光協会の合併が合意に至ったこともあり、事実上、地元主体の開催でまとまった。

厚田地区は既に人口減少・高齢化対策として「自分たちで出来ることは自分で」と、地域の中に「自助」「協助」「公助」を基本とした生活支援等のNPO等を幾つか立ち上げ、新しい社会モデルとして挑戦を始めていた。高齢化と人口減に直面し、多くの課題に立ち向かう中で、村民の精神的レガシーを象徴する「ふるさとあきあじ祭り」は、漁師町に継がれてきたお正月の楽しみ「宝引き」

や、北前船の縁から交流のある輪島市門前地区の特産「自然薯そば」の販売など特色をうちだし、年毎に盛況を呈している。厚田漁港の朝市、人工海浜プール、道の駅あいろーど戸田墓園の桜など観光資源は一日周遊を十分提供で切るほどである。厚田神社の鰐口が北前船の寄港地として「日本遺産」に指定されたこと。市民文化活動としてアクアール水彩画の全国公募展の開催、子母澤寛文学賞の創設、厚田こだわり隊の活躍等多様な展開は「あい風」吹く厚田区の未来あることを信じて活動する住民に支えられている。

地区の地理的特性を生かした観光に挑む浜益区は、石狩湾の最北端、市役所から車で一時間の地にあつて、秀峰ピンネタイオルシベ（樹叢の平原の中にそびえる雄山）黄金山と千本ナラ、オンコの巨木、国蝶オオムラサキの生息、アイヌの美しい散文詩「ユーカラ」の伝承地、幕末、荘内藩の対ロシア防備の防人のち陣屋跡、鮭の遡上する小河川が幾筋も石狩湾に注ぎ、浜益川は特別調査河川として鮭釣りを認可されていることから、全国より数千人規模の登録アングラーを迎えている。春はニシンが群来、桜桃、林檎など果物の実る里でもある。この地区の佇まいは私たちが溢（こぼ）してしまった「時間」「空間」を呼び戻してくれる心地よさがある。「ふるさと祭り」は鮭・鯿と浜益米・牛に感謝する祭で、海彦・山彦の神話にも似る土地と思えてしまう。両地区とも人口減と高齢化によりコミュニティの崩壊は悲しいほど現実問題化している。それでも精いっぱい頑張り続けている姿は、むしろ余裕と寛容性を感じるのは何故なのであろうか、コロナ禍で不安定な構造を露呈した都会に対し、土地で生き抜いた歴史を、必ず未来へ継承せねばとの心に支柱をもっているからだろうか、価値観の多様化は新たなベクトルを開き始めた。



○資料 4 1 道の駅  
アイロード  
○資料 4 2 黄金山

## 二一 江戸の鮭

江戸時代百万尾以上を産した石狩の鮭を、江戸や各地に回漕するロジスティック(兵站・物流)を、現在の物流システムに置き換えると、概ね加工、保管、荷役、海運を経て東京など各地に至り、引き続き荷役、保管、配送、加工、販売(情報)と川上から川下産業にまでに至る壮大なプロジェクトとなる。輸送機能の未発達な江戸時代にあつて、石狩の鮭を回漕することはハイリスクな事業であり、リスクヘッジ(危険の回避)の手段を有する限られた商人等は莫大な利益を得ることができた。大阪と蝦夷地間の海運に活躍した北前船はことに知られている。同船は、主に一八世期中頃に始まり、最盛期は幕末、明治初期頃である。大阪から瀬戸内海、日本海の寄港地毎で商いを営みながら北上し、福山(松前)、函館、江差に至る日本海航路を往復する。蝦夷からの荷は乾鮭、シメ粕鯿、身欠き鯿や昆布の他、干し鮑、煎海鼠(いりこ)など長崎口から輸出する俵物などもある。鮭は、奈良時代から貴重な魚として扱われ、京都を中心とした関西圏が主であり、江戸での鮭需要は、徳川幕府の政権安定とともに城下の人口も伸び、幕末の安政二年(一八五七年)頃になると、関西圏を凌ぐ消費地となっていた。

江戸時代の石狩は、石狩十三場所の元場所として、海陸の結節地でもある。時代が進み、札幌開府に伴う積極的な移民政策の展開により、石狩川沿いの開拓者たちを支える北前船による回漕物資である米を始め生活・生産資材など下り物の揚げ地としての役割をなう要所でもある。札幌へは湊入した船から、一旦石狩川の川淵に建てられた札幌蔵などに収め、その後、石狩川を遡り、伏古

川などを利して札幌に至った。小樽入りの荷物も、鉄道の開通までは石狩經由で運ばれたものもある。このように、石狩は石狩川を活用した海陸一貫の物資流通拠点であり、他の寄港地とは物資のロードや、種類を異にするところはある。因みに、石狩湾新港の機能は物資流通拠点で、江戸時代の湊機能と基本的には同じであり、消費材などは今も昔も変わることなく移入超である。

乾鮭の一部は越年の上、西廻り航路で大阪に運び、さらに、菱垣廻船で江戸に回漕されるケースもあったようだ。そもそも、北前船（北陸では弁財船）は、回漕と寄港地ごとに商いをする買い積を行いながら目的地に向かう、多様なビジネスモデルを展開していたことから、回漕物資は多岐に亘り、積載量は、往復満載である。江戸の後半になると内陸輸送の能力も高まり、需要は拡大を続けた。さらに、新政府のもと移住政策が急速に進んだことにより、物流増大時代の到来を迎えたが、鉄道の敷設が北海道に及ぶと、次第にその役割は遠のいた。

石狩の鮭回漕は、当初、松前藩や知行主、後に場所請負人の仕立てる手船、雇い船である千石船（弁財船）が担い、石狩に入ることのできる船は限られていた。産地や場所から蝦夷の三湊福山（松前）、江差、函館まではアイヌの山丹交易船である三百石程の大型縄綴り船（イタオマチブ）か、改良船で運び、鎖国により行き場を失った大型交易船も、秋獲れの塩引鮭（新巻）を大阪など各地に運んだと言われている。乾鮭は翌年初夏に派遣される夏船により運ばれた。晩秋季節に直接江戸に入るの「灘」を越える極めて危険な航海であり、リスクマネジメントの必要性は、現在も昔も変わるものではなく、課題を解決することは利益に繋がることになる。最大の難所である野島崎を避け、那珂湊や銚子で荷物を揚げ、所謂、高瀬船に積み替えて、利根川、北浦などの内水面を利用し

て日本橋、築地の魚河岸や、武家専用の物揚げ場、さらに蔵へと移送された。安政五年（一八五三年）「石狩改革」により三湊の沖の口に寄ることなく直接石狩への入津が許可され、さらに、江戸湾を突っ切り伊豆下田か三浦にまず入り、帆待ちのうえ江戸に至る安全ルートが開かれ、内水面に比べ、輸送コストの大幅なダウンが可能となった結果、庶民も次第に石狩、東蝦夷地等の新巻鮭で正月を迎えることができるようになったと言う。当然、需要に見合う仕出し役として、東北地方からの逃散者、雇われ漁夫などの内から永住者も増え始め、石狩は現在の道路区画の原型となる集落形成がされるようになった。元禄四年（一六九一年）から安政二年（一八五五年）までの間、積丹（神威岬）より北に女性の渡航は禁止されていたが、これが解禁されたこともその要因である。石狩市の北前船については、足を使い膨大な資史料に触れるなど克明な調査に裏付けられた石狩郷土シリーズ八「宝船」石黒隆一著（石狩市郷土研究会）に詳しい。

○資料 4 3 石狩河口に入湊の北前船

○資料 4 4 村山家文書 幕末の石狩川鮭場所図（教委確認）

## 二二 歴史弁天公園「先人たちの碑」など

「先人たちの碑」は、平成八年（一九九六年）市制施行記念事業の一環として歴史弁天公園の南側に設置された。市制施行事業の予算総額の内、歴史野外劇に当初の目論見を超えた経費が必要となり、碑の事業費は、極めてタイトなものとならざるを得なかった。苦肉の策として、アイヌの鮭捕獲像と荒井金助像を金属製から陶器製に変えるなど、担当職員と制作会社共はさまざまな算段を重ね、完成に至った。像の背景には石狩川の流れをベースに太陽、北前船から近代船、石狩十三場所、元場所運上屋、農耕馬、鮭などのイラストが配され、石狩市の歴史を表現している。碑の前に立ちレリーフを見上げると、函館奉行所石狩役所調役荒井金助像より、アイヌ鮭捕獲像は少々高い位置となっていることに気づくはずだ。その意味するところは、先住民に対する感謝の念と、謙虚でありたいとの意を込めたものである。基礎部分には、年表を金属板に刻み、全体はアルミ製の銀色レリーフとして仕上げている。ここからも「鮭」に纏わる歴史話がある。江戸幕府の再直轄により安政四年（一八五七年）箱館奉行の命を受けた荒井金助は、調役並として着任し、文久三年（一八六三年）の離任までの六年間「石狩改革」を断行し、幕末外交を視野に入れながら、鮭の場所経営、移民アイヌの撫育、移民促進などの新しい政策を次々と実行した。

その横に、釣り仲間の石工、諸沢●さんの仲介で、市内の石工（いしく）協会より寄贈された句碑がある。「小さい自然石が良い」とお願いしたところ「ちょうど手頃なやつがある」となり、程なく現場に据え付けてくれた。「佛かげの眼にちらつくやたま祭」柳蛙 伊藤房次郎（井上伝蔵）の

石狩での句である。本名井上伝蔵は秩父困民党の会計長として明治一七年（一八八四年）世界的絹市場の大暴落に端を発し、産地の買取価格も急落したことなどにより、「農民の困窮著しく、税の減免、借金の繰延などを要求し、蜂起するも、凡そ一〇日ほどで鎮圧された」死刑囚となりながら逃亡。明治二五年（一八九二年）に、石狩に潜伏した。この時、房次郎（潜伏名）は高浜みきと世帯を持ち、みきは文房具、小間物を商い、本人は代書業などを営む傍ら、尚古社の社員として柳蛙の俳号で発句している。明治四四年（一九一一年）石狩で二〇年間過ごし終焉の地野付牛（現北見市）に転居して行つた。

私が役場に入つて間もない昭和●年、当時専修大学北海道短期大学（美唄）の森山軍次郎●が田中實課長を訪ねてきた。秩父蜂起と石狩の関係を調査しているとのことだった。持参の資料から明治時代の地番を調べ、先ず墓田◆◆さん宅へ案内すると、「房次郎さんだろう、そこに住んでいたよ」と作業中の鋸で差した先は軟石で造られた墓田●よしぞうさんの家であった。「小さな店で文房具を売っていたよ、奥さんがやってた」「房治郎さんは代書屋さんのようなことをやってた」とスラスラ語り始めた。先生は驚きながらノートを取っていたが、それからは尚古社の俳句、俳号、樽川の開拓払下げ地など田中實氏、前川道寛住職（春光寺）中島勝久氏（尚古社主人）らの調査、資料発掘などにより伊藤房治郎の全体像が少しずつ見えるようになった。これを機に、直木賞作家井出孫六氏、日本芸術院賞作家吉村昭氏などの現地取材が相次ぎ、道案内役として同行させて頂いたことは、生涯の宝であり、さらに、秩父事件で作家デビューした井出孫六氏の「●」中央公論社に、石狩での取材について書かれているが、その中に若き役場職員として載せられたことを、大

切に心に刻んでいる。

「想いだすことみな悲し秋の暮」 柳蛙

公園の最上部に元文部大臣・東大総長、天為主宰、俳人有馬朗人氏の句碑が同人により建てられている。

「魁（さきがけ）の玫瑰（ハマナス）の芽の真紅」 朗人

此の碑はご本人の手により幕開きが行われ、その夜は番屋の宿にて市内で精神科の医師をさされていた熊谷先生ご夫妻を始め、札幌ホトトギス門人の皆様と、楽しくも敬愛の情溢るる食事が開かれ、私も末席にて心地よい雰囲気、暫し時の経つのも忘れるほどでした。

その後、札幌ホトトギスによる俳人高浜年尾、島田一步、島田麻耶子らの句碑が建立されている。

最近、公園を起点に石狩灯台、砂嘴に沿って河口まで連なる海浜植物群、石狩川河口、海浜植物園などへ吟行する人が増えていると聞く。

うねる砂丘に、這うように拡がるハマナス原は、茫洋とした光景をつくりだす構成要素でもある。また、むらさき一色の小花群落は石狩の初夏を急ぎ足に化粧し、去っていく。この空間に身をおくと「素」の自分と素直に向き合うことができる。感じ方は人様々である。残念なのは今は昔、ホリ

カミイの引網場にはその跡を止めるものもなく、葦原が茂っているのみ、地の歴史は案内板一つで詩になる。

「ここからは海となりゆく石狩の 河口に立てば立てば天啓」

俵万智

ビジターセンターのエントランスホールの壁に、渡辺信善氏の筆による句書が貼られている。歌人俵万智氏は「小さい旅みつけた」（二〇〇三年五月発刊集英社）に「石狩川」と題した小文で河口と鮭料理と著者の心内を書下ろしている。「北海道を旅して、もし余裕があったら、もう一度訪ねてみたいと思う場所があった。なんの変哲もないところなのだが、いつもその風景に、お礼を言いたいと思っていた。」と書き出している。石狩人として最高の褒め言葉を頂いたと鼻が疼く鳴るほど嬉しい。高校の教師と歌人の両立生活からの転身、歌人への道へと導いた石狩川河口、自然の織りなすエネルギーは歌人をして自然体のなされるところへと導かれたのである。「久しぶりに、短歌が心に宿った。第二歌集の冒頭の一連が、この海辺で生まれた」その一一年後冬の石狩に再び訪れ地吹雪と、海鳴りを耳にしている。

歳月は等しく我らに注げども海は海として轟くばかり

帰りに編集者と尋ねたのは金大亭である。



石狩の今は昔の鮭漁のざわめき聞こゆなみの彼方に  
俵万智

彫刻家本郷新は石狩浜に度々訪れていた。その日は、河口の駐車場で車から降り、辺りを見回しながら、舌状の砂嘴に佇み、川の終焉をもの思いにふけるかのように眺めていた。「河口にきて無為な時間を過ごす、心が空になる」と彫刻家は随筆の中の一節に記述している。もしかすると、此処は「無」から「有」を生み出す海神（わだつみ）の座す処ではないかと、密かに思っていたのではなからうか。帰りしな、うねる砂丘の彼方を指差し「砂丘の低いところに作品を置きたいな」と呟いた。

石狩浜の最も目立たない一辺に横たわる「無辜の民」。茨戸病院稲見研二医院長を始め、石狩ライオンズクラブメンバー等の活動により設置された。彫刻家本郷新の魂を宿した作品は、沈みゆく夕陽に、日々平和であらむことを語りかけているかのごとく、メッセージを送り続けている。令和元年（二〇一八年）像の前で生前縁のある方々による「結び 本郷新」と題したイベントが開かれた。期しくも八月の海に沈むゆく夕日は、自然が一日の癒しをこの場に持ち込んでくれたのかと紛うほど、ゆつくりと時空は流れ、トランペットの響きだけが陰影を寫していた。

帰り道、尚古社に寄るもの良い。鮭で栄えた明治、石狩の俳句結社名を掲げた中島勝久氏の私設資料館で、まるごいち●の蔵に収めていた、夥しい数の資料、コレクションに、俳句の短冊など本州との交流の足跡、往時のお大尽振りを窺うことができる。ユニークな社主の博識と語り口は、

再びの訪れを誘う魅力がある。

歴史公園から海に向かい、砂丘を跨ぐ細道を進めると、海浜植物保護センターの見本園の丘に着く。恐らく、荒井金助も、伊藤房次郎も、この丘に立ち、積丹半島から雄冬岬に至る、まるで腕に包み込まれたような石狩湾を眺めたに違いない。沖風にのって潮騒が届き、往時の鮭漁で歌われた金谷のとっちゃんの「ハオイ」が波間から聞こえてくる。「イヤードットコセー」

○資料 4 5 弁天歴史公園の「先人たちの碑」

○資料 4 6 俵万智

○資料 4 7 尚古社

○資料 4 8 石狩川の造形 砂嘴に立つ灯台

## 二三 鮭の菓子

札幌駅地下デパートで焼き菓子を拵えていた横田次男さんは、当時の内外緑地（株）が大規模宅地造成を進めていた新札幌団地（現花川南地区）の一角に、「洋菓子のボンヌール（幸せ）」を開店したのは昭和四九年九月（一九七四年）のことだった。居住者も未だ数えることができるほどで、手稲山が迫ってくるように見えていたと言う。今では想像もつかないが、春は風塵に悩まされ、冬は驚くほどの豪雪、吹雪の毎日だった。恐らく若い夫婦にとつて心細い日もあったのではないかと思う。ほどなく「新札幌団地のケーキ屋さんのパンがとても美味しい」と、その評判ぶりが本町まで聞こえてきた。その頃の石狩町では地元産のケーキや、焼き立てのパンを食べることなど、想像だにできなかっただけに話題となった。「せっかく石狩に店出したんだから、町のためにも、鮭の菓子をつくりたい」と、横田さんは試作に入るも、「その日の気温や温度によりパイ生地の状態が変わるので、この形を作るのが今だに難しい」と現オーナーの息子さんが話されている。（ボンヌール洋菓子店第九弾「地産地消 特集」このように、試行錯誤のうえ納得のいく作品として「サーモンパイ」が誕生した。昭和五九年三月（一九八一年）第二〇回全国菓子大博覧会で「いしかりサーモンパイ・洋菓子のボンヌール 大臣賞 名誉副総裁 通算産業大臣 名誉副総裁 労働大臣 名誉総裁高松宮宣仁親王より「右は審査の成績により之を授与する」との賞を賜った。マスコミも大々的に取り上げ、「鮭のまち石狩から生まれた」鮭をモチーフとした洋菓子は注目された。「鮭の味はしませんが実は生地にも鮭の粉末を隠し味に使用し、ミルクたっぷりの白餡を鮭型のパイ生地で包み込んで

います」(同)

平成元年(一九八九年)第四回ハマナス国体のソフトボール競技会場として全国から選手、大会関係者、応援団家族など数千人が訪れた。スポーツイベントとしてはまち最大の規模であった。商工会は、この機会に石狩の美味しいものを食べていただきたいと、PR用テントを張り、お土産の販売を積極的に展開した。中でも鮭のまち石狩訪問記念として「いしかりサーモンパイ」は、ボランティアの提供する「石狩鍋」とともに評判を呼んだ。マスターの奥さん優子さんは明るく気さくな人柄で、お菓子も売れた。ご主人がお亡くなりになってからも長男と店を守り、市内の大きなイベントにはサーモンパイを堆く積んで頑張っている。ここでは「石狩のためだから」因みカスタードクリームのためたっぷり入ったシュークリームは一押しである。

花川南には地元にごだわりを持つ創業七〇年(芦別市から移転)の「和菓子・洋菓子 中村屋」がある、和菓子は日本古来からの美意識とでも言うのか、ネーミングにごだわりを持つているらしく、若き工場長は石狩の歴史、産物に惹かれホワイトチョコレート風の白あんを、ココアを練り込んだ生地で包んだ洋風の饅頭を製造し、「石狩十三」と名付けた。その由来は、江戸時代石狩川の川筋に沿って一三個所の鮭網場があり、松前藩の知行地であった。(実際には場所請負人より運上金を徴収の上、経営権を貸し渡していた)村山家は代々石狩場所に深く関わり、現在の石狩市郷土研究会の会長村山曜一氏は後裔にあられる。屋号はマルジュウゴ●阿部屋(あぶや)と称し、石狩鮭の名を高めた。工場長は饅頭の表面に村山家が幕府へ鮭献上の際使われた箱の蓋に記しているマルジュウゴ●に似たて焼印を充ている。包装紙は江戸時代の石狩全景を描いた、松本音兵衛の作

と言われる道中絵（北大図書館所蔵）を写した浮世絵色を強調する洒落たものとなっている。菓子職人は季節を愛で、土地柄に惚れ込み、気温、湿度に合わせるなどして、お菓子を作っている。店内に石狩十三場所の菓子箱が、大福の横に「餅座していることは、いとお菓子」ではないか。因みに最近のヒット作は、「葛バー」溶けないアイスバーとのことである。

○資料 49 石狩鮭銘菓 石狩サーモンパイ

○資料 50 石狩十三場所チヨコレート饅頭

## 二四 石狩湾新港の鮭

石狩湾新港は、港湾整備費約三〇〇億円を投じた、北海道日本海側の重要な流通港湾で、外貿コンテナーは五万TEUを超える道内二番目の取扱い港となっている。平成一二年（二〇〇〇年）における鮭の輸出は一〇TEU（二〇フィータ換算でのコンテナーの個数）―一〇四tで、輸入は二五八TEU―三〇六tであったが、令和二年（二〇二〇年）は輸出二〇一TEU―二四四〇t 輸入三三九TEU―三八六二tと夫々伸びている。「総務省統計局家計調査」によると年間一人当たりの魚類別消費量は、「鮭」が第一位の二七五三グラムと二位の「鯖」二一〇四グラムを離している。コンビニ、スーパー、回転寿司などでは、「鮭」を素材に多様な調理、加工品を提供するなど、食材価値も高い魚種であり、堅調な需要を背景に、今後も安定した輸出入の食材とし伸びることが予測できる。

そもそも鮭は人類にとり、容易に捕獲が可能なことから身近な魚類であり、縄文文化は東高西低の分布となっているが、その要因のひとつとして鮭鱒の存在は大きいのではないかと考えられる。市内、紅葉山四九号遺跡の鮭漁撈、捕獲遺構や、長野県の屋代遺跡では大量の鮭の骨が発見されていることで知られているように、集落の規模は、タンパク質の確保と極めて大きな因果関係を有しており、人と鮭の関係性は深い。

日本人の鮭への嗜好性は、先史時代からのDNAとして身体に染み付き、現在も魚類中、消費率トップであることに合点がいく。生鮭となると産地の石狩でも食べる期間は限られ、殆どはスーパ

ーなどで塩引鮭を購入することが多い。近年サーモンの品名で売り出されている輸入鮭や養殖鮭のように脂分の濃い方が好まれ、回転寿司では若者、子供達の人気は高いとのことである。魚離れ世代に対する魚食文化の回帰に繋がればと願っている。

新港地域は、庫腹約三〇万トンを擁する北海道で有数な大型冷凍冷蔵庫群である。商圏に大消費地札幌圏を抱えるなど、取扱量は今後さらさらに伸びることが期待できる。現在、花畔埠頭で荷揚げされる外貿リファーコンテナ（低温コンテナ）は、韓国プサン港でのトランシップにより中国、東南アジア諸国と繋がり、一次産品の輸出は旺盛であるが、次第に現物を確保することが難しくなりつつあるのも事実だ。

輸入鮭の中には、原産地を北海道とするものがある。天然鮭を加工するため、東アジアの加工費の低い国に一旦輸出し、半製品化されたものを再輸入するビジネスが成立しているからだ。その要因として考えられるのは、コストを吸収できる程、天然秋鮭の漁獲量が減少し、品薄高値の市況となっていること。もう一つは、東アジア諸国の経済成長とともに健康、安全、安心などの価値感が高まり、天然鮭の需給バランスが崩れ出したことなどが考えられる。

市場が活況を呈すると、供給側もロジスティックの近代化、デジタル化などは必至であり、保存、輸送技術のイノベーションなどと合わせ、新規投資が拡大されている。ここ数年、冷凍庫の拡張が進むなど、好循環に入っていると思われる。テクノロジの導入、デジタル化は一層進み、大型物流センターのデリバリーシステムは想像し難いほどローコスト、スピード化が図られ、鮭は種別、オスメス、重量、産地ごとにデータ化され、庫口に自動運搬されてくる状態にある。

数年前、東京のフレンチ・イタリアレストラン「鮭殻荘」の経営者より、鮭専門店の開店のため、「漁業協同組合を紹介して欲しい」との飛び込み依頼があった。産直鮭二〇〇本ほどの買い付け交渉を行いたいとのことであったが、漁協生産分は全て売約済みの状況であり。代わって取引に応じてくれるのは、新港地域の大型冷凍冷蔵庫に、大量保管していた地元の料飲店である。レストラン開店の日、記者会見の席上、石狩鮭を使い、チーズをたっぷり入れたメニューのなかでも、出色はイタリアン石狩鍋であった。店頭に石狩観光協会推奨店の看板が掲げられ、東京都内で有名スポットである山手線恵比寿駅前に、石狩の鮭が跳ねた一日だった。その後、上京の際幾度か寄せていたのだが、予約無しでは入店は叶わない店となっている。

○資料51 石狩湾新港輸入基地のリーファークンテナー



## 二五 さげ太郎とさげ子

平成二七年（二〇一五年）政府は「成長戦略」「骨太方針」を持って改めて、観光立国を打ち出した。自治体も、既に、地方の活性化策として果敢に取り組みを進めていた。そうした中で地域の個性を象徴的に表現する、ご当地キャラクターは競うように誕生しており、ゆるキャラブームは、もはや社会現象となり、くまモン、ふなっしーなどヒットキャラクターはアイドルのようにマスコミを賑わすようになっていた。ゆるキャラグランプリ、B級グルメ大会など全国規模のイベントも開催され、グッズ、グルメとご当地愛を前面に、新たな観光文化、ビジネスモデルが出現した。

石狩市と市観光協会では、「サケのまち石狩」を全国に届けようと、昭和六二年（二〇一三年）石狩市公認キャラクターとして「さげ太郎・さげ子」を認定し、石狩青年会議所では、メンバー自ら覆面を被り「サーモンファイター・ルイベ」をさげ祭り会場、イベントなどで演じ、子供たちは悪を懲らしめるヒーローに近づきたいのだろう、舞台上に群がり声を張り上げての応援だ。さげ太郎・さげ子は「石狩鍋」「寒塩引」など「鮭」が有している健康機能をPRするため、胸にDHA・EPA（ドコサヘキサエン酸―免疫力の調整、脂肪燃焼効果等・エイコサペンタエン酸―血液の健康効果、子供の発育効果等）の六文字を貼りつけている。

最初のキャラクターは、先輩格である石狩流星会の鮭の縫い包みからヒントを得て作られたそう。二、三代目は移動する際、手を引き誘導する必要がある、中に入る者にとっては目隠し状態だったらしく改良型の現四代目は「石狩さげサンバ」を踊れるまでになった。しかし、イベント時、

縫い包みの中では汗だくになるなど、相当体力を消耗することによりはならないらしく、結構ご苦労の多いものであることも知った。

流行語はその名のとおり消費され、忘れ去られる言葉であって、それ故インパクトを持つことにもなる。「きも可愛い」は二つの相反する要素をゆるキャラやグッズに表現したことにより、新感覚として若い世代に受け入れられ、ブームとなった。さげ太郎・さげ子もどうやらその部類に少しだけ入っているようで、よく見ると目は四つ付いているように見える、不思議な面相をしており、確かに気にはなってくる存在である。

国あげてのインバンド対策や自治体、観光協会、関係する民間など、総力を挙げた取り組みを進めたことにより、インバンドの急潮、国内旅行ブームを生みだし、裾野の広い成長産業へと確固たる地位を築いた。

しかし、新型コロナウイルスの長期化は、全国の観光関連産業・飲食業等を奈落の底へと落とし、石狩市内の事業者も同様である。変異コロナによる第四、第五波の到来と、ワクチン接種の遅れなどもあり、収束の見通しは定かではない。世相は一層不透明感を増している。この事態が長期化すると、価値観の流動化・変革が生じることは歴史が証明している。いつの日か歴史的検証が行われ、新型コロナウイルスによる大災害は、時代層・文化層の大いなる転換期であったと言われるであろう。恐らく、社会が落ち着くまでの間、混乱と不条理が噴出し、政治はポピュリズム、ナショナリズムに傾斜していくことになるのではないか。この混沌とした災禍の時代を乗りきるために、改めて歴史に習うことは多いだろう。

ポストコロナの再生を誘導する主要な産業として、普遍性が高く、人類が探究心を失はない限り、永遠の産業である観光は重要な位置付けにあると推測できる。令和元年（二〇一九年）の国内旅行消費額は二一・九兆円、訪日外国人旅行者消費額は二七・九兆円（観光庁「旅行・観光消費調査」旅行及び「訪日外国人旅行者消費動向調査」となっており、拡大基調にあるものの、名目GDPでの占める割合は、四％台（インバウンドは〇・五）と低く、伸び代はまだあると言われている。

漸くワクチン接種が軌道に乗りつつあることや、総選挙後の経済出動への期待感などもあり、株価は三万円台を回復し、LCC航空会社のアテンダー一〇〇名採用や、関西の大手タクシー会社は二〇〇〇人規模のドライバー採用予定を発表し、他社も追随するとの報道がされた。ピンチのなかであって自らチャンスを開く観光関連業の意気は萎えてはいない。北海道は、観光資源が豊富で、アジア圏の人気観光地でもあり、これからは個人、家族、グループなどの少人数によるセレクトされた観光客の増加は十分予想される。石狩市の観光資源は、ほぼ手つかずに近く、ここ数年、環境、情報、文化、体験など新しい価値観に対応する良質な観光開発への道を歩んでいるだけに、地域創生路線としても楽しみであり、とくに石狩の歴史の主軸をなす、漁業史・鮭文化史の情報化、見える化は、観光都市の戦略資源として大いに活用すべきことではなからうか。石狩市博物館の開館が待たれる。

○資料52 さけ子とさけ太郎

## 二六 鮭を冠のマラソン大会・石狩サーモンスのユニフォーム

石狩市は、市民皆スポーツによる健康を目指し、平成九年（一九九七年）「スポーツ健康都市宣言」を行なっている。これを機に、シニア層のスポーツ参加が大幅に増えている。

宣言に先立つ平成元年（一九八九年）九月、はまなす国体のソフトボール開催のまちとなったことを機に、町のスポーツとしてソフトボールが認定された。小学生から熟年に至る広い層にチームやプレーヤーが彷彿した。当時の石狩町、教育委員会、ソフトボール協会などは、市民参加型の二四時間連続大会を実行するほど、気合いの入れようであった。初代の松浦稔町ソフトボール協会長はブルドーザーのごとく陣頭指揮にあたり、スタッフや審判団、関係者等は黎明期の動きは、将来にむけ大切な土台づくりであると考えたのでしよう、エネルギーシユな行動にでた。まさに「鉄は熱いうちに打て」の言事どおり、国民体育大会後も全国・全道大会の開催、実業団チームによる公式試合、合宿を誘致し、鮭、桜桃、アスパラなど地のものを差し入れ、中でも、石狩鍋とトウキビは頗る評判がよかったようだ。これ等一連の動きの最たるものが、平成二〇年（二〇〇八年）開催の北京オリンピック金メダル選手らの凱旋試合を、石狩での開催となったことである。当然石狩鍋でお迎えをした。北京へ出発前の直前合宿で、市ソフトボールなどの関係者と交流が深まり、斎藤春香監督から北京での初戦前夜、ホテルで書かれたであろう絵葉書には、石狩市民への感謝と、試合に臨む緊張感が伝わって来る内容だった。押し潰されそうにもなるプレッシャーの中で、細やかな気配りを忘れない大和撫子の心持ちに触れ感動を覚えた。「金メダルをとらせてください」と柄に

もなく手を合わせた。恐らく親心にも似た感情と言いたいが、誰かに叱られそうだ。

ソフトボール界における石狩の存在を築いた先導役であり、いささか野球に未練を残しつつもソフトボールプレーヤーの道を選択し、そして虜こまれた実年チーム「石狩サーモンズ」のメンバーは、平成五年（一九九三年）熊本県八代市で開催の第二回実年ソフトボール大会に出場した。しかし、結果はそう甘くはなかった。だが彼らの負けじ魂、ソフトボール愛に一層火がつき、平成七年（一九九五年）第四回大会を石狩市に誘致し、全国四六チームの参加のもと熱戦が繰り広げられた。石狩サーモンズは役場職員、教員、企業、町内会チーム出身等選手一七名、青野誠監督のもと結集し戦いに臨んだ。開会式の入場にあたりチームを紹介するアナウンスの原稿が残されている。青野監督が書かれたものだろう「待望の地元での大会に向け、気持ちも新に練習を重ねてまいりました。使い慣れたこの球場ではつらつプレーを展開してまいりたいと思います」（第四回実年ソフトボール大会 開催要綱）華の五〇代以上のいざ出陣、見事、決勝戦に駒を進め、惜敗ではあったものの、CMでも使えそうな極め付けの美味しいビールを飲み干したと、容易に想像はつく。

青野監督は、ゴールデンウィークも終わった頃、「ふと思いついたんだ」と事務所を訪ねてきた。「もうひとつサーモンズがあったよ」軟式野球チームで昭和五九年四月（一九八四年）全道優勝したことがある。「俺が監督したチームにはサーモンズと付けたんだ」と、その場から、かつての仲間に電話をかけて確認をとった。本稿の最後に滑り込みセーフとなったのだ。滝川市で開催の「第七回東日本軟式野球大会」であることが判明した。

青野誠氏は、昭和から平成にかけて新たに発生した、石狩湾新港、上下水道事業、学校、公園、

道路の整備。財政などの行政需要に対応する即戦力として、置戸町役場から転職、石狩役場文化のベクトルを変えた人物である。石狩アイデンティを体得しようとする努力していたことは誰もが認めるところ。勿論、鮭のまち石狩を絶やしてはならないとの思いは強いものをいだいていた。

八〇歳の青春は現在も続いている。女子小中生、大学女子ソフトボールのコーチを続け、ノックバットは離さない。一昨年、家族会議の末長男の説得に応じ、自動車免許書を手離したが、グラブは遠くにはならなかった。勿論、ソフトボールへの愛は止まることはなく、自転車でグラブへ通う姿は足の短さ故か、新日本風土記のエンディングを彷彿するほど「絵」になっている。

昭和五五年（一九八〇年）開催の「第一回石狩サーモンマラソン」は、現在、発展的に継承され、平成一三年（二〇〇一年）「第一回石狩市民スポーツ祭り」（市体育協会主催）として市民皆スポーツを標榜し、町内会対抗の玉入れ合戦を始め、一〇キロマラソン、小学生の学校対抗リレーマラソン、親子マラソンなど、老若男女こぞって参加できるよう、種目づくりに工夫を凝らした素晴らしいスポーツイベントとして親しまれている。ボランティアだけでも八〇〇人と、規模は年々大きく成長している。当日の副賞には「生鮭一本」と、サーモンマラソン時代とは変わっていない。特筆すべきは、第二回大会以来一〇年以上に亘り、多忙な日程を調整されて、ゲスト参加している増田明美さんと「増田明美の夫」の二人である。一〇キロマラソンに参加して、あの笑顔で沿道の市民とコンタクトをとるなど、祭りの顔となっている。会場の一角に●佐藤水産(株)製の「石狩鍋」と、千歳国際空港で人気が高い鮭・蟹弁当が販売されている、ふるさとの味を楽しむスポーツまつりでもある。しかし、昨年、今年もコロナ禍で中止となり、カムバック市民スポーツ祭りの声は一

層高まっている。

○資料53 市民スポーツまつり

○資料54 第二回実年ソフト大会のいしかりサーモンズ

## 二七 鮭節からサーモンハンバーガーまで

齊藤市長のまさに鶴の一声「鮭節をつくれー」で始まった鮭節プロジェクト。平成一〇年頃（一九九八年）のことだった。当時の高田満経済部長はアイディア市長からの矢継ぎ早の指示に「また市長はー」と思ったはずだ。鮭節の情報が欲しいと思っても、その頃はまだネット情報も少なく、雑誌、電話でひとつ一つ、ひたすら探り寄せるように拾い集めるしかない時代であった。道立食料研へ助けを求め、幾度か試作品の検討を行ったが、とにかく鮭節の本場に鮭節の可能性を聞いてみるようになった。高知県の鯉節メーカーに問い合わせ、試作に入ったものの、鮭節は初めとあって相当苦労されたようで、幾つかの問題点を指摘された。秋鮭は脂がのりすぎで、むしろホッチャレ気味の方が適している。（石狩では供給困難）製造コストと消費者需要のバランスを図ることは果たして可能なのか、（高価で売れないのではないか）高知からの試作品で、出汁をとって見たが少し舌に残る苦味や、濃厚な出汁に合う料理は限られるなど、商品化の道は厳しいものがあつた。しかも、この出汁を使うと石狩鍋のベースである味噌と合わないことが判明した。これではせつかくのアイディアも目的が不明となるなど、製品開発の機運は急激に萎えていった。皮肉にも試作の鮭節の削りのおかかは、炙ると香ばしく美味しかった。その後、道内の鮭産地で製品販売に漕ぎ着けたところもあると聞いている、やはり民間の製品開発に自治体が支援する事業化モデルこそ成功の道だと思ふ。

佐藤水産（株）は創業以来発酵食品に力を入れ、鮭の加工品として、同社発祥の地、親船町に糺



製造と鮭醬油醸造の「魚醬熟成・発酵センター」を建設し、東京農大小泉武夫先生の指導のもと、天然の鮭魚醬の製品化に成功した。造られた魚醬は安全・安心な製品だけに与えられる「道産食品独自認証制度（きらりっぷり）魚醬第一号に指定され、社風の真面目商品づくりが産んだ平成の傑作であり、内蔵は元より白子に至るまで、正に鮭一本まったく捨てることのない完全食品化の達成でもあった。市観光協会では市内の料飲食店とのコラボレーション事業として、鮭魚醬のもつ独特の風味を生かした鮭魚醬ラーメンを売り出すことにしたのだが、面白いことにスナック、焼き鳥屋、焼肉屋、居酒屋など、ラーメン専門店以外の店が多数参加したことだ。平成二〇年一〇月（二〇〇八年）に「麵恋会」を立ち上げ、「石狩発進ラーメン開発プロジェクト」と題した肉類抜き魚醬ラーメンづくりの挑み、まちの新しい味として提供することにした。スナックでカラオケ数曲歌うと小腹も空いて来る。注文すると間もなく「半鮭醬油ラーメン一丁」とグッドタイミングにカウンターに乗る、満足度は高い。

花川南の藤女子大学と官民とのコラボレーション事業は、地域おこしの突破口として、さまざまなモデル事業が行われている。日頃より石狩ブランドづくり、オリジナルイベントの開催と精力的に動いていた中島量氏は、佐世保市のハンバーガーを口にして、「これだ」と感じたものがあつたらしい。藤女子大学の栄養士を目指す学生とのコラボレーションは一気に具体化し、大学側も地域との結びつきに熱心なこともあつて、ハンバーガープロジェクトはスタートした。試食会に招待され、学長と暫し談笑を楽しみながら、若人達のはしゃぐ姿に癒しの時を得た。市内の食材を使うコンセプトはパン生地、挟む食材一つひとつ吟味され、メインは蛸バーガーとのことであるが、私は、や

はり鮭のオリジナルバーガーがオススメだ。石狩人が集まり、事を成そうとすると、鮭由来のストーリーに寄り添うケースは多くなることは、極めて自然のことである。取りも直さず、市民一人ひとりの潜在意識に鮭と鮭文化が染み込んでいるからに他ならない。

○資料55 いしかり産材の個性ハンバーガー

## 二八「えりす」の名は鮭由来

東京の情報ネット関連企業の中村真規社長から、市に提案されたのは、地方都市にICTを駆使した事業の拡がりを見せ始めた平成一七年（二〇〇五年）のことである。それは初期投資をケーブルテレビよりはるかに抑えることが可能な、ビデオネットワーク事業の導入プランだった。光ファイバーの高速化、パソコン、スマートフォン の普及により、情報化は急速に拡大する中、新港開発や大規模住宅団地の造成などにより、多くの新住民を有する石狩市は、市役所や市内情報を発信するためのツールを模索していた。それだけに民間サイドの事業提案は市にとって実にタイムリーであった。能村久美子さんの入社に端を発し、事業はいよいよ本格化した。鮭文化など様々な地域の情報、市民活動、文化・イベントから議会質疑に至る幅広いビデオ制作・配信、姉妹都市交流などの同行取材、市役所エントランスホールに設置されている大型動画の制作・管理を受託するなど、一〇数年余で既に地域マスメディアとして確固たる信頼を得ている。スポンサー市場の未成な石狩にあつて、平坦な道ばかりではなからうということは容易に想像はつく。市も財政再建の途上にあつて、経常経費の削減を勧めていたこともあり、支援は限られていた。能村さんは学生の頃より放送界に夢を抱き、関わりを目指していたこともあり、現場主義に徹した取材を旨とし、好奇心と人間愛、個性豊かなユーモアセンスに、コピーライターと遜色のない表現力を駆使した、八面六臂の活躍をしている。SNSを使つての発信力は、市民目線、生活者の立場から、身近なテーマの取材を続け、情報を発信することにより、石狩住民の心をしっかりと掴んでいる。とにかく和みの達人だ。

今やスポンサーは、企業・個人合わせて一〇〇を超えているものの、まだ進化の途中なのだろう。

この項の起稿にあたり、改めて「えりす」のネーミングについて尋ねると、「田岡さんでしよう、忘れたのー」と予期せぬ返事に少々戸惑いながら「歳だからー」の常套句で逃げた。言われてみると中村社長と観光ポスター「魰(えり)」を眺めつつ、談笑の最中に「えりす」が生まれたことを思い出した。「えり(魰)」は、平成七年(一九九九年)から八年にわたって市教育委員会による発掘調査を行った紅葉山四九号遺跡(花川北・江南小学校南東)で出土した、縄文中期(約四〇〇〇年前)の鮭を捕獲する遺構であり、木杭列に、枝を簀子状に組み上げた簀子(すのこ)により鮭の遡上を止める施設である。

鮭のまち石狩の地域性を象徴する「えり(魰)」と、石狩川河口部に上流より運ばれてきた土砂により造形された不安定な土地を「洲・中洲」と表するが、ここからは、集合するエネルギーを感じることができる。この二つの名詞からなる合成語に、さらに英語の複数形を表す「S」で仲間が集まるイメージを重ねるなど、地球との結びつきを意識したもので、深い名である。ロゴのE R I Sの「I」を鮭のイラスト文字で飾るなど鮭由来満タンである。同じく、市の広報も平成二四年一〇月号の表紙「いしかり」の「し」を、鮭のイラスト文字にして初登場させた。以来、毎年鮭の遡上シーズンを迎える九月、一〇月号は、鮭ロゴで飾っていたが、平成二八年(二〇一六年)一二月より鮭の季節に関係なく通年載せるようになり、現在に至っている。

○資料56 えりすネットテレビの商標

## 二九 二〇二一年の鮭漁

令和三年（二〇二二年）一〇月●日現在、鮭の総水揚げ数は●の記録的豊漁年となっている。石狩湾新港漁港では、釣り人、直売所の鮭を購入に訪れた客等の歓声に包まれているものの、予想に反し、喜びを押しこらしてでもいるように作業は淡々と流れている。今日の水揚げは優に一万尾を超える大漁だ。沖の定置網から戻ってくる漁船の艫（とも）に掲げた大漁旗がいち早く漁模様を知らせてくれる。新港漁港区で大漁旗を眺めたのは初めてのことである。船は喫水線ギリギリの満船状態で入ってくる、一目見ただけで誰もが気づくほど船足は鈍く、喘ぐようだ。漁師たちは着桟後、直ちに始まる揚げ場の方を凝視し、準備体制に入っている。物揚げ場では既にプラスチック製のコンテナ数十台が待ち構えている。鮭を揚げ、オスメスを仕分けして、トラックに積み込む作業は、狭い荷捌きスペースでは疾（と）うの間に溢れ返っており、ルーチン作業を淡々と熟（こな）している。この鮭漁の様子は、既述の洞爺丸台風の翌朝と相似している、しかも、型も値も良いところまで同じだ。

一方、道東太平洋海域は、赤潮の発生で鮭が定置網の中で斃死しているとの報道、ウニは壊滅的な被害らしい。地元自治体、漁業組合などは、政府に対し「激甚災害」の適用要請を考えているとのこと。ここでも、地球温暖化による海況変化ではないかと噂されている。当然市場は品薄となり倍以上の値をつけた。イクラは庶民の食卓から次第に消え始め、恒例となっている鮭の一本買いによる、イクラの食べ放題は見送らざるを得ない。さらに高級感を増すと怖いのは、天然鮭離れが生

じることである。

低温海水型プランクトンの以上発生による赤潮は、研究者の間では既に認知されていたようであるが、一般的には南の暖かな地域のことと思われるだけに、衝撃が疾り、これが全道の沿岸域に拡大する恐れは否定できないとの見識が示されるなど、沿岸漁業の新たな不安定要素となつていく。両手を上げて豊漁を喜ぶことはできない様々な要因を包含しつつも、鮭漁、鮭文化の継承・進展を願はずにはいられない。

○資料57 漁業組合前の鮭揚げの様子

### 三〇 沖繩では「石狩鍋」を「ししなべ」と間違えられた話

沖繩の魂を揺さぶる「旗頭（はたがしら）まつり」は、那覇市の三大祭りのひとつ「大綱挽まつり」に合わせて奥武山公園で開催されている。地域や島々の風土を表現する幟（のぼり）は数十台、高さは最大のもので八メートル、横幅三メートルの壮大なものであり、重いものは八〇キロもあると言う。石狩流星会は北海道よさこいソーラン踊りのチームとして参加し、本祭をさらに盛り上げていた。会場周辺の屋台に酒庵升屋チームによる石狩千人鍋を出店した。友好都市恩納村の全面的な支援を得て、成し得たことである。まつりは午後八時開催と案内があったことから、六時開店で仕込みに入ったものの、届いた鮭の切り身は冷凍状態で、鍋に入れるには少々無理なカチカチ状態にあったので、沖繩の太陽熱で解かしながらの急ぎ働きとなった。一月とは言え、直射日光は石狩の夏を上回る暑さで、首に巻いたタオルは汗で重くなるほどであったが、どうにかこうにか予定時刻に間に合った。しかし、客はほとんど見えず、拍子抜けの状況で、七時になっても変わりはなく、鮭は解凍済みとあって、大鍋四台分の石狩鍋は既に調理済みで、煮込み過ぎの心配と、売れ残りの処分を考えるほど、弱気になった。奥武山グラウンドは予定の八時になっても始まる気配もなく、狐につままれたとはこのことかと思えるほどで、遅れること二時間余り、要約始まった。「これが彼の有名な沖繩時間」と知ったのは、この後のことである。

「ナンクルナイサー。」

石狩鍋は予定の三分の一程度しか売れなく一一時を過ぎてからは井一杯百円で捌いたと記憶して

いる、中には「これは猪鍋ですか？」の問いや、泡盛を同時に提供しないと、鍋物は売れないとのアドバイス、困っていると、恩納村から持参の自分用の泡盛を、パラボナアンテナ風の器に二升注ぎ、ドラゴンフルーツの輪切りを浮かべ、サービスに出すと、売れ行きは突然変わり殆どを捌くことができた。世の中は広いものだと改めて感じ入った次第。片付けを終えたのは、午前一時を回った頃となったが、恩納村の皆さんはそこから飲みに行くという、矢張り沖縄時間は凄い。石狩チムムは声も出ないほど疲れ果てていた。

翌年、リベンジの気持ちを込めて、観光協会は石狩鍋東京ビアール事業として都内イベントに率先参加した。この時からチーム升屋は、近所からの五人のボランティアアスタツフと、さらに、石狩市東京事務所、東京石狩会、浜益会を含めた二十人ほどの精鋭軍団が結成された。初陣は「世田谷楽市楽座まつり」のストリートイベントで、全国の自治体と競って石狩鍋、焼きホタテ、野菜などを廉売した。用意した鍋、野菜は完売となり、その夜の反省会は、心地よい疲れにしみ込ビールはいかほどであったか、説明無用である。

世田谷での出店を三年続け、次に都内最大と言われる大山商店街に規模を拡大して出店した。石狩市の鮭を味わっていただきたいと「いくら丼」を石狩鍋とのペアで提供したところ、大当たりとなり二日連続のお客さんや、鍋持参で来た方など、商店街組合の理事長から、来年の出店依頼を請けるほどであった。

同日、代々木公園で開催のイベントには、八幡町の富木食堂も、石狩鍋や蟹弁当などの販売を行っていた。在京の石狩出身の方々は両会場を梯子をし、人手不足を見かねて、そのまま手伝いに入



った方もいる。改めて北のキン「鮭」江戸時代も、現在も、高評価されていることを実感する機会となった。

このプロジェクトも開始から一〇年、一区切りついたことから一旦休止したが、観光協会の事業はさらに拡大して全国展開している。

## あとがき

石狩市を俯瞰すると、数千年に亘る鮭由来の建造物、漁労、遺跡、物語、歌謡等、有形・無形の鮭文化の存在に気付く。北海道の母なる大河「石狩川」と「鮭」と「人」の関わりは、精神性にもおよび、時を継ぎ石狩の風土を形成する大切な要素だと考える。

石狩市民は、昭和四〇～五〇年代からの宅地開発や石狩湾新港地域開発などにより、道内各地から移住した方が多く、爾来、鮭まつり縄文鮭漁労遺物、石狩鍋など、折々に鮭文化に触れ「鮭のまち石狩」を咀嚼してきたと思う。

平成七年（一九九五）厚田村・浜益村との合併を機に制定された「市民憲章」の前章に「わたくしたちは、母なる川にサケがのぼる石狩の市民です」と誇り高く鮭のまちの市民であることを謳いあげている。新石狩市の門出を公募の起草委員により草案を作成し、市民参加手続きであるパブリックコメントを経て「鮭」をそれぞれの旧地における母なる川、石狩川・厚田川・浜益川を遡上することから、シンボリックに表現したもので、目的に向かう力強さと、団結力、歴史、風土など、市民の思いを込めたものである。

この度刊行の「石狩叢書第2巻 鮭の鱗」は、石狩叢書第一巻「私の体験したサケ漁」吉岡玉吉著に続く、「鮭」をテーマとしたものであり、八幡町の小さな店屋で、鮭のいる環境に育った体験や、役場職員、石狩湾新港管理組合職員、市長までの七〇年余、歴史書、資料集などから少々距離を置き、今でも私の脳裏に残る映像、情報を書き下ろしたものである。従って、本文においては古文書、

公文書、文獻類の掲載は敢えて省き、重心を平易な読み物となるよう心掛けたつもりです。

私は、昭和二〇年生まれの齡七六歳、八幡町を根城に人生の大半を過ごした。昭和二〇年代の幼少期、終戦後の食糧難時代の鮭は、どれほど人々の渴を補ったことか。小さな町の休日には、札幌を始め近在近郷、とくに炭鉱から「石狩鍋」を目指し押し寄せた時代。経済の発展期を迎える中で、鮭漁は凍えそうな衰退期を迎え、洞爺丸台風一過の朝に見た終焉劇場を境に不漁の続く三〇年代、石狩湾新港建設にともなう漁業環境の整備が進んだチャレンジの四〇年代、石狩湾新港漁港整備、放流事業の恩恵、公害対策の進展などが重なり、奇跡的に鮭漁が蘇る五〇年代と鮭と人の交わりや、鮭由来の話題、市井のこぼれ話など鱗のように数えきれない、これらを拾い集め「鮭の鱗」と題した。

刊行に導いていただいた石狩市、教育委員会を始め、石狩叢書発刊編集委員・事務局の皆さんに感謝するとともに、企画經濟部・市観光協会の支援に心よりお礼を申し上げます。