



← かすみがうら市歩崎公園内に建つ「帆引き船発祥の地」碑と帆曳船の形を刻み込んだ副碑

平成26年4月15日  
茨城県立土浦第一高等学校  
進修同窓会日本館活用委員会  
HP <http://www.sin-syu.jp/>

← 筑波山を背に、白い帆をいっばいに張り、霞ヶ浦を優雅に滑走する観光「帆曳船」。(写真は『土浦市広報広聴課』提供)

## 霞ヶ浦(その3)～帆曳船～

霞ヶ浦の風物詩となっていた帆曳船。佐賀村二の宮(現かすみがうら市)の折本良平氏の発明によるものですが、この発明は、漁獲量を上げ、霞ヶ浦漁業を活性化させていきました。また網元と網子の関係や漁業形態にも大きな変化を与えました。

### 近代の水産

明治維新とともに幕府や水戸藩の御留川もなくなり、四十八津に定められた掟書もなくなつたので、網の制限も新漁法の採用も自由となりました。また漁業法が制定されて、水産組合が組織化されていきました。これは、中世の間、引き継がれてきた「津」の営みを始めとする自治組織が、水産組合となり復活したと言えます。

一方、幕末のころから明治初期にかけては、漁獲物の保存法などに新しい方法が開発され、霞ヶ浦の魚介類は、煮干し・甘露煮・佃煮・焼き物などに加工されるようになりました。煮干し加工は、幕末慶応年間(1865～1868)に、福島県人の茂右衛門という人がワカサギを買い集めて郷里に送るため、沿岸の漁業者に依頼して、煮干しワカサギを始めたのが始まりで、イサザ(アミ)・エビでも煮干し加工が行われるようになりました。

また、佃煮は、行方市粗毛出身の奥村吉郎兵衛が明治初期、東京に出て佃煮製法を学び、郷里に帰り、『ハゼ』の佃煮製造を試み、これに成功したのが、霞ヶ浦・北浦地域での始まりと言われています。1877(明治10)年、西南の役が起ると将兵の食料として脚光を浴び、その後、佃煮製造は霞ヶ浦・北浦周辺に広まり、産業として定着、発展していきました。特に日露戦争のときには、軍用の食料が腐敗する中、佃煮だけは、味がかわることなく、副食品としては以後「兵站(へいたん) 戦闘部隊の後方にあつて、人員・兵器・食糧などの前送・補給にあたり、また、後方連絡線の確保にあたる活

動機能。ロジスティクス(第一之要品)になつたといえます。ワカサギ・エビ・フナ・イサザなどが佃煮として加工され、需要がおおきく伸びていきました。焼き物はフナ(すずめ焼き)・ワカサギなどでしたが、特に焼きワカサギは、独特の風味があるということで霞ヶ浦の特産品として珍重されていきました。こうした霞ヶ浦産魚の加工品は、保存のできるタンパク質、カルシウムの栄養食として、軍の御用のほか日立鉾山などの大口注文が多くなり、霞ヶ浦水産業の名が全国に広まっています。

← 当時行われていた漁法としては、大徳網(袋網、漁法としては岸から網を引く地曳網漁や数艘の舟を漕いで網を曳く漁がありました。1610年頃に始まり、大人数を組織する必要があることから、網元・網子といった漁業者の階級分化を招きました)や延縄などがありましたが、こうした漁具漁法のほとんどは江戸時代に生まれたものです。

### 帆曳網漁

霞ヶ浦の風物詩ともなつていた帆曳船による「帆曳網漁」は、1877(明治10)年前後に、かすみがうら市坂(当時は佐賀村二の宮)の折本良平氏によって、シラウオの漁獲を目的に考案されました。

この帆曳網漁は、漁法分類からすると打瀬網漁法に分類されます。打瀬網漁法は、帆に受ける風の力を利用して網を引く漁法で、袋網を船首と船尾から張り出した3～4メートルの棒の先端から60～70メートルの引き網を海底に伸ばし、その末端に袋網を取り付け、風の力で船が進みながら曳航する仕掛けとな



← 現在は歩崎観音境内(かすみがうら市)にある「折本良平翁記念碑」(顕彰碑)と、その碑の上段部に刻まれた「帆曳網漁発明家」の文字(上)



← 帆曳網の発明により、折本良平が1897(明治30)年に受賞した「第2回水産博覧会褒状」(下、『かすみがうら市環境商工課HP』より転載)



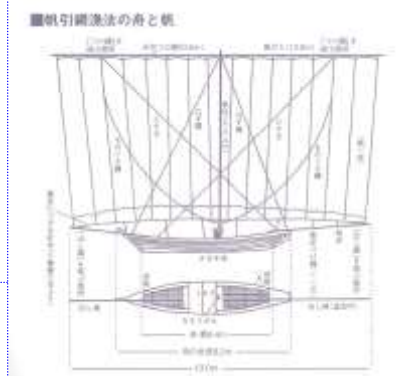
つています。操業に際しては、船をまず漁場の風上に移動させ、風に対して船体を横向きにします。そこで網を水中に投下していき、帆を張り、船を横流しながら袋網で水底を引く漁法です。帆は風の強弱によって展開を調節するようになっていますが、風のない時は操業できません。

この打瀬網漁法は、江戸中期に泉州佐野(大阪府泉佐野市)・堺(同堺市)・岸和田(同岸和田市)・尼崎(兵庫県尼崎市)周辺の漁民によって和泉灘(大阪湾)ですで行われており、明治初期には茨城県沿岸漁業組合が外洋雑魚漁に使用しており、霞ヶ浦の大徳網漁にも帆打瀬網漁法が導入されていたようです。この帆曳網漁法を参考に、折本良平氏は帆曳網漁を発明しました。

1912 (明治45)年に建てられた折本良平頌徳碑(現在歩崎観音境内にあります)には「帆曳網発明家」と記されています(「帆曳網発明家」ではありません)。「網」は「綱」の誤字と思われがちですが、実はここに折本良平氏そして霞ヶ浦帆曳網の発明のヒントが隠されています。つまり、帆桁と網をつなぐ「綱(つり縄)」が、この発明の最大かつ重要なポイントなのです。発明当時において前述したように帆船が網を曳く漁法は各地で行われていて、網口を大きくするための「遣り出し(出し棒)」も存在していました。しかし、さらに網口を広げる構造、安定した走り、漁獲を得るためのスピードなど、こうした点で威力を発揮する「綱(つり縄)」こそが、折本良平氏の独創的で画期的な発明であったと言えます。頌徳碑が建設された明治45年という時期には、帆曳網漁が改良を重ねられ、大きく変化した帆曳網漁が湖面に多数操業されていました。漁業関係者はその様な中、この仕組みを発明した折本良平氏を顕彰する際には、帆曳網漁を操ってきた経験を踏まえて、改めて「綱(つり縄)」の重要さを考え、「帆曳網発明家」と記したと考えられます。

折本良平氏によって発明された帆曳網漁ですが、その後、より効率よく漁が営めるように様々な改良が施されていきました。最初の改良は、1889(明治22)年の坂村の柳沢徳太郎氏が行ったワカサギ帆曳網漁への改良でした。1910(明治43)年頃には、大井戸村撫木音次郎氏によってワカサギ帆曳網に足駄藁という、網が泥中に食い入らない装置がつけられ、「うたせ網」として改良されたといえます。

明治時代後半の帆曳舟は12〜13反程度の帆で操業することが一般的であったようですが、その後、舟が大きくなるとともに、船首の出し棒取り付けが行われ、19〜20反程度の帆になっていきました。



図解「帆引網漁法の舟と帆」。船は全長約8m、帆は横約13m、縦約9mなど(2つの市観光帆が説明されています。『かみきり』パンフレットより転載)



図解「帆引網漁法の網」。網は長さ約20m、船からは先端までは約50m等が図示されています。

こうした発明は、漁獲量を上げるばかりでなく、以前まで主流であった大徳網に代表される網元と網子の関係や漁業形態に大きな変化を与え、霞ヶ浦を代表する漁法となり、霞ヶ浦漁業を活性化させていきました。またかすみがうら市田伏出身の坂本金吉氏(歌手坂本九の実祖父)が1902(明治35)年、家族とともに八郎潟湖畔の秋田県山本郡浜口村芦崎(現三種町芦崎)に移住し、八郎潟に帆曳船を伝えました(霞ヶ浦佃煮の技術も伝えたと言われています)。帆曳船は八郎潟では打瀬船と呼ばれ、八郎潟特有の底が平らで細長い箱型をしている潟船と呼ばれる船が使用されていました。

昭和40年代まで土浦地先の湖の上でも帆曳船が大きな帆を湖上にすべらせていて、旧本館の前からも眺めることができました。帆曳船と、町の中で串に刺したワカサギを焼く風景は、冬の土浦の風物詩になっていました。

### 霞ヶ浦漁業の現在

大徳網には少なくとも20人が必要ですが、帆曳網漁は、風の力で網を曳くため1〜2人で操業でき、ワカサギ、シラウオの群れを追う速力が出せるという優れた面がありました。しかし風がないと漁にならないというのが難点でした。そのため1960年代後半に動力船トロール漁(機船底引き網)が登場すると、帆曳網漁にかわり、効率のよいトロール漁業への転換が進み、1986(昭和61)年の北浦を最後に帆曳網漁は姿を消しました。しかしこれが逆に資源の枯渇を招き漁獲量が激減しました。さらに霞ヶ浦の富栄養化が進行するとともに、アオコの発生や養殖コイの大量死などが発生するようになり、1978年の漁獲量(1万7487t)をピークにして減少傾向が続き、1998年には2千t台に突入。2000年には2416tに激減しました。特にワカサギは1980年代には1000tをこえることもありましたが、90年代初頭には400〜500t前後となり、2000年の漁獲はわずか51tに落ち込んでしまいました。

現在の霞ヶ浦で漁獲されているのは、ワカサギ・シラウオ・コイ・フナ・ウナギ・アナ・ボラ・レンギョ(ハクレンなど)・イサザアミなどです。エビ・イサザアミ・ゴロ・コイなどの漁獲が多く、ワカサギ・シラウオは付加価値が大きい

ため重要な魚種となっています。その他、タナゴ亜科・サヨリ・ウグイ・ドジョウ・スズキ・ソウギョ・ブラックバス・アメリカナマズ(チャネルキャットフィッシュ)・ペレイなどが漁獲されていますが、ブラックバスやペレイは商品価値がなく、あまり利用されていません。また、アユは最近になって漁獲されるようになりました。ブラックバス・ブルーギル・アメリカナマズなどを使い、魚粉が製造され、養鶏飼料や魚類の養殖飼料、そして有機肥料として利用する道が進められています。

養殖業では、コイの養殖が有名で、かつては全国一の生産量を誇り、佐久などのコイ産地に出荷していました。2003年のコイヘルペス(KHV)の流行により、壊滅的打撃を受け、養殖業者が、感染拡大を防ぐためにすべての養殖鯉を処分。全業者が事実上廃業状態となりました。しかし、2009年4月に養殖自粛要請が解除され、養殖が再開されることとなりました。また、ウイルス耐性を持った鯉の研究も進んでいます。その他、稲敷市では淡水性の二枚貝である池蝶貝を母貝とした淡水真珠の養殖も行われており、2000年の生産額は7億円を上回りました。

※ 2011年3月の東日本大震災による福島第1原発事故以来、霞ヶ浦での漁獲操業は一時自粛されています。したが、現在は再開されています。(高21回卒 松井泰寿)

### 【参考資料】

『帆曳網漁の世界展示解説書』  
(かすみがうら市郷土資料館 2005・7)