

公開講演会

漁と商いのあいだ

—— 魚を売る漁師の民俗 ——

川
島
秀
一

はじめに

一般的には、活きた魚を扱う活魚販売や活魚輸送は、一九八〇年代のバブル景気の時代に始まったように思われがちだが、各地域によって、その努力が少しずつ積み重ねられてきて開花したものである。

たとえば、福島県相馬市の相馬原釜漁協（現相馬双葉漁協）では、昭和三五年（一九六〇）頃から、カレイ類やスズキなどの活魚を東京都中央卸売市場へ出荷していた。活魚の消費市場価格は生鮮魚価格の三倍に達することから、仲買人も積極的な買付けを展開し、漁業者も産地市場価格（「浜値」）が生鮮魚の二〜三倍のセリ値となるため、漁船の船尾に生簀を設けて漁獲物を活かして水揚げする者が増加したという。魚を捕る漁船自体が、活魚の水揚げに向けて改造を始めていたのである。昭和四〇年（一九六五）頃には、当地の沿岸漁業の主流である、小型底曳き網漁船、刺網や延縄の漁船のほとんどが、活魚水揚げをするようになり、活魚生産と販売体制は確立したという。昭和五二年（一九七七）度の、当漁協の活魚だけの市場取扱高は、推定約九〇〇トン、一一億円^①の収益があった。

相馬双葉漁協の新店支店で漁師の手伝いをしている筆者は、漁船で行なわれている操業の様子を、次のように報告したことがある。たとえば、暑い日が続くときは、船上の魚槽に機械で酸素を投入するだけでなく、買った氷（「沖氷」一本＝一二〇キロ＝一二〇〇円）を入れて、そこに捕った魚を活かしておく。捕ったガザミは魚槽内で互いにケンカをして形を崩さないように、ハサミをカニの体に格納してから輪ゴムをかけて動かないようにするし、トラフグ同士もケンカして体が傷つかないように歯を抜いておくなど、最終的には、見栄えもよく、人間の口に美味しく食べてもらいたいために、漁師が船上の作業中から努力している。その操業の様子から、筆者は「漁師」（漁業者）とは、魚を捕るだけでなく、「魚の命から人間の命に引き渡す職能者」と捉えた^②。

それは、セリの間際に、売る魚を並べるときにも、同様の工夫をしている。死んだ魚である「鮮魚」でさえも

魚が大きい順番に魚カゴを並べ、セリが始まるぎりぎりまで水を上からかけて光沢が生じるようにする。活魚の場合も、直前まで酸素を入れ続けているポリタルに活かしておく。ヒラメなどは、白い腹を見せるように魚カゴに入れられるが、もし船上で刺網から無理にはずしたときには、売る直前になって白い腹に網の線が赤く浮き上がってくることもある。そのために、船上でヒラメを網からはずすときには、最悪の場合、両手で網を左右に断ち切つてまでして、ヒラメ自体に傷が付かないようにすることもある。

本稿では、このような事例から一步を進めた、自分たちが捕った魚を直接に売る漁師たちの姿を追った。昨今では、漁協の「直売」や「朝市」が盛んであるが、漁協と直売する漁師たちとの関係は、全国各地で様々な形態が生まれている。ここでは、この漁協と直売漁師との関わりかたを整理してみることが、一つのねらいである。

また、昨今に始まったように見える、漁師たちによる「直売」や「朝市」も、ところによっては、約半世紀をさかのぼる歴史を背負っている。その背後にある歴史や地域の民俗を明らかにすることも、次のねらいである。とくに、瀬戸内海地域における、漁師の直売や朝市を中心に述べることで、昭和三〇年頃まで、この地域で見受けられた家船漁師の漁法と販売方法を比較しながら、そもそもの漁業の本質と、その民俗の流れを把握しておきたい。⁽³⁾

調査方法は聞き書きを主とするが、直売をする漁師や、その漁協関係者には、およそ下記のようなことを尋ねた。「直売」を開設した理由と開設年、売られる魚種とその漁法。ほかには、顧客の地理的範囲や、売る魚への思いや漁業に対する考えかななどである。

「直売」のさまざまな形態

まずは、漁協が中心となって始めた「直売」の事例から述べてみる。

京都府伊根町の「伊根浦漁業」は、平成一五年（二〇〇三）に、漁協合併の煽りを受け、漁協自体の倒産も危ぶまれたが、町民の八割の世帯が出資して、伊根浦漁業株式会社を設立し、翌年には漁協の所有していた大型定置網三カ統の経営を引き継いでいる。伊根の住民が、伊根について語る、共存共栄に近い考えかたの「同等一栄」^{どうちゅういつえい}の精神が発動した出来事であった。

その伊根浦漁協の時代から行なっていたのが、定置網から水揚げした、ブリなどの魚を町民に直売している慣例である。以前から売っていたので、町内に魚屋ができなかったこともある。地元の仲買いもなく、水揚げされた魚は、直売の後、舞鶴市場へ直送する。町民に売るときは、この舞鶴の相場に合わせ、宮津の商売人や観光客へは倍の値で売ることにも慣例である。この伊根浦漁業が出荷した一年間の収入を約六億円とすると、直売のことを指す「浜売り」は三〇〇〇万円、水揚げ高の七%を占めている。^④

魚を町民に販売するときは、イカのように直接に売るときもあり（写真１）、あるいは、漁船からベルトコンベアーを通して水揚げされてくる魚が、トンボ（Ｔ字型の棒）で魚カゴに落とされ、さらに魚ヨリさん（選別する人）が選んだ後に買うことができる場合もある（写真２）。

次には、太平洋岸から一事例を挙げておきたい。高知県土佐市の宇佐漁協市場で、毎週土曜日の午前九時から午前中にかけて開かれている「宇佐土曜市」のことである。もともとは二〇年ほど前に、宇佐漁協の発案で始まった朝市であり、早朝に沖に出た延



写真１ 船から直接にイカが売りにだされる（京都府伊根町、2023.11.6）

5 漁と商いのあいだ

縄漁船を待ってから、ウルメイワシなどの新鮮な魚の量り売りをしていた。しかし、五年ほど前から海水温が一〜二度ほど高くなり、当のウルメイワシ自体の不漁が続いたために、現在は漁師自身が船から魚を運んで売ることになった。ただし、土曜日自体は今でも魚市場で継続しており、魚屋が作った鮎や揚げ物、野菜、菓子なども売っている。

土曜市の発端は、当時の漁協組合長、鳴滝清一郎氏が、漁師の副収入として始めている。直売を希望する漁師たち二〇人くらいが、五名ずつの班に分かれ、交替で担当するが、それだと月一回くらいは各メンバーに回ってくる。もともと、土曜日は操業日ではなかったから、これらの班の五艘の漁船のみが漁に出たことになる。

場所代として一店に付き、一〇〇〇円を漁協に支払うというから、漁協直営の朝市とも相違する。一班四名の漁師は、基本的に一店扱いで、それぞれ分かれて売りながらも売り上げは平等分割である。共同の出費は、漁協への場所代と同額の一〇〇〇円の氷代だけであった。

魚の売値は自分たちで決めるが、スーパーマーケットで一匹二〇〇円のウルメイワシが、朝市では三〇円。一キロ一〇〜一二匹が三〇〇円くらいで買ったことになる。長らくウルメイワシの漁師をしていた久保英志さん（昭和三二年生まれ）によると、当時は「ウルメが欲しい」ということで客が殺到し、水を入れた三〇キロ入りの冷たい水槽に、素手でつかんで買っていく姿を見て、やりがいを感じたものだという。午前一〇時には、捌けて



写真2 「魚ヨリ」さんが選んだ魚の後ろで、すぐに魚を買うことができる（京都府伊根町、2023.11.6）

しまうのが通常であつた。⁽⁵⁾ 漁協の市場を借りながらも、直売を希望する漁師のみが、自主的に行なつていたことになる。

漁協が関わる「直売」には、基本的には、以上のような二つの形態が現れていることになる。とりあえず「漁協直営型」と「漁師選択型」くらいの呼称で分けておくことにする。

瀬戸内海の「浜売り」の型

次に、本稿で主要な対象とする瀬戸内海の「直売」や「朝市」の実態を述べてみる。瀬戸内海を漁場とする港がある県は、関西地方の大府府・和歌山県・兵庫県、中国地方の岡山県・広島県・山口県、四国地方の徳島県・香川県・愛媛県、九州地方の福岡県・大分県があるが、概観してみるかぎり、四国地方ではオンライン販売は別にして、「直売」や「朝市」は他県に比べて目立ってはいない。

また、先には「直売」の形態を、便宜的に「漁協直営型」と「漁師選択型」に分けたが、もう二種類の「直売」や「朝市」と名のる形態がある。

その一つは、漁協に場所を借りたりしていたとしても、直接に漁師たち独自で運営する「漁師自主型」とでも分類されるものである。

最後は、漁協の市場に対して使用料は支払うが、セリの直後に、セリ落とした魚販売者がその場で店を開いて売るという手法である。漁師が魚を売るというわけではないので、本稿では主なる対象とはしないが、あえて「セリ直後型」の直売や朝市とでも命名しておきたい。これらも加え、隣り合った漁協で違う形態の「直売」や「朝市」が行なわれている実態について注意をしておきたい。

それでは先に、直売や朝市の売り上げが、そのまま漁協の収益になる「漁協直営型」を見渡してみると、徳島

県の小松島漁協の「みなと海鮮朝市」などがある。

「漁師選択型」は、漁協の後押しがあるものの、直売の希望者のみが加わっている形態であるが、小型底曳き網のほとんどが行なっている和歌山県和歌山市の雑賀崎漁協や、岡山県笠岡市の大島美の浜漁協の美の浜支所に
よる「瀬戸の市」などがある。一部の漁師が関わっているのが、和歌山県有田市の有田箕島漁協の「浜のうたせ」、岡山県備前市の日生町漁協の「五味の市」、広島県福山市内海町の横島漁協の「漁師の浜売り」、同県大崎上島町の大崎内浦漁協の「漁師朝市」、大分県漁協中津支店の「漁師さんの朝市」などがある。

「漁師自立型」は、漁協とは距離を置いた形態で、広島県尾道市の向島町漁協の「向島おさかな隊」、山口県周防大島の「漁師直営朝市」と「うかしま市場」、同県宇部市新川の「うたせの朝市」など、主に販路に不自由な瀬戸内海の島嶼部を中心に多いようである。

なお、「漁師選択型」にしろ「漁師自立型」の直売にせよ、その販売の仕方により、収益を共同で分配しているところと、魚を売っている漁船ごとの収益になるところがある。笠岡市の「瀬戸の市」や尾道市の「向島おさかな隊」、周防大島の「うかしま市場」などの陳列方法は、どの漁船がその魚を捕獲してきたのか分からず、主に魚種ごとに、棚に品出しされて並べられている。こういう販売方法のところは、収益が平等に分配されている。一方で、着岸した船ごとに店を開く雑賀崎や横島、宇部新川、中津などの典型的な事例を始め、その他の朝市は、そのときに売った収益は、それぞれ自分の船のものになる。

「漁協直営型」がすべて共同収益であり、一方で「セリ直後型」の市が競り落とした業者ごとの収益になることに對して、その間に存在する「漁師選択型」と「漁師自立型」には、出費や収益に関わって、さまざまな形態の「直売」や「朝市」があることになる。

ちなみに瀬戸内海に面した、「セリ直後型」の市を列挙しておく。大阪府の泉佐野漁協の「青空市場」、岡山県笠岡市の大島美の浜漁協本所の「大島朝市」、山口県宇部市の山口県漁協床波支店の朝市、大分県漁協日出支店

の「深江みなと朝市」などである。このうち「大島朝市」と前述した「瀬戸の市」（漁師選択型）は同じ漁協管轄、あるいは、床波朝市も「うたせの朝市」（漁師自主型）、新宇部漁協管轄）を開いている港も同じ宇部市内である。漁協を要とした同じ地域内であっても、それぞれの漁協の実情や地域の歴史や民俗にふさわしい形態で続けており、そして、それらをベースに新たな直売を立ち上げたところもあるわけである。

仲買いの減少と直売市

「漁協直営型」の徳島県の小松島漁協の「みなと海鮮朝市」から、具体的にその実態を述べてみよう。

小松島漁協は、組合員数四〇～五〇人の漁協であったが、仲買人の撤退により、二〇一七年頃から朝市を始めることになった。水曜日と日曜日の毎朝七時から開催している。現在、小松島港では四艘の小型底曳き網船が操業中で、ボウゼ（イボダイ）・アシナガエビ・ハモなどを主に販売している。

この仲買人の減少と撤退による直売の継続は、紀伊水道を挟んだ、対岸の雑賀崎漁協も同様で、最盛期には一五名も関わっていた仲買い業者は皆無であり、直売で売れ残った魚は、そのまま和歌山市の魚市場へ搬送している。小松島も雑賀崎も、ほぼ毎日の直売で、雑賀崎は一〇月一〇日から五月中旬までは午後三時から、五月中旬から一〇月の同日までは午後六時三〇分から開か



写真3 到着した漁船の前で開かれる、雑賀崎の「直売市」。客に調理の仕方も教えている。(2024.7.22)

れ、これも三三艘ある小型底曳き網漁船の操業と着岸時間に合わせている(写真3)。⁽⁶⁾

先に、当初から仲買人がいない京都府伊根町の事例を述べたが、漁協や漁師たちが、常時に直売しなければならなくなった大きな理由は、この仲買人(仲卸し業者)の撤退であった。全国的にみても、昭和五五年(一九八〇)度に、一八二一カ所あった地方卸売の魚市場の数は、四〇年後の令和二年(二〇二〇)度には九〇八カ所、仲卸し業者数は、二二一五社から一〇七八社へ、双方共に半減している。⁽⁷⁾

雑賀崎漁協は早くも昭和三五年(一九六〇)に、小型底曳き網によるタチウオの過剰捕獲を理由に、地元で直売することを始めたという経緯があるが、これは例外的で、漁獲数の減少と共に顕著になった仲買り業者の激減が、漁協を介在させた「直売」や「朝市」の立ち上げの要因であったことは隠せない。

選択できる魚の売りかた

雑賀崎より南、和歌山県有田市の有田箕島漁協の「新鮮市場 浜のうたせ」は、二〇二〇年に開設した漁協直営施設である。呼称の「うたせ」とは、現在の小型機船底引き網漁業のこと。本来は風力を利用した帆船型打瀬網を指し、現在の有田市宮崎町の辰ヶ浜には、明治三七年(一八九七)に伝わった。それ以前にもウタセは「漕打瀬」(潮打瀬)や手繰網とも呼ばれたが、さらに「帆打瀬」にエンジンが付いたのが、有田では昭和八年(一九三三)のことで、それ以降も、小型底曳き網の漁船や漁法のことをウタセと呼んでおり、箕島特有の継続している呼称である。

この産直施設は、魚が数多く捕れたときに浜値が急落することなどからその対策を考えはじめ、さらに有田市の後押しもあったことから、他県への視察を繰り返してから開設した。開設前の一年間、月に一回、操業の定休日であった土曜日に直売を試みて、手ごたえがあったことも大きい。

現在は、その日の漁獲物の状況で、セリで売れることも、「浜のうたせ」で直売することも可能であるが、ほとんどがセリで売り、直売する漁船は固定しているようである。開設直後は、小型底曳き網船の約一〇艘を一グループにして、五〜七グループが回り番で直売を試みた。この方法は、前述した高知県の宇佐漁協と同様である。しかし現在は、箕島の小型底引き網九〇艘のうち、七割が直売の許可を得ているものの、実際はそのうちの二割くらいが出荷しているようである。セリで水揚げする漁獲量の1/100くらいの魚介類である。セリと直売のための準備は同時並行するので、その日に水揚げされた魚種によって、二つの販売方法に分ける漁師もいれば、ほとんどを直売に回す漁師もいる。

直売は自分たちで値を付けることができるが、売れ残ったら廃棄するしかないリスクがあるのに対して、セリではギョウショウサン（仲買人）が魚をほとんど買ってしまふ。また、直売で売った代金の二五％は、出荷人（出荷する直売漁師）が「捌き代」（加工料）として漁協設営の加工場に対して支払い、一八〜二〇％は「販売手数料」として組合に支払う。トレイにラップをかけたり値段を貼ったりする作業は、組合の従業員一〜二人が手伝うからである。セリに出す漁師が手数料として組合に三％支払うことに比べて、割りが悪いような気がするが、直売のほうも続いている。小型底曳き網は時化が続くと出漁できない日が多いが、冷蔵庫で魚類を保管できる直売漁師は、いつでも調整しながら売ることができるというメリットもあるからである。⁽⁸⁾

この箕島では、五〜六年前から少なくなつたが、それ以前は二〇年くらいタチウオの水揚げ量が日本一の港であつた。セリの会場である、漁協施設の「小型底びき網漁業用荷さばき所」の入口は四カ所あり、それぞれに「オモ」・「活魚」・「太刀魚」・「中」という表示が掲げられている。活魚は生きている魚、「太刀魚」はタチウオそのものであるが、「オモ」はタチウオ以外の魚、「中」は小型のタチウオやエソのことで、主に加工用の魚である。奥にはセリ場があつて、それぞれ四種類の専門の仲買人もいるので入口を分けている。水揚げされた魚類は家族たちの手によってリヤカーに分けられ、そのままリヤカーで四カ所の入口のいずれから入り、セリもリヤカー

ごとに目分量で、一キロ計算でなく値が付けられる（写真4）。セリが終了すると、出口から片手に売り上げ伝票を持ちながらリヤカーを引いて出てきて、買い上げた業者の待つ、トラックのところにまで運んでいく。箕島はリヤカーが活躍する港である。

セリでも直売でも、漁師が自由に選択できる漁協がもう一つある。岡山県備前市の日生町漁協であり、直売の施設名は「五味の市」である。この漁協では、以前からセリの後に、日生で言う「直販^{ちくはん}」をしていたが、昭和四二年（一九六七）にNHKが取材にくるときに、何か名称があったほうがよろうということで命名された。おそらく小さな魚を売っているのでゴミの連想から始まっただろうが、どんな魚でも売っているということで「五味の市」に落ち着いた。日生は以前から「小魚の町」と呼ばれ、「エビコギ（漕ぎ）」と称する小型底曳き網で捕った、エビを含めた小魚のミリン干しの加工業者が多かった。さらに、瀬戸内海で市場に出さない魚のことを指すゴミにも通底する呼称である。以前は「セリ場」で売っていたが、現在の漁協併設施設の「五味の市」が建ったのは、平成七年（一九九五）のときであり、そこへ移っている。

日生の漁師は、魚を水揚げして売る方法に三種類があつて、自由に選択できる。一つは通常のセリで、現在、一〇社の仲買いがセリ落とす。次には、セリを経ずに夫の漁師が捕ってきた魚を水揚げ後に、すぐに漁師の妻たちが「五味の市」で直接に売る方法。もう一つは「送り」と呼ばれ、活魚として活かし、神経ジメをして、岡山・大阪・名古屋・浜松などへ業者に送ってもらう方法である。日生町漁協の組合長によると、いずれの方法で



写真4 リヤカーで順番に魚をセリに出す箕島の荷捌き場（2025.10.1）

も、それに固執する漁師は、自分たちが一番、儲かっていると思っており、ほかの手段を選ばないという。⁹⁾

セリは小型底曳き網のほかに、日生でコシヨクと呼ばれる建網（刺網）・ツボ網（小型定置網）・タコツボ・イカカゴ・サワラやマナガツオを捕る流し網・カキ養殖などの漁法の漁師が多い。「五味の市」のほうには、二二艘の小型底曳き網のうち六艘が店を開いている。

小型底曳き網は、四月一日から二月三十一日までは、網口の両側に開口板を付けた板コギ（板曳き）で、春にはシャコやアナゴ、夏にはアマテガレイ（マコガレイ）を捕るのが主であった。一一～三月までは「戦車コギ」と呼ばれ、海底を四二本のツメで起こしながらの操業で、これでゲタ（シタビラメ）・ヒラメ・ワタリガニ・ヨシエビなどを捕る。冬の寒い時期は、海底の地も硬いため、むしろツメで起こしておいたほうが、夏季の海底が柔らかくなるという。これらの底曳き網のことは「大コギ」と呼ばれる。また、先に触れた「エビコギ」と呼ばれる、周年の底曳き網による夜の漁もある。

ほかには、一月一日から四月一日までに操業する「オチガキ」と呼ばれる底曳き網もある。岩ガキは四月から七月初めまで、養殖ガキは一月から、特別に「五味の市」で売られるが、オチガキは養殖筏から落ちたカキのことで、カキ養殖の準備期間に、これを探り集める底曳き網は、手に入れたカキは自分のものになり、売っても構わない。かなりの収益のあった漁師もいたが、そもそも、これも海底耕運をしてもらうという利点もある。また、カキの天敵はチヌ（クロダイ）であり、ここでは安い値しか付かないが、これも底曳き網で捕ってもらう。カキ養殖と底曳き網が、うまく共存しているが、以前にはカキ養殖も漁師たちの兼業でもあった。

小型底曳き網の前身である、「愛知型日生造り」という当地の打瀬網も、明治三五年（一九〇二）から昭和二三年（一九四八）にかけて、西は玄界灘・朝鮮海・有明海から、東は伊勢湾まで一年中、「船暮らし」をしていた。現在の直売する小型底曳き網の板コギは、暗いうちに沖へ出て、マズメ（朝方）に二～三回の操業の後、六時半からは船上で魚の選別をして、八時半には「五味の市」に並べられるようにする。売り場所は一日交替で順番に

回り、客足の多い日曜日だけは、クジを引いて場所を決める。入口から真ん中に見える店が、売り上げが良いという。直売する漁師は「鮮魚販売業」の資格を夫婦で取得しているが、原材料加工はしても、「刺身」としては売っていない⁽¹⁰⁾。

箕島の「浜のうたせ」も日生の「五味の市」も、漁協の施設を借りての出店であるが、和歌山市の雑賀崎漁協と同様に、着岸した漁船が、その場で店を開くところが、もう一つある。広島県福山市内海町の備後群島^{びんご}の一つ、横島漁協の「漁師の浜売り」である。しかし、ここでは、小型底曳き網の漁期に合わせて、一―三月の漁期の土曜・日曜・祝日の午後二時からと、開催日時が限定されている。なお、瀬戸内海地方では一般的に、直接に市場で客に売ることを「浜売り」というが、先の日生町漁協でも、市場の壁には、「お客様各位へ」と「販売者心得」という掲示が貼られており、これらは「浜売り検討委員会」から発しているもので、日生でも「直販」のことを「浜売り」と呼称してもいたのだろう。

横島でも二名しかいなかった仲買いの廃業に加えて、捕ってきた魚が、近くのスーパーマーケットで売値の三倍の値段で売っていたことから、漁協の理事などによる発案で二〇一四年から「浜売り」を開設している。現在、小型底曳き網船一二艘のうち一〇艘が自身の船着き場所で開催しており、収益は各船のものになる。なかには、着岸した漁船のコベリを用いて開く店もある（写真5）。



写真5 シタビラメの皮のむきかたを教えながらの販売。
小型底曳き網船のコベリで店を開く（福山市内
海町横島、2025.3.9）

また、横島は戦前にはフィリピンなどへの「南海出獵」を通して、漁師の移動性が顕著な島であった。戦後には愛知県型の漁船の機械船が用いられるようになると、エビの漁場が多かった周防灘方面まで操業し、「出稼ぎ」を繰り返しながら帆打瀬を行なうようになったが、後に宇部（山口県）や中津（大分県）の港に移住する漁師を多く輩出することになった。⁽¹¹⁾

日生でも伝えられている「愛知（県）型」の打瀬網とは、二枚帆で、さらに風上に向かって上らせる性能に優れた船型のことを指す。しかし、常滑（愛知県）では、底曳き網の網口にモウソウダケで人為的に広げて漁獲する漁具を備えた船を「備前網」と呼び、日生の打瀬網漁民が伝えたというから、おそらく双方からの漁業技術の改良が加えられていったものであろう。これに動力機械が搭載されると、伊勢湾の漁師たちは、近隣県との漁場紛争から逃れるためにも、朝鮮海を始め、能登沖、銚子沖、三陸沖まで漁場を開拓することになり、このことを「灘行き」と言った。⁽¹²⁾ この動向の果てに、戦後になって、横島では愛知型の漁船を導入し、さらに、自分たちも、さらなる漁場開拓へと進んだわけであった。

横島漁協の岡崎宏司理事（昭和三五年生まれ）によると、子どもの頃は父母が連れ立って周防灘のほうへ出漁していたので、おじさんや、おばあさんの手で育てられたという。出漁地での苦労も多かったようで、地元の人びとからは、旅船の漁師は敬遠されるどころか差別的な発言もあったという。たとえば岡崎さんの父親が宇部に行っていたときに、横島の漁師と地元の人びとがケンカになったとき、その様子を見て、「漁師と人間とがけんかしとる」と語られ、暗に漁師を人間と見ていないと思ったそうである。⁽¹³⁾

このような旅船に対する差別は、かつて瀬戸内海を席捲した「家船」が移住をしてムラを開くときに経験した轍を辿っているようなものである。金柄徹は『家船の民族誌』（二〇〇三）のなかで、豊島（広島県呉市）の一本釣り船や延縄船を扱い、一年中、豊島を離れて暮らしている彼らの船のことを「近代的家船」と捉え、それは「残存」ではなく新たな「出現」と述べているが、昭和三〇年代に家船漁師がオカに上って住居を持ったとして

も、その船暮らしの生活パターンは継続していたわけであり、しかも、それは豊島の漁師だけにかぎられるものではなかった。

横島の「近代的家船」も戦後、山口県の宇部と大分県の中津に移住をして、彼の地に「小型底曳き網」を定着させ、移住地にも影響を与え続けるわけだが、この宇部と中津にも、漁師たちによる直売の慣行がある。宇部市新川の「うたせの朝市」と、中津市小祝の「漁師さんの朝市」のことである。

移住者が開いた朝市——宇部と中津

山口県宇部市新川の「うたせの朝市」は、呼称こそ新しいが、以前から漁協のセリとは別に「浜売り」と呼ばれる直売は開かれていた。「浜売り」は、現在の新宇部漁協の渡壁勝則組合長（昭和三四年生まれ）の母親の藤子さん（昭和八年生まれ）が、約六〇年前に始めたものであった。以前は、この港に、小型底曳き網だけで三〇〇艘もあったが、朝の七時に出発して、夕方の四時に戻ってきてから、そのまま一船買いのように仲卸しに預けていたことに疑問を持ち始めたからである。

つまり、底曳き網で捕る、市場に出せない小さな魚や、市場に出しても金にならない魚を選別してから「浜売り」を始めたのである。組合長の母親は宇部出身であるが、父親の出身は、前述した横島である。昭和三〇年前後に移住したらしいが、渡壁さんの弟たちが増えたことで、小学校は四年生まで、横島の祖父のもとで育ったという。

多くの横島の打瀬船は、この頃から周防灘まで到来して漁をしていたが、その根拠地の一つが宇部であった。出稼ぎであったので、港の近くの練炭工場のそばにあった長屋に住んでいたという。当時、新川の海では潜水業か海苔養殖にしか携わっておらず、漁船漁業は盛んではなかった。

打瀬網には地元の者も雇って乗せたが、彼らが独立して、改めて同じ漁業を操業し始めることはなかった。むしろ、小型底曳き網に発展したあたりから、周辺の岬（漁村名）や床波の漁協所属の漁師にも伝わり、岬は今では、新川を抜いて一二〜三艘の小型底曳き網船がある。

しかし、この近在の地域には横島出身の漁師はいない。おそらく、横島の漁師が宇部の付近に現れた頃、東岐波も含めた三つの地域は、新川より漁業が盛んで、漁業権の問題が絡んだことが想定される。なぜなら、今でも新川の港は山口県が管理しており、岬・床波・東岐波の旧村単位にあった港と漁協は宇部市が管理しているからである。漁業が盛んではなく、管理も間接的なところへ、この横島の「近代的家船」は根をおろしていったものであろう。

「うたせの朝市」は、漁に出た日には朝五時から開かれている。現在、新川の小型底曳き網は八艘のみで、船は午前三時半には戻ってきて、五時の開市へ向けて準備する。五月一日〜一月九日の第二種底引き網の漁期には、アカエビ・ブドウエビ・ハモが主で、一月一日〜四月一九日の第三種底曳き網では、カニ類やレンチョ（アカシタピラメ）などであるが、以前に捕れたシャコやイイダコは見当たらなくなった。春先のアマタガレイ（マコガレイ）やメダカ（メイタガレイ）も減少方向である。多くは小型の魚貝類で、種類ごとに底の浅いトレイに分けられて売られている。特徴的なことは、このトレイの海水を、船の水槽からポンプで、ホースを引き、トレイごとにチョロチョロと流し続けていることである（写真6）。渡壁組合長の話では、二〇年ほど前に保健所からの指導が入り、鮮魚に包丁を



写真6 新川の宝丸丸では、ハモの頭を打ち止めて身を切っていた。脇には船から引いた水道管が見える（2025.8.28）

ひがしき

入れるときは水道や排水場所を引かなければならないことだった。⁽¹⁵⁾それが活魚であれば、血抜きだけは許された。活魚として売るために、船から海水を上げ、さらに自分たちで手作りの水道管を引いて包丁を入れることにした。食事の様相が変わった現在、魚のウロコをはがしておいたりして、売るための包丁は必要である。以前には、魚のアラごと買っていった客がいたが、現在は、活魚であってもアラは出せない。しかし、この手作りの水道管は、近代衛生を標榜する保健所に対抗する工夫から生まれたものである。

一方の大分県中津市小祝の「漁師さんの朝市」と称する直売は、大分県漁協中津支店が後押しするもので、毎月の第一日曜日と第三日曜日に小祝漁港こいわいの市場を会場に開かれている。この朝市は、平成へ年号が変わる（二九八九年）前後の頃に、中津城近くで開いていて衰退した「春の市」の代わりに立ち上げられた。小型底曳き網や刺網の漁師が加わって開いたが、間もなく中断。中津市からの補助金を得て、一〇艘くらいで始めたが、現在、一四〜一五艘もある底曳き網船のうちで、店を開いているのは二艘だけである。

朝市で魚を売った代金は手元に残るとはいえ、通常では休漁日である土曜日に、アブラ代（船の燃料費、現在二万円）をかけて操業することは難儀な面もあるからである。しかし、仲買人が減り、市内の魚屋も三分の一になった現状では、新鮮な魚を求める市民などの客は増えるばかりである。

店を出している漁師は、寺本康雄さん（昭和二四年生まれ）と岡崎哲教さんてつり（昭和三年生まれ）である。底曳き網は、ここでも五月一日〜一〇月七日の「漕ぎ網」（第二種底曳き網）と、一〇月八日〜四月一九日の「貝桁網」（第三種底曳き網）の二季に分かれている。前者ではアカダイ・コダイ・ハモなど、後者ではベタ（シタビラメ）、エビタッコ（アカエビ）、ガシラエビ（クロザコエビ）などが網に入る。操業時間は、朝の四時に出港、漁場に到着してから六時から一六時くらいまで一〇回くらいは「漕ぐ」という。小型底曳き網は、動力船の時代になっても「漕ぐ」という言葉が使われているところが多い。

ところで、岡崎哲教さんの父親は広島県の横島の出身である。横島では戦後に帰還した者たちによる魚の乱獲

で減少し、周防灘が「ムシロで作った網でも捕れるくらいに魚が多い」という情報を得て、兄弟で小型底曳き網に乗って中津に来たという。県を別にして住んだほうがよいと判断して、兄は山国川を挟んで福岡県吉富町に、弟が大分県の中津に住み始めた。岡崎さんの父親のほうである。当初は家を借りて漁師だけの自炊をしていたのが、根拠地の小祝での移住の始まりだったという。当時、小祝では二―三トンくらいの漁船だけで、小型底曳き船はなかった。いきおい地元の漁師も底曳き網を始め、最盛期には三〇艘にもなっている。哲教さんは、幼いときに父母と共に横島から移住したが、使う言葉の違いから、小学六年生まで学校でいじめられたものだという。⁽¹⁶⁾宇部でも中津でも「近代的家船」の移住者に対する差別は、依然として続いていた。

宇部の「うたせの朝市」は「漁師自立型」、中津の「漁師さんの朝市」は「漁師選択型」である。ほかに「漁師自立型」は、広島県尾道市の向島町漁協の「向島おさかな隊」や、山口県周防大島の「漁師直営朝市」と「うかしま市場」などがあるが、これらについては別稿に述べたので、参照されたい。⁽¹⁷⁾

小型底曳き網漁と直売

以上のように、瀬戸内海の漁師たちの直売や朝市を述べてきたが、当初に便宜的に試みた、販売の型を乗り越えた、その共通点も見えてきたと思われる。

まず、その開設の要因としては、漁協の組合員数が少なくなってきた、まとまった量の魚介類を市場に出せなくなったこと。そのために地方の魚市場自体を閉鎖してしまったこと。さらに、仲買人の減少も追い打ちをかけている現状を打破するための解決策の一つであったことである。要するに、漁業に関わる労働人口が激減しているのである。⁽¹⁸⁾ほかにも要因として考えられるのは、大手商社の流通機構への疑問からと、未利用魚の活用など、市場に出せない小さな魚、あるいは市場に出してもお金にならない魚に対する活用として切り開いたことである。

第二の共通する特徴としては、その主なる漁法としては小型底曳き網が多いことである。この小型底曳き網は、二〇二三年の瀬戸内海の漁船漁業の経営体数としては、三二〇六経営体として、全体の二七％であり、一番多い。しかし、魚種ごとの漁獲量となると、瀬戸内海ではカタクタイワシ（四〇七六〇トン・全体の三三％）とシラス（二七四四六トン・二二％）で半分以上を占め、これらは船曳き網（経営体数としては六五九経営体・全体の六％）で捕獲しているのである。¹⁹つまり、小型底曳き網漁の場合は、漁獲量が少ないわりに魚種が豊富であることが理解される。数量がまとまらない魚種は市場に出せないかわりに、魚種がさまざまであることは、購買客の多様な需要に応えることができるという、まさしく「直売」という魚の売りかたに適していたのが、小型底曳き網漁であった。

このことは、瀬戸内海以外の土地でも顕著な特徴である。たとえば、秋田県にかほ市金浦（このころ）の秋田県漁協南部支所では、二〇二五年から「漁師の朝市会」主催で、毎月最終土曜日の午前七時から九時にかけて「朝市」を開いている。漁師が少なくなり、漁獲量も減ったために、若い漁師たちが自主的に開いて、漁協でもポスターを作った後押しをしている。小型底曳き網五艘に小型定置網一艘の仲間たちであった。

一方で熊本県芦北町漁協では、毎月の第二土曜日の七時から九時にかけて「朝市」を開いている。平成時代の頃から続けていたのが五年間ほど中断し、二〇二三年から再開している。漁協のほうから、少ない魚でも出せる機会と場所を作ろうとして始まった。出店する漁師は漁協に一回に付き五〇〇円を支払って直売して、自分たちの収益にする。ゴチ網と呼ばれる一種の曳き網漁の八艘が、タチウオ・ヒラ・アジ・イカ・カニ類を売っている。この芦北は、昭和五十六年（一九八二）から「観光うたせ」という観光船も始めた。復元した打瀬網は「合採網」と呼ばれ、広島県の漁師が明治の初期に芦北で始めたのが、その起りであった。芦北では、一名「芸洲流し」や「流れ船」と呼ばれている。以上のように、列島の南北を見渡しても、小型底曳き網と「直売」とは密接な関わりがあると思われる。

「家船」と底曳き網の系譜

「小型機船底曳網漁業」は、総トン数一五トン未満の小型の底曳船によって行なわれるもので、列島の沿岸各地で広く操業され、都道府県知事の許可漁業である。瀬戸内海では五トン未満と規制されており、さらに小さな漁船で操業する。「小型機船底曳網漁業取締規則」によって、①手繰第一種漁業、②手繰第二種漁業、③手繰第三種漁業、④打瀬網漁業、⑤その他五種に分類され、網口に開口装置がなく一般に「かけまわし」と称されるものが第一種、ビーム（梁）があり一般に「エビ漕網」と呼ばれるものが第二種、桁を有するものが第三種、帆による横曳のものを「打瀬網」と区別している。

系譜上は、この「打瀬網」が小型底曳き網の前身であるが、地理学の小笠原義勝は、戦前に瀬戸内海の漁業の特色について、次のように述べている。

「瀬戸内の漁村に於ける漁法の特徴は打瀬漁にある。打瀬は小人数の漁に適し危険を伴い熟練を必要とする一種の底曳網である。現在では寧ろ一本釣、延縄、蛸壺等の方が盛であるが、宮本常一氏によると一本釣も近年のものだと云われている。塩飽諸島では漁村の人々をテグリと云ふが打瀬を沖手繰といふのは、当地の方言で、打瀬漁をやる人々といふのが其儘転用されたらしい」⁽²⁾

また、沖浦和光は『瀬戸内の民俗誌』（一九九八）のなかで、その「手繰網」について次のように指摘している。「手繰網はのちに改良されて打瀬網として大型化していったが、船首と船尾から長い桁を突き出し、それに袋網を取り付け、帆に風をはらませてゆつくりと網を引いた。遠目には瀬戸内海の一つの風物詩に見えたが、実際はあまり高く売れない小魚漁であった」⁽²⁾

そして、その手繰網や打瀬網を駆使していた「家船」漁民に対しては、その瀬戸内海の漁業の進展に対する貢

献について述べている。つまり、手繰網→打瀬網→小型底曳き網という発展にとって、手繰網から打瀬網への段階に、大いに「家船」漁民が関わっていたことになる。

「見知らぬ〈家船〉がその村の地先海面に入ってきてても、咎めだてされなかった理由がもう一つあった。一本釣りや小網漁の最先端技術を持っていたのが家船漁民だったから、地の漁師たちは彼らが開発した技術を教えてもらったのだ」²²

たとえば、大崎上島の大崎内浦漁協で二〇二〇年から開設している「漁師朝市」の漁師たちの先祖は、吉和（尾道市）や豊島（呉市豊浜町）の漁師たちが、刺し網や釣り漁をしながら来島して定着した者たちで、島自体はもともと、漁業が盛んなところではなかったという。吉和や豊島といえは、かつて家船（船住い）の根拠地であった。大崎上島の内浦漁師も、基本の漁は、一本釣りと小型底曳き網（かつての打瀬網）であった。

大崎上島の「漁師朝市」は「漁師選択型」の朝市であるが、中村修司組合長（昭和二八年生まれ）によると、「捕った魚を自分で売らなければ漁師ではない」と語っている。その子の守幸さん（昭和五八年生まれ）は、建網（刺網）でマダイやアコウ、クロメバルを捕りながら、毎週木曜日の八時から出店しているが、「朝市や直売は、大量に魚を捕れない捕りかたに合った売りかた」だと語っていた²³。

これらの言葉は、かつて家船漁師が語っていた言葉と同様である。瀬川清子は、次のように述べている。

「家船漁師に藻が三本あったら曳いて通れ、家が三軒あれば売って通れ、という金言は、まことに漁民の生活を教えたもので、五島の家船の妻や瀬戸内海の小網の船の妻は、生魚をカベツテ（頭上運搬）陸の村に売って歩かねば穀物が得られないのであった。漁民が商法を創作しなければならなかったのである」²⁴

家船の漁法と商いのことを象徴する詞章の「藻が三本あったら曳いて通れ、家が三軒あれば売って通れ」の「藻」とはアマモのこと、沿岸に棲息する魚にとって絶好の隠れ場であり産卵場所であり、水質を浄化することから、岡山県の日生町漁協では三〇年前から、広島県の大崎内浦漁協では令和三年（二〇二二）度に「大崎上島

地域の海辺を守る会」を設立して、アマモの再生事業を行なっている。「曳いて通れ」とは、手繰網から打瀬網、小型底曳き網漁に続く曳き網漁のこと。「家」とはもちろん、家船漁師の船に対するオカ（陸）の家のことで、当初から彼らに売るための生業でもあった。つまり、漁場の「藻」と消費者の「家」さえあれば、その生活を維持することができたことを明らかにしている。

沖浦和光も、この詞章について気にしており、香川県の塩飽諸島の一つ、本島（丸亀市）の小坂浦での伝承と、家船漁師の能地（広島県三原市）との関わりについて、次のように触れている。

「この小坂浦は漁村としての成立起源がはっきりせず、私は家船系ではないかと推量していたが、「藻が三本あつたら曳いてとおれ、家が三軒あれば売つてとおれ」という里謡が古くからこの浦にも伝わっていると聞いて、やはり家船系であると思った。魚の産卵場である藻の上を曳く「藻打瀬」は、能地漁民がもつとも得意とした漁法であり、この歌は彼らの間で古くから伝わっていた」⁽²⁵⁾

以上のように、昨今に始まったようにも思える、瀬戸内海の漁協の「直売」や「朝市」も、遡っていけば瀬戸内の特徴の「家船」の伝承や「打瀬網」に結びつくわけであり、さらには、漁業の本源的な成り立ちにも通じていると思われるのである。

セリの予祝儀礼

ところで、活魚販売の歴史においては先陣を切った福島県相馬郡の新地町では、船おろし（進水式）や金毘羅講に、縁起物としてセリの物まねをして、魚の金額を高く提示する儀礼を今でも行なっている。

たとえば、二〇一八年四月七日に行なわれた、第十八観音丸の進水式の披露宴では、宴会が大詰めになると、恒例の「初セリ」を相馬双葉漁協新地支所の販売人であった菅野幹雄さん（昭和三年生まれ）が、かつてのセリ

の真似を縁起物として再現した。あらかじめ、二枚の縦長の紙が祝宴場の舞台に貼りだしておき、それには「祝進水 一、金一八五〇二六三七八円也 御神酒二升五合 平成三〇年四月吉日」と「祝進水 第十八観音丸に魚滿杯末広がり 御神酒小野家益々繁昌栄えあれ 平成三〇年四月吉日」と筆で書かれていた。このように書かれた文字が「販売人」から読み上げられ、「セリ」が終了すると、「大漁祝唄」が同じ菅野さんによって歌われた。出席者の全員は、配られていたタオルで鉢巻きをして、起立して掛け声をかけ、音頭をとりながら合唱する。⁽²⁶⁾

この進水式の披露宴で、「セリ」の予祝儀礼で読み上げられた、セリで落とされた金額の数字にも意味がある。読み上げられる前にセリ人に例えられた菅野さんからの説明によると、金額の「一、八五〇、二六三、五七八円」は、上から「一八」は「第十八観音丸」のこと、次の「五〇」は「ぎょ（五＝魚）いっぱい」、「二六」は第十八観音丸の漁協に登録している「船番」のこと、その後の「三五七八」は、「さかな」「末広がり」と語呂を合わせている。御神酒の「二升五合」は一斗の五合は半斗なので「升升半斗（益々繁盛）」と読ませる。

以上のようなセリの予祝儀礼（模擬儀礼）は、他の漁村でも、小正月の行事や村の祭礼に、このセリの再現をするとところが多い。たとえば、岩手県大船渡市三陸町綾里（りょうり）の小正月（二月一日）の七福神舞では、座敷に上がっての舞の後に、家の主人の前でセリ人に扮した人がソロバンを手に持ち、七福神のうちエビスがセリ人とやりとりをする。あるいは、伊豆七島の神津島（こうづ）の物忌名命神社（ものいみなぎのみこと）の祭日（八月二日）の「かつお釣り行事」では、模型のカツオを用いて一本釣りの操業現場を再現した後に、ハチマキを締めた、神津島漁協の組合長が鐘を鳴らしながら登場してセリの合図を知らせると、その場に白板を持ち込んで、セリで落ちた金額を書いたりする。さらに和歌山県串本町大島の「水門祭」（みなとまつり）（二月一日）には、カツオに見立てたタカノハダイを竿の先に結んで、祭日用の船のミヨシに立ってカツオ一本釣りの漁の儀礼の後、着岸してからすぐに、ソロバンを持ったセリ人に扮した人がセリの真似を始めた（写真7）。⁽²⁷⁾ これまでは、主に魚を捕る真似を中心とした予祝儀礼だけが前面に報告されがちであったが、セリで魚が売れるまでが、漁師たちが、その一年を安心して暮らせるよすがとなる願いであった

た。

すなわち、以上のようなセリの予祝儀札が漁師たちにとって必要なわけは、単に魚を数多く捕れることを願うだけでなく、その魚が高い金額で売れることも望んでいるからである。そして、そのような意味では、浜値が上下するセリ状況も人知の及ぶことができない社会的な「第二の自然」であって、海という自然だけでなく、毎日の生活を翻弄しているからであり、これに向き合おうとしてきたのも漁師の一面であった。もはや魚や海産物を「売る」という行為を無視しては、列島の現代漁業という生業を扱うことはできず、また、その魚価の流動性に抗するように、本稿で列挙してきたように、漁協や漁師たちが独自に直売を始めていることも確かであった。

おわりに

「沿岸漁業の危機」という言葉が叫ばれて久しいが、海水温などの環境の変化による魚介類の減少や、漁業に関わる従事者の激減により、ますます先細りになっていることは間違いない。しかし、だからこそ、漁師たちの「直売」や「朝市」は、自分たちにとって「魚」とは何か、魚を捕りながら暮らしていくことはどういうことかということを、本質的に考え始めている象徴でもある。それは、漁師たちが自身の仕事をシヨウバ



写真7 紀伊大島の「水門祭」の最後には、セリ人の物まねが登場して、祭りの場を仕切る（2001.2.11）

イ（商売）と読んでいる慣例にも通じることである。「漁業」の民俗について研究している者たちにとつても、本来の漁業とは、いかようなものであったのかを、共に考えていくべき良い機会とも捉えられる。

それは、市場で売れない小さな魚や未利用魚を相手に一生懸命に働くことのなかから生まれた、「漁師の人間としての、いのちへの根源的な感受性」⁽²⁸⁾が突き動かした傾向であり、魚を単なる「水産資源」として数量化する以前の関わりかたでもあり、それを、もう一度考えることでもあると思われる。

注

- (1) 相馬原釜漁業協同組合編『相馬原釜漁業協同組合史』（相馬原釜漁業協同組合、一九八三）一九八頁
- (2) 川島秀一「五感で学ぶ漁船操業―フィールドワークの可能性」『日本民俗学』三二八（日本民俗学会、二〇二四）四六頁
- (3) 筆者には「魚を売る漁師たち―瀬戸内海沿岸各地の直売の民俗」『東北民俗』第五九輯（東北民俗の会、二〇二五）という事例報告があるが、本稿では、再度ほかの事例を組み合わせながら、論じておきたい。
- (4) 二〇二三年一月六日、伊根浦漁業の倉幹夫さん（昭和二九年生まれ）より聞書。
- (5) 二〇二五年八月二五日、高知県土佐市宇佐の久保英志さん（昭和三二年生まれ）より聞書。
- (6) 二〇二四年七月二二日、和歌山市の雑賀崎漁協の濱田光男組合長（昭和二年生まれ）より聞書。
- (7) 浦和栄助「水産物流通のこれから―流通現場からのアプローチ」（4）―水産物のサプライチェーン（その2）」水産振興オンライン（東京水産振興会、二〇二四）<https://hjsuisan-shinkou.or.jp/column/ryutsu-korekara/vol01.html>
- (8) 二〇二五年一〇月一日、有田箕島漁協の尾藤勝徳組合長（昭和三年生まれ）より聞書。その後、二〇二六年一月一三日、「浜のうたせ」へ出店している小型底曳き網の漁師、嶋田孝之さん（昭和三五年生まれ）と田中孝さん（昭和四六年生まれ）より聞書。
- (9) 二〇二五年六月一三日、日生町漁協の田丸和彦組合長（昭和三六年生まれ）より聞書。

- (10) 二〇二五年八月二十九日、「五味の市」へ出店している小型底曳き網の漁師、淵本重廣さん（昭和二八年生まれ）と山河浩信さん（昭和四六年生まれ）より聞書。
- (11) 川崎潤二「沿岸漁業の原点を探る―小型底びき網漁業の発達過程に見る人と技術の関わり―」『人間工学』五六巻（日本人間工学会、二〇二〇）S2D1-01
- (12) 玉城紘一「愛知県底びき網漁業のあゆみ」『愛知県水産試験場研究報告』第七号（愛知県水産試験場、二〇〇〇）二六―二七頁
- (13) 二〇二五年三月九日、福山市内海町横島の岡崎宏司漁協理事（昭和三五年生まれ）より聞書。なお、川松あかりは、筑豊の炭鉱労働者との聞書のなかで、筑豊には「坑夫と馬車引きが喧嘩をして、人間が止めた」という、同様の差別的なナラティブを採録している（川松あかり「炭坑夫の「異人化」と「人間化」」山泰平・西尾哲夫編『ナラティブ・ポリテクスとしての異人論』、臨川書店、二〇二四）三五九頁。
- (14) 金柄徹『家船の民族誌―現代日本に生きる海の民』（東京大学出版会、二〇〇三）
- (15) 二〇二五年八月二八日、新宇部漁協の渡壁勝則組合長（昭和三四年生まれ）より聞書。
- (16) 二〇二五年四月六日、中津市小祝の寺本康雄さん（昭和二四年生まれ）、同年六月一〇日、岡崎哲教さん（昭和三年生まれ）より聞書。
- (17) 注3を参照。
- (18) 令和六年（二〇二四）度の『水産白書』によると、「漁業就業者数」の推移は、平成一五年（二〇〇三）の約二万八千人から、二〇年後の令和五年（二〇二三）の約二万一千人へと、およそ半減している。
- (19) 瀬戸内海漁業調整事務所作成『瀬戸内海の漁業・養殖業―瀬戸内海の恵み―』（水産庁、二〇二三）三―四頁
- (20) 小笠原義勝「瀬戸内海の漁村と農村」『地理学評論』第一六巻七号（二九四〇、日本地理学会）一〇頁
- (21) 沖浦和光『瀬戸内の民俗誌』（岩波新書、一九八八）一六七頁
- (22) 注21と同じ。
- (23) 二〇二五年三月一二日、大崎上島の中村修司さん（昭和二八年生まれ）と中村守幸さん（昭和五八年生まれ）から聞書。

(24) 瀬川清子『販女―女性と商業』（未來社、一九七二）九頁

(25) 注21と同じ。一七三頁

(26) 二〇一八年四月七日、福島県新地町において第十八観音丸の進水式と披露宴に参加。

(27) 以上は、一九九一年一月一日（綾里）、二〇〇六年八月二日（神津島）、二〇〇一年二月一日（紀伊大島）に、それぞれ拝見した。

(28) 土本典昭『不敗のドキュメンタリー 水俣を撮りつづけて』（岩波現代文庫、二〇一九）。本書によると、石牟礼道子は、引用したところを、漁師の「やさしさ」と呼んでいるという。

（東北大学災害科学国際研究所シニア研究員）

