

鯨場の光景を今に伝える

04

おしよろ にしん ぎょうろう ぎょうじ

忍路鯨漁撈の行事

- 保存団体：忍路鯨場の会
- 問合せ先：小樽市教育委員会教育部生涯学習課（TEL 0134-32-4111）



江戸時代中期より、西蝦夷地各地で盛んにニシン漁が行われるようになりました。中でも小樽の「ヲシヨロ場所」（現忍路地区）、「タカシマ場所」（現高島地区）は好漁場として知られていました。

明治になると、「^{たてあみ}建網（^{かくあみ}角網）」と呼ばれる定置網の開発により漁獲高が飛躍的に増えました。小樽を含む後志地区のニシン漁の最盛期は明治30年代で、当時は北海道で漁獲されたニシンのうち、およそ2～3割を後志産のニシンが占めていました。ニシンは、最盛期には8～9割がメ粕などの魚肥に加工されて全国各地へ運ばれ、藍、綿花、菜種などの栽培に使用されました。

ニシンを水揚げし、加工し、出荷するまでには多くの人手が必要で、複数の建網を持つ漁場には100人を超える漁夫（従業員）が集まりました。明治以降のニシン漁において、その多くは東北各地の農村より集められた出稼ぎ漁夫であり、彼らによって、民謡・方言・食文化・行事など、土地に密着した文化風習が持ち込まれました。

忍路鯨漁撈の行事は、ニシン漁にまつわる風習を総合的に保存しており、祭礼の際の海上渡御、「網おろし」「ローカ洗い」などの関連行事や宴会、さらにその席で振舞われる食事や、披露される労働歌をも構成要素に含んでいます。

ニシン漁の作業ごとに分かれた唄や掛け声は、沖の網と陸を船で往復する際の「船漕ぎ唄」、網をたぐりよせる「網起こしの唄」、^{わくぶね}杵網からタモ（網）でニシンをすくい上げる「沖揚げ音頭（ソーラン節）」、網についた数の子を落とす「子はたき音頭」の4件で、いずれもニシン漁の重労働を支えた貴重な唄です。

●キーワード：身欠きニシン

食用のニシン製品としては最も知られ、現在も製造されている。「にしんつぶし」と呼ばれるニシンの内臓物を取り出す作業の後、若干乾燥し、三枚におろしたものが主流。最盛期、小樽の身欠きニシンはブランドとなっており、全道の8割近くを生産していた。



【写真】1 網おろして「船漕ぎ唄」を披露する様子 2 海上渡御