

銚子における水産加工業の展開と土地利用の変遷

— 飯貝根地区を事例として —

山下 琢巳

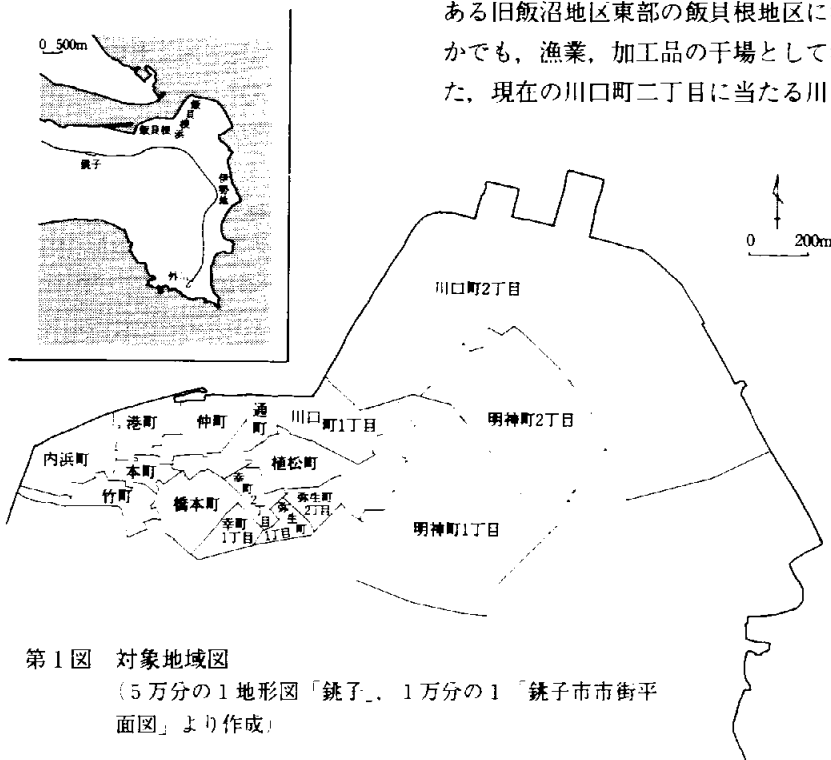
I はじめに

本報告は、銚子地域における水産加工業のうち、缶詰、ねり製品を除いた一般加工業¹がどのように展開してきたのかを、生産品目と、工場設備、土地利用と土地所有に注目して明らかにすることを目的としている。

水産加工業は、原料として魚を用いるため、漁業との結びつきが強い業種である。銚子における漁業および水産加工業は、近世に関西方面の漁民がイワシを漁獲するために移住し、イワシを肥料に加工したことから始まると言われている²。銚子沖の太平洋は、暖流、寒流の接点であり、利根川からの淡水の流入もあるため、好漁場として名

高い。そのため、漁業のみならず、水産加工業も大きく発展を遂げてきた。近年における銚子と、利根川を挟んだ対岸の茨城県波崎町における水産加工業の展開については、漁港漁業の展開にまで視野を広げた一連の報告が存在する³。この中でかつて水産加工業は、原料を大きく漁業に依存し、加工場と加工品の干場とがセットになった土地利用がなされていたが、漁業の機械化、大型船化に伴い、加工業も設備を拡大する動きがみられ、その際の用地として、かつての干場が用いられることが多く、加工場が移転して現在に至っていることが示されている。

本報告ではこれらの研究をふまえつつ、銚子地域において、現在に至るまで水産加工業が盛んである旧飯沼地区東部の飯貝根地区に注目する。なかでも、漁業、加工品の干場として利用されてきた、現在の川口町二丁目に当たる川口神社以东か



第1図 対象地域図
(5万分の1地形図「銚子」、1万分の1「銚子市市街平面図」より作成)

ら、利根川河口の千人塚にかけて広がる飯貝根浜と、その周辺の地域を取りあげる(第1図)。第II章において、大正末期からの水産加工業の展開を加工場の分布および生産品目から明らかにする。そして第III章では、主に土地利用図をもとに、飯貝根浜における土地利用および土地所有の特徴が、加工業の展開とどのように関連していたのかをみていくこととする。なお、土地利用図は、明治20年代に作成された地籍図⁴、明治30年代の作成と推定される「飯貝根干鰯場台帳⁵」と、大正時代に作成された地籍図⁶の比較を行う。それ以降の時代についても、土地所有の変遷に関しては昭和40年代頃までを検討した。これは、現在飯貝根浜においてみられる景観が、昭和40年代におおよそ形成されたからである。それらをふまえつつ、飯貝根浜が現在に至るまでの間に、どのような変遷を経てきたのか、考察を行いたい。

II 水産加工業の展開

1) 第二次世界大戦前までの水産加工業

a. 水産加工業の概況

銚子では、昭和20年代まで漁業の中心はイワシ漁であり、水産加工の原料も、イワシを主としていた。特に、魚肥の生産は、九十九里浜沿岸を中心として近世中期頃から盛んであり⁷、その北側に位置する銚子においても盛んに行われた。近世以来製造されていたのは、イワシを丸ごと乾燥させた干鰯であった。明治中期頃になると、干鰯は

第1表 銚子における主要水産加工品目
—昭和12年(1937)—

品 目	数量(貫)	価格(円)
鰯粕	9,279.059	3,114.171
鰯油	2,152.234	1,579.412
鰯煮乾	832.589	363.835
みりん干し	56.020	63.898
鰯節	13.035	46.872
蒲鉾・ちくわ	15.900	25.440
合 計	12,348.837	5,193.628

(『昭和12年銚子市市勢要覧』より作成)

圧搾機の開発により、イワシの肉と魚油を分離したメ粕の製造が中心となっていく。しかし、イワシが大漁でメ粕生産が追いつかないときや、イワシの中でも油を含む割合の低いカタクチイワシが大漁の場合などには、一時的に食用の煮干しや、メ粕よりも製造工程が容易な干鰯を製造することもあった。

昭和12年(1937)における銚子での水産加工品目をみると(第1表)、鰯粕と、その副産物である鰯油が、数量、価格とも全体の約9割を占めている。食用の鰯煮乾、みりん干しもイワシを原料としているので、この当時の加工業は、ほとんどがイワシの加工で成り立っていたことがわかる。第1表は、銚子市域全体の生産高を示しているため、銚子市街のみでなく、銚子南部の外川地区における生産も含まれている。しかし、第2表をみると、昭和15年(1940)における水産加工業者は、飯貝根地区に130軒も存在していたことがわかる。本表の9年後ではあるが、外川では昭和24年(1949)には38軒の加工業者が存在しており⁸、銚子市街の加工業者数の多さがわかる。飯貝根地区の中でも、特に内浜町、港町、中町、通町、植松町、川口町にまたがる地域で加工業者が多く存在していた。これらの地域は、利根川の河口部にあたり、内浜町の利根川岸には魚市場⁹が存在していた。また、

第2表 飯貝根地区各大字における水産加工業者数—昭和15年(1940)—

大 字	業者軒数
内浜町	28
港町	14
仲町	12
本町	4
竹町	7
橋本町	2
通町	13
植松町	14
川口町1丁目	16
川口町2丁目	20
合 計	130

(『銚子商工業案内』より作成)

注: それぞれの大字は第1図による。

イワシ漁の船主をはじめとした漁業従事者も、多くは内浜町、港町、川口町に居住していた。飯貝根地区における水産加工業の立地は、原料であるイワシの入手の容易な場所に立地していたことがわかる。

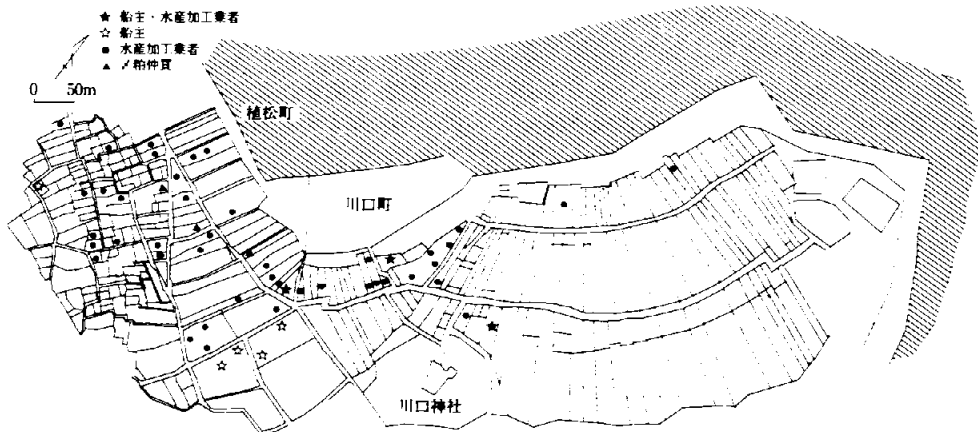
第2図をみると、植松町や川口町周辺の昭和15年(1940)における水産加工業者は、図の中央付近に位置する川口神社から西の一带に広く分布している。川口神社から東側には、水産加工業者が加工品の干場として利用する原野が多かった。加工場の規模は、住居の一角が加工場となっている場合がほとんどであり、労働力は家族を中心としていた。本図では水産加工業者と並んで、イワシ漁の船主の分布についても、その位置を示している。船主は主に川口神社南西の比較的地割の大きな土地に集中して分布していることがわかる。このほかに、船主は植松町などにも点在している。

水産加工業者にとって、船主は原料の供給者であり、加工業を成り立たせる上では必要不可欠の存在である。原料であるイワシは、どのようにして漁業者から加工業者の手に渡っていたのであろうか。加工業者は、第二次世界大戦後に至るまで、船主に船や漁具の整備、維持のための出資金を提供しており、これを買口制度¹⁰と呼んでいた。1軒の加工業者は数軒の船主に出資しており、金

額の口数に応じて船主からイワシが供給される仕組みとなっていた。1船主にのみ依存しないのは、船主側に何らかのトラブルがあった場合、原料供給が絶たれないよう、危険性を分散していたためである。一方船主は、十数軒の加工業者からの出資金で成り立っていた。川口町に居住する船主「丸福」では、第二次世界大戦前の最盛期には同じく川口町に居住する19軒の加工業者から出資を受けていた¹¹。船主と出資する加工業者との間にもどのような関係があったのかは不明である。しかし、川口町に居住する「丸福」に出資していた加工業者が、比較的範囲の狭い同町内に居住していたことから、漁業と水産加工業とが未分化であった時代の、両者の関係が残存している可能性がある。また、川口町の加工業者である松岡水産は、幕末まで鎌倉に居住していた武士であったが、明治維新の際に川口町に居住する船主「次郎吉」の手引きで同町にやってきたという¹²。松岡水産の屋号は、出身地にちなんだ「鎌倉屋」である。このように一部では、飯貝根に居住する船主から引き寄せられる形で飯貝根に移住し、水産加工に従事し始めた例もみられた。

b. メ粕製造に関わる生業

第二次世界大戦前における銚子の最も重要な加



第2図 飯貝根地区における船主、水産加工業者、仲買の分布
—昭和15年(1940)—

(『銚子商工業案内』、『銚子の鹽漁業記』、聞き取りにより作成)

工品であったイワシのメ粕は、どのように製造されていたのであろうか。本項ではメ粕の生産工程を復原し、それに関わる他業種との関係をみていくこととする。

加工業者と買口関係にある船主の漁船が帰港すると、加工業者は船が着く岸で待機し、船主は出資額に応じたイワシを、籠単位で加工業者に分配する。このとき、船から岸にイワシを揚げるのは、「コアゲ」と呼ばれる専門の者が行った¹³。岸で分配されたイワシは、通常ほとんどがメ粕に加工されるが、食用の煮干しやみりん干しを多く製造する加工業者は、少しでも新鮮なイワシを確保するため、取り引きのある船が岸に接岸する前に、自ら伝馬船を出し漁船に横付けして、利根川河口付近で船主からイワシの分配を受けた。このように、加工業者の中に、船を所有していた者もあった。

岸壁から加工場まで、荷車などによって運ばれたイワシは、最初に釜の中で茹でられる。釜はイワシの到着までに薪をくべ準備されるが、この釜焚きを行うのは、銚子市内の醤油工場に勤務する者が副業として多く、一人でいくつかの加工業者を回っていたという¹⁴。茹であがったイワシは、キリンと呼ばれる圧搾機にかけられ、油を含んだ汁と、魚肉とに分離される。このうち魚肉を乾燥させたものがメ粕として製品となった。汁は、作業場内に作られた沈殿槽を通過する間に魚油と、煮汁とに分離され、魚油は石鯿の原料となった。キリンから沈殿槽までは、小さな溝が配されていたが、油を含んだ汁のため作業場内は滑りやすかったという。油と分離した煮汁は「土肉」と呼ばれ、肥料として主に利根川をさかのぼった水郷地帯や、霞ヶ浦、北浦沿岸の農村に高瀬船で運ばれた。一方、魚肉は、第2図に示した川口神社以東の干場まで運搬され、乾燥後に俵詰めし、検査を受けた後干場付近に点在していた倉庫に収められた。先述した松岡水産では、干場までのイワシ運搬用に、牛を飼育していたという。製品は、仲買に委託された運送業者の手によって倉庫から引き出され、馬車で銚子駅や、銚子近郷の農村に

送られていった。後日、仲買から加工業者の元に一括して代金が精算された。仲買は第2図の範囲では、2軒が確認できる。仲買には、自らも水産加工を行っていたものと、質営業、各種小売業等と兼業で行うものがあった。

2) 第二次世界大戦後における水産加工業

第二次世界大戦中は、食糧事情の悪化等により、加工業者は主に食用の加工品を製造し、食用として加工しきれない分をメ粕、干鰯に加工していたようである。戦争末期には、漁船が軍に徴発されるなどしたため¹⁵、原料のイワシ自体の入手が困難なこともあった。第二次世界大戦後も、食糧難が続いたためイワシはほとんどが食用に加工された。この頃になると、すでに化学肥料が普及をはじめており¹⁶、魚肥の生産は縮小していった。

銚子でのイワシ漁は、伝統的に9月頃から漁が始まり、次の年の6月頃漁獲が終了していた。銚子でのイワシの水揚げが夏季にないのは、この時期にイワシの魚群が三陸沖に北上していくためである。そのため、銚子では夏季になると、イワシに代わって鰹節の生産を行う業者や、水産加工を完全に休業し設備の整備を行うもの、通年操業している缶詰工場に臨時に雇用されるもの等、様々に対応した。規模の大きな加工業者は、夏季のイワシ漁の中心となる宮城県塩釜にも加工場を所有し、イワシの加工を行う者もあった。これらはいずれも、銚子においてイワシの供給が止まる夏季への対応であり、加工業のイワシへの依存の大きさをうかがうことができる。

昭和29年(1954)の銚子市における水産加工品の生産状況を見ると(第3表)、第二次世界大戦前には製品のほとんどを占めていた荒粕・干鰯は、金額順で6番目となっており、それより上位の製品は全て、食用の加工品である。原料となる魚も、イワシの他にサンマ、カツオ、アジなどが入り、サンマの開きは加工品の中でもイワシの丸干しに次いで主要なものとなっている。

サンマ漁は、はじめ茨城県那珂湊に所属する漁船が銚子沖で独占的に操業し、銚子に水揚げを

第3表 銚子における水産加工品の品目と生産額—昭和29年(1954)—

品目	数量 (貫)	金額 (円)
イワシ丸干	385.193	125,231.975
サンマ 開	285.302	83,784.250
イワシ煮干	185.441	83,705.350
かつお節	1.144	22,862.100
イワシ桜干	20.557	14,812.655
荒粕・干鰯	68.379	14,165.456
フカヒレ	23.258	12,219.030
サンマ桜干	7.555	5,126.405
その他節	16.690	4,489.800
サンマ丸干	18.752	4,337.360
各種乾製品	2.920	1,689.100
出作	1.440	1,199.400
アジ 桜干	509	193.675
アジ 煮干	1,582	133.030
魚油	23,835 (缶)	4,119.005

(『千葉県銚子市水産白書』より作成)

行っていた。サンマは棒受け網漁¹⁷で行うため、アグリ網¹⁸でイワシを捕る銚子の漁船では、サンマを効率的に漁獲することができなかった。カツオの水揚げも、銚子以外の船がもたらしていた。このような銚子以外の港に籍を置き、銚子に水揚げを行うために寄港する漁船のことを銚子では「廻船¹⁹」といい、寄港時に船員が休憩したり、船に積む日用品を用意している廻船宿と呼ばれる業種が存在していた。銚子籍の漁船がサンマを水揚げするようになるのは、昭和30年前後からであるが、その背景にはイワシの不漁があげられる。しかし、サンマが銚子でも盛んに水揚げされるようになったことで、加工業としては、秋季の安定した水産加工原料の確保が可能となった。この頃から加工業は、イワシにのみ依存した加工から、イワシとサンマの組み合わせによる加工へとその形態を変化させていった。

3) 冷凍・冷蔵設備の普及と水産加工業の施設拡大

昭和20年代末頃から、加工業者の中に、冷凍・冷蔵設備(以下冷蔵庫と記述)を所有する業者が現れてきた。これは、漁獲の減少する夏期に、冷凍

第4表 銚子における冷凍・冷蔵庫所有水産加工業者一覧—昭和30年(1955)—

工場名	工場所在地	工場能力	
		冷蔵(t)	冷凍(t:1日)
水工冷凍工場	内浜町	700	20
一松水産 K.K	植松町	698	30
弥八水産 K.K	竹町	647	20
川岸屋水産新地工場	新地町	378	17
株福島商店冷蔵部	新生	235	12
K.K 松岡商店	川口町	190	5
大長醤油 K.K 冷蔵部	松本町	180	10
株木村商店	通本町	178	11
K.K 荒野商店	橋本町	169	10
深井産業 K.K	川口町	150	4
信田缶詰 K.K 冷蔵庫	三軒町	120	—
マシ缶詰 K.K 冷蔵部	南小川町	110	35
豊田缶詰興業冷蔵庫	長塚町	109	—
町石缶詰 K.K 冷蔵庫	三軒町	102	5
金矢缶詰 K.K	愛宕町	100	—
根本缶詰 K.K 冷蔵庫	清川町	99	—
田原缶詰 K.K 冷蔵庫	橋本町	90	—
K.K 飯田商店	川口町	84	5
マルニ水産有限公司	川口町	58	5
三浦水産 K.K	内浜町	27	2

(『銚子の水産』より作成)

注: 冷凍・冷蔵庫のうち、製氷業者のものは含まない。

保存した原料を使用し加工業を続けるという、通年操業に向けた動きである。昭和30年(1955)における銚子市内の冷蔵庫所有は、20の工場に及んでいる(第4表)。缶詰工場は水産加工業の中でも最も早い時期から冷蔵庫を所有していたが²⁰、冷蔵能力をみると、この頃には既に一般加工業者の冷蔵能力が、缶詰加工業者を上回っていたことがわかる。工場所在地をみると、冷蔵能力の上位3工場は、内浜町、植松町、竹町に位置している。この一帯は住宅密集地であるため、それぞれの加工場が冷蔵施設用に新たな敷地を所有したとは考えにくい。そのため、冷蔵設備は、加工場の一角に新設されていったものと思われる。先述した松岡水産では、2階建ての石倉の内壁を、昭和28年(1953)に二重とし、その間に断熱材としておがくずを詰め、冷蔵庫に改造して使用していた(写真1)。このように、初期の冷蔵庫は、既存の設備

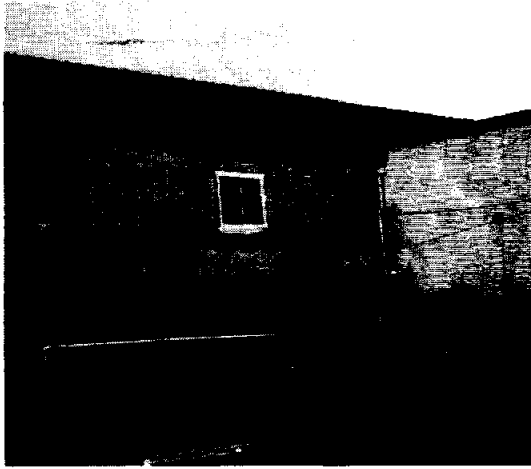
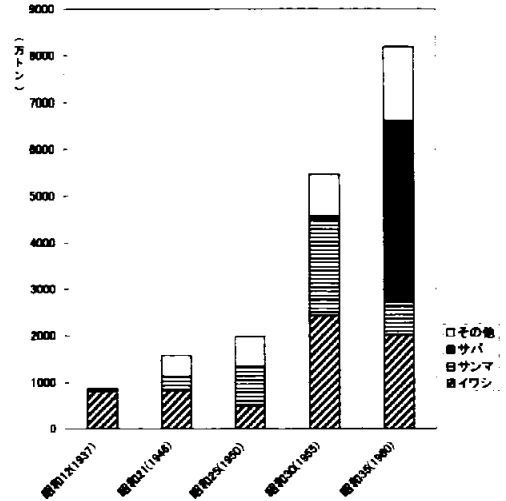


写真1 松岡水産の石倉
(1999年6月撮影)

を改造して使用されることが多かったとみられる。冷蔵庫を持たない加工業者は、原料魚の水揚げが減少する夏季には、冷蔵庫を所有する加工業者から原料魚を購入したり、自家で加工する魚の貯蔵を委託するものもあった。冷蔵庫を所有する加工業者は、加工品の製造だけでなく、二次的な原料供給や、倉庫的な役割も持つようになっていった。

昭和30年代の中頃からは、銚子におけるサバの水揚げも増加した。第3図は昭和12年(1937)から昭和35年(1960)までにおける漁獲高の推移のうち、5つの年次の分を抜粋したものである。総漁獲量が増加しているのは、漁船の大型化や、技術的な進歩によるものである。昭和25年(1950)から30年(1955)にかけて、イワシおよびサンマの水揚げが顕著であるが、昭和35年になると、サバの漁獲量が著しく増加している。イワシの加工は引き続き行われていたが、食用よりも養殖魚の飼料としての生産が多くなった。そのため、昭和30年代中頃からの銚子における食用の水産加工の中心は、サバとサンマとの加工に変化し、これは現在に至るまで続いている。第5表により平成10年(1998)における加工業の主要生産品目をみると、銚子における加工業は、表中の加工品目のうちいくつかを組み合わせるか、冷蔵業に依存して1つ



第3図 銚子漁港における主要漁種の水揚げ高の推移

『昭和12年銚子市市勢要覧』、『続銚子市史Ⅲ 昭和後期』より作成

注 昭和12年の漁獲量は、銚子籍の漁船による水揚げのみを示し、それ以降は銚子市内への総水揚げ高を示す。

の品目に特化して生産を行っている。特にサバには、加工業者全体の119軒のうち72軒が、サンマの加工には63軒が関わっている。両者を組み合わせている加工業者は、44軒にのぼり、加工業の中心をなしていることがわかる。

現在の銚子における加工業は、冷蔵業や、輸送手段の発達により、銚子に水揚げされる魚に頼らなくても加工業が成立するまでになっている。サバは、昭和60年頃からノルウェーからの輸入が始まり、そのほかの魚も全国の漁港と連絡を取り合い、トラックで陸送されてくることが多い²¹⁾。サケの加工等、銚子漁港ではほとんど水揚げされていない魚種の加工も行われており、銚子における加工業が銚子漁港に依存する割合は、相当低い。

銚子における水産加工業の展開は、当初イワシのみの加工を行っていたが、これは銚子の漁業と大きく関わっていた。昭和20年代の末期以降、銚子において水揚げされる魚の種類がサンマ、サバと増加していくに従い、加工業の展開もそれらの

魚種に合わせたものに変化していった。またこの時期、冷蔵庫を所有する加工業者の出現により、原料魚の供給が安定し、通年の加工が可能となった。漁業と加工業との関係では、昭和初期には買口制度があり、漁業と水産加工業とが未分化であった時代の両者の関係が残存していた。しかし、冷蔵庫の出現によって、加工業は、銚子に水揚げされる魚に依存する必要がなくなり、原料となる魚を陸送によって独自に確保するまでになっている。加工業の構造の変化に、冷蔵庫が大きな影響を与えていることがわかる。

Ⅲ 飯貝根浜における土地利用と土地所有

1) 明治中期の土地利用と土地所有

水産加工業の展開と、土地利用の変遷の間にはどのような関係があったのであろうか。本章では、加工業者が製品の干場として利用していた飯貝根浜に注目し、両者の関係を検討していくこととする。

る。

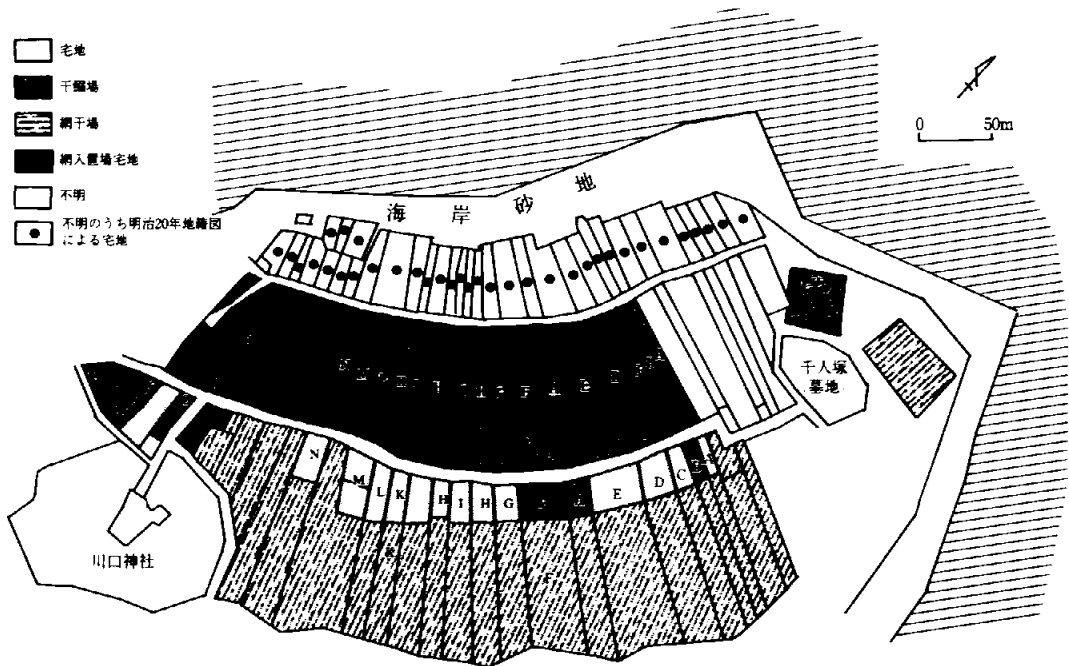
第4図は、明治30年(1897)頃の飯貝根浜の土地利用と、所有者が判明しているものについてはそ

第5表 銚子における水産加工品目と加工軒数
—平成10年(1998)—

加工品目	軒数
サバ	72
サンマ	63
冷凍・冷蔵	26
イワシ飼料	14
サケ	7
イワシ食品	6
その他	28
サバ・サンマの複合	11
加工業者総数	119

「銚子市水産加工業連絡協議会会員名簿」より作成。

- 注1 組合加入業者132軒のうち、鮮魚の取扱と休業中の業者は含まない。
- 2 加工品目が多岐に渡る場合はそれぞれを数えた。そのため、組合業者総数と軒数合計は一致しない。



第4図 飯貝根浜における土地利用および土地所有の状況
—明治30年(1897)頃—

「飯貝根干鰯場台帳」、「明治20年地籍図」より作成。
注) アルファベットは土地所有者を示す。

の所有状況を示したものである。本岡から、飯貝根浜の地割が利根川へ向かって細長く伸びた形となっていたことがわかる。道路は川岸に近い北側と、台地麓に沿った南側の2本が利根川と平行して存在していた。内陸側の道路から南は、標高約20mの台地上まで続く急傾斜の地形となっている。図中、川口神社が示されているが、本殿のある位置が台地面であり、神社の参道は、本殿まで石段が続く。

飯貝根浜の土地利用は、2本の道路に挟まれた場所が干鰯場とされ、その台地側に、宅地が道路に沿って並んでいた。この宅地のうち、2つは網入置場宅地と表記され、通常の宅地とは区別されている。昭和初期には、これらの宅地はほとんどが小さな倉庫として使用されており、表記は宅地であるが、居住を目的としたものではなかったようである。そのため、網入置場宅地と表記された地目の方が、より飯貝根浜における利用の実態に近いものであったと思われる。宅地の南側の台地斜面に当る部分は網干場と記載されている。

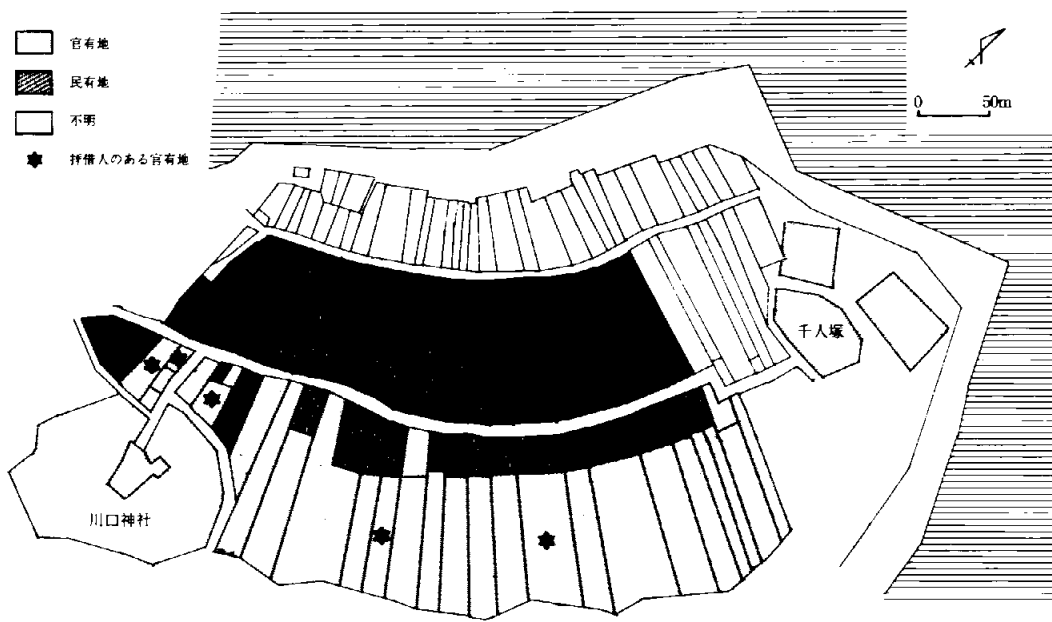
利根川岸に沿った一番北側の地割は、明治20年代の地籍図では地目が宅地となっている。この宅地表記についても、北側が海岸砂地であること、南側一帯に干鰯場、網干場が続くことを考慮すると、元来は船小屋や納屋のような利用がされていたものと推測される。なお、このことを裏付ける利用形態として、昭和初期までこの宅地の一部は、鯨解体用の作業小屋²²として使用されていたことが判明している。飯貝根浜の土地利用は、利根川岸から平行して地目が区分されていたことが特徴的であり、いずれも漁業や水産加工業に関連したものであった。

飯貝根浜の土地所有形態は、一部で食い違いがあるものの、道路を挟んで向かい合った干鰯場と網入のための宅地を所有するケースが多いことがわかる。網干場では土地の拝借人として2名のみであるが確認でき、いずれも網入れの宅地に隣接する網干場を所有している。この北西から南東方向に細長い土地所有形態は、利根川岸の地割まで続いていたと思われる。

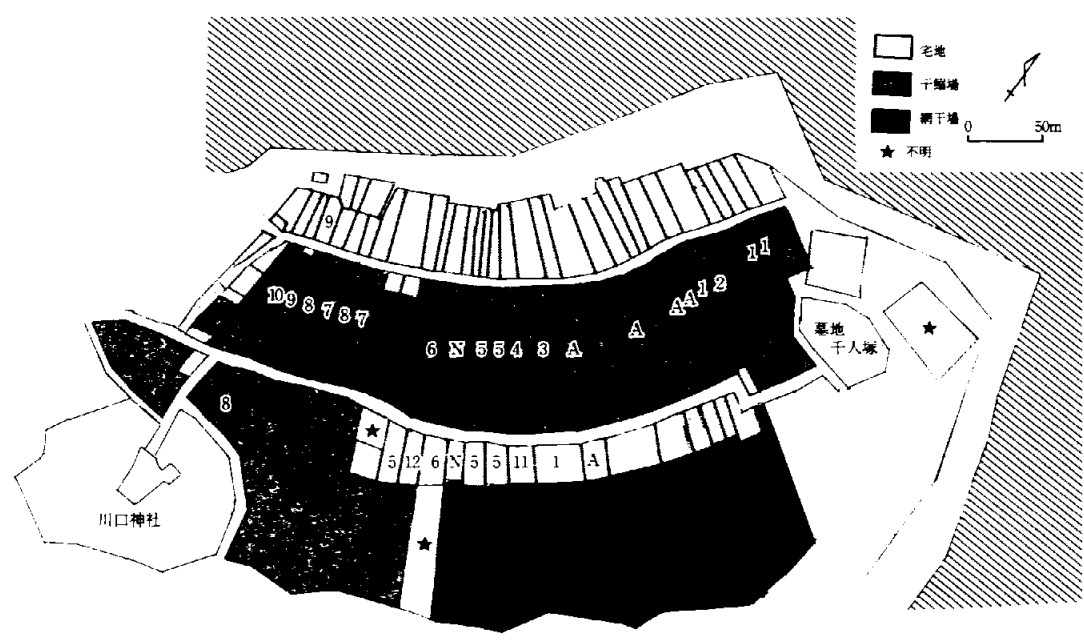
飯貝根浜の土地所有者の職業は、その一部が判明している。凡例のA家は、戦後まで内浜町に居住し、現在も漁業を行っており、H家も第二次世界大戦前は、漁業家であった。N家は内浜町に居住しており、明治中期には質屋営業を行っていた²³。明治30年代の土地所有者の中に、昭和初期以降に大規模な水産加工業者として名前が登場する人物は、ほとんど含まれていない。このことは、漁業と加工業とが未分化であることを示している。飯貝根浜の開発は、地割と土地利用から漁業者のために行われたと考えられるが、明治中期における飯貝根の土地所有者は漁業関係者のみではなく、質営業者等も存在しており、必ずしも実態に即しているとはいえない。これは、漁業が衰勢の激しい業種であり、土地所有者が頻繁に変わっていたためと思われる。

第5図により明治30年代の飯貝根浜における民有地、官有地の区別をみると、第4図において網干場に当たる土地はすべて官有地であることがわかる。飯貝根浜周辺は、元禄期にそれまで共有地であった場所を割地し、開発されたといわれている²⁴。飯貝根浜は、ほとんどが砂地であったとみられるが、台地上は松林と原野が混在する景観であった。そのため、台地上は共有地として使われてきたものが、地組改正時に斜面の網干場ともども、官有地に組み込まれたものと思われる。また、網干場には拝借人が存在しており、官有地でありながら個人が所有する地割の延長として個人によって習慣的に利用されていたことがうかがえる。飯貝根浜と台地上の土地所有形態の相違は、飯貝根の開発過程を考察する上でも、興味深いものと思われる。

このように明治期の飯貝根浜では、土地条件が均等になるように、南側の傾斜地から利根川岸までの北西・南東方向に細長い区画をそれぞれが所有する形態がとられていた。土地所有者の職業のうち水産加工業を専業とする者はまだ存在せず、漁業者が干鰯場を含め一括して所有していた形跡がうかがえた。明治中期には、水産加工業と漁業とが未分化であったことがわかる。



第5図 飯貝根浜における官有地・民有地の区分—明治30年代—
「飯貝根干鰯場台帳」より作成



第6図 飯貝根浜における土地利用および土地所有の状況—大正年間—
「土地台帳」より作成
注：数字、アルファベットは土地所有者を示し、アルファベットは第1図に一致する。

2) 大正から昭和戦前期における土地利用と土地所有

大正期の飯貝根浜の土地利用は、地割に関しては明治期と比べて変化はない(第6図)。利根川岸に沿った北側の宅地は、昭和初期にはすでに人家となっており、納屋としての機能はほとんどが失われていたものと思われる²⁵。大正期の飯貝根浜では、それまで網干場となっていた南側の傾斜地のうち、川口神社周辺の土地は地目が干鰯場に変わっている。土地所有者をみた場合、明治期から引き続き同じ土地を所有する者は3名が確認できるにすぎず、少ないことがわかる。第6図において5と示した家はイワシ漁の船主であるが、明治期には土地所有者としては現れていない。飯貝根浜の土地所有者は変化しているが、土地所有形態は明治期と同様に、道路を挟んで向かい合う北西・南東方向の干鰯場と宅地が、一括して所有されていることがわかる。川岸の宅地に納屋としての機能が失われ、利根川岸から網干場まで続く土地利用が変化してからも、隣接する土地を細長く所有する形態は引き続き行われる傾向が強かったことがわかる。また5家や、1家のように、利根川に平行して土地所有を広げている場合もみられる。

大正3年(1914)には、漁業家であるA家の家業として、魚肥・魚油製造の項目がみられる²⁶。同資料には、先述した漁業家「次郎吉」も、海産肥料製造業者として登場しており、水産加工業が漁業の副業として存在していたことを表している。土地台帳を検討したところ、大正末期から昭和初期になると、現在でも水産加工を行う業者が飯貝根浜の所有者として登場している。これは、飯貝根浜の所有者が漁業家から加工業者へと変化したことを示している。

3) 第二次世界大戦後における土地利用と土地所有

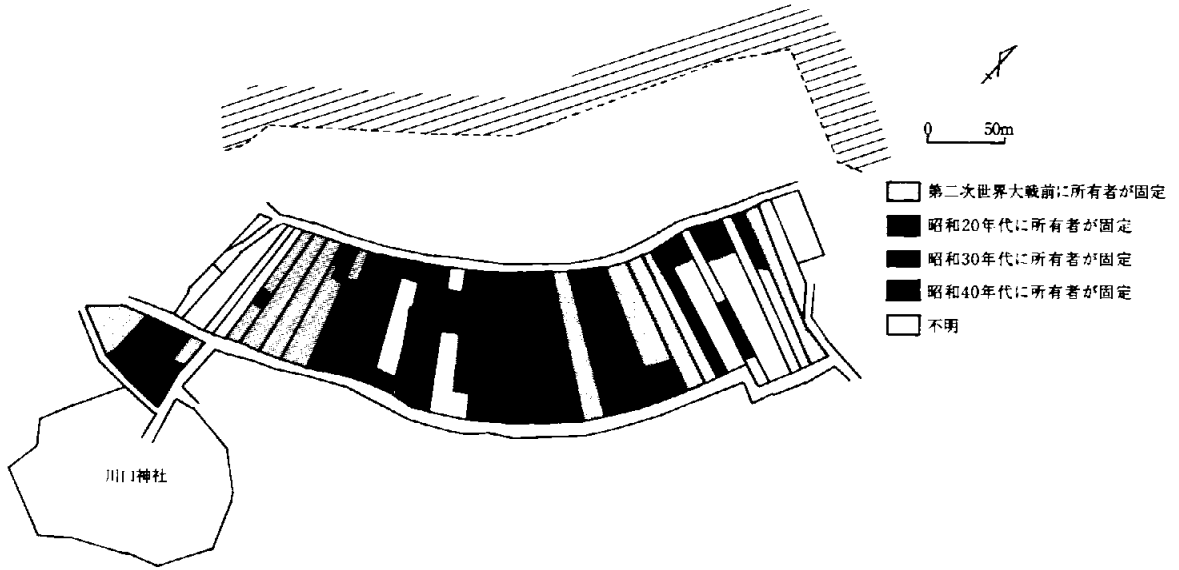
第二次世界大戦後になると、飯貝根浜は加工品の干場という利用から、新たに加工施設拡張の用地として利用されていく。

前述したように、昭和20年代末頃から、加工業

者の中に冷蔵庫を所有する者が現れてくるが、昭和30年代に入ると、住居と一体的であった従来までの加工場から、規模の拡張が必要となった。また、従来の粗放的な乾燥では、食用加工品の品質が劣る等、衛生管理の上で問題が生じたこと²⁷から、飯貝根浜のイワシ干場としての利用価値が、次第に薄れていった。そのため、設備の拡張を志向する加工業者は、各自が所有する干場へと、工場を移転させていった。

昭和40年代までにおける、飯貝根浜の土地所有者の変遷に注目すると、土地の分筆が顕著であることがわかる(第7図)。土地の分筆は、それまで北西・南東方向に細長く所有していた土地を、所有者同士が相互に利根川に平行して土地を集積するために交換していった際に行われた。土地交換前には、台地上と、飯貝根浜に2カ所以上の土地を分散して所有する加工業者も存在した。このようにして干場の土地所有は再編され、加工場の拡大がはかられていった。

第7図では、土地台帳を元に飯貝根浜の土地所有者が、どの年代で固定されたのかを示しているが、第二次世界大戦前から所有者が固定している土地と、昭和40年代に入るまで所有者が変転した土地が存在していたことがわかる。第二次世界大戦前から所有が継続されている土地は、その場所が所有者の干場として常に利用されていた土地であり、利根川に平行した方向への土地の拡大や、加工場の移転も、その土地を中心にして行われたことを表している。昭和20年代、30年代、40年代まで所有者が変わる土地の場合は、工場の拡張が時代毎に進展していくなかで、土地所有者が固定されていったことを示している。飯貝根浜における土地所有は、昭和30年代に固定するケースが多いことがわかる。この時代は、冷蔵庫の所有に伴う工場の拡大と移転が盛んとなっていた時期でもある。さらに、冷蔵庫の普及によって、夏季の休業がやむを得なかったイワシ加工品のみを生産から、通年操業化に向けた原料魚の複合化等が、加工業者の間で進展していった時にあたっている。加工業の構造変化が、飯貝根浜の土地利用と、土



第7図 飯貝根浜における土地所有の変遷—昭和初期～昭和40年代—
 (「土地台帳」より作成)

地所有に顕著に現れていることがわかる。

昭和40年代に入ってから土地の移動は続いている。これは、冷蔵庫を所有しなかったり、小規模な設備のまま水産加工を行ってきた加工業者が、昭和30、40年代に廃業した際²⁸、残っていた干場を大規模な加工業者が取得していったためと思われる。

現在の水産加工業者の分布は、かつて干場であった明神町1丁目、2丁目²⁹の台地上と、川口町が中心となっている(第6表)。先に見た第2表と比較すると、加工業の中心が、内浜町から川口町にかけての利根川岸を中心とした地域から、飯貝根浜を含む東方に移動していることがわかる。

飯貝根浜では、大正期から始まった土地の分筆が、第二次世界大戦後における加工施設の拡大や移転の基礎になっていた。土地所有者の固定は昭和30年代が顕著であり、加工業の構造が変化する時期と一致したものであった。

IV むすびにかえて

本稿では、明治期以降における水産加工業の変

第6表 飯貝根地区各大字における水産加工業者数—平成10年(1998)—

大 字	業者軒数
内浜町	5
港町	3
仲町	6
本町	1
竹町	3
橋本町	2
通町	2
植松町	7
川口町1丁目	7
川口町2丁目	17
明神町1丁目	11
明神町2丁目	15
合 計	79

「銚子市水産加工業連絡協議会会員名簿」より作成)
 注) それぞれの大字は第1図を参照。

遷と、その際の土地利用および所有者の変遷について考察を行ってきた。加工業の展開をみると、第二次世界大戦以前には、イワシのメ粕を主に製造していた。加工業者と船主の間には、加工原料となるイワシの供給と、漁業に必要な資金を相互依存する買口制度が存在していた。加工場は住

居と一体となっており、別に干場を所有していた。第二次世界大戦後から、食用の加工が本格的に行われ、昭和20年代の後半からはイワシに加え、サンマの加工が始まっていった。昭和30年代からの冷凍・冷蔵庫の普及と、サバの漁獲増加により、加工業者は通年操業が可能となった。施設の拡張は、それまで干場として所有していた土地に工場設備を移すことで可能となった。現在飯貝根浜にみられる加工施設は、このようにしてできあがっていったものである。冷凍・冷蔵庫での原料保存は1つの業種として成立し、加工業はイワシ、サンマ、サバを組み合わせた加工から、それぞれの魚ごとに専業で加工する形態へと変化した。これにより加工業は、原料となる魚を銚子漁港に依存する必要がなくなり、銚子における漁業と水産加工業との関係が、希薄なものになっている事が特徴的である。

加工業の展開を土地利用、土地所有から検討した結果、飯貝根浜は漁業を目的として開発が行われたとみられ、明治中期の飯貝根浜は、利根川岸から台地斜面にかけての細長い地割を一括して所有する土地利用がなされていた。土地所有者も、一部にイワシ漁船の船主の名前がみられ、飯貝根浜と漁業との関係を色濃く残していた。加工業者は、大正末期頃から土地所有者として飯貝根浜に現れており、徐々に漁業から独立した業種となっていった。また、飯貝根浜の利用が加工業者によって主になされるようになってからは、土地を細かく分筆し、土地所有を利根川に平行して集積させる動きがみられた。土地所有の移動は昭和30年代が顕著であり、これは冷蔵庫の導入をはじめとする一連の加工業の構造の変化と一致するものであった。

本報告では、飯貝根浜とその周辺を中心として、水産加工業の展開を考察してきた。しかし、冷蔵庫業の発展以降ますます複雑となった流通機構や、時代をさらにさかのぼった飯貝根浜の開発期の状況と、その過程については示すことができなかった。特に、飯貝根浜の開発にはイワシ漁の技術を持ち込んだとされる紀州移民、飯貝根浜を含

む飯沼村の名主を勤め、醤油醸造家として知られる田中玄蕃や、魚肥流通に関連する商人などが関係しているといわれている³⁰。なお元禄期に、田中玄蕃は、飯貝根浜から南東方向に約4km離れた伊勢地浦の開発に乗り出しており、玄蕃は同地に、イワシ網8帖の紀州船団を呼び寄せている³¹。この開発は、イワシ漁と干鰯の生産を目的としたものであり、同時代に開発され、漁業の土地利用の痕跡が確認できた飯貝根浜との関連が推測される。

田中玄蕃ら、飯沼村の有力者の動向は、筆者が前回報告した際にも課題として残された問題であった³²。今後、銚子における漁業及び水産加工業が、商人とどのように関連していたのかを視野に入れることで、近世以来の銚子地域における商業、漁業活動の関連を考察することが可能になると思われる。

付 記

本報告を作成するにあたり、銚子市公正図書館、銚子市青少年文化会館、銚子市議会事務局、銚子市産業部水産課、千葉県銚子漁港事務所、千葉地方法務局銚子出張所においては、貴重な資料の閲覧、複写をさせていただきました。全銚子水産加工業協同組合の田中彰一組合長、野口勝参事、松岡水産、一松水産、丸富斎藤商店、飯田商店、上林商店、エバシフーズ、甲印小西商店、太田屋、山崎商店、辻野貞治氏、土谷徳治郎氏、増田いつさん、たか子さんからは、資料を提供いただいたほか、多くのご教示をいただきました。平成11年度の歴史地理学実習では、筑波大学歴史・人類学系の小口千明先生、筑波大学人文学類の久保直樹・小菅真史・桜井啓道各氏のご協力をいただきました。以上、記して深く感謝申し上げます。

注および参考文献

- 1 国の工業統計調査の産業分類によると、水産加工業は水産缶詰・瓶詰、加工海藻、魚肉ハム・ソーセージ、水産練製品、冷凍水産物、冷凍水産食品(前処理を施し急速冷凍したもの)、その他の水産食料品、単体飼料、有機質肥料類、冷凍調理食品に小分類

- されている。一般加工業は、食料品加工の中でも、練製品、缶詰瓶詰を除いたものを指すのが一般的である。
- 2) ① 銚子木国会記念祭事務局編・発行 1934 : 『銚子木国会史』, 31~32, では、文禄・慶長期に漁業のため来銚するものが現れ、元和・寛永頃から集団でやってくるようになったとされている。また、② 船橋市立西図書館所蔵文書、宮内君甫「千葉縣銚子港沿革史」(明治25年9月写)によると、寛永・正保の頃紀州その他よりの人が次第に転寓とある。
 - 3) ① 篠原秀一 1989 : 『銚子における漁漁業の発展』, 地理学評論, 62A-11, 792~811; ② 同上 1991 : 『銚子における水産物の集出荷空間』, 人文地理学研究, 15, 25~39; ③ 同上 1995 : 『銚子における水産加工・流通技術の進展と産地形成』, 人文地理学研究, 19, 47~61; ④ 酒井多加志・張長平 1988 : 『茨城県波崎町における水産加工業の地域的展開』, 地域調査報告, 10, 77~89;
 - 4) 千葉地方務局銚子出張所所蔵;
 - 5) 銚子市青少年文化会館所蔵;
 - 6) 銚子市浜町・石上藤太氏所蔵;
 - 7) ① 荒居英次 1959 : 『九十九里浜の鱈漁業と干鰯』, 地方史研究協議会編『日本産業史大系4 関東地方編』, 東京大学出版会, 229~232; ② 古田悦造 1996 : 『近世魚肥流通の地域的展開』, 古今書院, 51~69;
 - 8) 三本一彦 1998 : 『外川の経済的機能とその歴史的背景』, 歴史地理学調査報告, 8, 67ページ;
 - 9) 内浜魚市場の完成は昭和16年(1941)2月であるが、それ以前より漁獲物の水揚げ場所として使用されていた;
 - 10) 買口制度の起源は不明であり、漁業者と加工者間にも明確な契約を示す文書等は残されていない。昭和34年(1959)からは、魚市場における入札制度に代わった。これらの経緯については銚子市編・発行(1983) : 『続銚子市史Ⅲ 昭和後期』以下、『続市史Ⅲ』, 158ページが詳しい;
 - 11) 川口町・増田いつさん、たか子さんより聞き取り;
 - 12) 川口町・松岡水産より聞き取り;
 - 13) 前掲11) : なお、コアゲは加工業者へのイワシの分配のみではなく、全ての漁船から魚を岸に揚げる専門の業種であった;
 - 14) 前掲13) , および『続市史Ⅲ』, 158ページ;
 - 15) 福與多喜千著・発行 1947 : 『銚子の鱈漁業記』, 103~128;
 - 16) 肥料協会新聞部編・発行 1951 : 『肥料年鑑』によれば、昭和24年(1949)における全国での魚肥生産総量が60万トンであるのに対し、碓安、石灰窒素肥料の合計は150万トンに及んでいる;
 - 17) 漁船の片方の舷側から二本の棒で網を出し、反対の舷に集魚灯をとます。次に、集魚灯の明かりを消し、網のある側の舷に集魚灯をつける。その結果光に集まる習性を持つサンマが網に集まるので、それをすくい取る漁法;
 - 18) 明治21年(1888)にそれまで主流であった八手網に代わり、漁業が完全に機械化されるまで広く用いられた。漁の方法は、当初網船2隻を用いイワシの群を覆いながら網を入れるものである。後にイワシを運搬するための手船1~2隻が加わり、この船団を統と呼ぶ;
 - 19) 「かいせん」と呼ばれる以前は「まわりぶね」と呼ばれていたというが、廻船宿は「かいせんやど」と呼称されたようである;
 - 20) 『続市史Ⅲ』, 201ページ;
 - 21) 前掲3) ①, 805~807;
 - 22) 川口町における聞き取りによると、東洋捕鯨株式会社の出張所が川口神社下に置かれていた;
 - 23) 大橋町・辻野貞治氏より聞き取り;
 - 24) ① 伊豆川浅吉 1962 : 『銚子漁業史の一鱈―漁業による商業資本の発生と転換―』, 漁業経済研究, 11-1, 22~26; ② 仙石鶴義 1986 : 『近世前・中期における干鰯場支配の一形態―下総国海上郡飯沼村を中心に―』, 村上直編『幕藩制社会の展開と関東』, 吉川弘文館, 327~358;
 - 25) 銚子漁港第4次整備計画により導流堤が建設されたため、一帯の宅地は昭和40年(1965)頃から移転が始まり、昭和46年(1971)に新航路が完成した;
 - 26) 日本全国商工人名録発行所編・発行(1911) : 『日本全国商工人名録 第五版』, 18・20ページによると、A家は「海産物鱈節肥料鯨鯨油澱粉」とあり、「次郎吉」家は「海産肥料鱈節及澱粉製造」となっている;
 - 27) 川口町・飯田商店での聞き取り;
 - 28) 『続市史Ⅲ』, 145~146, によれば、昭和31年(1956)の一般加工工場数は350軒であり、昭和39年(1964)には、缶詰工場を含めても282軒と記載されている;
 - 29) 明神町は大字「平磯台」と言ったが、昭和9年(1934)に川口町2丁目、笠上町に編入され、第二次世界大戦後の都市計画により昭和24年(1949)明神町1丁目、明神町2丁目が生じた;
 - 30) 前掲24) ①・②; 前掲2) , ②;
 - 31) 前掲24) ①, 22~26;
 - 32) 山澤学・山下琢巳 1998 : 『港町銚子における河岸の利用形態と商業活動―飯沼地区を事例として―』, 歴史地理学調査報告, 8, 55~56;