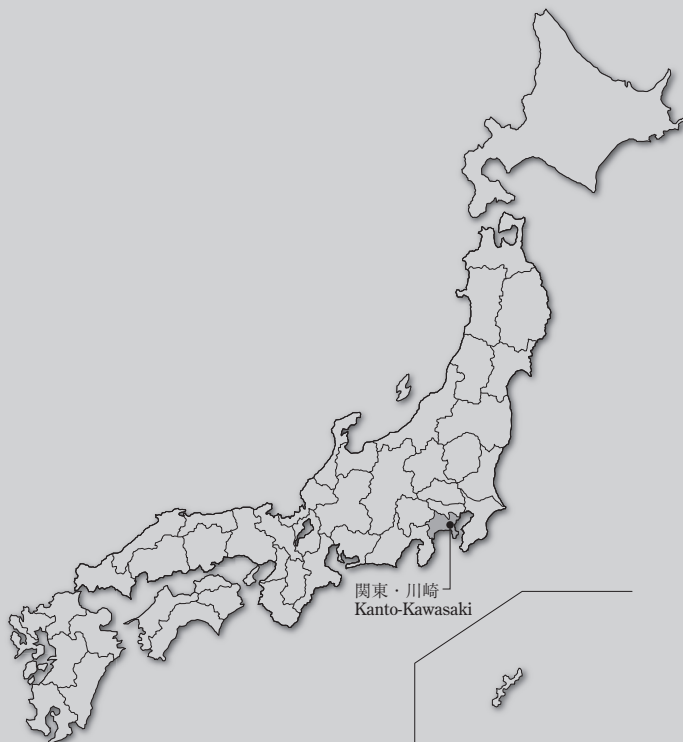


関東・川崎の民具

Mingu of Kanto District-Kawasaki

高橋典子



















凡 例

- 1) この表は、川崎市臨海部の海苔養殖用具と漁撈具を中心として、川崎市市民ミュージアムが収集・所蔵している資料をリスト化したものである。
- 2) 本表は「漁具」「漁船・船上用具」「海苔養殖用具」の順に、三つのカテゴリに分けて掲載している（下記目次参照）。
- 3) 「名称」欄の民具名は、『国際常民文化研究叢書 6 一民具の名称に関する基礎的研究—[民具名一覧編]』（神奈川大学 国際常民文化研究機構 2014）に記載の名称に揃うよう心がけたが、[民具名一覧編]に記載のなかったものについては便宜上つけるか、空欄のままとした。
- 4) 画像のうち写真資料は川崎市市民ミュージアムの収蔵資料である。なお、収蔵がない資料、写真がない資料については、新たにイラストを描き起こすか、空欄のままとした。
- 5) 「川崎での主な呼称」欄は、川崎地区で一般的な名称を選んだ。
- 6) 「別称」欄には、上記以外の呼称を入れた。
- 7) 「説明」欄の文章は、高橋典子のまとめによる。

目 次

漁具	……………p. 93	海苔養殖用具	……………p. 95
漁船・船上用具	……………p. 94		

名称	画像	川崎での主な呼称	別称	説明
生産用具・漁撈用具				
漁具				
叉手網		ボサアミ		多摩川河口の汽水域で、ウナギ、ハモ、ギンボなどの小魚を捕る「ボサアミ漁」で使用した漁具。ボサアミ漁の仕掛けは、海中に支柱を立ててその間に、長さ30~40間(約55~73m)の親網を渡し、この網に約2間(約3.6m)間隔で、長さ7~8尺(約2.1~2.4m)の枝網を結びつける。その枝網に木の枝を数本寄せ集めて竹箒状にしたボサを取り付ける。夕方仕掛けておき、翌早朝、ボサアミをボサの下にあてがい、ボサの中に潜んでいる魚を捕る。
ぶったい		ブツテ		用水路や小川でウナギ、ドジョウ、小魚などを捕る道具。割竹をすだれ状に編んだものを、1.2mほどの竹製の柄に取り付けている。
どじょう叩き		ドジョウブチ		用水路や小川などで、ドジョウなどを捕る道具。長さ1mほどの細い竹竿の先端部に、10cmほどの幅に針金や釘を打ちつけてあり、ドジョウのいる場所に叩きつけて突き刺し捕獲する。この漁法はおもに子どもの遊びとして行われた。夕暮れから夜にかけて、片手にカンテラの明かりを持ってドジョウを捕った。
たも網		タマアミ	タモアミ	多摩川の川漁で用いられた、魚をすくう網。タモアミとも呼ばれる。
筥		ド		小魚、ウナギなどを捕る漁具。入口部分にカエシ(コシタともいう)が設けられている。餌に誘われて入った魚は、このカエシに阻まれて出られない仕掛けとなっている。
鮎筥		アユドウ	モジド、モジ	多摩川の鮎漁、瀬張漁(シラ漁)で使用する筥。竹ひごを藤蔓などでらせん状に編み上げたものを二つ合わせた双胴型の筥で、コシタは設けられない。竹ひご製のほかに針金製のものもある。長さは約45cm前後。モジド、モジリ、モジとも呼ばれる。
鶺鴒		ウナワ		瀬張漁で使用する脅し網。鶺鴒の羽とオモリの石が付けてある。水中でゆらめく鶺鴒の羽に驚いた鮎が、誘導されて筥に入り込む。
生簀桶		アユオケ		多摩川中流域の鮎漁、友釣漁のおとりアユを入れておく生簀桶。釣りの最中、この桶を川の流に漬けておくので、流されないようにカギが取り付けられている。
鰻搔		ウナギガマ		先端の刃にウナギをひっかけて捕獲するウナギカキ漁の漁具。ウナギカキには、舟上に立って行うハネガキ、舟に座って行うイザリガキ、胸くらいの深さの海中に立って行うカチガキ、の3つの方法があり、それぞれウナギガマに違いがある。ハネガキ用は柄が長く3m近いものもあり、カマの曲がりは緩やかである。イザリガキ、カチガキ用は柄の長さが2m程度で、カマの曲がりが大きい。また、カマの刃が大ぶりなものもあり、これはカレイなどを捕るために使ったという。
筥		ウナギドウ		ウナギ捕り専用の筥。入口にカエシが一か所設けられている。ウナギ用の筥はウナギドウ、ウナギドと呼ばれ、小魚を捕る筥に比べるとやや細身の形状をしている。
鰻筒		ウナギツツ		ウナギを捕る漁具で、筥の一種。長さ約90cm、直径5cm程の孟宗竹を使い、節を抜いて作っている。ウナギツツは、沖に向かって一列に設置し、流されないようにハガで押さえる。ハガは、竹筒を八つ割りにし、中央を焼き曲げてV字型に作ったもの。夕方仕掛け、翌朝上げて中に入っているウナギを捕った。
鰻桶		ウナギダル		ウナギ漁で、捕ったウナギを入れる桶。縄で腰に結び付けて、水の上に浮かべて引っ張る。ふつうは、この中に捕れたウナギを直接入れるのではなく、ビク(ウナギザル)を入れて使った。直径は約63cm、高さは35cmほど。
魚籠		ウナギザル	ビク	捕ったウナギを入れる魚籠。ビクとも呼ぶ。底が平らで、ウナギ漁の際にはウナギダルの中に入れて使用した。また、ウナギの仲買人へ運ぶ時にもこれを使った。
箱眼鏡		ハコメガネ	ハコダイ	水中のようすを見るための道具。底面にガラス板がはまっている。ハコダイとも呼ばれる。砂に潜っているカレイなどを箱眼鏡で覗いて突き捕る「メヅキ漁」で使用する。
簞		イカシ	メヅキ	メヅキ漁の漁具。ベカブネに乗って舟の上から箱眼鏡で海中を覗き、砂に潜って目だけを出している魚(カレイなど)を見つけてイカシで突く。この魚をメヅキ(メヅキ)といい、漁具そのものをメヅキと呼ぶこともある。イカシには、狙う魚類によって刃の形状(真っ直ぐかカエシがあるか)・本数(3~10本)に違いがあり、柄の長さも1.2~3m近いものまで様々である。刃が3本で五徳のような形のをゴトクイカシという。また、ウナギ用のイカシをベツタビキと呼び、マッチ棒程の刃が8本ほど付いている。
		コロガシ		カレイ、ハゼとりに使用した漁具。長さ75cmほどの木の棒に鉄製の刃がついており、うしろに袋網をつけて使う。両端に付けたロープで海底を転がすようにして曳き、砂にひそんでいる魚を捕った。






名 称	画 像	川崎での主な呼称	別 称	説 明
餌虫掘り		ゴカイホリ		ゴカイなどのエムシ(餌虫)を捕る道具。木製、長さは約1.1 m。
餌虫掘り		エボリマンガ	マンガ、ガリマンガ	イトメやゴカイなどのエムシ(餌虫)を捕る道具。柄の長さは30 cm弱と短い。干潮時、これで砂を掘り、エムシを捕った。
海藻採り		モカキ	カイソウトリ、ガリ	海藻を採る道具。長い柄のものでは、オゴノリやアオサを採った。ガリとも呼ばれる。
えび捕り		バチンコ	エビトリ	夜間、干潮時にエビなどを捕る漁具。底部分に張った網がバネで縮まるようになっていて、ヨトボシと言って、夜、潮の引いた海へカーバイトランプを持って魚捕りに出掛け、このバチンコをウナギやエビの上に被せて捕った。エビトリとも呼ぶ。
生簀		イケス		ウナギ、ドジョウなどを入れ、しばらく生かしておくための生簀。上下は木製、側面は竹製。子供たちが捕獲してきたウナギや小魚はこの中に入れ、ある程度たまるまで仲買人に売って小遣い稼ぎをした。
盥		ハンダイ		餌虫を入れて生かしておくための桶。
鋤簾		ガリ	ハグチ	アサリ、蛤などの貝類を採る道具で、ハグチともいう。貝がたまる部分は網になっている。海中に入り、柄を肩で支え手で引いて貝を採る。
貝掘		アサリホリ	カイカキ、ノミ	干潟で砂地を掘ってアサリなどを捕る道具。カイカキ、ノミ、などとも呼ばれる。
鋤簾		カイマキ		アサリ、ハマグリ類を採る漁具。刃口に針金や竹で編んだ籠がついている。
鋤簾		コシタボ	コシマキ、カイマキ	貝巻き漁の漁具。マキカゴ、ハグチ、柄、腰綱から出来ている。柄の長さは約1.1 m、籠部分は幅60 cm、奥行60 cm程度。コシタボは干潮時や干潟で、一人で使う。柄を両手に持ち、紐を肩あるいは腰に掛けて後ろ向きに下がりがりながら貝を捕る。カゴを海底につけ、柄を巧く揺すりながらツメで砂を掘って貝をカゴの中に入れていく。コシマキ、カイマキとも呼ぶ。
鋤簾		オオマキ		船上からおこなう貝巻き漁(オオマキ漁という)に使用する漁具。コシタボと構造は同じだが、柄の長さは4~5 m、籠は幅・奥行とも1 m強と大型である。大師河原では、オオマキ漁は通常3人一組で操業した。なお、オオマキ漁に使用する船をマキブネと呼び、吃水が浅く造られクロクが設置されていた。
貝篩		ガタ	ガタブレイ	貝を選別する篩。採った貝類をこれに入れてゆすり、貝殻を取り除き、目からこぼれた小さい貝は海に戻す。この作業をガタカケといった。
漁船・船上用具				
一斗桶		ケンチダル		貝を量る丸い一斗桶。貝類はこのケンチダル1杯単位で出荷した。
海苔採舟		ベカブネ	ベカ	海苔採り作業用の木造船で、ベカブネ、あるいはベカと呼ばれる。大師河原における一般的なベカの大きさは、シキ(船底)に6寸(約18 cm)幅の板を3枚継いであり、最大幅が1尺8寸(約55 cm)、全長は2間3尺(約4 m 55 cm)。のちに漁場が沖合に出て海苔採り機械などを積むようになると若干大型化した。また、帆を立てて走ることできるが、ベカは帆で走るとかなり速度が出て、不安定で危険だったという。なお、ベカには船霊は祀らない。
和船		オオブネ	オヤブネ、ワセン、ホカケブネ	大師河原で使用された和船で、舵があり帆で走った。オヤブネ、ワセン、ホカケブネとも呼ばれた。大正時代頃までは、オオブネは長さ約8 mだったというが、埋立てによって海苔漁場が沖合に移り、海苔ヒビの支柱(長さ約20尺)を運ぶために、大型化して船体の長さは約14 mになった。漁場にはベカ4~5ハイと道具類を積み、5人ほど乗り込んで行ったという。なお、オオブネには船霊を祀り、新造したときは進水式をおこなった。
動力船		チャカ		大師河原で使用された動力船。昭和20年以降、ほとんどのオオブネにディーゼルエンジンが搭載されて、これをチャカと呼んだ。
帆		ベカッポ		ベカ舟に使用した帆。木綿製で、下端と上端の斜めになっている部分には太さ2 cmほどの竹が縫い込まれている。ベカの後部の梁(トモフナバリ)の中央に帆柱の穴があり、これに1丈(約3 m)ほどの帆柱を立てた。帆柱の先端にはセビ(セミ)を取り付け、綱で帆を巻き上げるようになっていた。帆で走るベカは昭和10年頃から少なくなり、昭和15年頃から動力船が普及し始めると、ベカッポを使う人は殆どいなくなった。
打回		ウチマワシ		上部の帆桁にとりつけて、帆が帆柱から離れないように押さえる道具。樫の木製の管玉に綱を通して作っている。

名称	画像	川崎での主な呼称	別称	説明
船吊		フナヅリ		ベカを2艘並べて作業するとき、波で揺れてぶつかるとコベリが傷むので、このフナヅリを間に下げてクッションにした。もっと簡単に、網ヒビのミチナワやイカリ網を束ねてコベリに下げることもあった。
網留		ツナドメ		イカリ網がたるまないように取り付けるオモリ。大師河原ではこのようにサイコロの形をしているものが多い。船大工がオオブネの新造の祝いに作ってくれたという。
碇網		イカリヅナ		イカリにつけて、イカリの上げ下ろしに用いる網。
錨		シホンヅメイカリ		船を停泊させるために海底に沈めて使う道具。下部が4本に別れていることから、シホンヅメイカリの名前がある。
錨		イカリ		船を停泊させるために海底に沈めて使う道具。大師河原でもっとも一般的に使用された形で、横棒は格納しやすいように可動式になっている。
錨		モクセイイカリ		船を停泊させるために海底に沈めて使う道具。鉄製のイカリを購入するようになるまで使用されていた。
櫓		口		人力によって船の推進力を得る道具。大師河原地先は遠浅の海であったため、昭和初期までの海苔作業で口を使用することはほとんど無かった。しかし、海岸の埋立てが進み、漁場が沖の深い場所へ移るとベカでも口を使うようになった。
櫓		ドウチュウカイ		船の推進具。ドウチュウカイは長さ1丈3尺(約4m)から1丈5尺(4m 50cm)の櫓で、漁場への往復など立って漕ぐ場合に使った。
櫓		ツキガイ		船の推進具。ツキガイは長さが7尺(約210cm)ほどのもので、座って漕ぐときや、海苔採りの際に杖のようにして使った。櫓のハネが長くて広いと水切れが悪いといい、特にツキガイは海苔柵の中で始終動かすので、ハネは短いほうが良いという。ハネの先は、最初は四角だが、使っているうちに角が取れ尖ってきた。また、短いものはイカリの代わりにも利用した。
鈎		アイカギ		船を引き寄せるために使う道具。長さは2~3m。
塗取		アカケエ	アカトリ、ミズアカトリ	船の中に溜まった海水を汲み出す道具。アカトリ、ミズアカトリとも呼ばれる。
柄杓 (塗取)		ヒシャク		船の中に溜まった海水を汲み出す道具。もとは塩田で海水を撒く道具として使っていたものをアカ汲みに転用したもの。
箒		ズルボウキ		船を掃除するための道具で、6尺(180cm)ほどの竹の柄に藁やシュロを付けて手製した。シュロを使って作ってあるものは比較的新しいという。船の祝い事には、船中にズルボウキを立ててしめ縄を付け、神酒を供えたという。
海苔養殖用具				
仕事着		ボウダ	ポータ	海苔養殖の仕事着として着用した上着。ポータともいう。海苔は冬場の仕事なので、防寒性が高く丈夫なものが良いとされ、真冬に着用するボウダは、火消半纏を転用したものが多く、火消頭巾も用いた。春先に着るボウダは合着(あいぎ)とも呼び、真冬用よりも薄く軽い。
仕事着		ボウダ	ポータ、アイギ	海苔養殖の仕事着として着用した上着。ポータ、アイギともいう。これは春先に着たもので、真冬用よりも薄く軽い。
仕事着(下衣)		モモヒキ		海苔の作業着。裾を細く絞って作業しやすくしている。
水樽		ミズダル		飲み水を入れて船に積み、船上で使ったもの。明治末期から大正初期にかけて使用した。
飯桶		ベントウバコ		小型のオヒツで、中にご飯や海苔巻、お餅を詰めて漁に持って行った。貝漁に出るときは、ご飯だけ持っていき、捕れたシャコなどをおかずにした。
足桶		ウミゲタ	パッコ	浅い海で作業をする際に使った桶型のはきもの。パッコとも呼んだ。ゴム長靴が無かった頃、防寒・防水用として使用した。

名称	画像	川崎での主な呼称	別称	説明
帆櫃		ホビツ		本来は帆を入れる容器であるが、海苔作業の着替えなどを入れて船に運びこむ容器として用いた。
尺縄		シャクナワ		海苔柵の場割りや網ヒビの支柱建ての際、距離を測るために使う縄。長さ約27間(約48m)のしゅろ縄が木枠に巻き取られている。
目串筒		メグシヅツ		海苔養殖漁場の場割りをする際のくじ引きに使ったもの。メグシは海苔糞を干し場に留める竹串であるが、場割の際には籤として用いられた。籤のメグシを入れておいたものがメグシヅツである。
焼印		ヤキバン	ヤキイン	金属製の印で、火で熱したうでで物に押し当てて焼き跡をつける道具。ヤキインとも呼ぶ。大師河原では、海苔漁場の使用者や道具の所有者を示すため、ヒビの支柱や漁具類に、町会と個人名(屋号)のヤキバンを押した。
名札		ナフダ		道具などの所有者を示すために、取り付ける木札。ヤキバンで個人名(屋号)や町会の名前が記されている。道具に直接焼印を押せないもの、たとえば竹の支柱や木ヒビ、竹ヒビ、網ヒビには、このような名札をつけていた。
海苔築		キヒビ		海苔を養殖するために海中に立てる用具をヒビという。木ヒビはナラやケヤキの小枝を束ねたもので、明治から大正時代まで使われた。1年しか保たないので毎年作りなおす必要があった。高さ約2.8m。
海苔築		タケヒビ		海苔の養殖用具。孟宗竹の葉を落としてから、枝が周囲に均等に張るように束ね、下部にアゴ(藁を針金で縛ったカエシ)を付け、満潮時に海面に頭を出さないような高さを作った。大師河原では、大正8年頃から昭和10年代まで使用した。タケヒビは修理しながら2~3年使用できた。高さ約3m。
海苔築		エダヒビ		海苔の養殖用具。海苔の養殖場で最も浅い場所を「タカ」といい、そのタカに建てるヒビがエダヒビである。竹の枝をはらい、これをまとめて束ねて背の低いヒビに仕立てた。高さ約1.9m。
海苔築		アミヒビ	ノリアミ	海苔の養殖用具。ノリアミ(海苔網)とも呼ぶ。海中に竹の支柱を立て、これに網ヒビを取り付けて使う。網ヒビの導入によって、潮の干満による海苔取りの制限が少なくなり、重労働だった建て込み作業も軽減された。大師河原で網ヒビが使われるようになったのは昭和12~3年頃からである。幅約90cm。長さ約3.9m。
浮棒		ウキボウ		海苔網(網ヒビ)が縫れたり弛まないようにするために網の下に張る棒。竹製で、長さ約1.2m。
振棒		フリボウ		ヒビを海底に建てる道具。水深に応じて長短使い分ける。フリボウの両腕を握り、片足をマタ(台木)に乗せて前後に揺すり、海底の土中に揉み込む。フリボウの先端を土中に約90cmほど突き刺し、棒を抜くと同時にヒビの根元を挿入する。材質は樫の木。
海苔下駄		ノリゲタ		フリボウでヒビ建てをする際、海面が胸以上になる場合、このノリゲタを履いて作業した。ヒビタテノゲタとも呼ぶ。浮力を抑えるために、底部にレンガや鉄棒がついている。水深に合わせて、高さは40cm~1m以上のものもあるが、大師河原では、40~50cmのものほとんどであった。
棒建		ボウタテノカネボウ	ボウタテボウ	網ヒビの棒(支柱)を海に建てる際、海底に穴をうがつための道具。櫓の丸太に、先端を尖らせた鉄棒を取り付けてある。長さは約2~3m。
木槌		キヅチ		竹の支柱を海中に打ち込むための道具。
築抜		ヨコマンリキ		ヒビ抜き用具。櫓の丸太の中央からやや下寄りに鉄の又刃が付いている。その又刃に竹ヒビを挟み、丸太の先端を海底につけて支点とし、反対側の先を肩にかけて持ち上げて抜いた。長さ約3m。
築抜		タtemanリキ		ヒビ抜き用具。タtemanリキにマクラを引っ掛け、先端の二股の金具の間に竹ヒビを挟む。柄の端をそれぞれ両方の手で握り、手前を持ち上げるとマクラが滑って行く。そのマクラを支点にして、全体重を掛けて押し下げると容易にヒビを抜くことが出来た。明治から昭和の初めまで使われた。長さ約4m。
枕		タtemanリキのマクラ		タtemanリキで木ヒビの支柱を抜く際、その支点とする台。石あるいはセメントのオモシの上下を木で挟み、最上部にU字型の金具を取り付けてある。この金具部分にタtemanリキを通し、マクラがタtemanリキの先端部の一定区間を移動するようになっている。
築抜		ヒビヌキ		木ヒビや竹ヒビを抜く道具。シビスキとも呼ぶ。爪が2本のニホンツメと、3本のサンボンツメの二種類あり、ニホンツメはサンボンツメと比べて太いものを抜くことができる。ツメの部分でヒビの根元に差し込み、柄を肩にかけて揺さぶったのち、枕木を海底に当て、柄を押し下げてヒビを抜いた。明治時代~昭和10年頃使用した。
築抜		ツツサキ		網ヒビの支柱を抜く道具。埋立てによって海苔養殖場が沖合の深いところに移ると、ヒビ建てヒビ抜きの作業は船上から行うようになった。ツツサキの金具で支柱のフジツボを擦り落としながら根元までさぐり、ポンプを使って、水圧で穴を開けて竹を抜いた。

名称	画像	川崎での主な呼称	別称	説明
築抜		ボウヌキガマ		アミビビの竹支柱を抜く道具の一つ。刃が必要以上に竹支柱にくいこまなように工夫されている。フックにワイヤーロープを取り付け、船上のウインチを使って引き抜いた。全長約4.3m。
ウインチ		ウインチ		巻き上げ機。ボウヌキガマなどを使って、網ビビの支柱を抜く作業で使用した。
突切		ツンナグリ	ツッキリ	網ビビの竹支柱を除去するための道具。ツッキリとも呼ばれる。竹の支柱は、手入れをしても2、3年で使えなくなる。深い場所にある古い支柱や、途中で折れてしまった支柱は、このツンナグリで突き切って処分した。長さ約3~4m。
竹切		タケキリ		網ビビの竹支柱を除去するための道具。漁場で使えなくなった支柱を切り取って処分した。長さ約3~4m。
海苔笊		マルザル		マルザル、カケゴ、アライザルは一組として扱われ、海苔養殖場までベカに載せて行った。マルザルは、ヒビから摘み取った生海苔を入れる容器。直径約48cm、高さ約35cm。
海苔笊		カケゴ		生海苔を取り分けたり、マルザルの下に置いて斜台として使って水切りをよくしたりするカゴ。運搬時にはマルザルの蓋にもする。直径約48cm、高さ約12cm。
海苔笊		アライザル		採集した生海苔を海水で洗う際に使用する。この作業を「水垢を取る」という。アライザルは、マルザルよりも目があらい。直径36cm、高さ約30cm。
生海苔掴み		ノリノツメ	スッカケ、テガタ	生海苔をマルザルからノリキリダイの上へ少量ずつ取り出す際に使う道具。木の枝分かれした部分を利用したものもあるが、多くは竹製である。スッカケ、テガタとも呼ぶ。素手で海苔にさわると腐りやすい、包丁を握るときに手が滑る、手を洗う手間もかかるなどの理由から生海苔を取り出す時には必ず使用した。
海苔包丁		テバタキボウチョウ	ノリキリボウチョウ、テボウチョウ	生海苔を刻む道具。採集した海苔をスッカケなどでノリキリダイの上に取り出し、この包丁で細かく刻む。ノリキリボウチョウ、テボウチョウとも呼ぶ。両手に一本ずつ持ち、通常はノリキリダイを挟んで2人で向き合い、リズムカルに叩いて刻んだ。
海苔包丁		ヒコーキボウチョウ		生海苔刻み。一枚刃のテバタキボウチョウより能率を上げるために、2枚から3枚の刃を付けてある。両手で持って振り下ろして刻む。
海苔包丁		ノリツキボウチョウ		生海苔刻みの道具。柄の先にスプリング等を取付け、天井の梁から吊り下げて使った。両手で柄を握り、バネの弾力を利用してツキボウチョウを上下させて海苔を刻む。6枚刃、8枚刃あるいはそれ以上のものがあり、刃は取り外して研ぐことができる。昭和30年頃まで使われた。
海苔刻台		ノリタタキダイ	ノリキリダイ	生海苔刻みの台。採集した生海苔はこの上で細かく刻む。榿製で、柚屋が売りに来た。シトダルなどを台にして使った。
海苔刻機		ノリサイダンキ		生海苔刻み。挽き肉機と同様の機械で、手でハンドルを回して生海苔を細かく刻む。
半切桶		シオバチ	ヒッキリオケ	細かく刻んだ海苔を入れる桶。海苔を入れたマルザルを乗せて水を切ったり、仕事の道具を入れて運んだりという用途にも使用した。
海苔付台		ノリツケナガシダイ		刻んだ生海苔を海苔簀に梳く作業(ノリツケ)に使用する台。細かく刻まれた海苔は真水と混ぜてシトダルに入れ、ナガシダイでノリスに梳く。海苔つけは、スノコの上にノリスを置き、その上にノリツケパンを置く。シトダルからジュウバコに海苔を汲み、一気にノリツケパンの中に流し込む。つけ終わったノリスは鳥居(トリエ)と呼ばれる部分に立て掛けて水切りし、もう一方のスノコの上に重ねて置いた。
海苔簀		ノリス		生海苔を梳きつける簀子。ノリスの両端は細く割った竹で、それにつづく左右の4本は皮を剥いだ葦を使い、それ以外は皮の付いたままの葦を使う。皮の付いた葦は海苔の割がれが良く、皮の無い葦は海苔が割がれにくい。乾燥中、海苔がはがれてしまわないようにしつつ、乾しあがった海苔がはがしやすいうような工夫である。縦約32cm、横約26.5cm。
海苔枠		ノリツケパン	ノリワク	海苔簀の上に置き、枠の中に刻んだ生海苔と水を流し込んで海苔つけする道具。ノリワクとも呼ぶ。木製で、四隅は狂いが出ないように組み込み細工で作られている。使用する際に下になる面はやや傾斜がついており、海苔簀と密着させて隙間から海苔が流れ出ないようにしている。
海苔梳箱		スキバコ	ジュウバコ	ノリツケ作業で、刻んだ生海苔と水を汲み、ノリツケパンに流し入れる道具。ジュウバコともいう。海苔の流し込みにはちょっとしたコツが必要で、手首を反して一気に流し込み、最後にジュウバコの縁とノリツケパンがカッと当たるようにすると均一に流し込める。

名称	画像	川崎での主な呼称	別称	説明
四斗樽		シトダル	ノリキリオケ	刻んだ生海苔と真水を入れておく容器。ノリキリオケとも呼ぶ。海苔付けの際は、ジューバコでシトダルの中をかき混ぜながらすくう。
		カラスダイ		海苔付け前の海苔簀を重ねておいておく台。
		トリー		海苔付けした海苔簀を立てかけておく支え。ナガシダイの縁に差し込んで立てるようにになっている。
海苔乾台		スダイ		屋外に設置する海苔干し台。木の杭を高さ1.6~1.8mになるように斜めにして、約1.5m間隔で打ち込み、そこへ真竹を横4段に渡して取り付け、骨組みを作る。その上に藁をかぶせて表面にヨシズを張り、割竹で両面から挟んで縄で結びつける。スダイ乾しでは、海苔簀はメグシで留めた。海苔簀は、海苔の付いていない側から乾し、乾いたら、海苔の付いている側を表にして仕上げた。この作業を「ホシッカエシ」という。あまり手をかけず、ホシッカエシ無しで乾しあげるのが理想的といわれた。
針		ハリ		海苔乾し場(スダイ)を作る際、縄で骨組みを縛るために使用する道具。直径2cm、長さ53cm程の竹で、先を尖らし、先端から15cmほどのところに縄を通す穴が開けてある。
目串		メグシ		海苔簀をスダイに留めるための竹串。メグシは長さ約25cm、幅約9mmほどの竹串で、先端を尖らせてある。スダイでの海苔乾しの際、ノリスが風で飛ばされないようこれを刺して留めた。ノリスの2段目の編み糸の下に、手前が広がるように斜めに差し込むのがコツである。
目串箱		メグシイレバコ	メグシバコ	メグシを入れる箱。メグシは数多く使用するので、メグシバコに入れて運搬、保存した。
海苔はがしへら		ノリハガシヘラ	ヘガシヘラ、ヘラ	乾しあがった海苔を海苔簀からはがす道具。ヘガシヘラ、ヘラとも呼ぶ。海苔の付いた面を下にして海苔簀をめくり、わずかに割かれた海苔をこのヘラで押さえて海苔を剥がした。杉板製、上辺が山型になり下辺は直線の台形状のものが多くみられる。長さ約24cm、幅は3.5~5cm。
海苔ひろい網		ノリヒロイアミ		ヒビからはがれて海中を漂う海苔を拾う網。波や風を受けてヒビから落ちた海苔は、潮の流れによって一か所にまとまることがある。ノリヒロイアミはそのような海苔を集めるために使った。
生海苔乾		ナマノリホシ	ヒラカゴ	天気が悪くて海苔乾しができないとき、生海苔を広げて乾かすための道具。ヒラカゴとも呼ぶ。採取した生海苔はザルに入れたままにするので腐るので、このカゴの底にヨシズを敷き、その上に生海苔を広げて乾かして置いた。これを「サボス」という。海苔梳き時にはサボした海苔を水に戻してから刻んだ。
海苔乾枠		ノリホシワク		海苔簀を乾す道具。棧にU字型の釘がついていて、これに海苔簀をとめる。ホシッカエシは、ノリホシワクをひっくり返すだけで済むので、手間がかからない。また、ノリホシワクは持ち運べるので、天気が悪くなると屋内(乾燥小屋)に取り込み、だるまストーブと扇風機を使って乾燥させた。
		ドウコカン		生海苔の運搬容器。生海苔を比較的遠い所へ運搬する時使用した。乗り物で運ぶため、水がもれないようにブリキやトタン板で作ってある。
火入		ヒイレ		海苔の乾燥用具。蓋の天板が金網になっている。冬生産した乾海苔を夏頃まで完全に保管する場合、海苔に火入れをしてから完全に密閉した。乾海苔を5帖づつ重ねてこの箱に入れ、炭火で遠くから焙って乾燥させた。
ふじつぼ落とし		セーオトシ		ヒビの支柱などについたフジツボをかきおとす道具。大師河原では、フジツボのことを方言でセーツコロ(あるいはセーコロ)と呼んでいる。セーオトシには、短刀型、柄の先に半円形の金具が付いたもの、船縁にV字型の金具を取り付けて使うものなどがある。
簀編台		スアミダイ ツツロ		海苔簀を編む道具。スアミダイにはツツロが12個付いており、6か所で編んだ。
網針		アバリ		海苔網の製作と修理に使う道具。一般の魚網用アバリよりも大きく、幅3.5~4cm、長さ30~40cmほど。竹屋で太くて節のある孟宗竹を購入し、自家製した。
竹削ぎ		タケソギ		竹を割る道具。タケソギを竹の根元にあて、頭の部分を金槌で叩くと4つに割れる。大師河原では、竹ヒビの製作・補修のためにこの道具を使った。
目板		メイタ	コマイタ	網ヒビを作る際に網目の長さを決めるための板。網目の大きさは、メイタの幅の2倍になる。しゅろ縄用のメイタは化繊用のメイタより大きめで、横14cm、縦7cmほど。両端がすり減っていくので金属板で保護したものや、鉄製のものもある。コマイタとも呼ぶ。

名称	画像	川崎での主な呼称	別称	説明
鉄筋締		テッキンジメ		針金やパンセンを締めるための道具。海中に建てたヒビが潮や波で抜けないように、根元には薬を巻き、針金で縛って返しを付けてある。これをアゴという。テッキンジメは、アゴを針金で留める時に使用した。
海苔箱		ヒラバコ	ノリバコ	乾海苔を出荷するための箱。ノリバコとも呼ぶ。乾海苔が1,600枚分入る。
海苔箱		インロウ	ノリバコ、カコイバコ	乾海苔を保存するための箱。内側は亜鉛張りで5,000枚ほど入る。ノリバコ、カコイバコとも呼ぶ。漁業協同組合で海苔の出荷を管理するようになる前は、それぞれの海苔養殖漁家が、インロウに乾海苔を入れて乾海苔問屋へ預けていた。問屋ではホイロで乾海苔をあぶり、インロウに詰めて目張りし、夏まで保存した。
包紙		マルケガミ		商品の乾海苔を包む紙。海苔10枚を束ねて半分に畳んだものを1帖と数える。10帖の乾海苔をまとめて束ねるとヒトマルキと数える。10帖の海苔を束ねるために使うのがマルケガミで、表に海苔問屋の商標や店名が印刷されている。
海苔帯		ノリオビ		海苔10枚(1帖)を束ねるための紙帯。

川崎の漁撈具

高橋典子

本表で紹介する「川崎の漁撈具」は、川崎市臨海部の海苔養殖用具と漁撈具を中心として、川崎市市民ミュージアムが収集した資料をリスト化したものである。

川崎市の東南端、多摩川河口右岸の沖積地は、川崎大師平間寺の地元として「大師河原」の地名で知られてきた地域である。当地の海岸部は沖合まで遠浅の芦原が続いていたとされ、寛永元年（1624 年）、多摩川対岸から移り住んできた池上氏によって本格的な新田開発が行われた。文化・文政年間（1804～1830 年）に編まれた『新編武蔵風土記稿』からは、大師河原村・川中島村・稲荷新田・池上新田の四村が成立していたことがわかる。維新後の明治 4 年（1871 年）、大師河原村・川中島村・稲荷新田が合併して大師河原村が成立し、大正 13 年（1924 年）の川崎市制施行を経て、現在、旧大師河原村は行政上「大師地区」と呼ばれて、一つのまとまりを持った地域として捉えられている。

さて、江戸時代における川崎市域の臨海諸村は磯付百姓村として、漁撈活動は制限されていたものの、川崎宿や江戸という大消費地に隣接する立地条件にあって、海産物を捕って仲買に売り渡すなどのいわゆる海面稼ぎが盛んに行われていた。また、沿岸部では 17 世紀中期頃から製塩業が行われており、『江戸名所図会』や『新編武蔵風土記稿』では川崎領の産物として塩が取り上げられている。

大師河原村が発足した明治 4 年、この地で海苔養殖業が開始された。当初は資材の調達から乾海苔の販売まですべて大森の海苔業者に頼っていたというが、徐々に生産力を増し、明治 40 年頃には神奈川県内最大の生産規模を誇るまでに成長した。その一方、江戸時代を通じて重要な産業であった製塩業は、明治 38 年（1905 年）に塩の専売法が施行され、明治 43 年（1910 年）には個人での製塩が禁止となったため、輸入塩の再生業をはじめた 1 軒を除いてすべて廃業した。塩田の跡地は農耕地に作り直して売買され、野菜や果樹栽培に利用され、製塩業をやめた家のほとんどが海苔養殖業に転業したとされる。

大正 2 年（1913 年）刊行の『大師河原誌稿』には、大師河原村の戸数 975 戸のうち農業を専業とするものが 650 戸、うち兼業農家は 40 戸。川崎大師平間寺周辺に商家（料理屋・飲食店・玩具屋・菓子屋）が 110 戸、そのうち 90 戸が兼業で工業に従事する家は 50 戸に満たないとある。また、大師河原村の水産業としてはもっぱら海苔採取と乾海苔製造で、海苔養殖業に従事する家は 450 戸もあったが、これを

専業とする家は無く農業者の副業という位置付けであった。海苔以外の水産業では、^{あさり} 蛸、^{はまぐり} 蛤、^{うなぎ} 鰻、サルポー（貝）、^{ぼら} 鱒などが漁獲物として挙げられており、これらに従事する家も 30 戸ほど存在した。

川崎臨海部の村々では、農業のかたわら小規模な漁や製塩業を行うという暮らしが長く続けられていたが、海苔養殖が始まったことによって、基本的には農家でありながら冬場の重要な産業として海苔養殖業に従事するようになったことがわかる。しかし、京浜工業地帯の形成にともない、大規模な埋立てと工場の進出が続いた結果、漁業権を放棄することになり、昭和 48 年、川崎漁業協同組合が解散し川崎の海苔養殖も終焉を迎えた。

1. 漁具

大師河原周辺で行われていた漁撈としては、カレイなどを突き刺して捕るメヅキ、ウナギカキ、鰻筒漁、ボサアミ、貝漁、簀引きなどがあった。

わずかではあったが、貝漁専業の漁師もおり、貝巻き漁に従事していた。貝巻き漁には、船（マキブネと呼んだ）に乗って操業する大巻き（オオマキ）と、海中に腰まで浸かって行う腰巻き（コシマキ）の 2 種類があった。この他に、ガリ、ハグチなどと呼ばれる道具を使って手で捕る方法もあったが、これはごく小規模に行われるものであった。大巻きは、通常 3 人一組で、もっとも経験を要するのは大巻きカゴの長い柄を操り、海底の貝を捕る役。もう一人はロクロ巻きで、海に杭を打ち込み、綱を張ってロクロを巻きながら船を曳く。もう一人がガタカケで、これは捕った貝をガタブリイという道具でふるって貝の選別をする役割で、経験の浅い者が担当した。

ウナギ漁は、夏場の良い現金収入となったので従事する者も多く、漁法も多かったようである。漁法としては、鰻筒、ウナギカキ、ボサアミ、手づかみなどがあった。ウナギカキは、ウナギカマを使って鰻を引っかけて捕る方法で、船の上から捕る方法（ハネガキとイザリガキの 2 種類）と、徒歩で捕る方法（カチガキ）があり、柄の長さや刃の形状など漁具そのものに違いがみられる。

ボサアミ漁のしかけは、海中に支柱を立ててその間に長さ 30～40 間（約 55～73 m）の親綱を渡し、この親綱に約 2 間ごとに 7～8 尺（約 2.1～2.4 m）の枝綱を結びそこにボサ

を付ける。ボサとは雑木の枝を数本寄せ集めて竹箒状にしたもので、この中に鰻・ハモ・ギンボ・エビなどの小魚が入り込む。夕方仕掛け、翌早朝ボサアミをあてがってボサの中の小魚を揺さぶり落として捕る。

メヅキ漁は、船上から箱眼鏡等を使って海中を覗き、砂に潜って目だけ出している魚を見つけてイカシという漁具で突き捕る漁法である。主にカレイを捕るもので、カレイ用のイカシは刃に返しがついていない。イカシの刃は3～10本前後のものまで様々ある。

この他、柄の長いガリなどの道具を使ってオゴノリやアオサといった海藻を採ることも行われた。これらの藻類は自家で食用にしたり肥料として利用された。また、ヨトボシといって夜間干潮時にカーバイトランプなどの明かりを持ち、短いイカシなどで小魚を捕ることもよく行われた。

大師河原周辺の独特な漁法といわれているものに簀引き漁があった。これは干潮時の昼間に行う漁で、9月から10月にかけてが最盛期であった。幅6尺(約1.8m)長さ2間(約3.6m)のヨシズを10枚ほど横に繋ぎ、両端に曳き綱を付けて片側3人ほどで(沖から岸に向かって)潮に逆らって引く。その簀の前で他の者たちが棒で海面を叩いて魚を追い込み、簀の上に飛び上がってくる鰯などを捕る。この簀引き漁は「子どもの遊び」だとも言われるが、昭和25年頃までみられたという。現在、この漁に使用された道具類は残っていない。

2. 船に関する用具

かつての大師河原では、水路や運河を利用した舟運が人々の生活に重要な役割を果たしており、地域を流れる観音川や出来野川の川岸には河岸が設けられていた。また、悪水堀と呼ばれた水路があり、これは水田の余り水を流した堀で、幅5間(約9m)と用水路より広く、舟入堀としても利用された。河岸には船溜まりがあり、そこから海苔船や貝漁のマキブネが出漁して行った。

海苔養殖に使用する船は大型のオヤブネと一人乗りのベカブネの2種類があった。オヤブネは海苔ヒビとヒビ建て用具、そしてベカブネを載せて漁場まで出る船で、昭和初期までは「和船(ワセン)」、「帆掛け船(ホカケブネ)」とも呼ばれていた。オヤブネは漁場が沖合へ移るとともに大型化し、全長がかつては約8mだったのが、20尺(6m)の竹支柱を運搬するために船体の長さも約14mとなった。オヤブネが動力化したのは昭和10年以降で、電気着火機関を積んだことから「チャカ」という名称で呼ばれるようになった。

ベカブネは海苔の作業船であり、基本的には一人乗りである。これも、時代とともに若干大型化したという。ベカブネでの移動は、ドウチュウガイという櫂を使い、トモを前にして立って漕いだ。ただし、水深の深い場所では、ミヨシを前にして櫓で漕いだ。また、ベカブネのなかには帆が立てられるようになっているものがある。帆で走るときもトモを前に

して櫓でかじ取りをしたというが、不安定で速度もかなり出るため危険だったという。

3. 海苔養殖用具

ここで、大師河原における海苔養殖の生産工程について簡単に紹介しておく。実際の海苔生産は11～3月頃に限られるが、夏の間も資材の調達や修繕など様々な準備作業があった。海苔柵を漁場のどの場所に建てるか、この場所決めを場割りといい、毎年海苔養殖の開始前に漁協で場割りをした。同じ漁場でも潮通りによって海苔の出来に影響がでるため、くじ引きが行われた。9月彼岸を過ぎると、千葉県の木更津まで種付け(ヒビに海苔の胞子を付着させること)に行く。種付けして1ヶ月ほど経つと、ヒビを持ち帰って、割り当てられた場所に建て込む。千葉で種付けした海苔は「イシヨク」といい、地元で種付けしたものを「ジッコ」と呼んだ。ジッコはイシヨクより1ヶ月ほど遅い。

海苔ヒビは時代によって木ヒビから竹ヒビさらに網ヒビへと代わり、また漁場が移り変わったのに応じてヒビ建て作業とそれに使用される用具も変わった。木ヒビは大正時代まで使用され、竹ヒビは大正8年頃から昭和10年代まで使用された。この頃のヒビ建てはフリボウを使っていた。フリボウでヒビを建てる時は、その腕木の部分を持って海底に振り込み、股木の部分を足で踏み込んで抜くと同時にヒビを差し込むのである。背が届かない場所ではノリゲタを使って作業した。また、岸に近い浅瀬では丈の低い枝ヒビを建てた。網ヒビに変わったのは昭和12年頃からで、埋立によって漁場が沖合の深いところに移動してからはすべて網ヒビとなり、ヒビ建て・ヒビヌキの作業は船上から行われるようになった。圧力ポンプを使うと固い海底でも支柱を建てることができ、フリボウを使っていた頃よりも作業は楽になったという。

建て込みして1ヶ月もすると海苔は10cmほどに成長する。11月15日頃に1回目の収穫があるとその年は豊作といわれた。海苔採りはベカブネに乗って行く。かつてはベカブネの中に座布団を敷いてその上に正座し、左手でツキガイを支えにして舟を静止させ、右手で海苔を摘み採った。採った海苔はマルザルに入れ、最後にアライザルに入れて海水で洗った。

採った生海苔はすぐに乾海苔まで加工される。生海苔を細かく刻み海苔簀に付けていく海苔付けは手間のかかる作業で、この作業効率を上げるために用具も様々な改良がなされてきた。海苔刻みは、まな板を挟んで2人が向き合い両手に1本ずつ包丁を持って刻んでいたが、1本の包丁に刃が2～3枚付いたヒコーキボウチョウ、刃が6～8枚付いたツキボウチョウへと変わった。昭和30年頃には挽肉製造器に似た構造の海苔裁断機が導入され、昭和40年以降は動力化した。

海苔付けが終わると乾燥させて乾海苔にする。海苔乾しは海苔簀の裏側から乾し、乾いたら表にホシッカエシして仕上げるが、これは主に女性の仕事であった。海苔の乾燥方法は

屋外でのスライ乾しから乾燥枠、さらに屋内乾燥へと変わった。乾燥枠を使用しての海苔乾し（オオサカボシと呼ばれた）は、天候が悪くなるとすぐ屋内に運び込めるという利点があった。ストーブを使った屋内での乾燥は天候に左右されることがなく乾燥時間も短縮されたが、天日で乾し上げた海苔の方が艶も香りも良く、高価で取引されたという。

乾し上がった海苔は10枚ずつ重ねて半分に折り畳み、これをイチジョウ（1帖）と数えてヒラバコに入れて出荷した。海苔を畳む暇もないときはカコイバコに入れて一時保管した。12月から1月にかけて採れる寒海苔が最も高価で、2月、3月と暖かくなるに従って安価になった。3月を過ぎると海苔に赤芽といって質の悪い海苔が混じり始め、収穫を終える。

収穫が終わると次のシーズンが始まるまでにヒビの手入れや用具の準備をしておかねばならない。木ヒビは1年しか使えないが、竹ヒビはフジツボなどを落として枝を足して手入れすれば2～3年使用できた。海苔養殖は人手の要る仕事

で、大師河原には山形から海苔の出稼ぎに大勢来ており、山形では農家の副業として海苔網を編む仕事もあったという。

4. その他

その他、海苔養殖業で使用した作業着や生活用具、乾し海苔問屋の資料なども重要な資料である。

海苔養殖の作業着にはボウダとモモヒキを着用した。真冬の作業であるため、木綿の布地に刺子したものなど防寒性を考慮した丈夫なものが多い。また、防寒着としては火消し半纏と火消し頭巾も多く着用された。また、「パッコ」「ウミゲタ」と呼ばれる桶型のはきものがある。ゴム長靴以前は、浅瀬での作業で用いた。ホビツは船に乗せる個人用の容器で、着替えや弁当などを入れたという。パッコやホビツ、飲料水を入れて船に乗せたミズダルなど、昭和40年頃の調査以降は聞き取りも資料収集もできなくなっており、貴重な資料といえる。

参考文献

高橋典子「市民ミュージアム収蔵資料 大師河原の漁撈具」『川崎市市民ミュージアム紀要 第10集』1997年

川崎市市民ミュージアム 企画展図録『海と人生 川崎で海苔が採られた頃』1995年