

水俣病発生地域等におけるメチル水銀曝露指標に関する研究 メチル水銀曝露リスクに関する評価研究

○主任研究者 上野眞也（熊本大学・名誉教授、特定事業教員）
分担研究者 松田裕之（横浜国立大学・環境情報研究院・教授）

研究要旨

これまでの聞き取り調査で得られた知見や史資料、データを組み合わせた総合的な分析により、八代海沿海部、山間地域、さらに近年係争が拡大している天草や長島などを含む地域別に漁業や魚介類流通、魚介類の摂食状況を整理し、メチル水銀曝露リスクに関する俯瞰的な知見として纏めを行った。また生態リスク学的観点から、曝露リスクモデルを構築し、周辺地域の曝露リスクの偽陽性・偽陰性評価法の開発に取り組んでいる。

キーワード：八代海、メチル水銀曝露、漁業、魚介類の流通、魚食、生態リスク学

研究協力者

蜂谷紀之（元国立水俣病総合研究センター）、平田郁夫（元熊本県水産研究センター）、藤木素士（筑波大学・名誉教授）、二塚 信（熊本大学・名誉教授）、山中 進（熊本大学・名誉教授）

I 研究目的

社会科学や疫学、水産学、生態学等の多角的なアプローチにより、昭和 30～40 年代の暮らしや漁業に詳しい者への聞き取り調査を行い、新たな史資料を探索し、地域毎の曝露リスクに関する俯瞰的な知見を纏める。また生態リスク学に基づくメチル水銀曝露リスクモデルや魚の曝露シミュレーションモデルを作成し、地域毎の曝露リスクを評価するための知見を得る。特に周辺地域の曝露リスクについて、限られた情報をもとに偽陽性と偽陰性を評価する方法を開発する。

II 研究方法

本年度は、これまで聞き取り調査や史資料の探索、分析により明らかにしてきた水俣湾及び周辺地域の魚介類の生息域や曝露リスク、その捕獲状況、魚介類の流通状況、摂食状況、地域住民の健康状況などの因果関係について、俯瞰的な知見の整理を行った。またこれらのデータをもとに、数学的モデルを用いた生態リスク学に基づく MeHg 曝露リスクモデルを構築し曝露リスクの定量化を試みた。さらに周辺地域の曝露リスクの偽陽性・偽陰性について評価する方法を開発している。また魚の曝露と漁業、摂食に関するシミュレーションモデルで、一連の曝露にかかる因果関係のモデル分析も進めている。これらの研究により、地域毎の曝露評価精度を高めることができるよう情報量を増やすことに取り組んだ。

なお、今般の新型コロナウイルス感染症拡大による影響で、住民を訪問しての聞き取り調査や対面の研究会は実施できなかった。代替として、毎月の研究会を Zoom で開催し、新規に取得できた史資料やデータを分析し、複雑な水俣病問題の論点について整理を行った。

（倫理面への配慮）

熊本大学生命倫理審査委員会で研究計画を承認（2018年12月3日付倫理第1620号）。聞き取り対象者からはインフォームドコンセントを同意文書で受領（研究対象者への説明（文書・口頭）、対象者の同意（文書・口頭）、同意撤回書を手交）。

III 研究結果、考察、結論

今年度の研究報告として、本書では、（１）水俣・芦北、天草及び鹿児島県内における漁業と漁場、（２）芦北・水俣・天草地域及び鹿児島県における行商行動と魚の摂食状況（1955年～1960年代）、（３）水俣病発生地域における多様な暮らしの地域的特徴、（４）時代別魚介類の摂食量と体格の変化、の４つのトピックスについて報告する。なお、本書の図表番号については、各節ごとに数字を振っている。

また、曝露リスクモデルの検討と周辺地域の曝露リスクの偽陽性・偽陰性評価法の開発については、別論文として報告する。

（１）水俣・芦北、天草及び鹿児島県内における漁業と漁場

本節では、聞き取り調査によって得られた回答から、漁業と漁場に関するものを地域ごとに整理し、地域の特徴を理解するための資料として作成した。

なお、下記の項目の（ ）内は調査者の言。「 」は調査対象者の回答。[]は著者の補足である。回答については、内容によって、適宜、簡略化したり、分かりやすい表現に改めたりしている。また、方言の分かりにくいところについては解説を入れた。具体的な地域、漁場やその場所、漁業の方法などが判然としないものについては、省略したり、場合によってはそのまま記載したりしている箇所がある。

1. 水俣・芦北地域

○ 田浦町

・（漁はどぎゃんしよんなはったですか。巾着網は続けよんなはったわけ？）、「続けよったです」。（漁場はどこだったですか）、「ここの沖ばずっとですね。柴島、イワシ網はその辺りば全部曳きよるです。柴島から佐敷までがたいがい。昔は管理協議会¹があれやったけん、全部でしょうね、水俣方面はですね。今はもう地先が管理協議会で決まっとるばってんですね」。

・（管理協議会というのは、どがんとですか）、「要は漁業権。津奈木、佐敷、芦北、田浦、二見、日奈久が管理協議会。今は、田浦地先は地先、決まっていますよ。当時は、不知火海一帯、天草側と。肥後路と天草路ですたいね」。（それは別れとった？）、「別れとったじゃないですかね。天草側と芦北側とでね。天草は天草の地先があって、そこからもう出てはならんとです。イワシ網とか」。（それは何年ごろからですか）、「何年ごろからですかね。私が漁協に入ってから 16 年ぐらいなるばってん、その前からずっと管理協議会のあれはあったけんですね」。

・（やっぱ漁場は、さっきと同じようなとこですね）、「もう不知火海一帯ですね。水俣から下[南]はあまり行かんとですよ。水俣から全部上[北]」。（タチウオはまだおっとですね。）、「タチウオは不知火海で生まれよっとですよ。生まれて育ちよっです。タチウオの生まれるところは、この一帯が一番多いそうです²。ここ佐敷から、この辺り。ここで生まれて、

¹ おそらく現在の海区漁業調整委員会のこと。

² 八代海のタチウオがどこで生まれているかについては、水産学でもまだ完全に解明され

寒くなれば上〔北〕に上がります。そして、もうちょっと太かなれば、下〔南〕さん下がってくる。瀬の辺まで下がって行って、今度は海洋、要は牛深の方から、ここから入っていく」。

・「産卵期が春と秋に産卵するけん、その時に禁漁区にしましょうかっていう話が、昨日あったばかりです。長島の〔黒之〕瀬戸があるでしょうが、あそこはあんまり出入りはしないそうです。八幡瀬戸の方。それを行ったり来たりするらしですね」。

・「タレソっちゅうか、あれも多いんですよ。水俣沖で獲れよつとです。ずっと、今からあがって行きます。今、水俣で獲って、今度は津奈木が獲れて、今度は芦北が獲れて、そして田浦が獲れるという感じです。それがだいたい11月ごろには、こっちのカタクチイワシのイワシ網が出ますので。要はあれ、カタクチイワシやタレソやらですね。小さかつ魚。それに応じてタチウオがずっと付いてくる」。(上がってきて、この辺で産卵すると)、「産卵して、また今度、ちょっとまた上がったたり、下がったりすつとですね」。

○ 津奈木町

・「海区が決まっているが、一本釣りの人は津奈木から水俣へタコ獲りに行った。ガス灯を持って行くことはなかった。打瀬は公海ではエビ、カニを獲っていた。干しエビにする」。

・「エビは当時、生で処理するっていうのは非常に貴重なもんですから、たいがい今、芦北でやっている干しエビですね。大正エビっていう、こんなでっかい、アジアカエビっていうんですけどね、これは大道の人なんか、ナガレっていう帆掛け船で行って、獲って、その後、もうすぐいりろ端に全部つるして、乾燥させてやると」。

・(津奈木と水俣の間にある細い漁業区)、「火共第5号という共同漁場です。ボラ籠などは、両方から付けていいんです。タコとかそういうのはできない。一本釣りの人だけが、要するに水俣湾に行つて釣るという恰好です。網はこの漁業区には入れない」。

・(水俣が禁漁になった時、田浦の人が密漁に行きよつたという話が)、「それは分かりませんね。絶対違反ですからね。津奈木は、その辺は守ってる漁民だったから、あんまりないですね。あるとすれば、天草の方に行っていましたね。シロゴと言いますけど、シラスですね。それとか、いろんな恰好で漁業権のある中に、トラブルを起こしていろいろやっていたみたいですね」。(御所浦の方ですか)、「御所浦。姫戸、倉岳、御所浦、ここ辺りですかね」。(御所浦の裏の方までは行かない)、「行かないです。手前ですね」。

○ 芦北町

・「芦北の漁師は、水俣の沖にも獲りに行っていたが、多くは北の方が良い漁場で、主にそちらへ漁に行っていた。漁業は、漁業権で大きな制約があるのではなかった。地元の浜の地先でしか漁ができないのではなく、網の種類にとっては、地先を越えて漁ができた。打瀬など、どこでもできる。また、公海もある。獲れる魚の種類は、水俣も芦北も同じであった」。

・(だいたい打瀬が60隻ぐらいおつたのは30年、40年頃ですね。主な漁場はどの辺でした)、「漁場はここです。ここの前ですよ」。

・「今、冬場にアジアカエビをとるんですよ。桁漁で獲るんですよ。桁漁でエビを獲るのは、ほとんど芦北から水俣までなんです。火共第3号は関係ないです。もともと公海の仕事なんです。この打瀬船は。佐敷がここですね。これが水島でしょ。ですから、この辺りか

ていないが、多くは外洋から瀬戸を通して入ってきていると考えられている。

ら入れて、水俣の茂道くらいで揚げるの。鹿児島の方の県境まで、船が流れて、北風に流れて、こすっていくとは、網はいれてないんですけど。網はもう県境ということで、ちょっと前で止めて揚げておきますけど」。

・「エビを獲る前は、ヒラメを獲ってたんですよ。網が普通の夏場に使う網なんですけどね。大築島、昔はこの近くから流していたんです。ヒラメの時は。ヒラメは結構上の方が多いですね。夏場はだいたい柴島の下から、こういうふうに流してあるんですがね」。(御所浦寄りの方ですね)、「だいたい中間。中間よりちょっと天草よりかもしれませんが。だいたい中間ぐらいですね」。

・「火共第3号は、津奈木から日奈久までですね」。(それぞれの地先だけというわけじゃなくて、日奈久までやってよかったですか)、「駄目です。日奈久、二見、で、田浦でしょ」。

・(田浦漁協とか、芦北漁協との間だの境界は、漁協同士が決めるんですか)、「いや、それも県で決めてあるんです。昔から。先祖代々決まっていますよ。田浦と芦北が合併しましたが、全然、地先の合併はしません」。

・(出水の名護の漁師さんの話で、向こうの打瀬は、県境から名護の間、行ったり来たりせんから、自分たちが曳ける距離が短くて大変だみたいな話をされよったんですが、よく海で会われよったですか)、「出水さんとは場所が違いますから、名護の人は県境から下でしょ。うちはこの上からこの県境まででしょ。なかなか会わんですよね。ただ、見るといってました。こっちより、ちっちゃい船ですね。マストが3本ですもんね。向こうは獲るのはエビだけなんです。打瀬はアジアカエビの時季だけなんです」。

・「倉岳は、まずこっちさん出て来んですもんね」。(どの辺でしよったですか)、「栖本湾、この辺り。タチウオじゃない、タイ釣りに、観光タイ釣りというのは、ここから多分、この辺」。(新和沖までですよ)、「この辺りは、タイのメッカ」。

・「結局、ここの人たちは、ここで仕事せんといじゃないですか。それもあんまり沖合じゃなくて、小漁師みたいなのが、ほとんど火共第3号内でやってたけど」。(ということは、荒っぽいんですけど、水俣湾の近くまで魚を獲りに行っていたという、獲りに行って病気になったというよりも、曝露した魚がいろんな所に散らばっていた可能性がある)、「魚が移動したって[感じ]」。

○ 芦北町計石

・(この辺は火共第3号ですか。この漁業権は、みんなきっちり守っとるものなんですか)、「やっぱ、よそん地先の中は、入れば嫌わるっですね」。(この水俣湾、恋路島から内側んごたつ所は)、「そやんどこさんな、行きよらんやったですね。あそこは漁をすっこじやなかもんな。打瀬はもう全然[できない]」。

・(打瀬ってどの辺りでさるっとですか)、「もう、真ん中辺ばっかですよ。下[南]は[鹿児島との]県境ですね。袋までですかね。上[北]は大築島ですね。八代の前にありますですよ」。

・(こっちの姫戸とか、御所浦んほうも、なんかよか漁場なんでしょ)、「ここまでですよ、北は。ここが日奈久でしょ、ここに築島ちゅうてから、島があっでしょ、採石場の島。そこまでですね」。

・(この辺りから、ずっと網を下ろして)、「まあ1回の漁じゃ、半分ぐらいです。精一杯やっても。もう一潮で、全部、北から南まで行くっちゃうことはなかです。距離にして15キロぐらい。水俣の前まで行くときは、芦北ん前から入れて、こんぐらい、水俣ぐらいまでです」。(それは引き潮の時?)、「引き潮に。北かぜですよ。もう他の網なんかがあるけ

ん曳かれん。昔は打瀬が主やった。今は少のうなったけん。あっちが今は避けんば [いけない]」。

・「エビの時季は、芦北辺りですね」。(こまかいエビは、宇土半島のほうから下りてくつとですかね)、「そげん話ですよ。松合とか、あっちの方で下 [南下] がって、下がってくつとじゃなかですか。だんだん成長しながら下がってくる。最後は鹿児島県にやって、どうしようもなか。昭和 35 年、40 年ぐらいまでは、鹿児島県の許可も貰ってですね、下まで行きよったですよ。許可、別に取りよったもんな。エビは距離が遠かもんだけん、百間港とか丸島港に入って、そこに漁協の車で [獲物を] 取りに来てもらいよったですもん」。

・(御所浦側は深かったですね)、「そこは、潮の流れが速かですけん」。(獲れる魚が違おうとですか)、「違います。もう砂の質が違います。沖のほう、天草の方は砂地で、こっち方は、海図を見れば S (砂) とか、M (泥) とか」。

・(気になっているが、海流で塩辛い海水が向こうの黒之瀬戸のほうから上がってくるから、それに沿って、細かなカタクチイワシの仔とかが上がってきて、こちらで育って、また寒くなると、こっち側を下りてくという話があるのですが)、「ここ [黒之瀬戸] はものすごう潮が速いんですよ、7 とか 8 ノット。で、この辺、やっぱ [渦] 巻くんですね。まあ産卵のためには、ずっと奥まで産卵すつとでしようばってん、やっぱ成長しながら下って行って、また、ここ [長島海峡] から、出て行くんじゃないですかね。よか漁場ですもんね、この辺は」。

・(カタクチイワシを追っかけて、タチウオとかが追いかけて行くじゃないですか。で、こっち側に行くもんだらうかっていうのが)、「ちょっと、入ってきたときは、確かに今ん漁師がほとんど獲り上げてしまうでしょうね。やっぱ、カタクチイワシは、御所浦の周辺が一番多かごたですね」。(ここもですか、こっちだけじゃなくて)、「ここはもう、風とか、シケに影響され [ない] んで、いつでも曳かるつとですよ。島影なんですよ。こっちの漁師はかなり。それを追っかけて、タチウオなんて、この辺が一番多かですね」。

・「水俣の沖、1 キロ辺りを、クルマエビを狙って打瀬を曳いた。阿久根などの漁師も吾智網、ハモ漁では不知火海に来ていたが、外海が多かった」。

・「二子島の瀬、ここに網を入れてから。もうクルマエビ。調子よかときは 10 キロぐらい獲ってきよった」。

・(黒之浜、あの辺の人たちは、こっちゃん来なはつとですか)、「吾智網なんか来よつですね。夏場はハモ狙いで、熊本県側まで来よつですよ」。

・(天草は、お向かいさんですから、よく行き来はあるわけですよ)、「あんまりなかです。向こうは、魚をこっちに持ってきたりはしよつですね」。(天草の人は、結構、この辺りまで、ぎりぎりの所まで獲りに来ているという話を聞きますが)、「季節次第ですね。こっちに来て仕事すつとです。今でも芦北漁協とか、津奈木漁協に、天草の人がそのまま卸していく人もおんなはつとです」。

○ 水俣市

・(水俣湾の方には行かれることは、あんまりない)、「当時は、やっぱもう、ここ近海ばかりですよ」。

・「水俣の漁業組合の漁民ちゅうとは、みんなここ辺りでしか獲らんとですよ。もう天草辺に、それは漁民じゃなかですもんね」。(天草の方まで行かない)、「はい。行く人も、そら、やっぱもう不知火海だから、天草も水俣、芦北も入り交じつとかもしれんですけどね、わざわざ天草まで行ってちゅうとは、やっぱ巾着船とか何とかならあっちでしすけど、

普通の小漁師はあんなとこまで、あんまり行かんとやなかですかね。やっぱここ近海で獲って。御所浦の人も水俣の人も同じじゃなかですかね。海はつながっとるしですね」。

・「結構、水俣沖辺りではタイとか、クロとか、チヌとかスズキとか獲れた」。

2. 天草地域

○ 姫戸町

・「ほとんど地先で、遠くならば免許がいるけんですな」。(御所浦には行かない。この辺ですよね)、「よく私は来よったですたい、水俣の前まで」。(それは「運搬船の」仕事で行かれるときですね)。

・(魚を獲りに行くときは、どの辺まで行きますかね。海運業の仕事じゃなくて)、「恋路島でも獲れる」。(この辺は、あの頃患者が出たりして、この辺の魚は獲りたくないとかいうことはなかったですか)、「だいたい、そうなるな。分かった当時は怖かったですたい」。

○ 姫戸町牟田

・(サヨリの巻き網は、水俣から黒之瀬戸、獅子島から長島まで、不知火海一帯で)、「もう、朝出て、こっちに着くのは、遅かときは8時くらい。こまか小さな船で行きよったです。ずっと水俣から、ぐるりって鹿児島県の黒之瀬戸の所まで行って、今度は獅子島、長島付近ば。サヨリというのは、地元とか八代市場じゃ値がせんとだったですよ。そっで、今度は船で三角の漁連まで「持って行く」。「サヨリが」集まったら漁連から熊本に毎晩「トラックで」運んでくれよったです。まだ、「天草五」橋がなかったもんで。サヨリ漁は特殊で、水俣付近も、あんまりやかましゅう言わなかった」。

・「昭和48年〜50年以降、鹿児島県の許可証が出なかったの、鹿児島に行かなくなった。それからは、もうこっちだけ。龍ヶ岳からここまで(姫戸沖)だった」。

・「ほとんど、網と籠ですね」。(網の場合は、もうちょっと外まで、この姫戸の地先から先まで行きよんなはった。エビ流しとか、タイとか、マナガタなんか)、「公海のあるもんだけ。で。公海に出らんば、地元ばかりじゃ、あれせんですよ」。

・(この辺は、主にどの辺で獲るようになったんですか)、「もう、ほとんど、ここと八代の地先の、姫戸地先と八代地先の間くらいの公海ってあつとこ。そこはもう許可持ってさえおれば威張ってやらるつとですよ。地先に入れば、今度は水産課が来て、すごい喧しゅう言うんですよ」。

・「昔は、水俣沖まで、アジ網の方は、外へ行きよったんで。アジはもうこっちにはおらんでも、水俣沖に行けば、アジがこがんよかおりよったですよ」。

・「ナマコ、タコ、イカ、エビ、アシアカエビはもう、ここが一番おつとじゃなかつですか。松合で孵化して、浅かところで育て、そして自然とこちらに下がって来て、最終的には佐敷辺りの打瀬が一番よか仕事すつとじゃなかつですか。こがん太なってから、向こうさん流れていくという」。

・(食べられるコンシロとか、メバルとか、ガラカブなんかは、だいたい、この辺で獲ったもんですか)、「もうこの辺のでなからんば。嘘んごた話ばってん、龍ヶ岳までか、阿村までの間でなからんば、もう全然(味)が違います。やっぱり水深でしょうたいな。八代、球磨川ん人[に]は、もう言えば悪かばってん、スズキでもコノシロでも全然味が落ちるで。ワタリガニは、この牟田から樋島沖ぐらいまで、嵐口辺り行けば、全然また、美味しゅうなかですよ。こがん太かガネばってんな、味が違うとたい」。

・「八代のカニは、身が入つとらんで、浅か所は入らで、自然とこっちは深か所へ下りてき

て、やっぱり身の固まるごたるっですね。嵐口辺りの深か所のは、あんま美味しゅうなかつですよ(深すぎてもいかん)」。

・姫戸の漁師さんたちは、御所浦の漁師さんたちとは違うんですか)、「そらもう、御所浦になれば、まただいぶん漁獲量もあっとじゃなかつですか」。(獲るところは一緒になるんですか)、「全然違うで。獲る場所でしょうもん。そらもう御所浦地先と、姫戸地先、龍ヶ岳地先と「違う」」。

・(この辺は、タチウオとかは獲んなはるんですか)。「ここは獲るものはおらんです。御所浦、水俣、芦北。芦北の佐敷辺り、田浦。あらもう今、特別高級品になって、獲ればよかったですけど、だいたいこっちは少なかつですけど。水俣沖付近が一番おっとじゃないですか」。

・「昔は腐るほど獲れよったですね。こがん太かイワシでん、アジでん」。(あれは、どこで獲れよったっですか)、「牛深沖の東シナ海ですたい」。

・(獲ってきたアジなんかも、結構自分の家で食べよんなはった?)、「それはもう、やっぱ量が多かつたで。こっちとすれば、もうやっぱ水俣、獅子島付近に行けば、獲れ方が違うとですよ。漁場は、もう水俣沖は有名です」。

・(昭和30年代から40年代の、漁師を盛んにやっておられた頃の話を知りたい)、「一番仕事の行った、対馬にイカ釣りに行ったです。うちの妹ごとも漁師ばしとったですよ、Hって言って。それで2人で行ってな。イカ釣りも行っただですよ。対馬に3か月ぐらい。45年ばっか前です」。(昭和34年か35年、天草の人がこぞって対馬に行きなはった、あの時期ですよ)、「この辺な、大島あたりの人も行きよったですよ」。(こまか船で大変だったでしょう)、「小さかでディーゼル[エンジン]ですけんね、8馬力」。

・(対馬まで行ったのは、何か理由が)、「天草では、冬がもう漁がなかつですよ。春先なら、エビとかなんか獲れて、漁のなかときは対馬にイカ釣りで。時季は新正月から旧正月ぐらいの2か月間、出稼ぎですたいな。あんまり儲けにならなんだ」。

・「天草では、冬は漁がない。春先はエビやタチウオが獲れた。水俣沖にも網でタチウオ獲りに行った。[でも]水俣事件が大きくなって獲りに行くのはやめた。[当時は]丸島漁港に泊まり込んでいた。漁がない新正月から旧正月ぐらいの間は対馬に行った」。

・「牟田の沖で獲れんときは、水俣沖でアジとかタチウオとか獲りよった」。(水俣沖というのは、恋路島から向こうの獅子島辺り一帯を言うんですか)、「長島とか、あのへんに出て獲りよると」。(あの辺を水俣沖と言うんですね)、「水俣沖っちゅうても、ここ結構、広かもんだからですね」。

・「御所浦。ここから網を流せば、こう流れて行って、ほいでもうこの辺だった。そして魚は水俣の市場、丸島に揚げる。魚を獲ったのは、この辺(獅子島、御所浦近くの海域)ばっかだった」。

・(鹿児島との境は、別に気にせんでよかつですか、一本釣りは)、「これは境のあるですな、公海になっとな。地先じゃなかつたです。公海なんでよかつたんです」。

・「嵐口辺りは、もう日帰りでしたっで、距離的な。うちは姫戸から遠かもんですけん、泊りがけ」。(そうすると、3月から8月以外のときは、だいたいこの地先で漁をしてたんですか)、「はい、うちの前ば[してました]」。

・(樋島から、どの辺で獲りよったですか)、「不知火海一帯ですね。姫戸のまだずっと沖の方も。やっぱ、この辺、樋島付近ですよ。この辺に来れば、もう1回、ここで[漁業監視船に]捕まったですよ。地先が違うとって。ほいで県庁に行ったことがある。3べん始末書を書いてます」。

・「延べ縄はどこでん良かったもんですから。もうとにかく鹿児島県からね、串木野、吹上浜、あれから長崎佐世保まで。橘湾とかね、ほって、有明海の今の問題になっている埋め立ての「諫早」」。

・「私たちも、対馬のそばまで、イカ釣りに行きました。延べ縄は不知火一円。外海もずっと出ました。天草沖。諫早沖にも行きました。橘湾とかね。ほいで佐世保の軍艦島」。

・「船も大きく建造してから、スピードが出るもんで、いきなり遠く行けるようになったんです。ヤマハ工場が「姫戸に」できてからですかね。ヤマハ工場は何年にできたかな³」。

・「その前に、木造船でも行きよったんですよ。5年か6年ぐらいは。水俣病が原因で魚が売れなくてね」。

・（その頃は、船員さんから漁師さんに替わる人たちって多かったんですか、年配の方々は）、「あまりおらなかったですよ」。

・（延べ縄を教えてくれる人は、誰かおんなはったんですか）、「あまりいなかった。もうほとんど自分でやったんですね。私も免許（船）を取っていますので、海図を見れば水深、形質、潮流、みな分かるで、魚の生態系を調べれば、どこから来るのか想像がつくもんですから」。

・（延べ縄で行くとき、共同区域は別に構わず漁をしようなはった）、「延べ縄はどこでもよか。自由によかったです。湾の中は駄目です。ここは水俣病がはっきりしたときに。丁度あの頃、水俣の漁民の方々は、湾内の魚を獲ったとか、そういうものは結構廃棄しよったですもんね。買い上げて、廃棄してしまいよったんですよ」。（それは何年頃ですか）、「40年の後半ぐらい。40年か。水俣の会社の騒動があったですもんね。あの頃も魚が、なかなか売れんようです。そういうことで、これは「仕事を」切り替えないといかんということで、切り替えたんですけど」。

・「水俣によう獲りに行くけん、ここに茂道というところがあります。この沖はものすごい良い漁場で、漁場は貝殻砂。タイからチヌからスズキから、いい魚が獲れよったですよ。ここの水俣湾のこの袋ですね。丸島の入り口に泊まるが多かった。2日か3日泊ってですね、子供は祖母ちゃんに預けとったもんで、2日か3日かしては、魚ば持って家まで帰ってくる」。

・「茂道に泊まることもありました。だから、こっちから行って米ノ津、ここではずっと仕事をして、で、桂島、この付近も相当仕事をしました」。

・（その後、魚獲っておられたんですか、水俣の）、「水俣ではいろいろ、タイからチヌから、ハモですね。延べ縄漁です」。

・「その時代は、世の中が貧乏だったから、魚ばっか食べよったですもんね」。

・（樋島の辺りで）、「（浮いた魚が）流れてくるとですよ。で、何も知らんもんだで、もう楽でしょう。掬えばよかもんね。ほんとわからん。食べました」。

・（昭和36年～40年代半ばぐらいまでは、水俣も行くこともあった？）、「[魚が獲れる]時季を見てですね。やっぱりタイが来るとか、クロダイが産卵に来るとか、そういう時季が分かりますから、その時季に合わせてですね、行っていたわけなんですよ」。

・（今はどのあたりに行きなはっとですか）、「今はもう不知火ばかり。深い所は揚げるのに重いから、もう浅いとこだけです」。（樋島の「琵琶の首」⁴から北側みたいな）、「琵琶の

³ ヤマハ天草製造株式会社、昭和45年設立。FRPで漁船やプレジャーボートなど製造。

⁴ 共同漁業権における操業区域を決めるときに使われる代表的地点の一つ。例えば「八代市大築島西端から龍ヶ岳町樋島琵琶の首を見通した線の延長線と天草市御所浦町烏ヶ峠

首は、若いころは行きよったですけど、今は行かないです。泊りがけで行きよった。船に寝てね」。「あそこは恐ろしかった。なんかガモンジョ [カップ] の [妖] が」。

・「私は一本釣りで、獅子島と長島ですね、この付近までメバルを獲るときは行きよったですよ」。

・(御所浦とこの龍ヶ岳とかの間辺りは)、「延べ縄はよかですね。網は行かれないけど。縄張りの人は行きました」。(深かったですか)、「深いです」。

・(この辺はどこから漁をしょんなはったんですか。「新和の沖ですたい。宮野河内辺りですかね。この辺の延べ縄はよかばってんな。網とか何とかの許可がなかもんで。昔は網でん何でそうやかましゅうなかった時代だったもんでね」。

○ 姫戸町姫浦

・「御所浦辺りの近辺で、だいたい漁はしよったと。御所浦の水俣沖とか、あがんとこからずっと、こっちさん、築島までには、だいたい漁はしよったはず。俺は〔海運業なので漁船には〕乗っていたことはなかばってんがな」。

・「不知火海一円ですね。風が頼りだから。維和島からずうっと流れてくるとか。そして今度は、南風の時はだいたい基地ってなかったんですね。御所浦の先の方まで行って、姫戸の沖まで流れてくるという、そういうふうだったですね。帆船でエンジンなかったですけん」。

・(打瀬は、南はどの辺まで行きよんなはったですか)、「水俣沖ぐらいまで。北の方は維和島辺りですね。大体、水俣沖辺りで終わりですね」。

・「牟田の人たちは、エビ流し網が盛んだったですね。これも結構、不知火海いっぱいされとらしたもんな」。

・(水俣沖が魚が獲れよったというけど、あれは本当ですか)、「本当でしょうね。水俣ば基地にしてタイ網なんかも、そうして行きよったけんですね」。(水俣から津奈木にかけての、この沖合あたりですたいね)。

・「南の方にはですね、牟田の人たちの延べ縄ではよう行つとらしたですよ」。

○ 姫戸町二間戸

・「水俣のあの工場が設立した当時から、もう昼間に限らず、不知火の松合漁協さんの組合員さんあたりは、もう泊りがけで、一本釣り、延べ縄の皆さん方は、姫戸を基地にするとか、樋島を基地にするとか、そしたらもう水俣を拠点として、そして水俣周辺を漁場としてですね、やっておりました。特にうちの姫戸の人たちも、先輩から話を聞くと、そういうことですね。ほとんど泊りがけで」。

・「30年代になるとですね、ほとんど動力に変わってきましたですね⁵。特に水俣病があつて噂になったけれども、もう当時から、やっぱし上の方では資源が少しずつ減ってきよつ

(標高 442 メートル)から葦北郡津奈木町大門崎を見通した線の交点」などと熊本県漁業調整規則第 11 条第 1 項各号に掲げる事項に関する制限措置には記載されている。

⁵ 昭和 30 年以前はほとんど無動力船で木造の艀漕ぎ帆掛け船あつたが、灯油を使う石油発動機や重油を使う焼玉エンジンもわずかながらあつた。昭和 40 年頃になると焼き玉エンジンは姿を消し、船用小型ディーゼルエンジンが普及を始める。例えばヤンマーの船用エンジンは、7 馬力(1947)、10 馬力、15 馬力(1951)、20 馬力(1963)、72 馬力(1964)とエンジンの出力も大きくなっていった。1970 年代になると、木造船から FRP 漁船に変わっていった。

たちゆうことですね。特に動力船になってからは、もうメバルとかも、こっちに渡って、水俣から鹿児島近くまで行ってました。もう隣は鹿児島ですからね」。

・「延べ縄の皆さん方は、田浦から水俣の海底まで、もう自分のお得意とする場所は、頭の中にきちっと入れて」。(延べ縄専門の方は何人、何組くらいおられたんですか)、「あんまりいらっしやらなかったんですけども、20、30 隻はおったですかね」。

・「私は親父と、私は船曳ですから。船曳は時季的なものですから、時季を外れるときは、タチウオを釣りにですね。やっぱし水俣周辺は流しよったです。30 年代ですかね。22、23 年頃から、ずっと小さい動力船で行とったです」。

○ 龍ヶ岳町

・(かし網なんかは、主に漁場はどの辺)、「やっぱり同じ。不知火海の地先」。(そうすると、時々、水俣の方まで獲りに行きよったという話を聞きましたか)、「やっぱりあったと思います。そしてですね、龍ヶ岳は海運業は盛んだったものですから。木材をですね。それで、水俣とか、串木野辺りに仕事に行って、そこで釣りに行って、よく魚を食べたっていう話ば、海運業の皆さんから聞いたことがある」。

・(普通の網漁にしろ、一本釣りにしろ、水俣の地先で漁をされるということはあんまりなかった。どちらかと言ったら、もう龍ヶ岳の地先)、「そうですね。(高戸の地先が主だった)」。

・「ウアミっていうて、夜、火を焚いて、こう、やるやつがあるんですね。そういう人たちは、やっぱり、水俣沖まで、御所浦と水俣の中間ぐらいの所まで行って魚を獲られたり」。

・(水俣方面って言ったとき、水俣湾とか、芦北のそばを言うのか、その御所浦から水俣の間ぐらいを言うのか、どういう感じなんですかね)、「それはもう一人一人の取り方ですの、私は中間ぐらい。公海の部分」。

・(漁場は、あんまり他所の漁区には入らないもんですか)。「それは、やっぱり組合同士が取り決めをしてやっておる関係で、あまり入らない」。(一本釣りは自由ですもんね。かなり遠くまで行かれた人もおられたんですか)、「タチウオ釣り辺りは、やっぱり御所浦辺りまでだから、倉岳にしたら、もう一本釣りで、タイ釣りで、獅子島とか向こうまで行くしですね。龍ヶ岳の方も一本釣りで獅子島辺りまでタイ釣りにいくとか、もう個々に言われんですけど、やっぱり、こういう全体、不知火全体が漁場っていう考え方ですね」。

・「漁業権の範囲は、この地区は獲っていいっていうのは決まっているが、それを破って獲りに行って〔監視船に〕捕まったりするのが出てきますけどね。だから、やっぱり捕まる人もおるし、捕まらん人もおるわけですよ。もう夜はわからんと、実際の話」。

○ 龍ヶ岳町樋島

・「水俣湾の沖から、この辺りまで、長島と獅子島の間ですね。一本釣りはもう、ここらまでですね。打瀬は、一番の全盛期は 100 隻くらいおたんじやないですかね。昭和 32 年か 33 年ぐらいだったと思うんです」。

・「打瀬は、芦北とかの打瀬とまったく同じやり方。八代の河内まで行きました。三角港を越えてな、三角の第 1 号橋あたりの下をくぐって」。(「琵琶の首」辺りで、漁区は分かれているんじゃないんですか)、「その頃は、打瀬は一緒です。海岸線の 50m までは。打瀬はどこでもよかったで。その代り許可ばとらにやいかんとです。公海の許可だけん、一緒なんです」。

・(芦北辺りと漁場は同じと考えていいわけですね)、「まったく一緒です。許可が一緒です」。

もんね」。

・(仕切り網の頃までは、まだ機帆船ですか)、「あの頃までは多かったですよ」。(要するにディーゼルエンジンの漁船で出漁して後は帆で)、「そうです。もうここ一帯ですね、この水俣の百間の間のところ」。(この公海部分を八代から黒之瀬戸までですね)。

・(水俣湾の付近はですね、どぎゃんだったんですか。やっぱし、その辺でも操業はしよったんですか)、「いや、地先はできないんです」。

・「昭和 23 年ぐらい、水協法(水産業協同組合法)が完全に県が管理するようになって、変わりましたから。それまでは、もうどこにあっても、そう大してない、厳しいことはなかったんですよ」。

・「親父が言いよったで、やっぱりさっき言うごと、打瀬網なんですよ。打瀬網は絶対、水俣は、前まで行きよったけん」。

・(芦北の人たちは、「琵琶の首」ですか、この辺りまでしか打瀬も上がっていかんみたいな話ぶりだったが)、「打瀬は、この築島まで来よったですよ。ところが、ここはもう漁場的に悪くなったもんだけん、ずっとこう下がってきととですよ。行かんだけで、許可はあつとですよ」(もともとは、大築島の近くまでは)、「[昔は] 近くまではしよったろう」。

・「日奈久の洲口とかありますけど、ああいう所はもう打瀬の宝庫だったですよ。それもみんな、この樋島の打瀬ばかりです。みんなこの不知火海ですね、樋島がピークですよ。その漁船は、打瀬船はですね」。

・「こっちはもう浅くて、打瀬には最高に良かったですよ、浅くて」。(浅い方が良いわけですね)、「(網を揚げるのに) 手でばっかりやるもんで、今の漁法の機械ならもう深い所も何一つ厭わんだけど、昔は手ばかりだもんで」。(打瀬はだいたい沿岸側の漁業ですね)、「沿岸がほとんどだもんで、もう灘はあんまり行かんですけん、深いから。風によっては行きますけど、主にするのはやっぱり沿岸側」。

○ 倉岳町棚底

・「水俣沖は、やっぱ 500m か、1000m ぐらいまで」。

○ 倉岳町宮田

・(宮田は遠洋漁業の基地だそうですが、遠い所は)、「甌まで、それでこっちは長崎の沖の平蔵、五島まで。クエやら」。(アコウ獲り)、「いやいや、タイも」。

・「五島・平蔵もクエやら。それで今度は、先の方に行って、福岡の沖のほうの壱岐。対馬までもやっぱ行きます」。

・「今度は、叔母の息子の船に乗って、ヤンマーの船に乗って、鹿児島島の佐多岬と、そしてタイシュウシュ(?) まで行っただす。アカバ釣りにいったんやけど、アカバはつれんと、ほいでウニ。ウニ獲ってから、イシダイの延縄をしとったですよ」。

・(こちらの漁師さんたちは、甌とか、五島とか、遠いところまで、結構行きよんなはつとですか)、「地元じゃ獲れんとですよ。魚が少なかったです。もう前から、昔から。それで結局、遠いとこの遠洋漁業に結局なった」⁶。

⁶ 倉岳町漁業協同組合の資料では、19 トン型の 2 隻は、日中暫定措置水域から尖閣諸島周辺海域までを漁場として、主にクエ類を漁獲しており、1 航海が 10~14 日程度、漁場までは片道 3 日かかっている。10 トン前後の 2 隻は、鹿児島県薩南諸島周辺海域を漁場として、主にカンパチ、クエ類を漁獲しており、1 航海が 5~7 日程度、漁場までは片道 1 日かかっている。

- ・(宮田の漁師さんたちは、大体どういう漁をしょんなはったっですか)、「延縄と一本釣り。今、延縄は水俣灘でハモ」。
- ・(水俣灘と言えどどの辺ですか、具体的に言えば)、「御所浦から先が。こっちは八代海。これ八代でしょ」。
- ・(延縄はどの辺で)、「獅子島から、長島。こっちが御所浦、この辺一帯」。
- ・(その頃、地元の漁師さんたちは、だいたいこの辺の、この地先で漁をしょんなはったっですか)、「そうです。あっち方面(御所浦方面)に、確か釣りに行きよらしたでしょ」。(主に釣りですか)、「釣りです。網は栖本のほうやっとなんですけど、こっちは網はなかったです」。
- ・(ベラは一本釣り?)、「一本釣りのごたった」。(漁はそぎゃん遠くまでは行きよんなはらんだったわえでしょう)、「漁は、一本釣りさす人たちは、御所浦ぐらいまでは。水俣のほうさんな、行きよらっさんごたったですばってん。その人はもう、延縄か」。
- ・(ハモとか、この地図で言うと主にどこで獲りよったっですか)、「ハモは範囲は広がったですよ。もう、八代海いっぱい、網は。田浦のこの島の近くまで、上[北]は行きよったです」。(「七ツ瀬」とか書いてあるところ)、「ここからですな、ずうっと、わしどんが入ってさらかんとこはなか。ずっと、米ノ津浦まで行きよったけん。まだ下[南]、ここは桂島でしょう。それと七尾島。ずっと、ここからここ一杯ですよ。黒之瀬戸の戸口まで行ったことがあるです」。(ほう、黒之瀬戸の近くまで行かれたことがある)、「はい。この桂島とこういって、こがんとこまで行ったですよ。こっちが一番早やかけんですな。ちょっと行けば危なかけん」。
- ・(延縄のハモ漁以外の漁としては、こっちの方にも行っておられた)、「はい。主に長島海峡ですね。ここから牛深まで」。(5月頃から夏場にかけては、主にここで延縄して、それ以外の時季には、こっちゃん出よんなはった。そういうことですね)、「そうです。代々こがんしょったです」。

○ 栖本漁協

- ・(艀を漕いで行きなはった時代は、どの辺の漁場なんですか)、「この辺ば流しよったです」。(ここ、御所浦、牧島?)、「エビ流し網ちゅうとは、瀬があつところが流されるもんですけん。この辺は潟ですけん。引っかかるもんですけん」。「倉岳からこっちでしょ、この辺でしょ」。
- ・(倉岳あたりも同じようなことをやりよった)、「やっぱり漁礁とか何とかあると、やっぱ、引っかかるけんですな」。「栖本は、Xさんがエビ流し網ばしよったですけど、この倉岳の人たちなんかは、また魚種は違いますよね。エビ流し網ばかりじゃなくて、やっぱりハモ縄とか、そういうのはしよらしたわけだけん。Xさんは40年代はエビ流し網をしとってっちゅことで、だけん、この辺でだけん、もう遠くんは行きよらんやっとなことですよ。離れたっちゃ、1キロぐらい」。
- ・(この辺って、だいぶ海流の流れが速いって聞きましたが、この辺も随分流れの方向は変わるわけですね)、「太平洋からこっちの栖本区域だけは、あがりは揚げよったんです。でも他所の区域は行かんけん。栖本の漁協が許可を受け取る人は、御所浦でもあつて。楠浦でも、いっぱい来よったです」。(その許可は、県の許可ですよ)。
- ・(ここは、天共第11号ですよ)、「これは、栖本、倉岳が一緒なんですよ」。(すると、基本的には自由に獲れると)、「それ、違反になります。制限がないのは一本釣りと延縄だけです。網とか、そういうのは違反だから行けないんですよ」。
- ・(長島の人たちに、この辺の漁の話聞いたが、ここは流れが速すぎるから網とかがやれ

んというようなことを言われたが)、「流れは速いですよ。この辺を流れ、八幡の瀬戸ぐらゐは流れが速かですもんね」。(わりと岸に近い地先の方で、なんか漁をやりよった)、「瀬戸の中は、かえって速かですもんね」。(この前から八幡の瀬戸とか行きよらんやったですか)、「行かんだった。やっぱ遠かですもんね。風が吹いたら、今度は帰ってこられへんし。もう人間で漕いだら、もう知れたもんです。潮の流れの逆らにゃならんし、風にも逆らにゃならんし」。

・(動力船が入ってからは、たまにはこっち側、遠かどこ行くこともあったんですか)、「割合、行きよったです。長島の獅子島付近まで行きよったです」。

・(いずれにしても、ここの天共 11 号から 10 号にかけて、この獅子島、それから御所浦からこっちまで来るっちゅうことはあまりなかった)、「ないない、それは 1 回も行ったことありません。もうとにかく、こっちは潮が速かけん、魚はこっちにおりよったですね」。

・(栖本は、区画漁業権っていうのは、漁師さんごとにじゃなくて、エリアできまってるのですか)、「エリアでだけど、区画漁業権もある。だけん、全部免許を漁協が取るんですよ。漁協が取って、それを漁民に貸すんです」。(それは今ですと、どのあたりの区画を取ってやっとなですか)、「栖本はでかいですから、この辺、がぼっとしてある。そこに、シシノシマがあるでしょう。そこからちょっと海の下からが、ばあっと、あそこまであつでしょう。あれ全部、共有しとっとです」。(あそこは公海じゃないですか)、「あそこは、でも栖本の海域ですから」。(海域ってどぎゃんして決むっとなですか)、「これですよ、栖本の天共 11 号。これは共同漁業権の海域です。で、栖本の区域も決まってるんです」。(結構、御所浦に寄ってるとってみたいですけど)、「平米数でいけばですね、7 万平米くらいなんです。7850 平米と 3 万 9000 だけんが、4 万 7000 平米ぐらい、うちがあります」。

・「栖本(の海)は案外浅かです。30m か 40m ぐらい。深かどこで 40m ぐらいしかなかですもんね」。(砂地なんですね)、「栖本は砂地。砂っちゅうか潟って、泥みたいな感じが多いです」。

・「さっき言いかけたですばってん、2 キロぐらいのチヌがですね、チヌわなってあったですけど、それを 30 かけて 28 匹か獲ったで。それくらい多かったです。チヌはですね。サツマイモをですね、1 センチ角ぐらいに切って、それを餌にして。それで 1 日に一応 85 匹、100 匹獲ってきよった。今は、よか魚、餌、持ってかんば、…食わんでしょ」。

・「私が小さか時も、この辺で、もう糸を垂らせばガラカブなんか入れ食いしよったですもんね。今ここでガラカブ釣れっていえば、1 日かかって 10 匹釣りきらんですよ。おそらく 5 匹も釣りきらんでしょ。今、ガラカブ高い。もう高級品ですからね」。

○ 御所浦町

・(この辺は、漁はどの辺でしよんなはったですか)、「この近海全部でしよ。私んところは、このぐるり、ぐるっと。江の口っていう集落があります。それから外平には、こっちから嵐口側のほうから江の口、田の尻。そっから烏帽子という集落があるのですが、この田の尻っていうところに小学校の分校が昔にありました。ここに川が 2m もなかぐらい、1m ぐらいの川があります。そん川を境にして、嵐口側を嵐口漁協さん、南側を御所浦漁協さんが分けて使わすとですね。今も同じです。そして、こん水俣側はですね。反対側の方は、牧島島の周辺と横浦島の周辺は御所浦漁協さんの管轄。嵐口にババイシという大きな石があります。嵐口で、今の大岩クリニックの辺り。あの辺にババイシという場所があります。そこからマネキ崎、牧島の東の端、横浦側のほうの東の端の線を引いたところが、こっから。だから、牧島島と横浦島は、漁業権が御所浦漁協の漁業権。そして、ここに橋よりも

少し嵐口側に、橋は中学校辺りに架かっていますもんね。それよりも、ちょっと嵐口側に、大岩クリニックっていう病院があります。そこに大岩という太か石があります。その石から、牧島の東の端を見通した線の真ん中、中心からこっちが嵐口漁協」。

・(結局、この漁業区の中で、嵐口と、御所浦漁協と二つに分かれて別になったわけですかいね)、「そうです。嵐口漁協の管内の中に、もともとは嵐口漁協と御所浦漁協やったです。そして、嵐口漁協が二つに分離して町漁協というのをつくらしたんです。御所浦町漁協。だけん、今は嵐口漁協さんと、御所浦町漁協さんが共同で管理しとらすと」。

・(何で分かれた?)、「ここ全体が、天共 13 号です。御所浦周辺は、全体が天共 13 号の漁業権で、そのうちで御所浦漁協さんと、嵐口漁協さんと、別々に管理しとらした。横浦島と牧島は御所浦漁協さんが」。(やっぱ、やかましかつですね)、「そうですね、漁業権。私どもの親は、こっちゃん行ったことなかですよ。タコ壺漁業でしたものね。よその漁業権の所に行ったことはないです。よその漁業権と、嵐口漁協さんの漁業権の内には、タコ壺を浸けたことはありません。だけん、やっぱり縄張りがあつとでしょうね」。

・「言っちゃ悪いばってん、よそさん行かんちゃ。漁場が広かでしょ。そしてもう 1 つあるのが、水俣の境川。水俣と出水の間で、地元の人「さけんかわ」て言わるっですね。普通ならば、獅子島が鹿児島県ですから、御所浦と獅子島の間は、だいたいこの辺でしょう。この辺が境のはずです。ところが、こっちの人は、ここをあんまり境にしとらんやっただみたくて、この辺は、いわゆる共同漁業権みたいじゃなかばってんか、あんまり取り締まりも厳しくなかったみたい。漁業権は、出水の方が厳しくなかったみたい。ほして今度は、あとから鹿児島県のほうから文句を言って来よったらしい。なんか、私げの漁業者は反対越し文句言いよったらしもんな。『わっどんげ、海じゃなかやっか [あんたたちの海ではないだろう]』とかって言って」。(やっぱ、行政の線引きよりも、昔から使いよったですかね)、「そうなんでしょう。というのは、私げはもともと、言っちゃ悪かばってん、ここはひょっとすりゃ私げの管轄かもしれんちゃんな」。

・(地域的に言うと、そぎゃん気がしますね。天草にくっついとる気がします⁷⁾、「獅子島ていうのは、私げの郵便局は、御所浦郵便局がここに郵便物を配達に来よったっていう話がありますもんね」。(それは明治時代ですよ)。

・(わざわざ、御所浦から水俣の火共第 4 号、この漁区まで入って漁をすることはなかったわけですね)、「ここまで行かんたい。真ん中ぐらいまでは、そら行きよったでしょう。そんわが家には、広か海があつとやけん。この辺で漁をさしたという話を聞いたことは、あんまりありません。ところが、タチウオ釣りに行くという話を聞いたことがある。ここのそばさん行っただな。芦北の側に行ってタチウオ釣りに行っただというの聞いたことがある。一本釣りのタチウオ漁です。一本釣りはどこでんよかつです」。

・(御所浦と水俣の漁師さんたちは、だいたい一体と。同じような漁を、同じような所でしよんなはったと聞きますけど)、「真ん中ぐらいが一緒でしょう。芦北の人たちも一緒。この獅子島の人もな。要するに、この辺はもう一体として漁場になつとったわけですかいね」。

(この漁区の中については、もうそこまでわざわざ行くということはないということですね)、「一般的に行かんでしょう」。

・「獅子島ん人も、こっち側の人は、病院に行がるときは、水俣さん行かつちゃけん。こっ

⁷ 獅子島は歴史的に室町時代までは東仲島として肥後に属していたが、当時の領主が 1565 年島津との闘いに敗れ、その後下薩摩に所属することになったという経緯がある。地名は前領主の獅子谷からとられた。人の繋がりも現在も濃くみられる。

ち側の人たちは、本渡さん行かるっちゃけん」。

・(姫戸とか、御所浦とか、栖本が、栖本と御所浦はやっぱり漁のやり方なんかが、あるいは漁場が違うというふうに聞きますけど、それはどぎゃんですか)、「一般的には、例えば倉岳さんとか、栖本さんは、だいたい漁師さんな、あんまりおられんもんな。倉岳さんは、この辺も来よらしたかもしれんばってん、長崎県とか、あがん所には行きよらしたっじやなっかですか」。

・「宮田の浜田集落の人たちの子供は、児童ホームに寝泊まりしよったですよ。長崎県じゃどこじゃん、あがん遠かとかさん、五島とか、泊りがけで行きよらしたわけ」。(姫島、樋島も遠洋漁業に行きよらした話も)、「昔は、五島辺りに、この辺の人たちも行きよらしたみたいです。漕ぐ時代ですよ」。

・(龍ヶ岳と姫戸は、やっぱり姫戸の方が漁師さんで、こっち側は海運業が結構盛んだったとか、なんか特徴に違いがあるんですかね)、「漁師さんがおるところは、変わるはずがなかでしょう。龍ヶ岳さんも、姫戸さんも同じでしょう」。(同じというのは、どういう意味ですか)、「同じところで、仕事をすつとでしようって。この辺の海で。言うちゃ悪かばってん、あすこの獲るって聞けば、そこさん行くとでしようって。ちっとぐらい、すれすれぐらいまでは、漁区の」。(この辺は網漁は駄目でしょう。一本釣りだけでしょう)、「言うちゃ悪かばってん、保安部の来られんときはよかつですたい。言葉悪いかもしれんけどつて、保安部ば監視しとつとさ。三角の保安部ば。そして『来るけんがの、もうあそこん出たぞ』とか、『今、どこどこに来よつと』とかつて、ちゃんと連絡出た。『網が入るんなぞ』とか、『今、どこてろば来よるけん、もう編み上げんば』つてさ」。(お互い助け合ってるわけですか)、「監視船を監視するとです。最近は、あんまり獲れんから、もうせんごつなつた。従つて、監視船のおらん時は、言うちゃ悪かばってん、誰も文句言うのはおらんちゃけん」。

・「私げな、竹島、黒島の先の間に^{つづらじま}葛島 っていうのがありますもんね。(県境は) せん島から、獅子島んとの中間線やけん。だいぶ私(御所浦)が儲けやもんな。先さんいたとにな」。

・(カタクチイワシも、結構この辺じゃ獲るつとですな。御所浦付近でね)、「そうです。私げは、網でがさつと獲つとです。月の内、だいたい半分は闇夜と、半分ぐらいが月の宵ぐらいじゃないでしょうかね。獲れるときは、15 日行たつて、15 日休みぐらいでしょうかね。獲れるときは、20 日でも行きよつたみたいな。ちっとぐらい、あがんとんときは月があつても行きよつたみたいですね」。(月があると獲れんとですか)、「明るかけん。集魚灯で寄すつとですから。明るかげな、集魚灯に寄つてこんわけですたい」。

・「網をするところを^{あじろ}網代 といいます。その網代が幾つでんあつでしよう。網代繰りつていうのがあるんだそうです。『今日は、あながげ、明日は、あなた。明後日は私。そんな次は』。喧嘩せんごつ、順番に。網が始まる前に籤をするんでしよう」。

・「網代は、明治になってから農林省が買い上げたとかいうが、昭和になってからかな。もともとは、誰さんの網代つてあつたそうですね。個人所有だつたらしい。昭和初年に農林省が買い上げて、そして漁業協同組合ができたんじゃないんですか。その前は、誰さんの網代、誰さんの網代つていくつかあつて、そして漁業組合もいくつでんあつたみたいです」。

○ 新和町大多尾

・「獅子島のこの辺一帯は全部、操業に入つとつとです」。(吾智網もこの辺で)、「よか漁場です。この辺もですけど、棚底湾で。海が風ぎの時には、水俣の煙突が見えよつたんです」。

- ・(芦北沖、そういう所まで出ることは)、「たまにあります。それ不知火と有明のずうっとね、丸いところですね。波が高かったら行かれないですね」。
- ・(巾着網でイリコを獲りなはったのは、やっぱこの辺ですか)、「今も獲っとるのは、この近海ばっかです」。「(家族)：そっちの方の御所浦に行かれてね。いっぱい網に、いろんなものが入りますもんね」。
- ・(大多尾辺りでは、漁師さんは遠くまで行かんとですか。鹿児島とか長崎とか)、「この辺の漁師さんは、せいぜい行っても牛深の沖ぐらいまで。ブリとかカンパチとか、あがんとば釣りに行かすだけですね」。
- ・(棚底とここは、何か違いはありますか)、「今、うちの方にほとんど漁に来らすな、釣りに」。(栖本、この辺りも皆さん一緒になって、この辺で)、「はい、釣りはですね。網は資格審査っちゅうか、あれがいるから。地先権があるけんが、今も。天草市が合併しとつとですけど、今度、漁に行くとき、地先権ば優先すつとですもん」。
- ・(獅子島とか、こっち側に行くと、もうやっぱ同じごた、気い使わなんですか)、「喧しかです。獅子島の辺りは、オコジョ [オニオコゼ] って知っとるですか。これを獲りにいくとですよ、そうしたら怒りに来る。ここは操業したらいかんと」。

○ 河浦町宮野河内

- ・「カタクチイワシは、宮野河内の湾にじゃもね」。(そこで獲るつとですか)、「そして、栖本沖と水俣の下あたりまで行きよった。カタクチイワシは、今の栖本灘と、宮野河内の湾にもおったですたい、当時、どこでもおったと、この当時は」。
- ・「カタクチイワシは黒之浜からも、こう来るでな。八代海でも育つでな。産卵するで」。
- ・(水俣灘っていったら、どこになつとですか)、「不知火海の八代湾奥からずっと水俣の奥まで」。
- ・(獅子島の漁っちゅうのは、こっち側でしなはつとですかね)、「いえいえ、水俣灘ですつと。これは半分、東町じゃもんね、漁協がな。水俣から出水と、区域が真ん中ちゅうて、ちょっと言えば」。(東町はこっち側ですよ。牛深側ですよ。漁にはこっちまで行くんですか)、「私ども、巻き網は東町に4人おつときは、時々行きよったじゃて。顔知っとるで、そうやかましゅうはいわんで。その代わり遠慮して、すつ所からだいぶ離れてした。水俣の沖は、私どんが漁場じゃで」。
- ・「水俣で、獅子島のがんところが境界線じゃもんね。ほして、こっちはもう八代海ですたい。こっちは東町の黒之浜んほうな。黒之浜、瀬戸んほう、今も境界線から入られんで。今、監視船の来るもん。ほして、あんまりこっちに魚もおらんごんなつたですよ。こっちの方が水俣のほうがおつと [いる]。去年の2月ころから、がんとこ [こんなとこ] で、よう獲ったもんね」。
- ・(前は漁区の制限があつて)、「巻き網は、もう自由に行つてよかった。ほんじゃばってん、ここが水俣の漁協ならば、地先権が制限あつと。[公海の] 地先権沖はみんなよか。網漁もみんなよか」。

○ 牛深市

- ・(牛深の漁師さんたちは、あんまり不知火海(八代海)の方には行きなはらんですね)、「行かっさらんですね。内海ん魚つて、あんまり好きじゃなかですもんね。こちらは、やっぱ外海つて言うですもんね」。

3. 鹿児島県

○ 獅子島

- ・「中学校の時から、親の手伝いとかに行きよったんですよね。(吾智網でやっておられたと、どの辺で漁を)、「やっぱり獅子島かな」。
- ・「今は船も大きいし、前は外海にモジャコ獲りに行きよったんですよね。ブリの稚魚を」。(外海というと)、「甕、種子島とか屋久島とか」。
- ・「タチは、熊本県側にしかおらんもんですから。行かんのですよね。捕まりますから」。
- ・(どの辺なんですか、その境界は)、「タチは、もうこっち。境界はずっと向こうね」。(タチウオは、こっち側、御所浦側におるんですね)。
- ・(八幡の瀬戸とか、こっちの方にはあまり獲りに行かないんですか)、「時季的には、タイなんかは獲りに行きます。4月、5月、6月と」。(熊本側から、獅子島方面に獲りにくる漁師さんは)、「いますよ。多いのは、やっぱり御所浦ですよね。自分らも行くけど」。
- ・(中田港より下側の方はどぎゃんでしょう)、「中田からこっちの方にも、獲りに行きますよね。やっぱり一番来るのは、こちら御所浦の人がこっち。自分らも、こっち行きますけどね。それは入会で、漁師で。ただ、保安庁に捕まるのがちょっと大変」。

○ 獅子島

- ・「漁場と言ったら、やっぱり水俣の近くに行ったりとか、出水の前とか、この辺の長島周辺を、巾着で行ってるんですよ。私に時代になっても、その辺に行きよったから。多分、場所は変わってないのかなと思うんですな」。
- ・(獅子島の漁師さんたちが漁をするとすると、カタクチイワシ以外はどがんとこで)、「そのカタクチだけど、吾智網漁業だでな、底引き。だいたい、こっちが熊本県になるから、獅子島が出くってなれば、この半分からこの辺に、まあこの周辺になるわけよな。でも、この辺は瀬が多いから、吾智網はあまりしてないはずですよな」。(どの辺までやってましたか)、「昔は、船とかあれ(装備)が違うから、もっと島の近くをやってたかも、今は船も大型化して、ここら辺近くをしよったよな」。
- ・(要するに、巾着で不知火海のこっち側、島寄りの方よりも、むしろこっちの方がよう獲れよったわけですか)、「やっぱり入れる時季があって、何月はこの辺が多くて、何月はこの辺がいいって言って、巡回じゃないけど回って獲る」。
- ・(追って行くわけね。電探で走り回って探しておられるからですね)、「結局、この辺なんかは県外におるから、早く行ってはできないわけですよ。ほいで夜明けとか、人の寝静まってから。この辺は夜8時頃からでも地元だからできるけど、他所の海に行くときは、もう[午前]3時とか行って、持ち逃げじゃないけど、ぱっとして、すぐ帰ってきたよな」。(水俣の地先になると、巾着を下ろすと違反になるわけでしょう)、「県外だから。結局、こっちにいないから、この辺にいるよとなって、情報だあつと回ってくれば、やっぱ行きますよね」。
- ・「私が高校の頃は、一本釣りでヒラメが釣れよったですよな」。(ヒラメは、どの辺におつとですか)、「ヒラメもカタクチと一緒に時季があって、この辺がいなくなったら、この辺までとか行ってみたい話を聞くがな」。
- ・(長島の本島の方と獅子島とでは、漁場とか漁の方法とか違ってましたか。今はどちらも養殖が主にやっておられるでしょうが)、「(東町の)薄井[港]ちゅう所は巾着はあったですよな。その頃は、まだ漁場は一緒だったですよな。カタクチがだいたい時季があって、ですから薄井の人なんかも一緒にして」。

○ 長島町

- ・「獅子島は、ほとんど水俣辺りまで行っとった」。
- ・(漁場は、どの辺ですか)、「漁場は、その前の島に。そこ橋が架かっとな。その周辺に砂浜があるんですよ。地曳網は、もう自分の地先しか操業できなかった」。
- ・(巻き網は?)、「巻き網は、やっぱりこう、何ちゅうか、この長島でも東と西と別れとる。それで東の方ばかり」。
- ・(不知火海は、こっち側はあんまり寄らんですよ)、「もうこっち行けば、水俣近くに行けばやります。監視船から捕まるわけ。それは、その巻き網をやった当時からですよ。東町、東長島村がな、ここに芦北っちあつたでしょう。ここ辺りが巻き網が盛んだつたんですよ。ここに獲りに行きよったわけやな」。
- ・(対馬や何やら、ずいぶん遠くまで行かすところがあるやないかと)、「今は、モジャコっちゅうてブリ仔ども。遠い所まで行きますよ」。(で、それをこっちへ持ってこられるんですか)、「うんうん」。
- ・(昔の長島町、[旧西] 長島町の人たちが、こっち側の不知火海側に来るっちゅうことはあり得なかったわけですね)、「そうそう、海区[漁業]調整委員がおつたな」。
- ・「西長島は農地が多いですよ。ここやね、八幡の瀬戸」。(ここら辺も、よか漁場なんですよ)、「ここは、巻き網にした場合な、巻き網は潮が速うして、出られんとですたい。ただ、巻き網が、ここをやるときはな、フグの産卵、トラフグ。ここは産卵する浜ですよ。東シナ海からやって来て、ほいでここで産卵して、それを巻き網で獲ると」。
- ・「引き潮っちゅうあつたんですが、その6時間後のざらにはできるけどな、いつでもでけんですよ」。(こっちより速いんですか)、「速いんですよ。こっちはもうほとんど潮は行かんですよ。ここの黒之瀬戸は速いけど。こっちは、もう下が岩があつたな、速いんですよ。たまに砂浜があるけどな、こっちは不知火海は全部砂浜だ」。
- ・(獅子島は、またちょっと違うんでしょ)、「地曳網がもう面倒くさかちゅうて、それで、沖合巻き網になったわけ。獅子島が早く、こっちと違う。5年くらい前からやとった。それでこっちもやろうちゅうてな、この辺の集落で6カ続やつたです」。
- ・(獅子島の巻き網はどの辺でやりよったんですか)、「獅子島もやっぱ一緒です」。(やっぱ、この辺でやりよったわけですね)。
- ・(獅子島の方から、こっちの方まで出っ張って来るっちゅうことはあまりなかったですか)、「たまに行きよったわけやな。たまには」。
- ・(ずっと姫戸からある不知火海で、やっぱこの辺りが一番よいかですか)、「いいですよ。深いからな。こっちはもう浅くてな。浅くて網がドべっちゅうて。ほんで網が上がってこんわけよ、深いから。こっちはもう砂でも粗い砂でな。大概が上がってきよった」。
- ・(こっちの宮野河内の方はどうですか)、「こっちはあんまり行きよらん。こっちはもうカタクチだけだから。不知火海ちゅうとこやけん。漁がな、漁場が」。
- ・(一般の魚は、もうほとんどこっちの方ですたいね)、「食べる魚はこっちっていう、普通われわれは食べる魚は」。(この辺は、結構魚がよう獲れよったわけですね、逆にね、わざわざこっちへ出て来んまで)、「だから、[魚は]これ、東シナ海からこう来て、こっちに産卵に来るわけ。この黒之瀬戸とか」。(こっちから黒之瀬戸を通過してね。こっちの方から長島海峡を通過しては、あんまり来んわけですか)、「こっちは来とった。長島海峡をこう来て、トラフグはこっちは来んかったですね。こっちから来て、こうでした。そして、ここで産卵して、ふ化した稚魚はこっちに行くわけ」。
- ・(先ほどの巻き網には、ボラとかも入りよったんですか)、「ボラはな、入らんとですよ、こ

っちは。飛び越えては行っていくと」。

・(ボラってというのは、一本釣りで獲るか、ボラ籠で獲るかぐらいじゃないと)、「そうそう」。
(普通の網とかでは獲れんわけですね)、「ボラがここで、船がおっでしょうが。網をこうやってもな、こう網の上から、だあっと逃げる」。

・「チヌ、あの釣りはだまし釣りじゃてな、本当に釣ろうと思っても釣れんですよ」。(アジなんかは入りよった)、「アジは多かった。ヒアジっちゅうてアジの仔で。今は、そうおらんですよ」。

○ 出水市名護

・「熊本県の許可をもらて、熊本県の方でもできるように、日奈久までの間の海。日奈久まで行ったり、丸島に魚揚げたりとかして、もうここが獲れなくなれば、そっちの方に来て、こう行きよったわけなの」。

・(引き始めは、熊本県と鹿児島県の境辺り、水俣沖から)、「今の時季は、こっちからの風がほとんど、南西。夏場は。だからこっちから、こっちに網を曳いて行きよったわけな」。

・(だいたい打瀬から始められて、やっぱりコノシロ、タチウオっていうのが、打瀬で曳かれたのは、この辺りですか)、「この辺りからですね。ずっと昔は。ヨットも、打瀬も、この沖も行きました」。(打瀬って何回くらい曳くのですか)、「底引きですからね。曳くのは1回だけです。主に北風を利用して。黒之瀬戸の近くまでは行かなかった。潮が速いから、なかなか操業がしにくいですよ。動力船になっても、同じ海域でやってたですね」。

・(ここには、東町やいろんな所からも、やっぱり魚を獲りに来なはっとですか)、「いろいろな魚種の船が、全部やっぱり操業していますよね。入り交じって」。

・(そうすると、漁船によって行かれるところも違うわけですね)、「場所は多少違います。」

・(獅子島とか御所浦のこっちの方って言うのは、どうなんでしょうか。漁師さんから見たときには)、「時季によっては行きましたよ。この辺までは、ここの近くを打瀬で流したこともあります」。

・(タチなんて言うのは、どういうふうに、この海の中を回ってるんでしょうね)、「だいたい名護の沖からずっとまっすぐ沖は、砂がかっております。こっちに行くと、ちょっと沼がかったですね、そういうのが。そうすると、中には瀬もありますしね、それから貝の付着した瀬というのがあちこちあります。小さいイワシを餌にしているのがタチですので、カタクチイワシの動きについてきます。上がった、下がった」。

・(名護港でカタクチイワシを専門にされてる方っておんなはっとですか)、「おります。現在今、1組ですね。多いときは4組ぐらいおりました。私も一時やりました。カタクチっていうか、イリコですね」。

○ 出水郡長島町蔵之元

・(蔵之元の漁師さんたちは、主にどちらで漁をされていたのですか)、「私が知っている範囲では、向いに見える島、天草島ですよ、天草の牛深」。

・(この辺りの海が、蔵之元の漁師さんたちのテリトリーなんですか)、「そうです」。

・(牛深は結構、遠くまで行きよ寄ったわけですね)、「たまには甑のあたりまで行きよったんじゃないですかね。こっちからは、あんまり甑に行ったことはないでしょうね。こっちはもう船が、海が近いけども、大きな船がおらんかったですよ」。

（２）芦北・水俣・天草地域及び鹿児島県における行商行動と魚の摂食状況（1955年～1960年代）

本節では、これまでの聞き取り調査の結果を通覧し、標記の地域における行商行動と魚の摂食状況の地域的特徴について述べる。聞き取り調査は、水俣・芦北地域や天草の上島・下島のほか、鹿児島県の獅子島や長島、さらに八代海沿岸の出水市、それに東シナ海に面した阿久根市の他、内陸部の伊佐市など、水俣病患者の発生や係争が見られた地域を対象に行った。

行商は、1955年以降の高度経済成長による大きな社会経済的な変化の中で、地方の農村でも農協ストアやスーパーなどが出現し、1965年前後から車の普及が進むとともに、山間部においても移動販売車が出回るようになり、従来の徒歩やリヤカー、自転車などによる行商は、次第に姿を消していった。

ここでは大きな変化を余儀なくされたこの時期、上記地域の行商行動や魚の摂食状況の地域的特徴を把握するために、地域を（１）芦北地域、（２）水俣地域、（３）天草地域、（４）鹿児島県内の４つに区分して考えた。

１．芦北地域

この地域の行商行動を概観すると、田浦からの行商人が販路とする吉尾川流域行商圈と、計石・佐敷の行商人が売り歩く佐敷川流域行商圈の２つが存在した。また、吉尾川流域行商圈には、「ひなぐさん」の愛称で親しまれた、日奈久からの女性の行商人が、八代経由で肥薩線を利用して来たルートもあった。この他、この流域から外れた津奈木からは、芦北の山間地や山野線を使ったイリコの行商もあった（図１）。津奈木は、「ほとんど、イリコだったですね。２人か３人ぐらいいは大口方面、あるいは久木野方面に持っていた人がいますけど、毎日じゃないです。獲れたときで完成した品物を持って行く」とのこと。大口辺りでは味噌汁の出しを取るのには、「津奈木のは綺麗で

いい、あのおばさんのがいい」というようなことがあって、「持って行けば売りさばける状況だった」という。さらに、子細に見ると、阿久根から佐敷町へのサバ、イワシなどの行商や、人吉市場に干物などの海産物を出荷する芦北の会社の車に便乗して人吉に行き、人吉を拠点に宿泊しながら干しエビなどの行商する者もなどがいた。

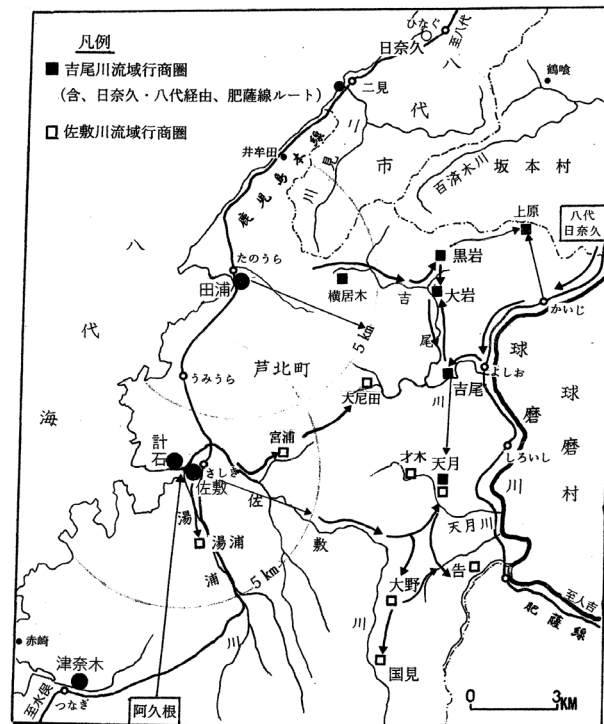


図１ 芦北地域における行商行動（1950年～1960年代）

資料）聞き取り調査結果、及び山中進・上野眞也編著『山間地域の崩壊と存続』九州大学出版会、2005年より作成。

１）吉尾川流域行商圈

この流域の横居木・大岩・黒岩・上原・吉尾などの集落が、田浦を拠点とする行商人

の活動領域であった。この流域は、田浦から勾配の急な山道を登らなければならず、行商にとっては活動する場の制約も大きかった。佐敷川と比べ、吉尾川の流域面積は狭い。流域のほぼ中央に位置する大岩の標高は 120m であるが、その北に位置する黒岩まで直線距離で 2 km ほどである。その標高は約 400m で、この間に 280m ほどの高度差がある。上原（同 420m）との高度差は 300m で、大岩から黒岩、上原へは、とりわけ勾配の急な坂道を登って行かなければならない。これらの集落は、九州山地で広く見られた ^{こぼさく}木場作^{こぼさく}が行われ⁸、1965 年頃までは「芦北林業」と称される短期伐採の松坑木生産が盛んな地域でもあった。山仕事の他、紙すきや出稼ぎなど、多くは賃稼ぎで暮らしを立てていた。

大岩地区には、1970 年前後で店が 7 軒、その中に魚屋もあったが、「魚はほとんど、店よりも田浦から来る行商が多かった」と言う。65 年頃まで買うものは「もう行商ばかり」で、1950 年～65 年頃まで、「行商は田浦からめごいになって、歩いて天秤棒を担いで来た」と話す。魚の行商は、黒岩には週に 1 回から 2 回で、さらに先の上原まで足を延ばす行商もいた。大岩には 3 日に 1 回来たようである。

行商は、「天秤棒を担いで、手を早く大きく振って、急いで山を登って来て売り歩いてきた姿をよく覚えている。大岩、黒岩へと、この地域を回ると、午後 3 時頃には氷も溶けてしまっていた」と言う。当時、黒岩に住んでいた住民は、「10 貫⁹の魚に、1 貫の氷を入れていた。行商はチキリ（竿秤）で量って、1 匹単位の魚を売るが、棒の先の分銅の重しを、ぱっと手で押さえて目方をごまかしていた」と、商いの様子を語る。この地域では、「普段食べる魚といえば、イワシであり、祭りの時だけボラを食べられた」と話し、暮らしぶりは楽ではなかった様子がうかがえる。なお、イリコだけは、井牟田からの行商が来ていた。

また、時代が少し下った頃と思われるが、「婆ちゃんが行商やってた。魚ばもって二見や横居木やらに行きました。当時は三輪車でイワシば積んで行きよった。運転手を頼んで、大岩までも行きよって、鶴喰とかも」との言もあり、車の普及で行商の行動も広範囲になって行ったことがうかがえる。この地区の行商も、1965 年頃から車による移動販売が入ってくるようになり、「もう店に行ったのと変わらんような、何でも入っとったです」という状況の中で、行商も衰微していった。

日奈久からの行商人は、^{かいじ}海路^{かいじ} 駅から急な山道を登って ^{うわばる}上原^{うわばる} で行商したり、吉尾駅で下車して、駅に留め置いたリヤカーを引いて吉尾方面に向かったりした。このうち上原に行く行商は、海路駅（標高 53m）から、4 km 以上あると思われる曲がりくねった急坂を一気に登っていく。そのためか、「上原に来たら、もうそれで引き返す。上原を越えて来る行商はおらんやっただす。黒岩を越えて上原へ行く行商はおったばってん、上原を越えて黒岩に来る行商はおらんやっただす」ようである。

日奈久の行商は、戦後の物資不足から、1951 年頃に始まった日奈久駅前朝市で商品を仕入れ、肥薩線を利用して、毎日吉尾に向かって商いをした。行商の品は、刺身など頼めば持ってきてくれたようであるが、多くはキャベツやネギなどの野菜に牛乳、豆腐、パンなどの食料品、リンゴ、バナナなどの果物類だった。これも 1965 年頃には、今度は自動車の行商が回りだしたんです。もうその時は、全て何もかんも車に積んで回りよったけん、もうその店に行ったと変わらんような」ことから、「ひなぐさん」の姿もみることはなくな

⁸ 森林を焼いた山の斜面の跡にアワ、ソバ、マメなどを作る焼畑のこと。

⁹ 一貫は 3.75 kg。

った。

2) 佐敷川流域行商圈

芦北町^{はかりいし}計石の打瀬船漁師の話によると、1950年代半ば頃、計石には10人から20人ぐらいの行商人がいたと言う。佐敷町内の白岩とか^{おとしや}乙千屋とか、元佐敷にも行商がいて、「湯浦に行く人は、わが家（湯町）の裏山まで、2人、3人のおばちゃんが代わる代わる上って行きよんなはったです」と言う。また、ある行商人は、「最初は天秤棒を担いで歩いて、計石港から大野を回って、^{つげ}告地区の球磨川まで売り歩いた。後半はバスで。計石の家を朝4時頃出て、大野一帯を回って、もし売れ残ればカンヅメ（芦北町告）を通して、球磨川まで行商していた。帰宅は午後5時～7時頃になっていた」とのこと。天秤棒を担いで行商は、「10貫目ぐらい持って行きよった」と話し、売りは現金の他に半分は物々交換で、「行きは魚を担いで、帰りは米を担いで」という有様であった。この行商も、後の何年かはバスで行くようになり、当初の籠からアルミ缶に氷を入れたものに変わっていった。

このように、計石・佐敷を拠点とした行商行動は、近接の湯浦や宮浦から大尼田、佐敷川上流の大野・国見、それに流域は異なるが^{あまつぎ}天月・告など、その範囲は佐敷川の開かれた川筋に沿って、球磨川近くの集落にまで広がっていた。上流の大野から国見にかけては、傾斜の緩やかな山地に囲まれ、細長い盆地状の平野（標高約170m）が続いている。今は品質の良い「大野米」を産するところである。大野の北に位置する才木や天月への道筋も、市野瀬から才木までの間は標高がせいぜい100m前後で、川沿いには水田が開けている。大野から球磨川に出る山道もさほど険しい道ではない。

八代海に注ぐ佐敷川の上流域は、球磨川支流の吉尾川流域のような急峻で、入り組んだ複雑な地形ではない。川沿いの道も緩やかな勾配で、行商の移動にとっては大きな障害とはなっていない。そのため、天月・才木や告は、流域が異なるが、行商の活動範囲が一体化しているので、ここでは佐敷川流域行商圈に入れて考えることにした。

天月で商いをする行商について、「計石から売りに来よんなはったです。おなごの人でした。天秤棒で。計石から歩きよるで、1時間以上あるな。佐敷まで出るまでがですね、かなりあるし。二日毎ぐらいか。3日か。同じ人が」と話し、3人ばかり来ていたと言う。そのうち男の行商は、「単車で来よんなはったで。計石あたりで獲れつたば持っていきよんなはったですけん。生ば持ってきよりなさる」と言い、天月では塩イワシの他にも、生のイワシも食することができたようである。また、自転車の行商から乾燥類や佃煮、弁当のおかずも買っていたという家では、「乾燥類だけでした。毎日、来らしたたんびに寄って。支払いは「通い帳」[付け]で、1か月に一遍[支払]」だった。これも移動販売車が来るようになってから、行商を辞めたと話す。

大野では行商は2組で、週に2～3回、計石から女の人と自転車の男性が来た。女の方は歩いてきたが、後にバスで来るようになった。自転車の男性は佐敷から来て、大野を専門に回っていた。「干物はみられんやった。無塩ばかりですばい」と言うが、「イワシはタレソみたいな、腹の破れとるごたある魚ばかり」だったようである。また、別の住民は、「夜は、塩サバばかりがよかったもん」というように、この地域では阿久根からのサバも、行商を介して流通していたようである。この流域の集落では、佐敷まで買い物に出るということはなく、魚以外の行商もあった。「衣類売り来よらしたたい。洋服ね、新しかつば。

37 年頃から単車で来よらした」と話す。

1965 年頃まで、国見などの山間地の暮らしは、「お店は、もうなかったです。他所から売りに来らっさんと、何もなかったです。野菜ばかりですたい。魚は売りにきよらしたで」と話すように、魚は行商に頼る暮らしであった。大野から国見辺りの行商は、計石から 5 人ばかり来ていたようで、その 1 人について、「天秤棒担いで、朝は 3 時に起きてくっちよう言いよんなはったで。ほっで、ここに来なはった時はですね、もう 8 時半か、早か人は来よんなはったで。その頃は魚も、あんまりなかった」と言う。また、球磨川沿いの告に行くのは、また違う人たちで、計石から歩くと、4 時間から 5 時間かかった。これも後半には、バスを使うようになり、「最後の頃は、アルミ缶に氷をちょこっといれてな、保温式になっとったけんで薄くて、よう冷えといよった」と話す。

3) 魚の摂食状況

聞き取り調査から、芦北地域における魚の摂食状況を見てみると(表 1)、芦北の計石漁港での打瀬網漁師は、日々、朝昼晩の 3 食を漁で獲った魚を食している。朝は刺身や味噌汁に、昼は弁当で、夜はその日に獲った魚で、魚の種類も多彩である。底物のエビやヒラメなど、形が良く大きなものは漁協に揚げるが、雑魚や漁協に出せないものは自家用に回したり、ハゼやクチゾコなどは干物にし、行商が売り歩いた。

表 1 芦北地域における行商行動と魚の摂食状況 (1955～1960年代)

居住地	立地	職業・生業	性別	調査時年齢	よく食べた魚種	入手方法	摂食状況		備考
							摂取量	摂取頻度	
芦北町佐敷	漁村	役場	男性	60代後半	タジラ、サバ(塩物)	行商人	3人で1～2匹、頭も骨も	新鮮な魚は盆・正月くらい	
芦北町計石	漁村	打瀬船漁師	男性	60代後半	エビ、カニ、ヒラメ	自給	朝から魚、刺し身、みそ汁、昼は弁当に、夜はその日の漁で獲ったもの		
芦北町計石	漁村	打瀬船漁師	男性		タジラコ、グチ、スズキ	自給	同上		
芦北町計石	漁村	打瀬船漁師	男性	80代	エビ、ハゼ、タチウオ	自給	同上		
芦北町計石	漁村	打瀬船漁師	男性		アジ、シログチ、チヌ スズキ、タチゾコ	自給		水俣病が問題になっている時も魚は食べていた	
芦北町国見	山村	農業	女性	90代	エビナ、鮭、塩サバ 塩イシ	行商人	親子3人で1匹	週に1～2回、多くて3回	
芦北町才木	山村	山仕事	女性	90代	イシイサ、サバ、アジ、塩サバ 貝、アサ、海苔	行商人(計石)	1匹、サバは一切れ(5cmくらい)	週に1～2回、塩サバは弁当用	貝は潮干狩(佐敷)
芦北町大岩	山村	土方・山仕事 出稼ぎ・い業	男性	70代後半	干しイシコ、イシ、ぶら ビナ	行商人(田浦)	頭から全部食べていた	3日～4日に1回程度	出稼ぎは大阪、富士市など
芦北町大岩	山村	農林業 出稼ぎ	男性	80代前半	イシ、ビナ、イシコ、コシロ、 カニ、タチ、シハ子、 イシの塩漬け	行商人(田浦)	頭も骨も全部	3日に1回くらい	出稼ぎ東京・神戸
芦北町大野	山村	石積屋	女性	70代後半	ぶら、イシ、タチ、塩サバ	行商人(計石)	弁当に半切れぐらい	週2～3回	阿久根から仕入れ
芦北町天月	山村	農業	女性	80代後半	イシ(無塩)、サバ、塩サバ タチ、干物、イシ 天ぶら、ちくわ	行商人(佐敷)	弁当用に塩サバ、天ぶらなど買う	週1回ぐらい	他にタチ、カニを食す
津奈木町	漁村	役場	男性	70代	アジ、タコ、ぶら、タチゾコ カニ、コチ、鯖	地元 たまに自給	魚はあまり好きでなかった		

資料) 上野真也「附表2 昭和30～40年代に食べられた魚、摂食頻度、摂食量」による。(筆者一部改変)

打瀬網の漁師は、昔から食事は、魚があれば「やっぱ食べますね。あれば食うですね。唐揚げしてスズキなんか。お茶漬けみたいな感じで、置いてあると食うですね。漁に行けばそんな晩食うし、あくる朝はタナコとか、こしらえて入れておいて、朝から味噌汁たいな」と話す。今でも、「やっぱ浜の方が圧倒的に食うとらす。漁師なんて朝昼晩食いよったですけんね。皿太かって、抱えて食いよったです」と。また、食べ方も魚の内臓は捌くときに

全部出すが、「卵はくらいは食うですね。エソとかハモ、タチウオ、もっと太か魚とか、そやんとはみんな食うとですよ。卵はもう煮付けとか、味噌汁とか、しょっちゅう食いよったです」と言う。ただ、この地では、サバとかイワシなどの青物は獲れなかったのも、阿久根辺りから入ってきていたと語る。

一方、山間地の集落では、魚は全て週に2〜3回訪ねて来る行商人を介して入手し、食する魚種も、主にイワシやサバ、それも塩イワシ、塩サバなどが主であった。他にはイリコや干物、天ぷらなどの加工品である。場所によっては、無塩のイワシもあったようであるが、「腹の破れとるごたある魚ばかりやもん、あれんとは食われんもん」という状態だった。

大岩や黒岩など、吉尾川流域の山の暮らしは楽ではなかった。1965年頃の黒岩の集落では、50数戸うちイワシを買える家は、だいたい決まっていたと言う。「金のあるところは一人1匹するばってん、私どもは貧乏したもん、3人家族で1匹、2匹は買いもならないですよ」と。さらに、「魚は腹いっぱい食うちゃうことはなかった。ほん、飯のおかずだけ。私たちは一人で1匹もおそらく食べとらん」と話す。

子供の頃は「イリコが一番高級なお菓子」だったとも言う。当時、大岩でもイワシは庶民的で安くて、他の魚は買わなかった。イワシやコノシロを4、5日に1回か、3日に1回食べるぐらいだった。このほかシバ仔（タイの仔みたいな魚）やビナなども行商が持ってきた。木場作と山仕事に出稼ぎなどの賃稼ぎで暮らすこの地域では、魚は現金で買っていた。

佐敷川上流の国見では、行商はエビナやクチゾコ、グチなどを持ってきた。なかでもエビナが安くてよく食べた。ボラは高くて、親子3人で1匹買えばよかった。行商は毎日来たが、「毎日はいりませんで、週に1、2回。お金がなかったですけん。うちは3人で切れずつあったすもん。1匹ずつ買いました。100円ぐらいずつ」という状況だった。ボラとかエビナは煮付けばかりだったようで、干物とかちくわ、かまぼこなどは、別の行商が持ってきたと言う。

球磨川に近い山間部の天月では、めごいねさんが日奈久から無塩も乾物などを持ってきた。また別のめごいねさんは、佐敷から「ホゼっち、ビナ」を持ってきた。また、ある家では塩サバは「太かごったでしょう。そっで、短う幾つでん切ってですね、焼いて食わせよらした。イワシはやっぱり一匹ずつ。子供に食わすれば、（主婦には）後は無かごしたで」といった暮らしであった。天月は、近隣の才木に行けば医院や農協、菓子屋や魚屋もあるところだが、行商は無塩のイワシを単車に積んで売りに来ていた。佐敷からはサバ、アジを持ってきた。サバやイワシは無塩も塩したものもあったが、「魚ば買うてくつとは、やっぱり塩サバとイワシぐらい」だった。他に、味噌汁のだしは、「イリコばかり。めごが、いのう〔背負って〕て売りによらしたので、そればまとめて買うて」いた。国見でも赤崎から10日に1回ぐらい、バスに乗って売りに来たようである。

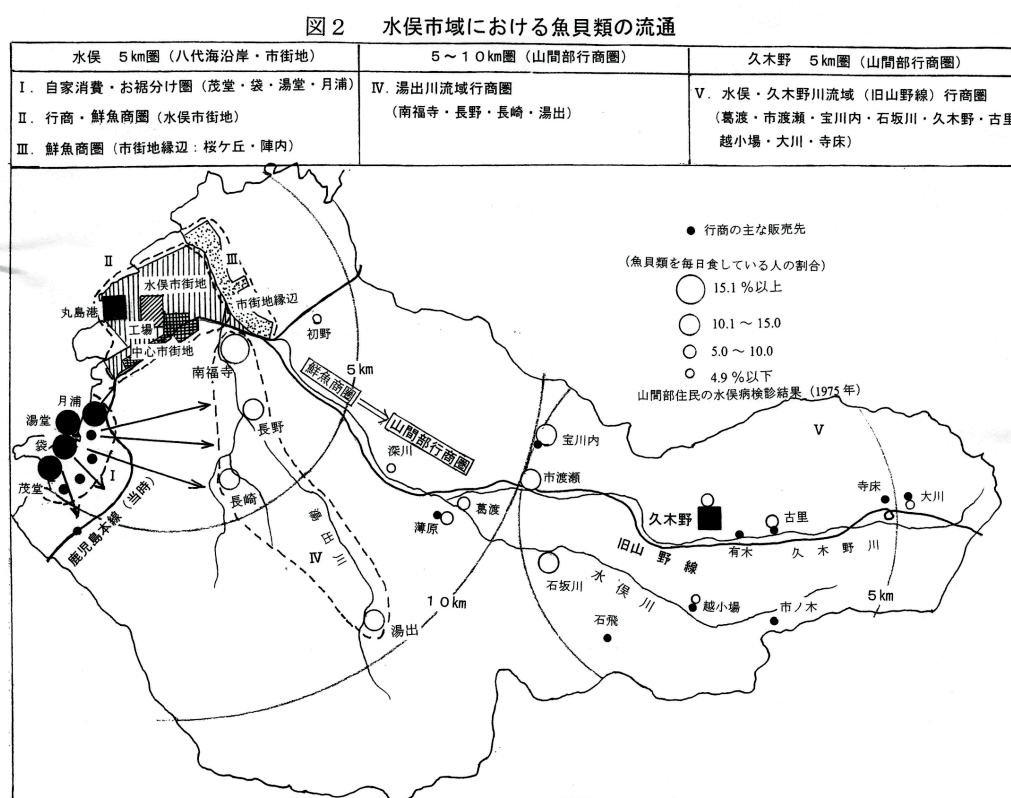
大野では、無塩の魚が手に入ったが、「イワシはタレソみたいな、腹の破れとるごたある魚ばかり」だった。タレソは、炊いたり塩して焼いたりして食べたが、なかでもボラが刺身にするのが一番良かったようである。ボラは買う時は、小さい方のボラを2匹か3匹買い、「刺身にすんなら片方。もう片方は煮るか焼くか。他にいろいろ野菜を炊いてます。野菜は出しやもん。そげんせんばもう生活でけんでな」と話す。そのボラも1975年頃には、臭くて食べられなかったと言う。なお、魚を買う時は現金だったり、米替えだと1升

ぐらいだった。

上述した2つの流域から外れた津奈木町では、魚の市場はなく個人買いであった。アジとかタコ、ボラなどを買って食べていた。それでも当時は魚は高価だったたので、一番よく食べた魚はイリコであった。町内には小さな鮮魚店が2、3か所あったようであるが、氷が手に入るようになってから増え出し、1964年の東京オリンピックの頃から、氷を敷いて、その上に魚を並べるという状況が出てきた。他にクチゾコ、カニ、それにコチなどみを食べていた。カキは目の海に興味で獲りに行ったりしていた。津奈木町でも、当時、魚は「買わなきゃいけないんだから。農村部は頻繁に魚を食べる状況じゃないです。趣味で魚を釣る人はいますが、それは限られている」という状況だった。

2. 水俣地域

以前、水俣市域における行商行動を理解するため、「水俣市域における魚貝類の流通」と題した模式図を報告した(図2)。この図は行商圈を、水俣5km圏(八代海沿岸・市街地)、5~10km圏(山間部行商圈:湯出川産流域行商圈)、久木野5km圏(水俣・久木野川流域・旧山野線行商圈)に分け、それぞれの地域的特徴をあらわしたものである。



改めて、聞き取り調査の結果から、水俣地域の行商行動の特徴を把握するには、この図の、1つは水俣5km圏の「II. 行商・鮮魚商圈(水俣市街地)」、もう1つは久木野5km圏の「V. 水俣・久木野川流域(旧山野線)行商圈」、この2つの行商圈を取り上げる必要があると考えた。さらに、旧山野線の行商は、熊本の県域を越えて鹿児島県にも及んでいる。この点も視野に述べていくことにする。

前者は、水俣市中を中心に、「めごいなさんと呼ばれ、水俣の魚を、そのまんま地域で売

っている人たち」による行商行動である。後者は、旧山野線を利用した行商行動であるが、これには全体をみると2つの形態がある。その1つは、「担ぎ屋」と呼ばれ人たちによるものである。「めごいなさんとは全然違う。あれは水俣のめごいなさんじゃなくて『担ぎ屋さん』。あの人たちは、山の方の大口とかに売りに行きよらした。そして、帰りは、今度は米とか野菜とかを持って来なはっとです」と言われるものである。主に終戦から1955年頃まで、食糧不足という時代状況の中で盛んに行われていた。米の集荷・販売に重きを置くため、山野線を利用した活動領域は、鹿児島県で最も広い大口盆地（伊佐平野）の農村地域である。2つ目は、主に「めごいな」と呼ばれる人たちによるもので、山間地の小規模な集落を訪ね歩く、ささやかな行商行動である。後述する久木野行商圈で見られる行商はその好例で、その実態は、「日々の暮らしの中での商い」だったと言える。しかし、行商人によっては、県を越えて大口市（現、伊佐市）や周辺の農村地域に出かけていくこともあり、その行商行動も多様である。このため、山野線沿線の「行商」について語る場合、「担ぎ屋」と「めごいな」とを混同して語られることもあり、この2つの区別がつきにくい行動もあって、このような点を念頭に考えていくことが必要である。

なお、この地域の行商行動を考える場合、1965年頃を境に、車の普及とともに移動販売車が出回るようになり、山野線沿線の「めごいな」さんの行商も次第に衰微していく。この実態についても述べていく。

1) 水俣市街地における行商行動

水俣の街中における行商について、聞き取りでは1955年頃は、「まだ、一杯おんなはったです」とのこと。「めごいなさん」が多かったのは、「丸島と、船津ですね。この海岸の人たちが来よんなさったですね。お得意さんに一軒ずつ回って歩いていた」と話す。当時は「めごいなで担いで売りに来よらしたけんですね。もう女の人みんな『めごいなさん』ですたい」と、言われるほど数も多かったようである。この時期、「魚屋の仲買いは、行商も合わせれば、全部で50、60人ばっかおらったじゃなかったらか」とも言われている。

1955年頃、売り歩くめごいなの身なりも、「私の少女時代は『めごいな』さんでも、腰巻きで、パンツはいとらん人も多かったですよ。上から半纏ちゅうとですか、あれ着てですね」と、当時の行商の様子を話してくれた。その後は、リヤカーで回る人も増えてくる。

ところで、この頃の「めごいな」による行商は、どのくらいいたのか定かでない。鮮魚商の1人は、「昔は多かったですよ。50軒ぐらいあったで。店が一番に構えたのは、うちです。みんなリヤカーか。担いで売るか、自転車の尻に積んで売り回るか。車もなかったですからね。年いった婆ちゃんたちは、70歳も80歳もなっとんの、リヤカーを押して売りに行かっとやけん」と語る。鮮魚商組合の組合員には、「確か、帽子はあったような気がしますね。帽子と番号」とのこと。また、その一方で、リヤカーによる行商が増えていた頃と思われるが、「当時は行商というのはリヤカーですよ。本当に少なかったと思うんです。リヤカーの人たちは、組合に入っていて、自分が仲買いの入札権を持っていなくても、入札権を持った人から入札してもらって、市場でそれを分けてもらうと。だから、リヤカーでおばちゃんがひいてくるのは、本当に少なかったですよ」とのこと。

鮮魚商組合は任意団体であったが、鮮魚店を持ったり、行商をする場合は保健所から許可証を貰わねばならなかった。今回の調査で、この組合設立に関する資料として、「鮮魚組合設立組合費入金名簿（1959年）」、及び「水俣病による組合救済に対する肥後銀行よりの

水俣鮮魚小売組合借入金への連帯保証書（1961 年）」を得ることができた。これから 1960 年前後の、水俣の街中における行商人の名簿や行商行動の一端を理解することができる。この資料には旧津奈木村の 7 名を含めて、73 名の名前が記載されている。このうち行商人は 30 名（含、旧津奈木村 3 名）で、ほぼ 4 割を占めていた。次に多いのは鮮魚店の 24 名（32.8%）である。店で鮮魚を売りながら、行商もしていた者は 6 名であった。行商人 30 名の居住地の内訳をみると、丸島漁港のある丸島地区が 19 名で最も多く、次いで梅戸地区と新地に各 2 名、残りは浜（湯の児）・田子の須・百間町と山間部の石坂川にそれぞれ 1 名である。この行商の中には 5 名の男性がいるが、他は女性である。めごいな の 1 人は、二輪のリヤカーで平町から内山まで 50 キロの魚を売り歩き、午後からは平町の民家の軒先で、4 時上がり の 工員に魚を売っていた。他に、幸町の医院近くで店を持ち、周辺を行商したり、行先は分からないが、ガンガンを担いで売り歩いたり、リヤカーで行商したりする者がいた。図 3 は、この資料をもとに確認できた鮮魚商組合員の分布を示したものである。水俣の街中の魚の行商が、多くは丸島漁港のある丸島町に居住していたことがわかる。

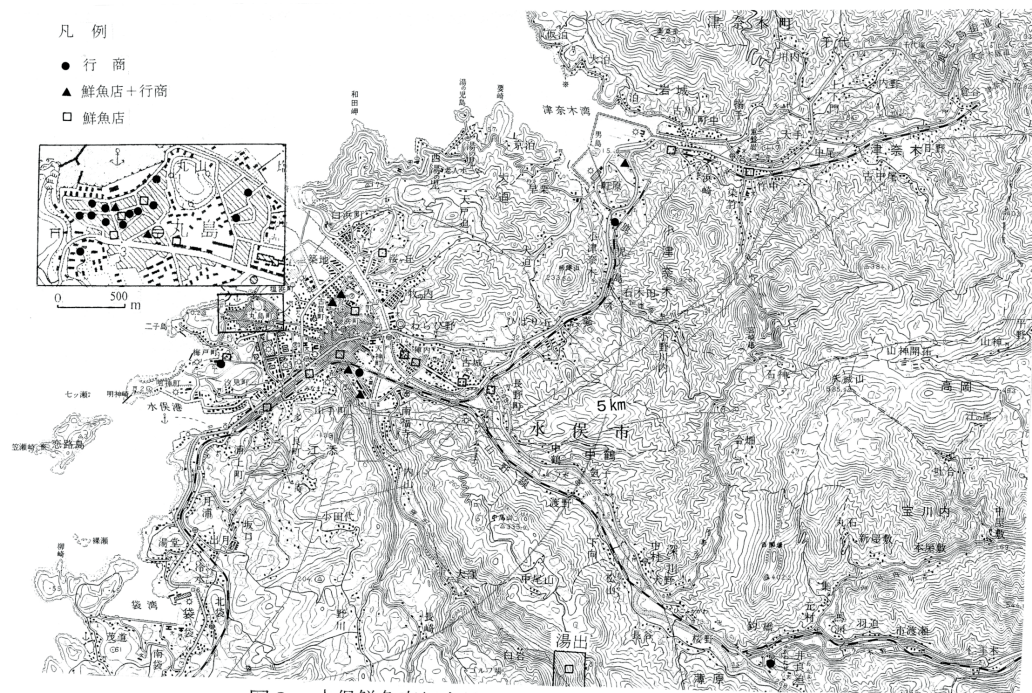


図3 水俣鮮魚商組合員の分布（1961 年）

（注）本図は、「鮮魚組合設立組合費入金名簿（昭和 34 年 6 月、72 名）」及び「肥後銀行融資の連帯保証人（昭和 36 年 8 月、66 名）」をもとに、山下てるみ氏のヒアリング調査の結果を図示したものである。なお、本資料記載の人物のうち、62 名は同一人である。

ところで、めごいなさんたちは、水俣の市中でどのような魚を売っていたのだろうか。当時、水俣の漁業や梅戸に揚がる魚について、「ここで獲れる魚ちゅうとは、あまりなかったと思いますが。だいたい牛深もんとか。ほいで、魚といえばサバとか、アジとか、イワシが、やっぱり大衆魚でしょう。水俣で獲れる魚はイリコのほかは、茂道でボラが獲れよりましたもんね」とのこと。また、めごいなさんが扱っていた魚については、「やっぱタチウオとか、こざこざとあんなの持て来よんなさったですよ。巾着網のイワシなんかじゃなくて、タレソなんかは混じっとったけど、たまにはタイとか何とか入っとったけどね。普通に店に小魚じゃなくてから、タチウオとかコチとか、カレイとかよう見ました」という。

後の表 2 にある商店の主婦は、魚は行商人から買っていたが、そこでよく食べた魚として挙げられているのは、サバ、チヌ、タチウオ、クロイオの他、干物などであった。

なお、水俣の街中から少し離れた集落にも行商していた。水俣駅から約 2 km ほど東南にある内山集落、そこに「うちのばあちゃんも、海産物を爺ちゃんと一緒にしよったけど、行商に行かったです。魚を売りに、水俣高校があったでしょう。あそこの平通のところまで担いでいって、そこからリヤカーで持って行って、そこから湯の鶴さ行く道のあつですもんね。その上さん行く道のあつとですたい。そこ行けばですね、一集落あつとですよ。内山ちってから。そこまで売りに行きよらした。前と後、かるて〔背負って〕ですたい」と、話してくれた。

なお、昔、行商をしていて、その後店を構えるということもよくあったようであるが、その場合は、妻が家に帰って魚をおろして店をやり、夫は相変わらず、ずっと売り歩くという形だったようである。

2) 久木野川流域・旧山野線の行商行動

(1) 担ぎ屋

山野線沿線の行商を担っていたのは、「めごいな」と呼ばれる人たちであると思っていたが、調査する中で、こうした人たちとはやや性格の異なる「担ぎ屋」と称される人たちの存在もみえてきた。

「担ぎ屋」の実態について、渡瀬で会社経営をする人は、「米にすると、40 キロぐらい入りますね。天秤棒 2 つで 10 貫目でしたっけ。それで、ずっと家もからったまんま、売って回らすですよ。毎日、行かす人もいれば、週に 2 回とか 3 回とか。やっぱり自分のテリトリーがあるからですね。代金は米でとか。私たちは高校のころは、『山野線じゃなか、闇の線だね』って言いよった。今度は水俣駅に着いたら、商品と換えてきた米ですね、その米を買いに来る人がリヤカー引っぱってきて待っとなるんですよ。それを、もう仕事にされているとのこと」。また、別の住民も、魚を「米と替えてきて、で、その米ば、みんな米も配給やなかったですか。そんな時に自分たちは陰で売らすわけやけん。闇商人て言いよった。だから警察が取り締まりよったです。とにかく水俣よりも手前ん駅で降りらんば、水俣に来れば特高¹⁰おるけん、捕まえられて米は取り上げられるけん、だけん手前で降りて、歩いて、そんな状態、戦後はね」と語る。また、「父親から（魚）を分けてもらって、担いで、昔汽車（山野線）に乗って薩摩に、米と替えてきよらした。そしてそれば売りよらったです」と話す。なかには逆に、「飯野・吉松・大口方面からトラックで魚を仕入れに来る人たちから、（米を）俵で買うたりしてですね」と、闇米をたくさん買い込む人がいた。当時の農村は、どこも米はあるが現金に乏しく、そのため魚と米との物々交換が広く行われていた。終戦後の食糧不足の時代から 1955 年頃までは、山野線沿線には米の集荷と販売で稼ぐことを目的とした「担ぎ屋」の行動も多くみられ、行動範囲も県境を越えて広域なものであった。

1955 年に鮮魚の店を持ったという人の話では、「私が、昭和 30 年に店を持った時にはですね、やっぱり魚ですね。行商が籠をかうて、行商する人は 200 人ばっかおったんです

¹⁰ おそらく戦後の食糧管理法違反の闇米を厳しく取り締まった経済監視官による取り締まりの意と思われる。これとは別に保健所は、行商で食品を販売することの許可を行っている。水俣や大口の保健所は、県境を越えて許可なく行商する者を取り締まっていた。

よ。山野線っていうのがあって、それを持って、向こうの方に商売に行きよったですね」と語り、「やっぱり、行商に田舎に行く人は、アジとかイワシとかですね、この近所で獲れる魚は持って行く量はなかったですよ。値段的にもね。それで、ここで獲れた魚は、市内で売ったり、料理屋さんとか食堂に売って何するような高級魚やったんですよ」と言う。ここでの話は、「担ぎ屋」とは異なった、「めごいな」による行商で、そのような行商人が200人ほどいたことになる。しかし、5年後の1965年、鮮魚商組合の構成員と考えてよい人たちの数は73名だったことから、「行商する人の数は200人ばっか」と言うのは、いささか多いように思われる。

山野線の「行商」と言っても、上述したように、それが「担ぎ屋」と言われる人たちによるものなのか、または「めごいな」と呼ばれる人たちによるものなのか、なかなか判別が難しい。当時の時代的背景を考慮すれば、一口に「行商」といっても、人によって見方や捉え方、考え方がそれぞれあったようで、実際の数の把握は難しい。ただ、「担ぎ屋」にしろ、「めごいな」にしろ、その商いの実態を見ていくことで、自ずとその違いも見えて来るものと思われる。

(2)「めごいな」さん

先の渡瀬の人の話では、山野線を利用した行商が盛んだったのは、「昭和30年から40年代前半」と言う。渡瀬（下渡瀬）は、山野線の「深渡瀬」駅の東1.5km、宝川内川が久木野川と合流する地点の馬淵集落からは1kmほど東にあり、駅から渡瀬（下渡瀬）までの間には、釣橋・元村・馬淵・羽迫の集落が道路に沿って連なっている。当時、この辺りでは「山野線を利用して魚を売っていたのは5、6人。竹で編んだ背負い籠を背負って」という。水俣からは、さらに先の鹿児島県の大口や山野・菱刈方面まで、行商に出かけている。この時代、「氷とかが簡単に手に入らなかったから、魚の開きもん、干し物が主流だったと思います。週に2〜3回ぐらい回ってきていたようで、行商は、それぞれテリトリーば作っておられた」と言う。また、逆に「大口の方から3人くらい、野菜とか米とかを持ってきて、この辺には阿久根からも売りに来ていました。小さいときに覚えているのは、天秤かついで」と、昔の行商の様子も話してくれた。

さらに、山野線を利用して魚の行商をしていた人たちは、「だいたい1車両に5、6人。当時は2両だったですからね。だいたい朝7時ごろ。結構、混んどりました。^{からいて}担い手籠〔背負いの籠〕が、また一人分、場所取るわけですから。からった（背負った）まま乗ってこられるから、周りの人は迷惑だった。デッキに乗せるとかは、あんまりなかったですね。また、大口から来られる人は、朝の一番列車に乗ってこられる。水俣から、今度は上りの列車で」といった状況だった。

こうした行商の実態は、「量的なものといっても、そんなに量的なものはなかったと思いますけどね。年寄りが小遣いを稼ぐにやっている程度だから、持っていく量もそんなに、それに頻度といっても、そんなになかった」と言う。また、ここで行商をしているある人について、「この辺で、1人の婆ちゃんのおらったですね。魚とか、水俣の駅前の乾物屋さんから、いろいろ仕入れてですね、帰りは米ば持って来よんなはった。大口さん行きよんなはったです」とのこと。

1955年頃、行商が持ってくるものは、「野菜は持って来なはらんです。みんな作つとったから。持ってくるのは、天ぷら、竹輪、いりこ類、アジの干物とか。めごいなが売りに

来らすときは、いっぱい卵型の桶ば持とってですね、それに塩と糠を混ぜて漬け込んどいて、そして焼いて食べさせよったです。糠漬けですたいね。イワイを、なま、無塩ばです。きれいかイワシどま、なかったですよ。小さな腹の切れたイワシばかり」だったとのこと。魚以外には、「干物は持って来よらしたな、佃煮も、イリコなんかも持って来よらした」と話す。また、大口の方からも大体3~4人の行商がいたとのこと。

こうしてみると、水俣発の「めごいな」と称された山野線を利用しての行商の行動圏は、県域を越えて鹿児島県の大口方面などにも広がっていたが、前述した「担ぎ屋」と違って、多くは「日々の暮らしの中での商い」という性格のものだったことがわかる。また、山野線の行商は、決して水俣発の行商人ばかりでなく、途中の「深渡瀬」や、後述する「久木野」などにも存在した。

行商にはこれまで述べてきた他にも、水俣から担いできたものを、個別に訪問するのではなく、全部こっちからもってきたのを買って、大口の商店街や駅の近くでリヤカーを引っ張って回るといふ形の行商もあった。水俣の人も、向こうに自転車とかリヤカーを置いていた人もいたと言う。詳しく見てみると、行商の形態も多様なものがあったことがわかる。

（３）久木野の行商行動

水俣市の久木野は、旧葦北郡久木野村の中心地である。周りを標高400~500m前後の緩やかな斜面の山に囲まれた久木野駅は、水俣駅から14.3kmの所にある。これより上流にかけては川沿いに集落が点在し、さらに上流の旧大川村には、開けた小さな支流の奥にも集落が分布している。この地域の行商行動は、1つは、「めごいな」と称された行商人たちが、久木野駅から周辺の集落に出かけて商いをするというものである。もう1つは、久木野など、地元の人たちによる近隣・周辺地域における行商である。

先ず、前者について住民は、「籠をかりうて売りに来よんなはったっですよ。終戦当時から30年過ぎまでですかね」と言い、「（水俣）駅のそばに松下鮮魚店ちあったって。みんな、そこから仕入れて来よらしたげな。塩干物が多かろうち思うとったら、生魚っち」と話し、他に、「梅戸ちあってですが、梅戸辺りから売りに来よんなはったそうです。私たちは普段あまり食べなかったけど」とも言う。ここでは生魚も手に入ったようである。さらに、「ばあちゃんか、爺ちゃんか。津奈木と湯浦の間の平国、あそこから小ちゃい籠に、担いでですね、久木野の山野線に乗って来よんなはったそうですよ」とも話す。津奈木町平国の漁村から、水俣を経由しての行商である。水俣から山野線を使つての行商は、「毎日に来なはらんごったですね」ということだったが、地元の行商は毎日売り歩いたとのこと。

「めごいね」さんたちは、「やっぱ、よそから籠をかりうて汽車で降りてからすぐ近かけん、来よんなはったでしょうね。籠、それに1斗缶ば入れてでしょうもん。その上にまた塩干物ばいっぱい載せてち。ばってん、行くときよか、帰りがきつかったっち。米と交換。米はまた、仕入れに行くときに持って行って売りよらしたげなですたい」と。商いの様子を話してくれた。

後者については、「久木野の人たちも、何人かは籠をからって行って、いっぱい山積み積んで、自分の客があるわけですよ。売ってされく」と話す。この辺りには、「5人おんなはった。このうち男性は1人で、この人は寺床に行きよった。歩いて」と言う。話しによると、「うちの上に、「新町のおばさん」ちおんなはった、その人は仕入れてきて、そこの越

小場の日当野（ひとの）神社があるところの村を一回り。そこ川端に一人、Mさんち。その人は、この辺からずっと学校の下ば売ってさらきった。それぞれ区域、区域があったそうですよ」とのこと。日当野神社は、久木野川を渡り1kmほど南に行った日当野の集落にある。行商にはさほど遠くない道のりである。さらに、久木野の約1kmほど東の有木からも、「一人来よんなはった。その人はまだ若かったけん、60キロから70キロぐらいの荷をкаろうて、寺床まで行きよんなはったそうだ」という。有木から寺床までは、ほぼ5kmの道のりがある。寺床への道は、旧大川村の「日の口」まで、旧山野線沿いの谷筋はよく開かれ、棚田の景観が広がっている。寺床は「日の口」から小さな支流で開けた谷道を北に登り、柳原の集落を越して1kmほど行った所である。行商にとっては、そんなに険しい山道ではない。

久木野の東、2kmに位置する古里の集落。住民によると、ここには4人の行商がいて、うち一人は男性であった。お蔭で「魚は毎日食べよりました」と言う。このうち、「Sさんは、昭和50年ぐらいまでしよらしちゃったかな。汽車がなくなってから、バスで行きよりました」とのこと。持ってきた魚は、「やっぱ、無塩ば持っていきよらしたですたい。コノシロとか、タレソとか、イワシとか。寺床に持って行って、腹切れてしもうた魚は、もう全部あそこに下して行きよらしたが」と話す。寺床の先には集落はなく。残った魚もここで下し、引き上げていったとのこと。

ところで、行商は無塩の魚と塩干物を持ってきたようであるが、地元行商の商いは、「この辺には売らず、その上の一山超えて、そこにかろうて〔背負って〕行きよんなはったんだけん」言われている。売る魚は、水俣の松下鮮魚店から仕入れてきたもので、専らイワシだったが、時々サバもあった。魚を水俣に仕入れに行くのは久木野からだけでなく、「大口からたいがい来よんなはったって言うのを聞いとつとですよ」とも話すように、県境を越えた鹿児島の大口からもあった。しかし逆に、大口の人が久木野辺りに行商にくるということについては、「いえいえ、なか」とのこと。

行商の売り歩く集落は、駅からほぼ半径5km内に収まっている。「1集落。狭かけん、2人行っちゃ売れんですがいな」と言われるように、めごいなさんたちにとっても、限られた集落の中での、ささやかな商いだったことがわかる。

（4）魚の移動販売

こうした「めごいな」さんの商いも、この後、車による移動販売が出回るようになり、衰微していった。元水俣保健所職員での話では、水俣管内で20軒近くあったと言う。「どうしても、山の中は店がないから、魚屋ちゅうのは。昭和40年代後半ですね。50年前後というところかもしれないですね。その時は鹿児島からも移動販売が来よったですよ」とのこと。

移動販売が広がっていった時期、軽トラックによる鮮魚だけの移動販売は1、2名程度で、あとは普通トラックで食料品全般を積みながら魚も売するという形態が多かった。これは、「軽トラで鮮魚なんかは動力（冷蔵庫）付けなくちゃいかなかった。山の手に行って氷が解けたら、それで終わりですよ。金が掛かるもんで、魚を少々売ってやりよったらですね、もう全然採算が取れないということで、食料品全般を入れながら魚も売ると。だから、ほとんど普通トラックですよ」と、この間の事情を話してくれた。芦北から田浦までの管内では移動販売車は20～30台ぐらいだったという。水俣よりも芦北や田浦からの移動販売

が多かったようである。

水俣市で魚専門の移動販売をする N さんは、「水俣ではもう一人、久木野で M さんという人が、やっぱり移動販売をやっています。もう一人は芦北町に S さんっていう人が、もうこの 3 人だけです。水俣・芦北地区では。魚専門は私だけで、あとの 2 人は、肉とか野菜と乳製品です。私の場合は、魚介類だけの営業許可をもらってやっています。私は軽トラでやっていますが、あとの 2 人は 2 トン車のトラックで、ちゃんと冷房ができるのと、冷凍設備もあります」と、今の移動販売の状況を話してくれた。さらに続けて、1986 年か営業の権利を譲り受けて始めたが、「その頃、魚屋って、もう斜陽と言いますか、いわゆる第 3 水俣病の辺りがピークで、そこから魚から肉に替わった。第 3 水俣病の頃、水俣の鮮魚商っていうのは 80 人。今は 23 人になります。右下がりです」とのこと。

M さんが移動販売を始めた頃、移動販売で営業をする人は多かった。「もう、大先輩がいっぱいいましたですね。良くいじめられました。この世界は縄張りがあるんですよ。特に移動販売の場合は。何も知らんもんだから、どこでも行っていいんだろーと思ったら、こっぴどくやられて。当時、12、13 人はいたと思います。みんな軽トラですね。津奈木の赤崎、ここの人は久木野に縄張りがあって、移動販売をね。もう 80 歳くらいですね」とのこと。さらに、この縄張りについては、「集落単位です。多分ルートがあって、とびとびはないと思います」。私の仕事が成り立っているのは、お得意さんがいるわけですよ。6 割か 7 割ぐらいそれで売り上げは見込めるんです。これが見込めないと、商売は成り立たないんです。それが多分、縄張りとしてある。私の場合は、週に 2 回、月、木と、火、金と、水、土、この 3 コースあります。で、月、木は地元、だいたい袋校区。あと、水、土が山手、水俣の野川とか長崎とか、それから葛渡、ここは最近行くようになりました。前、縄張りを持っていた人がいたんだけど、みんな辞めちゃったから、どこへ行ってもいいわけですね。いいところ取りを少しずつしています。そうしないと食っていけないんで。結構喜ばれてます。あと、火、金が人吉の方に行って。ここは海がない所だから、とにかく行ったらなんか売れる。これも開拓なんで。最初は泣いて帰ったですよ、売れなくて。消費者の関係で知っている人がいて、例えば、相良村の O 先生、そこをたよって紹介してもらったりして、少しずつ広がって。

そのうち、劇的なことが起こたんです。店舗販売の魚屋さんが全部潰れちゃった。スーパーに押しつぶされてしまったんですね。ほいで、俺みたいに小回りが利いて、スーパーにない魚なんです、地魚っていうのは。それで、魚好きの人に次第に。今では、人吉が一番で、そこを外すと飯はくえないというぐらいになってます。人吉では魚好きな人っていうのは、八代から嫁に来た人が多いんです。私の関係では、芦北から嫁に来たとかね。やっぱり鮮度がよければ美味しいし、スーパーに売ってない魚がほとんどですから、だから重宝がられています」と、大変興味深い話を聞くことができた。

3) 魚の摂食状況

水俣地域における魚の摂食状況は、水俣の市中（市街地）と山間地域とでは、大きな違いがあった。表 2 には、多くは水俣市街地の状況を示してあるが、先ずは山間地域での聞き取りから、魚の摂食状況をみていく。

山間地で唯一、渡瀬の事例を見てみると、渡瀬では、魚はどこの家でも手軽に買えるものではなかった。「この辺で、魚を買えるというのは、300 軒くらいの中で、うちを含めて

4軒か5軒。あとは、もう生活がきつかった。毎日のように行商人から魚を買って食べるということは、私からすると考えられない」とのこと。生活に余裕のある家でも、週に2～3回も食べることはなかった。行商から買っていた魚は、「やっぱタイとかイワシ、大きいイワシを生で。阿久根から生で来とったですね。35～36年頃ですね。あの頃は、阿久根が一番魚獲りが盛んじゃなかったんですか」と言う。生活にゆとりのない多くの家では、魚の他、「肉も買いきらずに、トリをつぶして食いよった」といった暮らしであった。

表2 水俣市域における行商行動と魚の摂食状況（1955～1960年代）

居住地	立地	職業・生業	性別	調査時年齢	よく食べた魚類	入手方法	摂食状況		備考
							摂食量	摂食頻度	
栄町	市街地	鮮魚商	女性	90代	イワシ、アジ、サバ、チハ、タレソ	市場で仕入れ	家族1人にイワシ1匹	魚を出し汁に、野菜を炊いて食べる	毎日買いにくる
駅前通	市街地	食料品・海産物小売店	男性	90代	イワシ、アジ、タイ	水俣で揚がるもの			牛深の海産物
丸島	市街地	食堂経営	女性	80代半ば	イワシ(牛深から)、まう		毎日、朝昼晩		地元のもの
丸島	市街地	魚仲買人	男性		カサオ、チハ		刺身は1匹 チハは2匹ぐらい	毎日食べる	
大黒町	市街地	商店の主婦	女性		チハ、チヌ、サバ、カサオ、干物も多かった	行商人			
渡瀬	山村	会社経営	男性	70代	タイ、イワシ(生)	行商人(阿久根)		週に2～3回もないくらい	精米、製麺
浜町	市街地	鮮魚商	男性		丸島に揚がったもの			毎日	

資料) 表1に同じ。

久木野での聞き取りでは、昔は年に4、5回ほど、水俣の「やすらぎ苑」の所が砂場で海だったので、よく貝掘りに行って、アサリ貝の大きいのをいっぱい採ってきて食べたていた。また、行商からは、「無塩のイワシのぬか漬け。魚なんかは業者が売りに来よんなはったつば買って、週に3回ぐらいは食べよった」と言い、食べた魚はイワシだけで、アジ、サバなどは食べた覚えがないとのこと。久木野では詳しいことは分からないが、その後Iさんという人が、店舗を出すようになってから、そこで何でも買うようになったが、魚はたいがいイワシかサバで、「サバは無塩ですたい。それば刺身にして、醤油漬けて食べよった」と言う。子供の頃について、「魚でさえあれば、もう何でん。腐れとったでちゃ、黙って食わせれば、生でも食べるですもん」とのこと。また、アジやタチウオについては、「アジは来よったじゃろばってんな、サバの方が良かったもね。アジは尻尾のほうから、こるば取らんけん。タチウオはあんまり買うたこつはなかで。来ても、こぎゃん小さなタチじゃけん、骨が多かでしょう」と、当時の様子を話してくれた。

古里の集落は、「魚以外、米と野菜は買わない。自分たちで醤油も味噌も作りよった。濁り酒も」とのこと。行商は、「水俣ん魚も、たいがいもうイワシかタレソやもん。ウルメば炊いて食べてた」と言う。サバやアジは、あんまり持ってこなかった。「魚は、毎日食べよりました。タレソな、腹の切れとったごとしととと、イワシの小さかと。タレソは売りに来よらしたで買うという。うちは子が7人じゃったからいっぱい買いよった。あの時は、1貫目、2貫目で売りよらしたけん。月払いで。タレソは砂糖醤油で炊いて食べよったです。」と話す。魚の他には、干物とかイリコ、ノリの佃煮などもも持ってきたと言う。そのほかによく食べたものは久木野辺りと同じように、「貝ね。ビナ拾いに行きよった。昭和25年ぐらい、みんな汽車で行きよった。水俣川の河口。肥し袋いっぱい採って、そして、湯搔いたり、生で干したりして、そげん食べよった」と話す。この貝掘りは季節には週に1回か、月に2回ぐらい、山野線が無くなるまで行った。

さらに、昔を振り返り、「うちどんが若っかときな、もう腹の切れとるな、タレソかイワ

シか、もうよか魚はなかったもんね。もうボラちとがあるけんな。大きな魚、買いきらんね。タチウオは買いよったです。無^{ぶえん}塩で買うことはなかった。あんまりなかったもんな。細かつばね。干物、塩にしたり、みりん干しにしたりしてあつとね」と。山間地では、満足な魚を食することができなかった暮らしをぶりを何度も聞く。

一方、水俣市の街中では、「昭和 30 年頃は、めごいなが（魚）を売りに来よらしたですけんね」と言うように、山間地とは違って鮮魚を容易に買うことも、食することもできた。

丸島で食堂を営む人の話では、戦後食べていた魚は、「やっぱイワシですよ。もう、大衆向けはイワシが多かったですね。牛深からの巾着船が獲ってきた」とのこと。父親が手広く鮮魚や乾物を扱っていた関係で、「うちは、船が牛深から積んできて、水俣で下ろしたり、だから大口とか山野とか、あっちからも買いに来る。もう、水俣ではイワシは獲らんとです。地元の網元さんたちは、小さかタレソとかちりめんとか、そんなのをすぐ沿岸で獲るだけで、沖にでん」だったとのこと。水俣では、牛深で巾着船が獲ってきたイワシが買い取り業者によって持ち込まれ流通していた。「水俣で流通しているイワシは水俣病に関係ない。だけど、小漁師の人たちが自分で獲ったのは、いろいろ食べたのはしらんですけど、私たちは、そげんとはあまり食べとらん。イワシは家族が多かったもんで、1箱で4貫目入ってました。あれを生や煮たりして食べていた」と話す。さらに、「私たちは、もう魚がご飯で、ご飯がおかずみたいにして育ててますからですね。水俣病も、本当に気の毒だっと思うけど、私たちはこれだけ魚も朝昼晩食べておった。だけど、そげん、水俣病に、かかるような魚じゃなかった」と言う。

漁師さんと関係ない人たちの魚の摂食については、「タイとか何とかちゅう高級品は、わりかしね、普通の人はまだ買いきらなかった。その辺のタチウオぐらいは食べたかもしれん」のこと。「佐敷とか、田浦辺りから来ました。八代方面はあんまり。八代の人たちはタチウオを持ってきよりました。田浦の人はタチウオを、津奈木の人たちは、やっぱ地元で獲るつとだから、やっぱアジとかタチとかって、イワシなんかは持ってこんじゃった」と言う。また、水俣にはどのような魚が揚がっていたのか尋ねると、「かし網ちゅうとですかね。やっぱタチウオとか、こごこごとあんなの持って来きよんなさったですよ。巾着船のイワシなんかじゃなくて、タレソなんかは混じっとったけど、たまには、タイとか何とかは入いとったけどですね。普通に店に、小魚じゃなくてから、タチウオとかコチとか、カレイとかよう見よりました」とのことから、市内の鮮魚店には、このような魚が売られていたものと思われる。

水俣の街中における日常の食事について、ある家庭では、「魚ば出し汁にして、そして野菜ば、その汁で炊いて食べるというようなかたちじゃったけんですね」と話してくれた。それに「みんな子供が多かったでしょう。7、8人おった。たいがい1貫目ぐらい買わったですよ」ということで、魚は野菜の出し汁として使われ、家族の多い家庭では、魚の購入量も多かった。「昔はね、タレソちあった。今、イリコの。クロダレちゅうてから、タレソも幾種類でんあつですよ。クロダレちゅうとは太かったつですよ。野菜の出し汁ですもん。例えば、イワシば一匹つけて、そして野菜ばその汁で炊いて、カボチャでん、並べて、それに一匹添えてやる。それ、味噌汁」と言った次第。なお、魚を買う際は、『御通』という通帳があるじゃないですか、あれを作ってもらったりして（付け払いで）、現金で買う人は何人もおらんかった」とのこと。

3. 天草地域

天草は大矢野島・上島・下島の3つの主要な島と、大小120余りの島嶼からなる地域である。このうち、聞き取り調査を行った地域は上島と御所浦・下島である。

島嶼は、一般に地形的には平地に恵まれず、海岸には大小の入江があり、その奥には漁港と、わずかな平坦地に家屋が密集し、漁業集落を形成している。天草における行商行動も、こうした島嶼性を反映し、行動範囲も地形的な制約から、漁港を中心とした集落内か、その周辺といった狭い範囲に限られていた。また、他の地域に出かけるにしても、その圏域はせいぜい3 kmから5 km内にとどまり、芦北地域のような、漁港から遠く離れた広範囲な行商圈の形成はみられない。しかし、これも1965年頃になると、鮮魚の販路も車の普及や道路の整備が進んだことで、遠隔地へ広がっていった。

天草諸島の周囲には豊かな漁場があり、零細ながらも多様な漁業が営まれてきた。さらに、下島の南端には県内最大の牛深漁港がある。漁業基地としての機能だけでなく、水産加工業も盛んである。上島・下島における行商の特徴は、牛深からイワシを運んでくる鮮魚運搬船に大きく依存しており、牛深との繋がりの中で成り立っていたことである。また、下島では、牛深からイワシを積んできた行商が船を波止に着け、めごいなが売り歩くという形の行商もあった。宮野河内で、「こっちは、牛深の魚がほとんどですね」と言われるように、行商の多くは、牛深に依存した形で行われてきた。このほか、地域によっては、樋島のように港で打瀬から魚を直接仕入れたり、自ら獲ってきた魚を売り歩くという行商の形態もあった。また、漁村とはいっても、多くは半農半漁村で、漁家ばかりでなく農業に重きをおく家もある。そのため魚の売り買いも、カライモや米・麦などとの物々交換も行われていた。

このような行商行動のあらましを示したのが図4である。次にこれをもとに、各地域における行商行動について述べていくことにする。

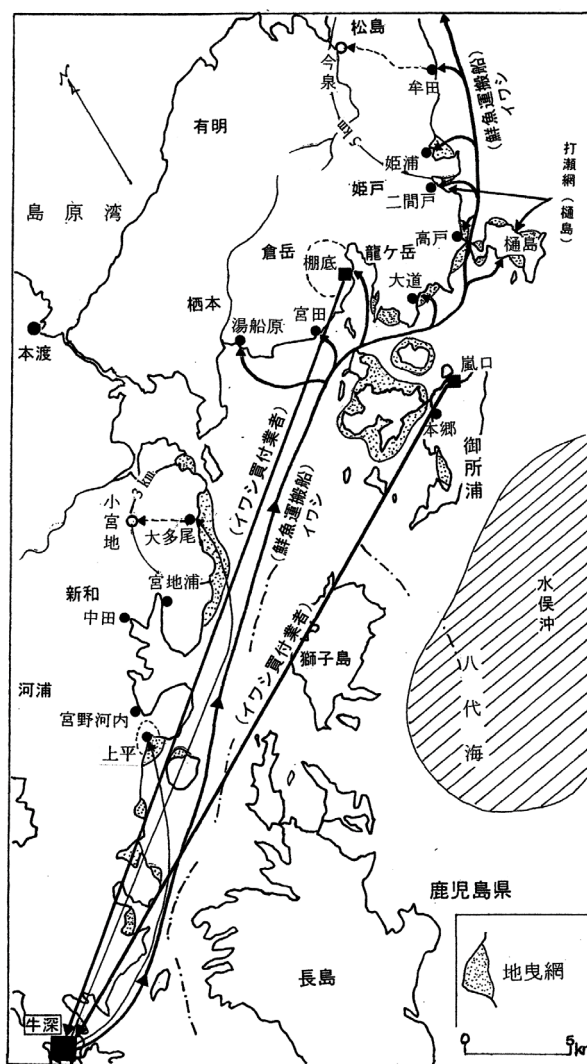


図4 天草における行商関連の鮮魚の流通と行商行動

資料) 井上 博 (1961) : 『熊本県の漁具図譜』 付図及び聞き取り調査より作成。

1) 天草上島の行商行動

八代海に面した上島の東海岸は、戸馳島・維和島から続く断層によって、ほぼ直線状の急崖をなし、松島町の阿村から姫浦にかけては、ほとんど平地を欠く状態である。一方、

南の龍ヶ岳町や倉岳町の海岸には入江が発達し、大小の漁港や集落が点在している。

姫戸町牟田は、漁港のすぐ背後に断層崖が迫り、傾斜の緩やかなわずかな平坦地に家屋が集まって漁業集落を形成している。東海岸は、松島の阿村から牟田までは急崖をなし、集落は一つもない。南は姫浦までの約 5 km の間に、永目の小漁村があるだけである。

この牟田には、「めごいな」は 15 人から 20 人ほど、姫浦には 20 人ほどいたようである。牛深でイワシを仕入れ、鮮魚運搬船でイワシを下ろす業者は、「池浦・高戸・樋島・姫戸・牟田・柳まで行きよった。私たちは太か船に箱で、300 の、400 のって巾着から分けて貰って、ずっと下ろして来よったですよ」と話す。各漁港には、「めごいながおらすで、買うて貰いよったで。私たちが千円であれば、そっちが二千元かいくらになっとじゃなかったですか」と、売買の様子を語る。イワシを仕入れためごいなのは、背後の高さ 200m ほどの断層によってできた急な坂道を登り、5 km ほど先にある今泉まで行商に出かけて行った。イワシ業者は、その商いの様子を、「今泉は山を越えたところたい。こっちは海がなかでな売れよっと。女の人がな。鮮魚箱 2 つばか、4 貫で、8 貫目ぐらいじゃな」と語る。また、別の運搬業者は、「イワシの箱は、うち夫婦で 160 回、60 積んできてな、それば、めごいな全部売って。1 箱の何十円で儲かりよったですよ」と、当時、イワシ運搬業が盛況だったことがうかがえる。牟田の漁村は、「どっちかというところ、今泉という所と、かえって姫浦地区よりも近かった。昔は車の通る道路なんかもなかったけんですね」と言うように、日常的な生活圏は山を越えた今泉であった。

姫戸町の姫浦や二間戸は入江に恵まれ、とくに姫浦は、こうした立地条件から漁港を中心に集落の形成がみられた。二間戸も入り江が奥深く、石灰岩の積出港として機能してきたところである。この地域の行商について、「姫戸の人たちも、そういう小母さんたちがおって、やっぱ町内をずっと売って歩きよったですね。40 年くらいまでは、まだ一人、しとらしたです」と言い、「漁師の人の直接売りにいかす人もおるし、漁師さんから仕入れて、行商ば専門にしとらすた人たちもおらした」と話す。また、車のなかった時代は、「5, 6 人くらいでめごば担いで、売ってさらきよったです。自分も最初は、それもやっただす。二間戸近辺ばっかです」と、当時の行商は、牛深のイワシだけでなく、このような行商人もみられ、入江ごとに発達した漁港の後背地を歩きまわって商いをしていた。

龍ヶ岳町（現、上天草市）は、昭和 29 年に旧 高戸^{たかと}・樋島^{ひのしま}・大道^{おおどう}の 3 村が合併して成立した旧町である。このうち樋島の行商について、漁協では、「打瀬で帰ってくると、『めごいな』って言うんですよ。そのお母さんたちが 6 組ぐらいおられて（1 組が 2 人）、1 人は『ちきり』で量って、魚を売りにきて、それをみんなで買って、食事のあれにする。そういう集落だったですね」と言う。島の北西部の入江に洲崎港がある。ここは漁業と海運業で賑わい、多くの家屋が港から背後の山裾まで密集した町並みを形成している。

高戸は町の中心地で、海沿いの道路に沿って西の脇裏まで、2 km ばかりの家並みが続く。大道の海岸は南に大きく開き、大道港にはフェリーも就航し、水産会社や鮮魚店が立地する。この西端の海岸の入江には、池の裏・葛崎・赤崎などの漁村が点在する。ここでは、「組合で卸したやつを、行商の方が持って来られる感じ。漁師の奥さんじゃないです」とのこと。漁協に揚がった魚を競り落とし、高戸は高戸、大道は大道と、合併前の旧村の領域内で売り歩く行商だった。

倉岳町の宮田では、「うち辺りは、昭和 40 年代頃は、姫戸の浅畑鮮魚の人が魚ば売って来よった。うちみたいな農家の人あたりは、地元の魚屋で買うか、姫戸の魚屋さんが軽ト

ラックで栖本やらずっと回ってくる。それば買うて食べよった」と言う。また、栖本や棚底では、「めごいないさんは、ここにはおらんと、今は自動車で売ってこらすもんで、全部つぶれてしもうた」とのこと。鮮魚の販売圏は、自動車の普及で従来の漁港を中心としためごいなによる狭域な行商から、一気に広がっていったことがわかる。

2) 天草下島の行商行動

新和町の^{おおたお}大多尾では、「1960年、61年頃、めごが担いで販売する人がいた」と話す。「魚は、旦那さんが獲ってきたのを販売するのと、牛深から船で仕入れてきて、それを港に荷揚げして、それをめごいなさんが分けてもらって商売をしとった」と言う。大多尾漁港の西側には、高原状の山地がほぼ南北に連なっている。1984年に大多尾トンネルが竣工するが、それまでは、ここから3~4km先の小宮地まで、標高200m足らずの緩やかな山道を越えて行商に出かけた。当時は、「めごいなさんは、昔はトンネルがなかったもんだから、旧県道を山越えして、小宮地に売りに行く」という商いだった。

河浦町宮野河内は、宮野河内湾の西にあたり、南と北を小さな半島に囲まれた船津湾に面し、漁港は船津にある。この地の行商は、「昔は『めごいにゃー』（目籠担い）ちゅうてな、女ん人の20人ぐらいはおらったと。この部落に。昔は、わしがこまんか時は、地曳網もあったですよ。ほっでもう、獲った魚は金にならんとですたい。夕方、お得意さんなんか持っとる農家の人と、ほっで、金はやらずに、夕方おかずに持っていったって、ほして、カライモでん、米でん、交換しよったですたい。身内のごとして付き合いよったですたい」と、往時の行商や暮らしの様子を語る。ここでは、巻き網で獲れた魚を、めごいなが目籠（めご）を担いで回っていたが、その種類も「いろいろじゃと、イワシでん、タレでん、キビナゴでん。獲れた魚はほとんど」だった。20人ほどのめごいながいたようであるが、多くは漁師の奥さんだったという。「わが獲った魚も、当時は金にならんとやもん氷も打たず。ほっで、ほとんど、そがんして交換して生活しとつと」と言った状況だった。また、巻き網が揚がらん時は、牛深から買うたりしていたとも言う。さらに、牛深から船でイワシを運び、「夫婦で上平の波止につけて、それからいのて（背負って）ですね、回りよったですよ」と言うように、牛深からのめごいなによるイワシの行商もあった。宮野河内では、「こっちは、牛深の魚がほとんどですね」と、行商行動も牛深との繋がりが強かった。

3) 魚の摂食状況

聞き取り調査から、天草地域の魚の摂食状況を示したのが表3である。調査対象者の多くは漁業従事者か、元漁師であったり、漁師をしながら鮮魚店を営むといった人たちである。漁家のほとんどは、自分で獲ってきた魚を毎日、朝昼晩と食するのが普通である。芦北地域の山間部のように、塩イワシなど塩干物を、せいぜい週に2回から3回程度食べるのとは大きな違いである。また、魚は鮮魚ばかりでなく、塩物や干物などにして、地域の漁業の状況や暮らしに応じた食べ方をしていた。その摂食量は、芦北町計石の漁民が、「漁師と山村の人が食う量というのは1対10ぐらい。それ以上の差があった」と話すように、大きな違いがあった。聞き取り調査から、その具体的な事例を以下で述べていくことにする。

表3 天草地域における行商行動と魚の摂食状況（1955～1960年代）

居住地	立地	職業・生業	性別	調査時年齢	よく食べた魚種	入手方法	摂食状況		備考
							摂食量	摂食頻度	
上天草市姫戸	漁村	漁師	男性	80代後半	アジ、タイ	自給		おかずは魚ばかり	
姫戸町二間戸	漁村	漁師	男性		網に入った魚は全部大きいイワシ	牛深からのイワシ		昼から刺し身で一杯飲んで、一日3食	
姫戸町姫浦	漁村	元船方	男性	70代後半	イワシ	行商人		毎日、飽きるほど	
姫戸町姫浦	漁村	元鮮魚店	男性	70代後半	アジ、ハセ、イワシ			水俣病の最中でも食べていた	
姫戸町姫浦	漁村	精肉・鮮魚店	男性	70代半ば	天然ダイイ	地元			
姫戸町牟田	漁村	漁師	男性	70代後半	コノシロ、メバル、イカ、ガラカブ、アジ、イワシ	自給(地先)			
姫戸町牟田	漁村	漁師	男性		イワシ			魚ばかり食べよった	
姫戸町牟田	漁村	漁師	女性		イワシ	運搬船で仕入れ(牛深)		毎日のように	
姫戸町牟田	漁村	漁師	女性		イワシ				
姫戸町牟田	漁村	漁師	女性		エビ 漁の雑魚、イワシ	乾燥業の手伝いでもらう		どこでん食べらした	打瀬網のエビの乾燥
姫戸町牟田	漁村	漁師	男性		ササギ、スズキ、イワシ	浮いていたものを獲ったことがあった			
龍ヶ岳町樋島	漁村	漁師	男性	60代半ば	稚魚、カレイ、スズキ、タイ、ミズイロ、イロ	自給		朝昼晩魚ばかり	
龍ヶ岳町樋島	漁村	漁師	男性	70代半ば	同上	自給		同上	
龍ヶ岳町樋島	漁村	漁師	男性	70代半ば	同上	自給		同上	
龍ヶ岳町樋島	漁村	漁師	男性	50代	同上	自給		同上	
龍ヶ岳町樋島	漁村	養殖業 役場勤務	男性	60代	アブライワシ(煮干し)、ササギ、スズキ、イカ	お裾分け	煮しめ汁物のだし	1日3回食べることもある	隣近所や漁師から
倉岳町棚底	漁村	漁師	男性		ハセ、ササギ、グチ、ヒラメ	自給		食事は魚が主	ハセ漁、イワシ
倉岳町宮田	漁村	漁師	男性	80代後半	ハセ、アジ、カハバチ、アラ				ハセ延縄漁
倉岳町宮田	漁村	元鮮魚店・漁師	男性	70代後半	イワシなど青物	行商人(牛深)			延縄
倉岳町宮田	漁村	上記の妻	女性		タイ、アコギ、ハセ	行商人(牛深)		立派な魚は、何かの集まりの時	
倉岳町宮田	漁村	鮮魚商	女性	80代半ば	ガラカブ、カレイ	店の余り物		昼、夜	伊唐島より買い付け
御所浦	漁村	役場	男性	60代半ば	ササギイワシ、ササギ、グチ、エソ、イワシの刺身	お裾分け	皿に山盛り	毎日飽きるほど	
新和町大多尾	漁村	鮮魚商	男性	70代後半	タイ、イカ、ガラカブ、イサキ、タイ、ミズイロ、ボウ、ハチ	自給			
河浦町宮野河内	漁村	巾着漁網元	男性	70代後半	ササギ、カマス、ササギイワシ(煮干、煮付、刺身)				水俣川沖でササギイワシ漁
河浦町宮野河内	漁村	運搬船・巾着網	男性	80代半ば	カレイ、タコ、バリ、ヒラメ、アジ、ひじき、わかめ	自給		毎日(牛深産の魚)	他に遊漁船、養殖業

資料) 前表に同じ。

姫戸町牟田は小さな河川の発達もなく、平坦地が少なく、耕地もわずかしかない。昔から半農半漁で、やっと生活が成り立つ「夫婦船」の集落だった。ある漁師夫婦は、牛深のイワシを一番食べたと言い、「イワシは、運搬船で毎日のように持ってきてくれた。牛深まで仕入れに行き持ってきておりました。海岸にみんな買いにいった食べました。美味しかった」と話す。昔は、「もう10円はせんだった。冷蔵庫も氷もない時代、もう釜揚げて、釜揚げに塩っぱこ塩まごくて、干して保存食にして、それとサツマイモば食べて生き延びました」という状態だった。また、70代後半の漁師は、「私は、朝昼晩、やっぱ魚を食べるとです。特に魚が好きでなもんで。コノシロとか、メバルとか、イカとか、ガラカブとか。ガラカブも小さかっても、唐揚げして食えば美味しかですよ。ぶった切って、味噌汁ももう。魚入ったらんば食べんです。私はもう40年くらい海水ば家さん揚げて、(魚を)泳がせとですよ。カニでも、ガラカブでも、何でも味噌汁にぶった切って入れくると」と話す。牟田では、自分ところで食べる魚は買うということではなかった。ガラカブやコノシロ、イカなど、地元で獲れた魚は、地元で消費するのが常であった。アジなんかも、自分の家で食べていた。

姫戸町姫浦の、親が終戦から1965年頃まで、ずっとエビの流し網をしていたという人は、漁ではいろいろ獲れたが、打瀬は赤山エビだったと言い、「子供の頃は天然ダイの4・5キロの獲れたのが一番美味しか。もう嬉しかったですね。それが獲れたら家で食ぶってもう、約束事になっとったけんですね」と往時を語る。また元船方の男性は、子供の頃は「ほとんどカライモ。主食はカライモ。魚はあればもう毎日。飽くごつ食べた」とのこと。

同じ姫戸町の二間戸でも、「小さいときから、カライモとイワシ、牛深からの大きなイワシ」だった、と言うほど牛深のイワシが多食されていた。また、1955年から65年頃まで

は魚を獲てくると、近所から「お裾分けはありよった」と話す。

樋島を 1961 年に出たという元漁師は、「打瀬自体は 10 隻ぐらいしかいなかった。この頃には、機帆船に替わっていた。打瀬船を持っておられた人たちは、今言う貨物船に替わってしもうた。漁師は減って、石灰を運ぶ機帆船に替わっていった。100t くらいですかね。100t もないくらい。最初は打瀬の船を改造して使いよった。昭和 34、35 年頃から機帆船が増えた。機帆船になってから、生活が豊かになりました」と、樋島の変化を語る。打瀬の時代は、「もう魚と麦飯ばかりやった。いや、イモばかりですよ。麦飯、カライモ。今みたいにお菓子も食べたことなかつちゅう。ただ食わんと、間食はなかけん。間食つちゅうたって、カライモばポケットにいれて。カライモば食うて、腹の足しになればよかった」。この島は貧困で、「もう、魚だけ。この島の貧困、食べるものも肉なんかもない」と話し、「魚はいろんな貯蔵法があって、小魚は七輪で焼いて乾燥させ、それを天日に干して、それを袋に入れて、冬になって漁に出れない時は、それを出して。残ったのは、煮詰めて炊いていた。もうほんと魚、魚、魚に野菜」と往時の生活を語る。また、牛深からの鮮魚運搬船は、「ありましたよ。買いよった。イワシは旬じゃけ、美味かったもん、あれば焼いて食べた」と語る。

龍ヶ岳町では、漁家以外でも魚を摂食する機会が多かった。住人は、「隣近所からもらったり、漁師の方からもらったり、イワシ網に行って、帰りに網子の夕ご飯のおかずってってもらって」と、お裾分けが多かった。

倉岳町宮田では、「昔は、青魚やった。小さいのは食べるけど、立派な魚は、みな生け簀に活かしとって売る」という生活であった。

御所浦では、昭和 30 年代、40 年代頃の食事について詳しく話が聞けた。少し長くなるが、その時の内容を記す。当時の食事は、「麦飯で、麦が 7 くらいで、米が 3 です。おかずは飯食う前にカライモば食わせよらいたもん。腹太うなるぐらいたい。飯ばよう食わんごつでしょう。魚はイワシ、タチウオ、グチ。タイなんて珍しかな。エソ。イワシはカタクチイワシです」とのこと。また子供の頃は、「飯は、朝起きたときはカライモがでけとったけ、親父は夜は八田網¹¹というのに行きよったて。昼間はそんタコ壺しよったて。朝からカライモ食うて、イワシ貰いが来よたて。網元から（漁で水揚げがあるとカタクチ）イワシをおかずに貰った。これくらいの洗面器かボールに、例えば 1 杯くらい。『父ちゃんの分のしゃあ』」て言うて、親方からくれらるわけですたい。今日の（漁の配）分です。漁に行ったときは、毎日そっぱ（それを）、貰いに行きよとですな。その日によって、多かときも、少なかときもあらすつとな。そっぱもろうて、朝から自分で刺身をして、皿に山盛りに食うてから学校に行きよりました」と話す。子供の多い家族では、「母ちゃんが一人でそがんとはでけんやけん。まずカライモを食うて、ある程度腹も太なってから、それば貰いが行くじゃなかですか。戻ってきてから、自分で刺身をして、ほっから飯」という毎日だった。弁当は、「焼きもんかなんか入ってました。干し物ですたい。エソとか、タチウオとか、グチ。あんまりよか魚じゃなかつたたい。よか魚は売らんばんけん」と言い、夕食は、「残りがあれば、煮付けだったな。タチウオや、イワシの煮付けとか、あとイワシは、丸干しがあつたでしょう。高菜に、大根はもちろん、どっちかが入とです」と

¹¹ 敷き網の一で、浅い袋状の網を 2 艘の船で海底近くに敷き広げ、魚が網の上に来たときに引き上げる。イワシ漁などに使われた。

いう。魚の食べる量については、夜の煮付けで、「腹太うなるごと、そがんとば食いよった」とのこと。

下島の新和町大多尾で、1962 年～67 年まで漁師だった人は、御所浦の方に漁に行っては、「いっぱい網にいろんな小魚が入りますもんね。それを各自、おかずとして分けて、持ち帰った」とのこと。漁で獲た魚を食べるのが常だった。「私のちっちゃいときは、魚をあてに塩に薄味付けて干して、それを食べよった」と語る。さらに、「昔は米がなかったでしょう。で、イモと日干しと。で、獲った自分の魚がおかずという生活」だったと言い、自前の魚も塩加工や干物にしたりしながら多食していた。

河浦町宮野河内では巾着漁が盛んだった。網には売りになるタクチイワシのほかにも雑魚も混獲するが、雑魚は米などと交換していた。巾着網の元網元は、魚を食べるにしても、食事ごとに見合った調理をしていた様子を話す。「カタクチダレは夜に持ってくつたで、おかずになるしこ、そけ、いっぴやあ（一杯）ずつ持ってこんば済まんとやもん。あれは、煮干しに炊いて干したり、刺身ですね。骨だけ取ったり、煮付けにしたり、カタクチダレはうまか」と語る。なお、宮野河内では前述したように、めごいなと農家の間のやり取りは物々交換が一般的で、「魚を買って食べる者な、おらんとやもん。物々交換ばかりやつと。カライモとでん、米とでん、何でん（交換した）」と、話してくれた。

4. 鹿児島県内

これまでの聞き取り調査の中で、鹿児島県内の調査が最も広範囲にわたる調査であった。調査地は、西は天草諸島の南に位置する長島町（長島本島・諸浦島・伊唐島・獅子島）、八代海に面した出水市、東シナ海を前にした阿久根市、さらに伊佐市（大口盆地とその周辺地域）である。大口盆地には、熊本県の水俣と鹿児島県の栗野間を結ぶ旧山野線（1988 年廃止）と、川内と薩摩大口間をつなぐ旧宮之城線（1987 年廃止）が通じていた。

それぞれの地域の性格は、島嶼性・臨海性（八代海・東シナ海）・内陸性と異なることから、鹿児島県内をこの 4 地域に分けて述べていくことで、それぞれの地域の特徴が把握できると考えた。

1) 長島町（長島本島・諸浦島・伊唐島・獅子島）

長島町の本島は、北部を中心に狭小な入江が発達し、この島の北部から長島海峡に面した西側は天草下島と相対し、熊本県最大の漁業基地の牛深にも近い。また、海岸には狭小で奥深い入江が発達し、三船浦・浦底浦・浜鹿浦・蔵之元港など、漁業や港湾の立地によってきめて恵まれた条件を有している。また、島一帯は 60m 前後から 300m ほどの台地地形が広がり、緩やかな斜面が海に向かって広がっている。そこには、鷹巣や平尾などの小中心地が形成され、周囲には水田や畑地が点在して農業が営まれている。

今回調査を行ったのは、島の北部の長島海峡に面した蔵之元である。ここでの聞き取りでは、「魚売りはな、牛深から来とつと。めごっちいって、あれが来ました。イワシかな」とのこと。ここでも、牛深からの「めごいな」によるイワシが売られていて、天草下島と同じ行商行動がみられた。「私は平（地区）のほうだけど、お一人でしたもんね」と話し、1 つの集落に 1 人の行商が来ていたようである。また、暮らしぶりについて、「親父は小さな船を持っとったんで、牛深にサツマイモを持って行って売って、魚や煮干しを買うてきたり、物々交換みたいな感じでやっておった」と話す。牛深は「米とか麦とか、向こうは

農産物がなかったから、逆にまた向こうに行って売ったり、交換したりして生活しとったんです」とのこと。

島の北部、「平尾」に住んでいたという住人は、「黒之瀬戸橋が架かる前は、買い物といったら牛深なんです。魚を売りに来るのも牛深から。『めごいな』ちゅうて言いましたね。後ろ前に天秤棒担いで」と話してくれた。長島の北部地域は、牛深の行商圈と同時に、日常的にも行き来があったことがわかる。なお、魚を買う時は、「お金で買う時もあるし、お米と交換ですね。米、麦とか。向こうは牛深の裏の方しか畑がないですからね」という状況から、魚の売り買いは現金や米・麦との物々交換だった。

行商人との絆も強かったようで、行商人は「もうだいたい決まっています。うちは畑が丘のほうにあってそこに行っておりましたから、いちいち昼に帰ってこないですからね。どこに何があるから、そこに吊るしとってくださいちゅうとこもあった」とのこと。

なお、買う魚は、「イワシってほとんどなかったと思う。タレクチ（小イワシ）はありましたけど、今みたいな立派なイワシは。やっぱり値がしますもんね」と語り、イワシは1人、1匹という生活は当時は難しかったようである。

この地域には、八代海に面した東町からは、魚を売りに来ることはなかったようで、「東町から来るというのは、あまり聞かんね」と話す。この他、平尾には「茅屋（ぼや）の人たちが、ガラカブを釣ったのを売りに来よった」と言う。

2) 出水市

調査は、米ノ津川^{こめのつがわ}の河口、左岸側に立地する名護^{なぐ}漁港（住吉町）と、ここから約12 kmほど山間地に入った、米ノ津川流域の^{かみおおかわうち}上大川内の集落である。

名護には、20人前後の行商がいたようである。ほとんどが女の人で、「漁師の奥さんたちは、あんまり行商はしなかったです。忙しいから。後家さんとか、いろいろですね」と話し、行商は、「自転車とかリヤカーで^{いずみ}出水 界限へ、遠い所は^{みやのじょう}宮之城 辺りまで行く人もあった」とのこと。名護では仲買人が市場で入札し、捌いていたようであるが、そこには行商人も鮮魚商組合に権利金を収めて、競りに参加する権利を持っていた。権利金は、「甲と乙とがありまして、甲は入札の限度も高く買われたから、何百万か。乙というのは、ほとんど女の行商の方が多かったから、権利金も少なかった」と話す。

1955年頃には、町に魚屋さんは多少あったが、「魚屋さん自身、組合に入っていましたからね。自分が入札で落としてきて、自分の店で売って」いた状態だった。行商の行動については、「仲買人の話では、宮之城辺り行ったという人もおりますよ」とのことだったが、宮之城線を利用しての行商かとの問いには、「何で行きよったんですかね。その頃はあんまり車はなかったわけでしょう」と言い、詳しいことは分からなかった。

山間地の上大川内の集落には、名護からの行商のおばさん（Dさん）が、毎日来たようである。「おばさんが、カンカン2つ下げて。バスだから。こんな50センチぐらいあったろか、高さ1メートルくらいのとな。昔、家とその間に小屋があったから、そこにリヤカーを置いて、小さなりヤカーな。それを引いて、おばさんが毎日魚を売りに来よった」と話してくれた。この家では、昔は米を1町5反、今は1町歩作っていて、当時は小米¹²が

¹² くだけごめ。

の流域は水田の広がる農村地帯である。

当時は宮之城線も、川内からの行商人によく使われていたようで、「宮之城から魚が来るので、水俣病の危険性など感じたことはなかった」と話す。また行商について、「自転車を持っているものも少なかった。とても自転車は貴重品で、行商に自転車を使うなどの、そんな裕福な行商はあり得なかった。どこまでも歩いていっただけだった」と言う。行商人との売り買いは、米との物々交換が多く行われていた。

山野線の行商について、別の住民は、「私の知っているのは3人。たまには4人のこともあったですけど。山野線で、西山野で降りて、あそこから籠にいっぱい入れて、ずっとかろて〔背負って〕、一軒、一軒回って来よった。1人は毎日来よったです。2人はたまに来よったです。1人は朝鮮の人だった」と言う。さらに、商いの様子について、「(行商人が)持ってきてくれやっとなをかうほうが一番手っ取り早かったですね。町にはお店もあったかも知らんけど、歩いてでしょ、生魚なんか買ってね、暑い所をあっちこっちするわけにいかないし、持って来てくやれば。昔のことなら現金がないから、お米を作りよったから、お米と物々交換が多かったですよね。お米がないときは粃で、粃で出すときは山盛りしてやりよった。毎日来よった。魚(無塩)は毎日買いませんでしたが、カマボコとか、果物、お菓子類とかも」と話す。行商を介して魚の摂食機会が多かったが、他にも果物や菓子類なども行商を頼りにしていたことがわかる。

山野駅では、行商は3人ほどいたようである。その様子について、「ガンガン¹³なんかをかろてきやっとなだから、知れたもんですよね。女が背負うてくるぐらいの量だから、お魚だけじゃないから。そっで、こっちに来る人と、上に行く人と、井立田に行く人、町付近を回る人、何人もおいやっとなです。1人じゃないです。駅付近の人は、汽車が来たら、もう来るのを待っとなやっとなです。たくさんの方は、駅の下にリヤカーを置いとって、井立田に行く人は、そのリヤカーに積んで、リヤカーで曳きよって行っとなです」とのこと。ここに挙がっている「井立田」の集落は、山野駅から北西に4km余りの所にあるが、水俣からだとも1つ手前の西山野駅で降りれば2kmほど西に当たる。この駅で降りる行商は3人ほどいたと言われている。当時、汽車で来る行商は1人、2人ではなかったもので、「汽車の中は魚の臭いがしよっとなそうです。何人もおいやっとなから」と話す。

こうしてみると、大口盆地における山野線を利用した行商は、盆地という地形的に広がりのある地域での行商であり、行商圈はこれまでの地域と比較して広範囲に及んでいる。行商の実態は、ガンガンを女性が背負って来るぐらいの量と言われるように、前述した水俣地域の「めごいな」さんの行商と変わりなく、細やかな「日々の暮らしの中での商い」だったことがわかる。また、山野駅には、汽車の到着を待っていた人が多くいたことから、地元の人が駅で運ばれてきた品物仕入れて行商を行うと言った形の商いもあったようである。

さらに、当時の行商の様子を話してくれた人は、「魚は、私なんか小さい子供だったから、食べております。行商の方が、何時も山野線に乗って、担いでからったりして、これも毎日のように来られました。物々交換で、米とですね。農村にはお金がないから、米をやっとな、ほっでその魚と換えて食べたです」とのこと。この時の行商は、「もう、水俣ばっかり」

¹³ ブリキ製の魚を入れるための缶。小樽の「ガンガン部隊」が有名。鹿児島県は衛生上缶を用いるよう規制していた。

だったと言い、山野線が無くなるまで来ていたようである。また、大口での行商について、ある住民は魚を持って来る行商人はいつも同じ人で、「Dさんというおじさんだった。自転車だね。トロ箱じゃのうて、ガンガンみたいなのでしたよ。片一方を開けたりして。こっちは、ちょうつがいが付いて」と話す。この行商人は、大口の人で、魚は水俣から仕入れて週に2回から3回の割で来たようであるが、魚は行商が来れば買うと言った状況で、その量は「1回で4〜5匹ぐらいやったな。刺身で、刺身が好きやって。マイワシとか」とのこと。行商の持って来る魚は、イワシやサバであったが、「今は、サバはもう食べやらん。その頃のサバはどうもなかったがな」と言い、水俣病の影響が商いにもあらわれていた。なお、購入の方法は、かつては米と替える物々交換だったが、次第にお金で買うようになったようである。なお、宮之城線で来る行商人は、「みやんじょのおばさん」と称されていたとのこと。ちなみにサバやイワシは八代海では獲れない漁種で、阿久根や牛深に水揚げされていた。

なお、先に話した西山野駅で降りる行商のことについて聞くと、「3人は毎日というのは覚えているけど。あとは町辺りを行きよった人はちがったかもしれない。まだ、多かったかもしれない」とのこと。さらに、行商は薩摩大口駅だけでなく途中の駅や、その先まで足を延ばす行商もいた。「^{ふけ}布計の駅で降りる人もいるし、小木原の駅で降りる人もいる。大口の駅で降りる人も」と言う。さらに、普段の買い物や購入方法について尋ねると、サバは1匹買いで、それを家族で分けて食べる。「そうですよ、サバだから」と言い、他には、「うろこの大きな白い魚、名前を忘れたが、・・ボラ。タチウオはみたことなかったですね」と話し、魚と米を交換するときは、「1升枡で。サバ1匹はそれよりか安かったですね。ほかに天ぷらとかをもらう」とのこと。

また、「水俣の魚を食べると危ないという話を、最初に聞いたのは」と尋ねると、「最初から、ずっと聞いとったですよ。今度、その持ってきたえん人が、あそこで獲れた魚は持ってきてませんからって、それ信用して食べよったです」と話してくれた。さらに、「私なんか、営林署の仕事に行きよったから、営林署から刺身を食べに連れて行きやったことがあるんです。あん時の刺身、美味しかったなあ。今でもあの味は忘れません。その頃は、美味しかったです。新しいから。そっから魚持って来よったから、それ以後。水俣病って聞きよったです。持って来る人が、そこの月ノ浦で獲れた魚は持ってきてませんからって。魚は獲りませんって言いよったから、それを信用しとったんですね」と言う。

続けて、行商の行動についても詳しく話してくれた。行商が来るのは、「午前中ですよ。何時やったかな。汽車が5〜6本、あっちこっちしよったからね。汽車の時間覚えとったからね。時計いらなかったですよ。昼は2時ころの汽車で帰りよったですよ」という。汽車は、「午前中に2回ぐらい、午後から2回。西山野だと。朝は7時、水俣からですよ。7時38分、10時17分、12時24分。そのくらいでしたね。となると、10時17分くらいですかね」とのこと、これによると、水俣を山野線で朝7時に出た行商は、県境を越えて鹿児島県の西山野や山野、薩摩大口駅に10時30分前後には到着し、行商に出かけとことになる。「行商の人は、米をここから物々交換して持って帰って、今度は水俣で、その米を売りよったらいいですね」との問いに対し、「現金で物を売るよりも、米をもらって帰った方が、1.5倍くらいもうけが出たはずなんですよ。水俣駅には、荷台の大きな自転車とリヤカーを持ってきて、待ってって、その米を今度は買い受ける人がおって。で、旅館とか、食堂とか（に売る）。米の足らん時代やった」と言う。

これだけでは、前に述べた「担ぎ屋」なのか、「めごいな」による行商なのかは分かりづらい。もともと「担ぎ屋」と「行商」との区別はつきにくいものであるが、終戦から 1955 年の高度経済成長が始まるまでの食糧事情を考慮すれば、「担ぎ屋」と言われる人たちの活動の盛んだった時期は、戦後 10 年ほどであろう。その後、1955 年から 65 年頃には暮らしぶりも豊かになり、「担ぎ屋」の活動も次第に見られなくなっていったものと思われる。

大口辺りの農村に、行商が持って来る魚は鮮魚ではなく、アジやサバなどの干物が主であった。このことから、「担ぎ屋」が米との取引に持ち込んだ魚も、イワシなどを含め、同じような状況だった解される。また、「担ぎ屋」の行動が盛んな時期も、「めごいな」による行商を行う人たちもいて 両方の商いが同時、あるいは相前後して行われていたと思われる。その「めごいな」による行商も、1965 年から 70 年頃には移動販売車が来るようになり、農協ストアができたり、さらに行商人の高齢化がすすんだり、次第に姿を消していくようになる。

ところで、大口市役所や保健所で、水俣湾の魚を食べるのに注意しなさいという警告が出されていた頃、保健所に登録されている行商人は 20 人くらいだった。これらの人の中には水俣の人だけでなく、串木野とか、深渡瀬の人もいたようで、行商の出どころは水俣だけではなく、多方面にわたっていた。

このことについて、伊佐市役所の職員に尋ねると、「おっしゃる通りだと思います。これとは違う例ですが、私の父母が結婚した当時、父は宮崎県の小林の隣の西小林駅に勤務していました。そこでも行商の方がいましたが、それは鹿児島方面から、肥薩線と吉都線を乗り継いで来ていたみたいです。そして、山野にある祖父母の家に来て来られたのは、水俣の魚を獲った水俣の行商のおばさんでした。逆に、今度はこの辺りの山野に住んでおられる方が、例えば水俣まで買い付けに行き、そして、それを持ってこられる方もいらっしゃいました。水俣、芦北地域は港がたくさん点在していて、それぞれで水揚げされた魚を持たれて、皆さん販売地域を決めていらっしゃったみたいですから、そこで売り歩いていらっしゃったということもあったと思います」と言い、「顧客は、自分たちで開拓されて、それぞれの人たちが、その地域はどこというようなことを決めて、列車に乗って、駅ごとに下車されて分散して売り歩いておられたようです」と自らの考えを交えつつ、詳しく話してくれた。しかし、行商人が山野線でガンガンを担いで、どのくらい乗ってきていたのか、あるいは大口市内の人だけなのか、それとも水俣辺りから来る人も含めての数なのかとなると、保健所の方でも、十分な把握はしていないようだった。職員は、一番盛んな頃のこととなると、自分が産まれる前のことなので、父母や祖父母の話を聞くだけだったと言う。また、「私が物心ついたころは、当然現金でしたけれども、戦前とか戦後の頃なんかは、物々交換もあったと思います」と話してくれた。

また、山野線の記念誌に掲載されている行商関連の記事について尋ねると、「大口の方から水俣の方に、魚を行商で買い付けに行っていた方の記事が、確かあったと思います。記事は詳しくは分かりませんが、その人が、廃止の時のテレビ番組で言っていたのには担ぎ屋さんといって、車内は魚臭かった。それだけたくさん乗っていたというようなことを話していらっしゃいました」と言う。「伊佐市に鉄道が開通する前、肥薩線が、大隅横川駅なんかは明治 36 年にできましたが、そこから今度は歩いたり、馬車を使って、大口の方に衣類なんかを売りに来ていたりしということです。行商には衣類屋さんとかもいらっしゃって、魚だけに限ったことじゃないですもんね」と、自分の考えを話してくれた。

最後に、山野線が廃止になり、代わりにバスが走るようになってから、ある行商人は、「バスは、なかなか行商の荷物を持っては乗り切れない」と話していたと言う。バスは1台で、他の客がいる場合は、臭いが立ち込める。「バスでは行商はできん。山野線が廃止になった後に走り出すバスでは、行商はなかなかやりにくい。やめようか」と話していたとのこと。こうして、山野線を利用した行商行動も、次第に姿を消すことになる。

山野線が県境に向かい、トンネルを出て鹿児島県に入ったすぐのところに「薩摩 布計」駅がある。ここには1902年（明治35）から金の採鉱がはじまった布計鉱山があり、山深い山頂近くの金鉱脈の上に鉱山関係者の集落が形成され、小学校も置かれるほどの賑わいをみていた。ここに働く技術者達の家族は裕福な暮らしをしていたという。しかし、金山は1976年に閉山となり、鉱山関係の人たちもここを離れ、鉄道も廃線になり、集落はわずかの家を残すだけとなってしまった。

ここで、今も日常雑貨やわずかの食料品を扱う店の女性店主は、「祖父が布計でM商店を営んでおり、山野線の布計駅へ水俣から魚を取り寄せ、店で売るとともに、行商人がそれを売り歩いた。イワシ、サバ、塩物、乾物が半々」だったと話してくれた。こここでは鉱山関係の人たちを相手に商店を営むだけでなく、細やかな稼ぎをする行商人達の品物の仕入れ先にもなっていた。

4) 魚の摂食状況

聞き取り調査から、鹿児島県内の4地域における魚の摂食状況をまとめたのが表4である。概観すると、伊佐市大口に見るように、内陸部の農村や山間地の集落では、多くは行商人から干物や塩物の魚を入手しているのに対し、出水市や島嶼の漁師などは、自らの漁で得た魚を食している。芦北や天草地域の摂食状況で述べたのと同じである。阿久根市では元行商をしていた人からの聞き取りが多かったが、市場から仕入れた魚は売り物でもあり自家用でもあった。次に、地域ごとに詳しく検討していくことにする。

表4 鹿児島県における行商行動と魚の摂食状況（1955～1960年代）

居住地	立派	職業・生業	性別	調査時年齢	よく食べた魚種	入手方法	摂食状況		備考
							摂取量	摂食頻度	
伊佐市大口	農村	農業(妻)	女性	70代後半	鰯、イ、サバ、イロ	行商人(宮之城線)			
伊佐市大口	農村	農業(畜産)	男性	70代後半	イワシ、サバ、ササギ	行商人(水俣)	1匹の半分	ほとんど毎日	
伊佐市大口	農村	農業(夫)	男性	80代	イワシ(塩)、サバ(一塩)、鰯、イ、サバ、イロ	行商人(宮之城線)	1回に5匹ぐらい買う	週に2～3回、夕食に食べる	
大口丸目	農村	農業	女性		魚の生食	行商人(水俣)		月に1～2回	
大口大野	山村	主婦	女性	90代	サバ、イ		サバ1匹を父親、子供3人で1切れずつ、妻は頭だけ	週に1回くらい	夫は農協勤務
大口小川内	山村	林業	男性	80代	イワシ(干物)	行商人(山野)			
大口小川内	山村	農業	男性	80代半ば	鰯、イ、サバ、イワシ、ササギ、イワシ(干物)、サバ、イロ、鯉、アサギ(?)	行商人(山野) イロは水俣からの行商人			川魚は川から捕ってくる
伊佐市大口	農村	役場	男性	40代後半	イワシ	子供の頃、行商人の記憶ある			水俣湾で魚を釣って食べた
出水市住吉町	漁村	漁師	男性	90代	サバ、イ、ササギ、イロ	自給		朝から刺し身、朝昼晩食べていた	
出水市住吉町	漁村	漁師の妻	女性	80代半ば	サバ、イワシ、ササギ、イロ	自給		朝から刺し身、朝昼晩食べていた	
出水市上大河内宮之元	山村	農林業	女性	80代	イワシ、サバ、ササギ(たまに)	行商人(名護)	イワシ煮付、1人につき1～2匹くらい	週に何回も	
出水市上大河内内原	山村	農業	女性	70代後半	鰯、イ、サバ、イワシ、ササギ、イロ、かまぼこ、ちくわ	行商人(名護) 川で捕獲	主人の酒のつまみに、刺し身4～5切れの入った1パック(農協が7～)	週に1回くらい	
旧東町鹿屋	漁村	漁師・養殖業	男性	60代後半	ササギ、イワシ	自給(地元)		1日中魚は出てくる	
獅子島湯ノ口	漁村	吾智網漁師	男性	50代後半	イワシ、サバ、イワシ、ササギ、イロ	自給		魚のある時は、朝からでも食べる	
獅子島幣串	漁村	ブリ養殖	男性	60代	ササギ、イワシ、サバ、イワシ				
旧長島町蔵之元	農村	郵便局(夫)	男性	70代後半	イワシ、サバ、イワシ、ササギ、イロ、ササギ、イワシ	行商人(牛深)		ほぼ毎日1品、味噌汁の出し、身まで食べた、捕れる時期は毎晩	物々交換又は現金
旧長島町蔵之元	農村	郵便局(妻)	女性		同上		イワシは1人1匹	同上	
旧長島町蔵之元	農村	元保育士	女性	70代後半	イワシ、イワシ(小イワシ)、ササギ(塩漬)、ササギの内臓		イワシは1人1匹	同上	
阿久根市	港町	水産加工所	男性	60代半ば	イワシ、サバ	自給(川内沖)	1人1匹までいかない	毎日食べていた	
阿久根市	港町	水産加工所の妻	女性		サバ	行商人	同上	同上	
阿久根市	港町	元行商人	女性	80代半ば	イワシ、サバ				
阿久根市	港町	元行商人		80代後半	イワシ、サバ	市場で仕入れて行商			
阿久根市	港町	元行商人		70代後半	イワシ、サバ				

資料) 前表と同じ。

獅子島（湯ノ口）は、獅子島の北部、八代海に面した木崎鼻の半島の基部の入江に位置する漁村である。この島で生まれ育った人たちにとっては、魚は日常的に食していた。吾智網の漁師さんは、「この獅子島で生まれ、獅子島で育ったもので、ちっこいときも、いろんな魚を獲ってきて食べさせてもらっとるけんな」と言う。よく食べた魚は、「アジにタイやら、タチ、イカ。結構何でも食べますよね。コノシロとか、クサビとかカサゴとか、いろいろ食べます。魚があったら、刺身はよう食ぶつとですよ」とのこと。この島では漁師の家も、そうでない家も、魚の食べ方にはそんなに変わらなかったようである。この家では、「こっちは刺身か、煮たやつか、焼いたやつか。ちっこいやつは、すり身にして」食していたという。

また、獅子島幣串の人の話では、カタクチイワシの網の中に、「スズキとかイカとかが良く入っていたりしたので、家ではそれを食べたりしていた」と言う。

長島町蔵之元には、高串崎と平瀬とに挟まれた細長く、奥深い入江の奥に長島と牛深を結ぶフェリーが発着する港がある。向かいの牛深とは長島海峡をはさんで約8kmの距離で、以前から牛深との結びつきの強い地域である。港の周囲はやや急な崖に囲まれ、その上は長島特有の台地地形が発達している。蔵之元の集落は、港の南500mほど離れた高さ60mほどの比較的平坦な台地上にある。周りには水田や畑地が開かれ、隣の渡釜集落とともに農業が営まれている。住民も、「ここは漁師町というより、もうほとんど農業ですよ。カライモ農家、サツマイモ農家と麦と米。漁業を専門で食べている人ちゅうのはおらんですよ」と話す。その妻も、「魚を獲って生活するという人は、この辺にはおらんかったもんな」と言う。魚屋もないとのことで、「魚を釣ってくれば、隣近所に分けてあげるから」と言い、「お蔭で貰うんですよ。買わんでもいいんです。野菜も何もかも、貰い物ばっかしで生活しています」といった暮らしぶりを話す。日常の食事では、「親父が船持ったから、結構、魚も」食べたようであるが、毎日一品魚が出ると言うほどではなかったとのこと。

また、別の住民は、買い物などは牛深で、「牛深から毎日めごいなが来ていました」と話す。この人の実家は農業を生業とし、「カライモの他、米、麦も。米は家で使う分だけ」の農業で、農業以外は、時期によってはほとんど出稼ぎなんかにも行っていた。この家では、主人は牛深からの魚をよく食べていたと言い、「小魚（メスイ＝タレクチ）、タレクチを全部干して、お出しに全部する。そして、実家である平尾のスワっていう（私はスワという）、そのスワに大量に持ってきておくんです。そして、それを毎日味噌汁やら、出し類に使っていた」と話してくれた。

戦後の食事は、「まずイモ、朝から。どこもだいたい。蒸かしてどっさり炊いておくんです。イモは食い放題。ご飯もたまにありますよ。ご飯も食べますけど、イモは必ずちゅうぐらい炊いてましたよ、味噌汁と。魚もやっぱり牛深から」とのこと。「魚が来るのが牛深とか、イワシかタレかですよ。キビナゴも、でもよく洗ってたね。昔は」と言う。なかでもイワシは、牛深から朝一番のものが来るので、そしたら昼でも食べていたと言う。また、イワシの時季には、夕食には毎晩食べていたと話し、「もうほとんどね。イワシのは毎日来られるわけですから。べんこ箱（トロ箱のこと）で貰ったりしてね」と話す。特にメスイ、タレクチは、「全部ね、藁苞の中に入れて、ちっちゃい樽なんだけど、それに入れて、塩をたくさん入れて、それを食べるんです。発酵食品ですよ、タレソは。全部食べら

れるんです。あれは甘いんです。そのままもう食べちゃう」と言う。

長島町の昔の暮らしについて旧東町出身の妻は、「子供の頃は、ほとんどこっちの魚が多かった。一日中、魚は必ず出てきます。朝獲れたカタクチとか、頭を切って、そのまま味噌汁の中にいれて、昼は今度は煮付けですね。カタクチを。そうすると、きれいに身が離れますから、夜はそれを開いて、必ず毎日食卓に魚が乗ってます」と、話してくれた。

また、長島や東町の農家の人たちは、「(魚は)、よっぽどじゃないかぎり、食べないですね。貰って食べるとか、物々交換みたいに」とのことで、台地上の農村では、魚を食する機会は少なかったようである。

出水市名護(住吉町)の漁師の妻の話では、魚の摂食状況について、「朝、沖に行ってくりゃ、自分で獲った魚で刺身も食べますね。傷ついたやつとか、安くておいしい魚を。市場に揚げれるものは、ほとんど揚げましたよね。タチ、ガンゾ、ガラカブ、それにコノシロ、カニは足の取れたの、いろいろですね。魚は朝昼晩食べよったですね」とのこと。また、名護の水俣病の劇症患者だった人について、「発症が一番早かった。私たちが市場に揚げた魚を買って、それを売買しよった人ですからね」と言う。

出水市 ^{かみおおかわうち}上大川内 は、名護の漁港(住吉町)から約 12 kmほど山間地に入った、米ノ津川流域の集落である。この地では、イワシかサバが主に食べることができた魚だった。今もイワシが好きだというこの人は、当時のことを思い起こし、「イワシかな、サバだった、ほとんど。それで、今だにイワシとか魚は好きじゃとね。タチなんか、たまにおって、タチという名前も知らんぐらいだった。私ら山(育ち)だから魚のこと知らんし、小さか頃、なんか長いの、あれ何んて言うとなと聞いたことある。私は刺身の取り方も分からなかった、おばあさんが教えてくれよりやった。イワシは、小さか頃、祖母ちゃんがいつもおって、魚なんか買うても塩をしたイワシばかりやった。何かあら、カチツとしとる。何時も桶に入れて、ネコに取られんように」と、話してくれた。「イワシは大きかった、案外と。きれいなイワシだった。一人で2匹ぐらいは。そいけん、野菜をほら、煮付けるからな。味噌汁だけは、いつも作りよった」と言うように、イワシは結構多食している。このほか山間の集落ゆえに、ウナギを捕ってよく食べたようで、最近では、ガネ、川ガニを捕って食べる方が多かったとのこと。

別の農家の主婦の話では、「昭和 34 年、その頃の食事は、白ご飯に味噌汁が主だった。夕ご飯も、ほとんど野菜ずくめだった。たまには魚なんか。爺ちゃんが、川アユを捕ってきてくれて食べさせたりしたことはあった。夏は川で釣りをし、ハエとかアユとか。冬場は川ビナを拾って食べたことあると話してくれた。魚は、「イワシかキビか、安もんばかりだったと思うよ。名護の行商人さんから、昭和 25 (1950) 年前後じゃなかったですかね。自転車に乗った男の人は、こちらの部落に行かれるのが主だった。名護からの女の人は、家まで来てくれたりした」と言う。しかし、こうした行商も、「昭和 40 年代には、こちらに魚屋、農協ストアができたので、行商さんも売れ行きも悪くなったり、歳をとったりで、自然と辞められた」とのこと。行商との売り買いは、「私たちは、お金だったと思います。そのころは。まだ何十円だったからね。主に生の魚だったですね。イワシ、キビナゴなど、アジ、サバもたまに。タチは見なかった」と言う。

伊佐市大口の農家の主人は、かつての行商について、「[川内と結ぶ] 宮之城線で来よんなはった。みゃんじょのおばさん。おいしいサバ。一塩もんつとや。それ刺身で食べよ

ったがね。旨かったぞ。籠をかるうて（背負って）な、魚やらな、ほかんもんも、川畑ミカンとかな。どっかで2〜3人一緒に来とって、駅を降りてから、こっちはこっち、こっちはこっち、ていうふうなこで。ほんと、物々交換やったでな。1954、55年じゃった」と話す。1973年頃には米が余って来て、「1977（昭和52）年ですかね、（食糧管理制度による過剰米で）余った米をウシ、ブタの餌に入れ込んだんですよ」と言う。なお、行商との売り買いには、物々交換だけではなく、現金で買うこともできたと言う。行商は、「週に2〜3回やったろう。しょっちゅう来よごやったで。1回で4〜5匹ぐらいやったな。刺身が好きやったで。イワシ、サバやったな。今は、サバはもう食べやらん。その頃のサバは、どうもなかったがな。今は主にイワシ。当時の魚と言え、イワシ、サバ、タコ、イカ、それにキビナゴごとか。イリコは持ってきてくれやったね。タチウオは骨ばっかりで、ボラは食べたことんかな。サバは味噌で煮りゃうまかった。毎日じゃなかったです」と、語ってくれた。

伊佐市大口のある農家では、戦後の1947、48年から十数年前までは、ほとんど毎日行商が来たと言う。「幸い、うちは農家で、当時5〜6反あったから、米だけはあったから物々交換で」と言い、ここでもタチウオは好まれなかったようで、「タチウオも食べよったね。あれ、肉が少ないもんで、好きな魚じゃなかった」話す。

伊佐市大口の目丸集落で農業に従事する男性は、「魚の生食は、月に1〜2回ぐらい。大口駅には魚屋があり、生ものはそこで購入できたと言い、布計など山野線近くの人くらいだけが、水俣からの魚を食べていたと思う」と話す。魚の摂食状況については、「行商は干物が主であった。親類などが水俣にあるなど、特別な人を除いて、大口では魚を水俣病が起きるほど食べることはなかった」と言う。

伊佐市大口大野の昔の暮らしについて、夫が元農協に勤めていたという主婦は、「味噌汁と梅干とラッキョ。麦飯よ。麦飯、粟飯、カライモ飯。おやつはカライモばかり。カライモを薄く切って干しとって、臼でもって突いて、篩^{ふるい}でふるって粉にして、それを団子にして蒸して食べさせたり、小麦も裸麦も自分で作っていたから、これを精米所で粉にして、それで天ぷらを作ったり、小麦団子を作ったり、小豆も作っていたから、炊いて餡子を作ったり、カライモの餡子をしたり、おやつも全部うちで作りよった」とのこと。そんななか、魚は「安月給だったから、毎日魚を食べなかったです。サバを1匹買えば、頭を切り離して、お父さんの弁当のおかずを作るようにして、後は、子供が3人おったから、お父さんまで4人分に切って、私は頭だけ食べよった。子供は、私が頭が好きぐらいに思うとったんじゃないですか。まあ、貧乏生活しつけてるから、魚は1か月に1回たべたらいいほうでしたね」と語り、魚の摂食機会が極めて少なかった様子がうかがえる。その一方で、「魚を買って食べると水俣病になるから、池を掘ってコイを飼うて。1週間に1回ぐらい、10日に1回ぐらい、コイを揚げて食べるようにしとったですよ。コイは下手な切り方をすると、胆汁がでて苦いでもんね。それをつぶさんように頭から切らないかんから、可哀そうで、切るのがきつかった」と言い、鹿児島県の内陸山間部の大口辺りではコイが昔からよく食されていた。

阿久根の漁港は、高松川の河口に位置し、東シナ海に面したところにある。黒之瀬戸から約9km程の距離である。この地域の行商は、「昭和30年から40年頃は、総勢100人くらいいて、行商組合もあった」とのこと。車に切り替わっていくのは、「40年代かな」と言う。

それまでの行商は、漁協で入札があり、そこで魚を仕入れ、駅までリヤカーで行って、それから車で行き、その先でもリヤカーで行商をするという形態だった。「うちの母も、ほとんど毎日行きよった。7時、学生さんと一緒だった。朝ご飯を炊いて市場に行くのは、5時頃起きて行き、朝の弁当を詰めて車の中で食べる。たまに朝ごはんを食べてこなかった学生に食べさせたこともあったと言ひよった」と言う。

行商の魚は、たいていアジ、サバ、キビナゴで、乾物はみりん干しぐらいだった。行商では1軒にサバなら1匹、アジなら2〜3匹を売っていたという。なお、行商には、「上りの人は、絶対下りに行くことはない。決まっていた」ようで、行商の範囲は、下りは川内までだった。上りは、出水で乗り換えて水俣方面に行った人もいるし、鹿児島本線で水俣駅まで行き、アジ、サバを持って山野線で大口に行った人もいたようである。また阿久根市内では、北部の高尾野や野田方面に行く行商が多かった。

さらに、行商の様子について聞いたところ、7時過ぎの列車に乗って川内まで1時間。帰ってくると阿久根の駅に着くのは丁度、昼頃。行き来は定期券を購入して普通運賃で行っていた。荷物はデッキの所に置いて、1つの車両には7、8人乗っていた。鮮魚を扱う行商については、鹿児島県は熊本県と比べると早くから取締規則を設け、運搬容器なども細かく定めていた。

こうしてみると、阿久根の行商は組合もあり、組織的なまとまりのなかで、市内・近接地域以外に、鉄道を利用して下りは川内、上りは水俣・大口と、広域な行商が行われていた。

5. まとめ

聞き取り調査の結果をもとに、芦北・水俣・天草・鹿児島県内の4地域の行商行動と魚の摂食状況を検討してきた。

その結果、地域によって多様な行商行動がみられたが、多くの場合、1955年頃までは「めごいな」に代表されるように、どの地域でも徒歩による行商が広く行われていた。水俣の街中では、丸島や船津の人たちなどが、「めごいなて、担いで売りに来よらした」と言われるように、天秤棒やガンガンを担いで売り歩く姿が見られた。天草の上島・下島、長島の蔵之元などでも、漁村とその周辺で「めごいな」たちが同様の商いをしていた。島嶼という地域性から行商の行動範囲も狭く、牟田の漁港から「今泉」へは5km、大多尾の港から「小宮地」へは3kmの距離であった。

芦北の吉尾川流域の山間地では、行商は週に2日から3日、「田浦からめごいないて、歩いて天秤棒を担いで」来た。佐敷川流域の行商も、同じように「計石から歩いて、おなごの人でした。天秤棒で」というものであった。また、場所によっては、籠を背負って一斗缶に氷を入れて、家々を売り歩く行商もあった。久木野の山間部5kmの行商圈内の集落では、水俣や地元の行商人が「籠をкаろうて売りに来よんなはったですよ」と言われている。山野線で熊本方面から、鹿児島県の大口地域へ出かけて行った行商も、籠を背負って一斗缶に氷を入れて魚を持ってきた。籠の中には鮮魚だけではなく、塩干物、練り物、果物、菓子なども頼まれて持って行くものも多くいた。

行商の手段も、時代や場所によって多様であった。歩行だけではなく、水俣の街中ではリヤカーを曳いて売り歩く「めごいな」もいたし、芦北の佐敷川流域では、それ程険しい道ではないことから、佐敷から自転車で球磨川沿いの集落まで出かける男の行商もいた。

鹿児島の大川盆地の農村地域でも徒歩による籠や振り売りが多いが、場所によってはリヤカーを押して回る行商もあった。途中までバスを使つての行商もいた。出水では、名護の港から山間地の「上大川内」の集落に男の行商が自転車で、女の人は途中までバスを利用して、あとは置いてあるリヤカーで家々を回っている。

鉄道を利用した遠隔地への行商も盛んだった。熊本県内では、山野線を使って久木野とその周辺の山間地への行商や、日奈久から八代経由で、肥薩線を使った行商もあった。鹿児島県の大川方面には、山野線を使い熊本方面からと、宮之城線からの行商が来ていた。さらに阿久根から、水俣を経由しての行商もあった。阿久根から鹿児島本線を利用して、下りは川内へ、上りは出水から水俣への行商もあった。阿久根の行商は、駅からはリヤカーを使つての行商だった。

行商が売り物とする魚や、その他の品物にも地域によって違いがあった。水俣市内では、「めごいな」の売る魚は、1955 年頃は牛深からのイワシが多かった。他にも地元で獲れるものより、牛深もんと言われるサバとかアジ、田浦からのタチウオなどがあった。芦北の吉尾川流域の集落は、田浦から運ばれる塩イワシが多かった。イリコは井牟田の行商が持ってきた。八代の日奈久から来る行商人の「日奈久さん」は、朝市で仕入れた野菜や果物、豆腐やパン、牛乳などの食料品を持ってきた。佐敷川流域では、計石・佐敷から単車で来る行商もいて、阿久根の塩サバや塩イワシの他、生のサバ、イワシも手に入れることができた。「イワシはタレソみたいな、腹の破れとるごたあ魚ばかりですたい」と言うわれるなかで、普段に買う魚は、塩サバとイワシが多かった。

久木野村周辺の山間地では、1955 年頃、行商が持ってきたのは専ら塩イワシだったが、たまにはサバもあった。無塩のコノシロとかタレソ、イワシ、なども持ってきたが、先に述べたような「小さな腹の切れたイワシばかり」とのこと。他に、アジの干物、佃煮や天ぷら、ちくわなども持ってきた。「古里」の集落では 4 人の行商が来て、「魚は毎日食べよりました」と語るものもあった。

天草の上島・下島では、毎日、牛深の新鮮なイワシが各漁港に鮮魚運搬船によって運ばれてきた。「めごいな」は、それを仕入れて行商をしていた。また、樋島では、牛深のイワシの他、打瀬船の帰りを待って、そこでも魚を仕入れていた。牛深に近い下島では、牛深から船を使ってイワシを持ち込んで行商する者もいて、牛深の魚が広く出回っていた。宮野河内では、巻き網で獲れた魚も行商していたが、「こっちは、牛深の魚がほとんどですね」と言われるように、行商も牛深との繋がりが強かった。鹿児島県の長島・蔵之元も牛深との近接性から、同じように、牛深のイワシが「めごいな」によって運ばれていた。

出水市の山間地に位置する「上大川内」では、名護の漁港から週に 1 日ぐらい、生のイワシ、サバ、タチ、キビナゴなどが運ばれ、とくにイワシやキビがよく食されていた。

同じ内陸の大川では、「24、25 年あたりから担ぎ屋さんが来ていた」といい、魚介類では干物のアジ、サバが運ばれ、鮮魚は少なかった。衣類なども顧客の要望に応じて持ってきたりしていた。この地域では、カマボコとか果物、お菓子類なども行商を頼りにしていた暮らしがあった。

大川盆地の北にある「井立田」では、大川の行商が、水俣から魚を仕入れ、週に 2 回から 3 回、イワシやサバを持ってきた。山野駅では、汽車の到着を待っていた人が多くいて、地元の人が駅に運ばれてきた品を仕入れて行商することもあった。行商人によっては毎日来る人もいたが、週に 2～3 回の割で来るのが多かった。サバは 1 匹買いをしたが、ボラ、

タチウオは見たことがないと言う人もいた。薩摩大口駅から2 kmほど東になる「目丸」では、宮之城線を使った川内からの行商も来ていた。「水俣病の危険性など感じたことはなかった」と話す。魚の生食は月に1、2回ぐらい。行商は干物が主だったという人もいた。また、大口山野では、魚は月に1回食べたらいい方と言い、魚を買って食べると水俣病になるからと言って、庭に池を掘ってコイを飼い、それを食していると話す人もいて、それぞれの家や場所のよって違いがある。

阿久根漁港を拠点とした行商は、市内・近隣の他、川内や水俣、さらには山野方面へと、行商圈は広がりを持ったものであった。売り歩いた魚は、アジ、サバ、キビナゴで、乾物ではみりん干しなどであった。

ところで、上でも述べているが、調査の中で、行商ではなく「担ぎ屋」と呼ばれる人たちの活動があった。「担ぎ屋」は、終戦後の食糧不足の中で、水俣方面から鹿児島県の大口地域の農村に、アジやサバ、イワシなどの魚類を持ち込み、主に米との物々交換によって、米の集荷・販売を行い、稼ぎを得ていた人たちのことである。こうした動きも、1955年以降、食糧事情が改善されてくるに伴い次第に見られなくなっていく。山野線を利用した行商が盛んだったのは、それと相前後した「昭和30年から40年代前半」と言われている。戦後の一時期、「担ぎ屋」の活動と重なる時期もあって、「担ぎ屋」なのか、「行商」なのか、商いの行為そのものの違いが判然としないところがあったのも確かである。

ここで取り上げた行商は、「めごいな」のように天秤棒を担いで売り歩いたり、ガンガンを背負ったり、リヤカーや自転車で、農村や漁村、山間地の集落を相手に売り歩く形の商いのことである。多くの場合、限られた集落の中での行商行動で、細やかな「日々の暮らしの中での商い」だったと言えよう。売り買いも、現金で済ます場合もあったが、多くの場合、米や麦などとの物々交換が日常的に行われていた。

この後、昭和40年代後半から50年頃になると、行商に替わって、農村や山間地にも移動販売車が回って来るようになったり、農協ストアができたり、街中にはスーパーマーケットなどが開店するなど、日常の暮らしにも近代化の波が押し寄せてくる。また行商人の高齢化などとも相まって、各地域の行商も次第に姿を消していくことになる。

（3）水俣病発生地域における多様な暮らしの地域的特徴

1. 山の暮らし

現在、水俣病が問題となっている地域は、八代海沿岸の都市や漁村だけでなく、ここから離れた内陸の農村や山村などもある。このうち、一般的に「漁村」は、主に漁業を生業として、「農村」は農業を主業として暮らしが成り立っている村落である。これと同じように考えると、「山村」は主業が林業と考えれば「林村」と呼んでもよいはずであるが、そうではなく「山村」と称されているのには、農村や漁村とは異なった性格があるからである。山村を「奥まった農村」と言う人もいるように、そこには自然的条件の特殊性が大きく関係している。山の暮らしは林業に依存するだけでなく、むしろ農業が主である場合も多く、加えて多彩な副業（兼業）で暮らしが成り立っている。山村は山間地という自然的条件の中で、極めて複合的な経済の上に成り立っている村落なのである。

水俣病の問題が、内陸の山間地にも広がっている中で、水俣病発生地域の多様な暮らしを理解するには、とりわけ「山の暮らし」とはどのようなものなのかを理解することも必

要である。そこで、ここでは明治後期から高度経済成長期までの山間地の暮らしとその変化を、芦北地域（芦北郡芦北町、図1）での歴史資料や聞き取り調査の結果をもとに述べていくことにする。

1) 明治末期頃の山の暮らしー葦北郡旧大野村の事例ー

(1) 大野村の概況

1897年（明治30）前後から1920年（大正9）頃にかけて、町や村の将来計画書ともいえる「町村是」が全国的に作成された。この時代は、わが国の主産業は農業であり、まだ近代工業は発展の途上にあった。農業の生産性は低く、農民の生活は決して楽とは言えず、総じて貧しい状態に置かれていた。地方の農山村には多くの人口が滞留し、今日、過疎化・高齢化に悩む地域も、当時は逆に人口が増えることによって、今とは違った意味で深刻な問題を抱えていた。

ここでは、葦北郡の旧大野村（現、芦北町）の1901年（明治34）の状況をとらえている『大野村是』（以下、村是と称す）から、当時の村の暮らしぶりをみていくことにする。

旧大野村は、佐敷川の上流に位置し、1889年（明治22）に大野・塩浸・白木・天月・白石・告・市野瀬・国見の8か村が合併して成立した村である。中心地の大野地区は、中央に小盆地を形成し、佐敷川に沿って平坦な水田が広がり、西側の緩やかに傾斜した斜面には階段状に畑が分布する（図2）。

この時期、村の戸数は529、人口は3,351（男1,610、女1,741）を数え、1戸当たりの人口は6.3であった。このうち農業に従事する者は2,964人、（88.5%）、16歳～60歳までの人口は、男女合わせて1,921を数え、全体の約6割を占めていた。因みに、その後の世帯数と人口の動きを見て

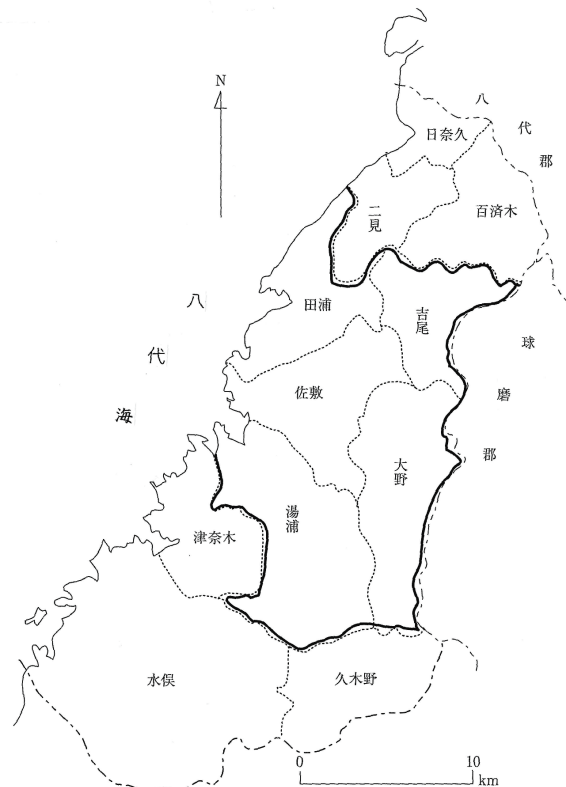


図1 葦北地域

注) 町村界・町村名は旧葦北郡当時のもの。太線は、現在の葦北郡芦北町。

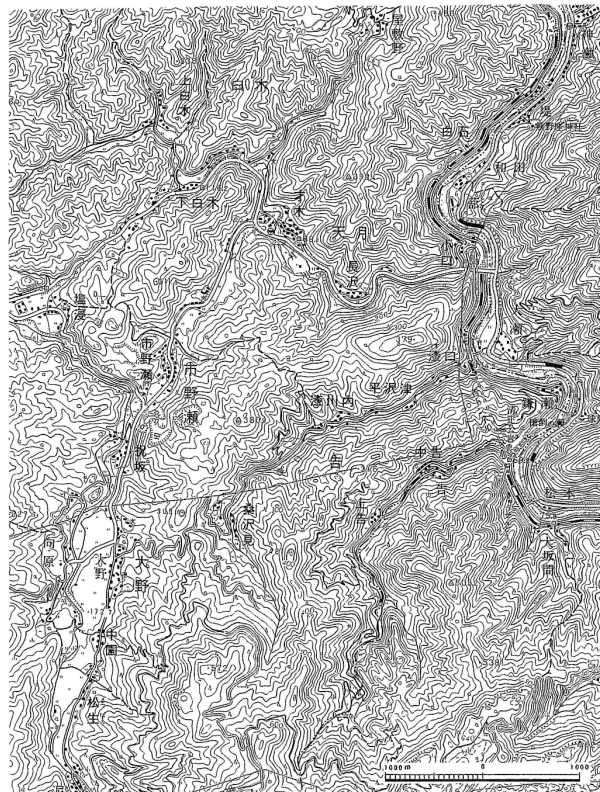


図2 大野村の概観

資料) 国土地理院、平成12年6月発行、5.0万分の1地形図「佐敷」による。

みると、1920 年(大正 9)の世帯数は 606、人口 3,522、1935 年は 632 世帯、3,793 人、1950 年は 753 世帯、4,521 人である。1920 年～50 年まで 30 年間に 147 世帯、1,000 人も増えており、1 世帯当たり人口も 5.8 から 6.0 に増加している。

山間地とはいえ、農業は大事な主業の 1 つである。この時代、大野村の農産物は主穀の米・麦に加え、粟がこれに続いて栽培面積・産額ともに多かった。畑では甘藷・里芋などが栽培され、米・麦・粟に次ぐ生産額になっている(表 1)。

(2) 多様な賃稼ぎ

大野村の暮らしぶりを知る手がかりに、村是から(表 2)を作成した。ここに工産物として挙げられた多くの種目は、織物・食料品・薬加工品などの類で、自家用として、また多少の余剰があれば売りに出された品々である。綿布や緑茶・味噌・醤油・豆腐・粉・油類、それに草履・縄類・フゴ・蓑などは最もよい例である。林産物の燃料となる薪・柴なども、その類である。竹皮や棕櫚皮¹⁴・筍・櫨実¹⁵などは、この村の農産加工品の原料にもなり、副業的性格の強いものである。賃労働として採録されているものの中には、大工や左官、屋根職・石工や鍛冶職・桶職人などのように、専らそれを生業とする者もおれば、農業の傍ら求めに応じてこれらの仕事に従事する者もいた。

村是¹⁶は「交通運輸ノ模様」の項において、球磨川流域の告・白石の両地区で、「木材ノ如キハ筏トナシ其他薪炭棕櫚皮等ハ舟楫ノ便ヲ借リテ八代郡八代町ニ搬出シ其他ノ各区ハ大野往還及県道人吉往還ニ依リ諸物産総テ牛馬車ニテ佐敷町ニ運搬シテ販売ス」と述べている。山間地では農作雇や人力車、荷車挽、材木や木炭の搬出業、筏乗など、季節に応じて村の産物を搬送する仕事にも従事していたことがわかる。こうした暮らしぶりは、大正・昭和の時代になってもあまり大きな変化はなかった。

(3) 普段の労働と食生活

村是は、「人民衣食住ノ状況」の中で、食料は、「多クハ米麦粟ヲ以テ常食トシ其ノ量略ホ相等シキモ中等以下ニアリテハ粟麦及甘藷ヲ以テ常食トシ」と述べ、「小麦粉及蕎麦粉黍粉等ニテ団子汁等ヲナシ食料ヲ補フ副食物トシテ蔬菜類里芋等ノ味噌醤油汁及漬物大部分ヲ占メ時々乾魚塩魚等ヲ用ヒ生魚ヲ用ユル者又少ナカラス」と、山間の普段の「食」を詳しく報告している。

こうした暮らしは、村是の時代以降も大きな変化はなかった。1934 年(昭和 9)に大野村自治教育会が編纂した『基本調査に拠る大野村郷土誌』に、村の「労働上に於ける習慣」について記している。それによると、農家の労働日数はおおよそ 300 余日で、1 日の労働時間は季節によって多少の違いはあったが、通常、日の出より日没までである。そのため

表 1 大野村における主要農産物の
作付面積・生産額(1902年)

種目	作付面積	生産額
米	209町, 6反	44,047 円
麦類	196 . 4	8,403
粟	141 . 7	6,330
蕎麦	28 . 1	638
大豆	16 . 8	833
小豆	10 . 7	308
蚕豆	11 . 2	328
蘿蔔	7 . 3	742
甘藷	48 . 3	4,234
里芋	28 . 3	3,580
柿実	876本	492
麦稈	196 . 5	617
藁	209 . 7	3,686

注) 米は粳米・糯米, 麦類は大麦・小麦・裸麦の合計である。

資料)『大野村是』(1902年)より作成。

¹⁴ 材は柱、器皿、鉢、盆などに、毛は箒、刷毛、縄などに使われる。

¹⁵ 木蠟、染料。

¹⁶ 村是は、村の産業や人口、土地の正確を把握するため明治期に全国で調査が行われた地方改良運動の計画報告書。

春期は約 10 時間、夏期は約 12 時間内外働くが、酷暑の時には昼食後 3 時間は休憩を取るのが通例となっていた。秋の収穫時期には、夜間 12 時頃まで稲こぎをし、冬の時期となると男は縄をないだり、草履づくりをしていた。女は機織、裁縫などにも従事した。

食事については、起床後、直ちに「茶のこ」（茶かけの冷や飯のこと）と呼ばれる食事を摂り、それから 2、3 時間は仕事をした後に朝飯を摂る。朝飯は大体温かい飯であった。朝食後 4、5 時間を経た午後 12 時頃に昼食を摂る。その後、4、5 時間働いてその日の仕事を終えて夕食となるが、昼食と夕食の間には間食を摂り、夜業の後で夜食を摂ることもあったという。男は農閑期に馬車を引き、木材の運搬や木炭の製造・運搬などの他、日雇い稼ぎをしていた。

さらに、「食料種類料理一般」の項では、大野村の日常の食料品について、「栄養上から見れば炭水化物に於いては概して十分なるも、蛋白質脂肪に於いては十分とはいえず、交通不便にして肉魚類を用ゆること少なく」と記し、土地の特色ある食べ物については、小豆汁に蕎麦粉あるいは小麦粉の麺類、及び甘藷または里芋を混ぜ、これにイリコ類を加えて日常食としていた。最も多く使用する食品類には、次のようなものを挙げている。

- イ. 麦飯、粟飯
- ロ. 麺類、小豆、甘藷、里芋、イリコ等の混合汁
- ハ. 大根、蕪、白菜等の糠漬、味噌漬
- ニ. 甘藷、里芋、水煮
- ホ. 筍、ワラビ、茸類、山芋等々

2) 村誌にみる山村の生業と暮らしー葦北郡吉尾村・大野村ー

『葦北郡誌』の第 4 編に町村誌が収録されている。主な統計は 1924 年度（大正 13）末のものである。（表 3）は、それをもとに吉尾村と大野村の戸数・人口、職業・戸数、特産品を示したものである。

両村の職業構成に目を移すと、吉尾村は戸数で、大野村は人数で示されており直接の比較はできないが、いずれにしても仕事を持つ住民のほぼ 9 割は農業に従事している。他に吉尾村では大野村と比べて工業・商業の比率が高いこと、大野村には吉尾村にない交通業・自由業を生業にしているものがあることが目につく。球磨川沿いに村域をもち、球磨川と県道人吉往還（当時）を介して八代に通じ、佐敷には大野往還（当時）によって結ばれ、海と山の諸物産を運ぶ重要なルート上に位置している大野村の特徴がよくあらわれている。

表 2 大野村における工業・林産物の生産戸数と賃労働（1902年）

工 産 物		賃 労 働		林 産 物	
種目	戸数	種目	人数	種目	人数
緑茶	503戸	農作雇	88人	杉	15戸
番茶	85	商業雇	3	松	68
畳表	132	工業雇	4	竹	129
畳	314	機械	1	竹皮	107
綿布	295	木挽職	4	棕櫚皮	330
交織	72	檜職	8	薪	515
縄類	480	大工	6	柴	468
草履	514	左官	1	木炭	37
草鞋	513	屋根職	7	楮皮	384
藁蓆	289	石工	3	筍	393
豆腐	466	竹細工職	1	樟脳	2
豆腐粕	473	鍛冶職	4	樟脳油	2
澱粉	458	桶職	3	椎茸	5
粉類	510	婢	1	雑菌	235
醬油	373	子守	15	栗実	65
醬油粕	325	人力車挽	16	椿実	71
味噌	425	荷車挽	12	榧実	223
油類	316	材木搬出業	215	桐	5
牛履	400	牛車	202	茶実	50
モッコ	54	舟乗	8		
猫伏	202	筏乗	13		
フゴ	446	日雇稼	78		
糞	455	木炭搬出業	20		

注) 工業の戸数は50戸以上を採録した。
資料) 『大野村誌』(1902年)より作成。

特産品については、大野村は木炭と楮皮の記載しかないが、球磨川支流の吉尾川沿いに位置する吉尾村（図3）では、材木・鮎・楮皮・^{あゆ}・^{こうぞ}・^{はげのみ}・木炭・茶・紙・棕櫚皮など、多彩な品目があがっている。吉尾村の暮らしは、主業としての農業や林業、球磨川の鮎漁のほか、年中、住民はなにがしかの副業に従事していた暮らしぶりがわかる。吉尾村の山の資源をうまく活かした生活は、山村の生業が「どれが主業と決めにくい並列的で複合性を持っている」と言われる状況だった。

表3 吉尾・大野村の戸数・人口・特産品

事項		吉尾村	大野村
戸数・人口 (人)	戸数	482	576
	本籍人口	3,880	3,923
	男	1,940	—
	女	1,940	—
	国勢調査人口 (1920)	2,729	3,522
	男	1,333	1,696
	女	1,396	1,826
	国勢調査人口 (1925)	2,937	3,599
	男	1,493	1,760
	女	1,444	1,839
職業・戸数 (戸)	農業	418 戸 (86.7)	2,135 人 (94.4)
	工業	15 (3.1)	10 (0.4)
	商業	23 (4.8)	77 (3.4)
	官公吏	8 (1.7)	4 (0.2)
	宗教家	3 (0.6)	—
	教員	3 (0.6)	15 (0.7)
	雑業	12 (2.5)	—
	自由業	—	6 (0.3)
	交通業	—	15 (0.7)
特産品 (年産額・円)	材木	47,500	—
	木炭	3,600	7,500
	楮皮	8,200	900
	楮実	4,300	—
	茶	3,000	—
	紙	1,800	—
	鮎	9,520	—
	棕櫚皮・同製品	2,800	—

注1) 職業戸数欄の大野村は職業人員。

2) () 内の数字は%。

資料)『華北郷誌』名著出版、1973年より作成。

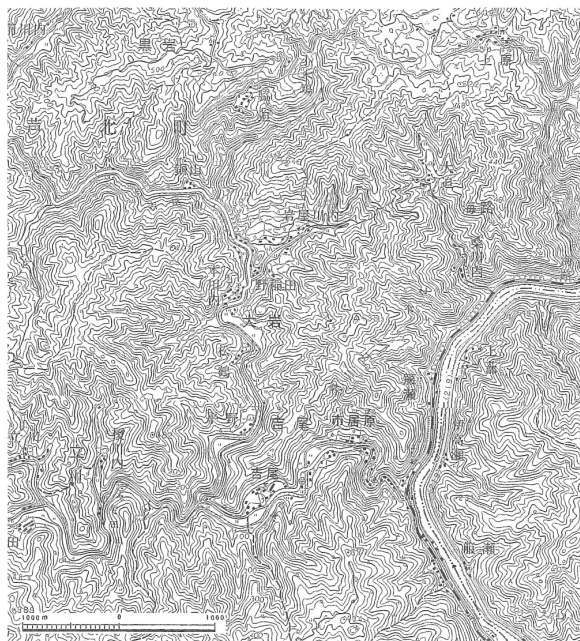


図3 吉尾村の概観

資料) 国土地理院，平成18年10月発行5.0万分の1地形図「日奈久」・同前図の「佐敷」による。

3) 高度経済成長と暮らしの変化

(1) 芦北町大岩地区

芦北町大岩地区で、農業以外の仕事が減り出稼ぎなどの出るようになったのは何時の頃からか、地区の世話をしている人に尋ねたことがあった。

「最初に無くなった仕事は、炭焼きと山林の仕事だった。また、この辺りで出稼ぎをするようになったのは昭和40年前後からである。東京オリンピック前は新幹線工事などがあった。出稼ぎをするようになったには、収入が落ち込んできたからである。月にして収入が2日、3日分と言うように相当落ち込んできた。出稼ぎも長男、次男、三男など、関係なく出かけるようになっていった」と、話してくれた。

芦北町大岩の岩屋川内に住むIさん(1930年生まれ)は、米の取入れが一段落し、農閑期になると出稼ぎをしていた。東京オリンピック前には、東京芝の地下鉄工事の仕事に出かけたと言う。ここでは、「そんなに長くはしませんでした、12時間働いて2,900円か、3,000円の稼ぎになった」とのこと。この後も、神戸の大規模な団地を造る仕事にも従事している。「7,8年同じ所に行きました。昭和50年くらいまで続けました」と話す。

同じく、大岩で大工仕事をしていたUさん(1928年生まれ)。「昭和37年に名古屋に大工仕事で出稼ぎに行った。こちらでは仕事がなかったから。収入も丁度こちらの倍額だったから。それまで750円が1,500円になると言うことで行った」と話す。

これは出稼ぎの、ほんの一例である。この地域では、その後球磨川水系のダム工事が始

まったり、トンネル工事や道路整備が始まるなど、土木建設関係の公共事業が相次いで行われるようになる。また、芦北の山間地にまで、安価な婦女子の労働力を求めて縫製工場の進出などもあって、出稼ぎも次第にしくなくてもよい状況になっていった。

（２）芦北町黒岩地区

高度経済成長が始まる少し前に生まれ、黒岩地区に住むＴ子さん（1953 年生まれ）。当時の暮らしぶりを語ってもらった。以下は、その内容を要約したものである。

小学校は黒岩小学校に通っていた。家から 4 km 程の所にあった。一番遠い所の集落から通う友達は 5、6 km 歩いて通学していた。懐中電灯を持ちながら通っていた。今のように親が送り迎えするような時代でなかったのも、登下校のときは 2、3 人どころでなく集団で登下校していた。黒岩は、私たちが 1 年生の頃は小・中学校合わせて生徒の数は 100 人くらいいた。黒岩は多かった。集落は、以前は世帯数が 52 くらいあったが、今は 45 前後に減り、空き家がずいぶんある。今はもう子供が少ないが、昔は多かったのも、歩くことは苦になるということではなかった。私の親はほとんど山仕事が中心で、遠くには出ていなかった。出稼ぎも〔球磨郡〕坂本あたりとか、鹿児島県の甕島辺りに行っていた。私たちが小さい頃は、ほとんど山仕事なので家にいなかった。一山終われば帰ってきていたが、帰らない年は盆と正月くらいにしか帰ってこなかった。

山仕事が減ってからは八代のイ草とか、こっちの山の木を切って出したりとかしていた。松が結構生えていた。昭和 40 年代（中学校）くらいまでは盛んだったが、マツクイムシが広がるようになってからは駄目になった。マツクイムシは急に出て、一気に被害が広がった。

以前は、奉公（年季奉公）といって学校を終えると福岡（筑後地方）辺りに行っていた。働きぶりが良ければどれだけでも奉公していられた。帰ってくるのは盆と正月だけだった。今のように連休もなかった。黒岩の人はほとんどそうしていた。奉公は私たちくらいまでで、大岩あたりの人も奉公に行っていた。私たちの頃はお金があるところでないで高校に行けなかった。佐敷（芦北町の中心地）の人はけっこう高校に行く人がいたが、こちらの山間部では収入がなかったのも、なかなか高校に行けなかった。頭はあっても金がないので行けなかった。

山仕事が無くなれば、トンネル工事とか生活を繋ぎとめる仕事をしていた。黒岩では杉の皮を剥いで出すような仕事（スガワハギ）をした。自分で山を持っていたというわけではなく、他の人の山だった。子供たちも皮を剥ぐ手伝いをして、それこそ休みもなかった。剥いだ皮を駄まで運んだりもした。他に棕櫚皮で縄を撚っていた。紙縊こよりのように撚って大岩の A さんの家に出したりした。そこには倉があったのも、そこで棕櫚縄を作っていた。家の叔父さんは、山の仕事がなくなってからは、櫨の実を採ったりしていた。ドンゴロス（60 kg 入りの麻袋）に入れて出した。カライモを作ったりもしていた。以前は、木場作¹⁷をしてからカライモとか粟とか麦とかを作っていたが、今はだいたい木が植わってしまっている。木場作は私たちが中学生くらいまではしていた。

昔は米がたくさん獲れなかったのも、夏はおやつに茄子なすや胡瓜きゅうりを水で冷やしたり、カライモを干して食べたりした。トウモロコシなども食べていた。そのために大きな「カラ

17 「木場作」：焼畑のこと。山地斜面の土地利用形態の 1 つで、山林や原野を伐採・焼却して耕作地とし、そこで一定期間作物を栽培したあと耕作を放棄し、耕地を他に移動する粗放的な農業。九州山地で広く行われていた。

イモ釜」という、カライモを保存するものが2、3個あった。黒岩では土を掘って作ったものだった。

佐敷辺りで、私たち子供の頃の話をしたら、80代、90代のおばあちゃんの話のようだとされた。いかにこちらの生活が遅れており、また貧しかったことかと思った。食事もカライモが米の代わりだとか、米の中にも麦が入っていた。半分半分か、麦が7で米が3くらいだったかもしれない。大岩では田や畑のあるところは自体少ない。土地と言っても、山でもなんでも、ほとんど地主の0さんのものだった。夏にはその山の下草払いをして稼いでいた。黒岩でも0さんのお世話になって、カライモを作ったりしていた。

(参考文献)

- 佐々木高明 1972.『日本の焼畑—その地域的比較的研究—』古今書院.
白水 智 2005.『知られざる日本—山村の語る歴史世界—』日本放送出版協会.
藤田佳久 1981.『日本の山村』地人書房.
山中 進・上野眞也編著 2005.『山間地域の変貌と存続』九州大学出版会.
山中 進・上野眞也編著 2010.『山間地政策を学ぶ』成文堂.

2. 聞き取り調査からみた暮らしの地域的特徴

聞き取り調査によって得られた回答のうち、①「漁村の暮らし」、②「農山村の暮らし」、③「昔の食事」、④「魚介類の摂食」に係る回答を地域ごとに整理し、それぞれの項目を関連づけながら、地域の特徴を理解するための資料として作成した。これまで説明してきた節で紹介した聞き取り内容を再掲している部分も一部含まれているが、分析のテーマにもとずき分類して記述したためである。

1. 津奈木町（漁村）

①漁村の暮らし

・メインな魚は、味噌汁の出しに使うイリコ。カタクチイワシは夏場に獲れるが、網元の所に網子さんたちが働きに行って(巾着網漁)、[漁獲の] 半分は自分(網元)、残り半分は[網子達の] 給料として払う。個人の家では釜茹でし、それを天日干ししてイリコに仕上げる。

・漁師は、魚の値が良い所で水揚げする。例えば、津奈木の魚を米ノ津の名護港に揚げ、鹿児島空港から東京に送るとか。一本釣りなんかもそうする(今、現在)。

②魚介類の摂食

・(市場はなかったわけですね)、「市場はないです。だから個人買いですよ」。

・「津奈木の当時の方たちは、魚をよく食べていました。アジとか、タコとか、ボラもそうです。毎日食べるかといったら、なかには好きな人もいたかも知れませんが、しかし、大量に食べるというのは、やっぱり魚は高かったわけですね。一番メインな魚といえばイリコですね。昔、味噌汁の出しに使うイリコ」。

・「大口辺りは、海魚を常食するというのは無理でしょうね。だから干物とか。生ものはあまり持って行きません。津奈木の場合は、イリコとか、シロゴを乾燥させる、小さいシラス(チリメンジャコ)ですね。あれを乾燥させて、生乾きにしたのを、保存がきくようにして持っていく。大口辺りの人は、半乾燥ですから、それを佃煮みたいにしてい

たんでしょうか」。

・「津奈木には、鮮魚店はあるんですよ。小さい鮮魚店が2か所か、3か所ありましたから。氷が手に入るようになってから増えてきましたね」。

・（鮮魚店で地場の魚を商い出したのは）、「昭和39年、オリンピックの年、その頃になると魚屋さんというのができ、氷を敷いて、その上に並べるという状況は出てきましたね」。

・（魚を売りに来る人達は、アジ、タコ、ボラ、他には）、「クチゾコ（アカシタビラメ）。あとはカニですね、それにコチ、カキ類は目前で、自分たちの趣味で採りに行きましたので、売りに来るのはなかったですね。岩ガキみたいな小さいのは、この辺の人は食べていますよ。サバは流通していない、アジだけですね。イワシも天草の方で獲れる大きいイワシでなく、小さい、イリコにするカタクチイワシですね」。

・（中山間地と、こっちの魚の摂り方は）、「全然違います。買わなきゃいけないんだから。農村部は、頻繁に魚を食べる状況じゃないです。趣味で魚を釣る人はいますが、それは限られている」。

・（患者団体などは、津奈木は汚染されとるわけだから、津奈木の山と海を比較しても意味がないじゃないかと、こういう言い方をするが）、「いやいや。放射能じゃあるまいし、それは多食しなきゃ（メチル水銀は身体に）取り入れられないでしょう。私なんか水俣病患者発生地域のど真ん中にいるんですよ。私はあんまり魚が好きじゃなかった。食べていたのはカツオの角煮、後は干物くらい。生魚は好きじゃなかったから食べませんでした。お蔭で何ともないんですけどね」。

2. 芦北町計石（漁村）

①漁村の暮らし

・「漁は1日に2回出ることもあった。昔は曳網漁。漁師が加工したものを仲買人が集めて、他所に持って行った」。

・「シロウオとかチリメンなんかは、自分たちで湯がいていた。前は全部、個人個人で加工していた」。「漁協に揚げても、どぎゃんもしきらんもん。加工せなんばいかん」。

・（クルマエビとか、ヒラメとかは）、「漁協じゃなくて専門の業者がいて、熊本の市場や他の市場に送っていた」。

・（網子たちの所得は）、「（水揚げの）何%か、分け前ば貰いよった。梓ば決めて金で。もちろん（獲れた）魚も持って帰りよったです」。2、3人雇うても払えるぐらい獲れよった」。

・（延縄が40隻ほどと書いてあるが）、「一本釣りまで入れると、それくらいおった」。獲れる魚はタチウオとか、しれたものだった」。

・「前は、川内とか阿久根の前とか、イワシ（カタクチイワシ）を獲りに行った。水俣病の騒動があってから、イカ釣り（一本釣り）なんかは20隻ぐらいの船団を組んで対馬の方に行った。こっちじゃ魚が売れんので。あの頃は出稼ぎとか、どうしようもなかったですけんね。魚は」。

・「仕切り網の外側は、漁は当たり前やりよった」。

②昔の食事

・（皆さん方の村の生活は、朝から魚、刺身ですか）、「やっぱ食べますね。あれば食うですね。唐揚げしてスズキなんか。お茶漬けみたいな感じで、置いてあると食うですね」。

漁に行けば、そんな晩食うし、明くる朝はタナコとか、こしらえて入れといて、朝から味噌汁たいな。漁師と山村の人が食う量というのは 1 対 10 ぐらい。それ以上の差があった」。

③魚介類の摂食。

・(貰ってきた米を、こっちで金に換える方法があつとですか)、「うちは米屋と同じやっただす。魚屋であつて米屋。いつも縁側に積んであつたです。だけん、終戦後もあんま麦飯は食わんやつたな」。

・(打瀬で、どがんとが獲れよつたですか)、「底物がほとんどですね。甘エビとか、イシエビとか、金になつとは漁協に揚げて、ヒラメとか、型のよかとの太かとは、全部漁協にやりよつたですたい」。

・「よか魚ばかりじゃなかし、ハゼやクチゾコ、これくらいしかなか。そがんとも全部干物にして、そつで、そつば持って(山村に行けば)いけば喜ばす。山・畑仕事はものすご辛ろうしよつたつよな。傷みもせんし長持ちもするし、辛か方がよかつちていいよらしたもんな。山の中は高血圧が多か。こげん辛かつぱちて全然食わんよ。もうそれくらいが、ちょうどよかつじゃない」。

・「絶対量はですね、やっぱ浜の方が圧倒的に食うとらす。漁師さんて、朝昼晩、食いよつたすけんね。皿太かつで、抱えて食いよつたすけんね」。

・(その魚屋さんは、他所からの魚も並ぶんですか)、「サバとか、イワシとかですね。そんなやつは獲れんやつたすけど。アジとか、やっぱ他所から、阿久根とか来よつたんじゃなかですかね。サンマとか。青物はみんな他所から入つてきよつたです。ここは青物ちゃ、あんまおらんですもん。青もんはとれんやつたもんな」。

・(水俣病で補償を受けた人でも個人差があるが、食べた魚が違ふとか、食べ方が違ふとか、何んかあるのでしょうかね。例えば、内臓は食べますか)、「内臓はほとんど食べんです。捌くときに全部出して。卵くらいは食うですね。エソとか、ハモ、タチウオ、もちっと太か魚とか、時季になればもっとですね。そやんとはみんな食うとです。卵はもう煮付けとか、味噌汁とか、しょつちゅう食いよつです。エソん卵、だいぶ食うたばい。身は全部、かまぼこですね。干物にしたりして」。

3. 芦北町(沿岸部)

①漁村の暮らし

・「78 過ぎた人、打瀬一本で生活してきた人は結構いい仕事している。家建てたり、財産こしらえたり、船造つた、土地買ったみたい。打瀬は昔はよかつたと思う。もうここ何十年、誰もそれをしていない。親が、もうするなつてなつちゃうんです。飯食えないの、安定した収入[の仕事]をしてくれと」。

・「一言で言うなら乱獲。このちっちゃい海に漁種が多すぎる。流し網やつたり、打瀬やつたり、吾智網をやつたり、あとは船曳つて、チリメンとりですね。これも半端じゃない。稚魚を取り崩して、大きい獲るんじゃなくて、稚魚を獲るもんで。5 月頃つて産卵期じゃないですか」。

・「昔、アナゴなんか多かつたです。打瀬も結構ありよつたです。1 匹もここ何年か見ないです。アナゴ、シャコなんかですね。昭和 50 年代、シャコは半端なく多かつたんです。今みたいに活魚で売る知識がないから、死んで 20 円、30 円で競りにかけられてたんです」。

- ・チリメン漁で、今は「チリメンをボイルして、全部ラインで、乾燥かけて、エアーで吹き飛ばし、いい製品だけが回って行って箱に詰める。飛ぶのはほとんどシャコなんです。ちっちゃいの、半端じゃなかですよ。1軒の加工屋で、こんなに出来ますよ(稚魚)。何軒もあるから、それが育ったら、どれだけのものですかって言いたいんです。タコでもイカでも同じ。だから、行政や水産庁に[漁業]期間規制を作ってくれと言いたいんです」。
- ・もっとダメなのは巻き網船。巾着です。「大きい成魚を獲るでしょ。最近、アジアカエビまで巻き網で獲ってるって話。やっぱり行政が乗り出してくれんと、われわれ小漁師は飯が食えない。だから漁協が駄目になる。漁師一人一人が、もう収入が減っちゃって」。
- ・(騒動、工場に行ったのが昭和34年)、「昭和40何年は、もうだいぶ落ち着いてはおったかな。漁協は、今度は水俣病の補償問題でいろいろ。多少補償金が入ったりしたが、きつかった。昭和30年代いっぱいぐらい、ちょっときつかった」。

②魚介類の摂食

- ・(魚の種類は、どんな魚なんですか)、「当時、エビはあんまり高級で、ほとんど安い魚が多かったですよ。アジは獲れます。イワシは獲れないけど。アジ、シログチ、後はチヌ、スズキ、クチゾコなんかもあったでしょうね。ウスミカレイ、それ打瀬で獲れるんです。これらを行商が買って、芦北の山のところまで持っていった」。
- ・(青物の魚は)、「アジ、サバ、イワシ、キビナみたいな、こういうのは、やっぱり下から(阿久根の方から)来よったでしょうね。ここに揚がっていたのはアジだけぐらいです」。

4. 芦北町大岩(山村)

①昔の食事

- ・「私が黒岩に住んどって、昭和44年に米ご飯に切り替わったけん、43年までは麦ご飯を食べとった。30年代は麦ご飯ばかりでした」。

②魚介類の摂食

- ・「私が一番貧乏やったけん、魚は週に何回しか買いきらっさんやった。買うた魚は、頭も、骨も、全部炙りあぶって、ガリガリやって、噛ましてしよらしたですもん。何一つ残らんように」。
- ・「竹をほっとって、プツンと銜えて。チュウチュしょっと。あれが、ほとんど私たちが小さいときは、一番高級のお菓子のごたかたちですね。あれとイリコ。ポケットに入れてとって」。
- ・「私たちの頃は、やっぱり1週間に1回の魚、のさらん(授からな)かったですね」。
- ・「その頃、魚といえば、イワシが庶民的であってですね。安うございました。他の魚は買わんやったですね」。
- ・「腹に浮袋がはいとっと、この魚は旨かつちゅう。浮袋のある魚を買うのは祭りぐらい。よか魚は買わん」。
- ・(イワシは主に食べなはったですか)、「はい、殆どイワシとか、コノシロとかちゅう。(Aさん)週に1、2回が普通だよな。(Bさん)私は4、5日に1回ぐらいやった。(Cさん)私は3日に1回は食べよった感じがします」。
- ・「当時は、黒岩は52軒、二百何十名住んどったけん。そこへでも、イワシ買わす人はもうだいたい決まったごたかたちで」。

- ・「金のあるところは、一人一匹するばってん、私どもは貧乏したもんな、3人家族で、もう1匹、2匹は買いもならないですよ。買う時も冷蔵庫はなかしですね、焼いてか炊くかして保存せんと。魚3匹を今晚、その魚を出しにして煮付けとって、明くる日まで喰わすると、そういう状態でした」。
- ・「黒岩には、魚を売りに来らす人は、週に1回か2回しか来らっさんたい」。
- ・「(どんな魚を食べよんなはったですか)」、「やっぱし、庶民の魚はもうイワシですね」。
- ・「昔は、この川に太かカニもおるし、ウナギもおるしですね。自分で捕るなら捕れよった時代があったけんですね」。
- ・「(毎日、行商から魚を買って食べるということはなかった)」、「毎日ということは、(我家では)ちょっと考えられん。毎日、(行商人は)上ってこらすけん、誰かは、やっぱ毎日買いよらした」。
- ・「(よっぽど金がないと、毎日買うわけはいかんですか)」、「そうですよ。はい」。「いや、金は高度経済成長の頃はあったですよ。みんなですね」。「私は、黒岩に住んどって、44年に米がご飯だけに切り替わっただけけん。43年までは麦ご飯を食べとった」。
- ・「(行商は黒岩の方では、だいたい4、5日に1回、大岩の方では3日に1回ぐらい)」、「昭和39、40年ぐらいですと、だいたい、そんぐらいでしょうね」。
- ・「(どのくらいの量、当時、食べたか覚えていますか)」、「もうわかりません。腹いっぱい食うちゃうことはなかった。あんま魚は。ほんな、飯のおかずだけけん。私たちは、一人で1匹も、おそらく食べとらん」。
- ・「シバ仔という、小さかですね、タイの仔みたい。シバっちゅう魚ですね。酢漬けにして。あのイワシは塩漬けにして、弁当のおかずを持って行きよったんです。塩漬けで、ざらざらしとっと。イワシの塩漬けですたい」。
- ・「(行商は、売れ残ったイワシを塩漬けにして売ったりするが、それを買うというのではないんですか)」、「知りません。もうたいぎや、弁当のおかずは、昆布の佃煮か、塩漬けか、そぎゃんばっか」。
- ・「(イリコは、どこから来たのですか)」、「田浦の井牟田ですたい。じいさんには、ざうこどんていいよったです」。
- ・「(どれくらい食べるんですか)」、「(黒岩では)子供ようけ持ちましたけん、乳の足らん人がおらしたんですよ。おっばいが子どもに満足になか人のところの子どもは、イリコを食わせらした。ミルクも何もない時代(戦中・戦後)、麦の飯のぶく(炊く)をとって、それにイリコを入れて混ぜて、栄養つけてほう、飲ませよらしたかったけん」。
- ・「(ビナは、行商は売りにくっとですか)」、「売りに来よったです。魚と一緒に。あれは、炊いて、塩のない状態だったですよ。特別な味があったでしょうな。子どものおやつとしては一番良かった。あとイリコしかなかったただもん」。
- ・「子供の頃は、おやつ代わりにイリコをもっていて、かじっていた」。
- ・「黒岩では、魚を買うという事はあまりなかったが、誰もがビナだけは買って食べていた。イワシを買ったときは、頭から全部食べていた。ビナは3日から4日に1回程度ではなかったかと思う。現金で魚は買っていた」。
- ・「ほとんどが塩物の魚で、クジラ、サバなど。新鮮な魚は盆正月くらいしか食べていなかった。佐敷でも、そんなに魚は食べていない。当時の食生活は貧しかった」。

5. 芦北町天月・才木(山村)

①昔の食事

・「麦のご飯。おかずは木の芽で、なんでん食べよった。クサビナちゅうですね、木の芽とか、ここらではカワザカナというのでしょ（クレソン [西洋芹]）とか、野菜も。うち作ってもたらんごた」。

（草木の葉っぱ）、「何日もさらしとかんと苦いけん。湯がいて、3 日ぐらいは水に漬けんばん」。

・（朝は何を食べておられたのか）、「ご飯と味噌汁と漬物。昔は、漬物がたいがな。自家製の梅干、ラッキョウ。醤油は買いよった。味噌は造りよった。大豆も昔は結構作りよったですもんね」。

・（味噌汁はイリコで出しで取ったですか）、「イリコばかりでした。行商の F さん、自転車を持ってきて。昔は鍵もかけとらんやっただすもん、炊事場にぼんぼんいって。

・（ご主人のお弁当は、何を）、「佃煮やら、天ぷら類はありよったですたい。それと卵焼き。天ぷらは、F さんちゅう、自転車から、あん人が持ってきてよらした。卵は近くでニワトリを飼っているところに買いに行きよった」。

・（塩ジャケとか、塩サバとかは）、「そげんとばかりですたいな、もう。長持ちのすつとん。そげんとば、ユキコさんな、もつとらしたでな。生もんは持ってきてとらっさんやろ。冷蔵庫とかがなかけんですね」。

・（晩ご飯は、いろいろな野菜とか、魚とか）、「カレーはあった。子供が好きだった。素麺もあるしな。素麺は買うてから、だご汁しとったたい。ジャガイモとか入れてな。肉は入らんやっただ。イリコだけ。病気もせんやっただ、歩いたり、粗食がいいとでしようたいね」。

・（正月は何の肉を食べよったですか）、「牛肉たい。肉ば買うごたと正月ぐらいでした」。

・裏の川では、「ウナギがたまに捕れよった。毘かけよったでな」。

・「スズメでんなんでん、食うたっじゃなかつですか。うまかった。カニ、川ガニは美味しかったですばってん。湯がいて」。

・（球磨川に捕りにいかんとですか）、「行かんやっただす。許可がいつとでしょ」。

・（店ではなく行商人から）、「単車の行商人さんから買いよった。行商人からばかり。近所に T っておったですよ。そこからはあまり買わんで。T は漆口（うすくち）から来はったでしたもんな。最初はお店をされたのかな。近所に売りに来はったが、百姓ばかりしとれば、お金がですね。そんであんまり買わっさんやっただ。行商の人は二日越しばかり来よらした。百姓はお金を持ちませんやっただから。土方に行かず組あたり、やっぱ生活してもようございましたたい。」

・「爺ちゃんは、一山売れば 2、3 年は使い銭な不自由はなかでっち言いよらしたつて、そばってん、私どもの時代になってから、そげんことなかった」。

・（物を買うときは、ご主人がお金を預けときなはつとですか）、「魚売りさんの来らした、銭ばくれんなちゅう言いました。爺ちゃんから、100 円か 200 円かでしたろなあ」。

・「家族も多かった。一番の多いときで 16 人おるし。私は婆ちゃんの、二人婆ちゃん。主人のお母さんと、そんお母さんの、元気やっただすけん」。

・（イワシとかサバを買うと 16 人分？）、「買うたっちゃ、ほんの一切れずつですたい。あとは米とムギ、アワも畑に作りました。野菜は自分とこで採れたもんばかり大根、白菜、高菜とか」。

・（川魚は食べよらんだつたですか）、「食べんやっただ。川ガニは、ガメ桶で捕って食べよった。そげん、人間が多かったですばい、私どんが口に入りません。一番に子供から

食わせる。ほして、男ん食わっせればもう、私どもが口になる。私どもが食ぶるときは、なかごしなる。ウナギも私どもが口にはいりません。私どもはウナギのなにを炊いた汁で野菜ば炊くでしょうが、その野菜しかのさらんとですよ。私たちがご飯食うときにはなかばいなくて」。

・「めごいねどんち〔行商人が〕、魚の干物ば持って来んなはったですね。塩サバんごったけん、太かごったでしょう。そっで、短う幾つでん切ってですね、焼いて食わせよらした。イワシはやっぱり一匹ずつ。人間が多かったので、子供に食わすれば、あとはなかごしたっで」。

・「朝ご飯食べてですよ、山の下張りにいくが、弁当ば詰むれば、そげんして、2升、羽釜ん太かとばありましたで、2升釜に朝も晩も炊きこらしたですね」。

・(木場作はしよったですか)、「しよったで。山ば切る。お小遣いがなかったでしょうが、ほっで、2年か、3年ぐらい、一山ずつ売るぐらいに区切ってはおんましたもんね。で、そうば切って、小遣い賃がそうでしたけん」。

・(家では、ウシとかウマとかニワトリとか飼っていましたか)、「ニワトリは3羽か4羽。婆ちゃんの弁当のおかずばせんばんです。弁当のおかず作らんばでしょう。ニワトリは潰して食べることはない。卵〔を取る〕ばっかり」。

・(ウシとウマは)、「ウシとウマはおんました。ウマはお金取りに行きよらしたですたい。馬車、太か木を積むごんたですたい。そげんことせんば、小遣い銭がなくなって」。

②魚介類の摂食

・(天ぷら、自分で作って売りに来よらしたですかね)、「切ってあつとば買うて、仕入れ。ミヤヤマちゅうあつたし、あそこから何でん、ちいったいれよつた。今はなかです。砂糖とか醤油、味噌もあるし。どこやったらうかな、ミヤヤマさんという醤油屋さん」。

・(めごいなさんが、昔、来よんなはったですか)、「めごいなさんは、日奈久ですけえなあ。無塩も乾物も持って。また別に佐敷から、お婆さんの来よらした。佐敷駅で降りて昔は、ホゼってあつたもんね。あげんと何でん、持って来よらしたですばい。ホゼっち、ビナ。なんか細長いで、尻尾をたたいて、チュウチュウしたら、今はなか。佐敷の方から、電車で。豆腐は、ここが豆腐屋、Kさんとか、Nさんとか、豆腐屋があつた」。

・「自転車の台に箱ば載せて、横にもつけて、自転車の前にも、だけん、五つぐらいあつとじゃなかでしょうかね。帰りはたいがい空になって」。

・(支払いは、お米ですか)、「お金でした」。

・(昭和22・23年頃、店はあつたですか)、「ありました。才木に井上病院はあるし、ほしてKさんと、Nさんと、農協とあつたです。Kさんはお菓子を、Nさんもお菓子を売っていた。もう1軒のTは魚屋さんやった。イワシのごた売っていた。行商人さんも魚を売りに来た。單車に積んで。無塩のイワシを売りに来よんなはった。やっぱ使いよつたっで」。

・(イワシの他、どんな魚を食べたですか)、「サバ、アジですたいね。この佐敷で獲れた魚ばかりでしたですけん。魚は新しかったですばってん」。

・(弁当のおかずは)、「塩サバとアミっちとが来よんました。こまかつた。塩して。これは、さっきのめごいなさんとは別んな人。いのつきよらした〔背負ってきていた〕。そして別な人は男で、そん頃は單車おんましたけな。サバは生も、加工してあつても。魚ば買うくつとは、やっぱり塩サバとイワシぐらいなもんや。イワシは新しかもんもあつとです。塩したのも、どっちでんあつと」。

- ・(行商の人は)、「四角の籠に入れて(1mくらいあるか)、箆ば二つ紐ばつけて、いのうて(担って)来よらした。バイクの人は箱に入れて」。
- ・(この辺は、計石からそぎゃん魚が)、「計石と海浦。田浦の方もですね、おなごんの人は来よらしたでな」。
- ・「海浦は、海岸端を。あっちゃん[あちらの方に]ずっと回って来よんなはったです。そっで、計石から魚買って来よらしたでしょうね。自分とこで獲ったつも持ってきて」。
- ・(買うときはお金ですか)、「お米。男しかお金は持ちませんでしょうが。男のおらんとこは、米とか野菜とかで替えて来らしたです」。
- ・(味噌汁はイリコだしですか)、「イリコばかり。めご[行商]が、いのうて売りよらしたです。そればまとめて買って」。
- ・(買い物はどこに)、「八代に行きよんます」。(運動会の弁当、ご馳走そうじゃないですか)、「今言えは、卵焼きでした。竹輪、蒲鉾とかはあんまりなかったですもん。日奈久の人たちは持って来よらしたですばってん、うちおらんば[家に居なければ]、買いわならんじゃおって[買えない]。魚の天ぷらは、T商店ちゅう、そこから、自分で揚げて作りよんなはったです。竹輪、蒲鉾、天ぷら」。
- ・(巻き寿司とかは)、「祭りのごだっとしか作らんやったで。海苔は買うとこで。めごで計石から。T商店にはおんましたですもんね」。
- ・(貝は食べたことは)、「潮干狩りに佐敷まで行きよった。佐敷に青のり採りに行きおりましたすばい。アオサんごたつとも。佐敷まで貝堀りにも行きましたっちゃ。歩いて行きおましたですけん」。

6. 芦北町国見(山村)

①昔の食事

- ・(行商人さんは、どんな魚を売りにきよらしたですか)、「ボラが多かったですね。エビナといって、その仔でしょう。ボラっちゅうえば、こげん大きかったです。こうおいしかもんで。そしてクチゾコ、グチとか、いやコチ、頭の大きか。やっぱりエビナがすごく小さかったけん、安かったけん、それを食べる。ボラは大きかったが、高かった。親子3人だったんで、1匹買えばよかった」。
- ・(週に何回ぐらい魚を買いよったですか)、「[行商人は]毎日来よんなはったんですけん。でも、毎日はいりませんで、週に1、2回。お金がなかったですけん。うちは3人で切れずつあったですもん。1匹ずつ買いました。100円ぐらいずつ」。
- ・「ここの下、母ちゃん、おるげん婆ちゃん、米で換えて食わせよらしたばいちゅうて、[家族の]人数が、多かとはですね」。
- ・(ボラとかエビナは、どんな料理するのですか)、「煮付けばっかやったです。干物とか、ちくわ、かまぼことかは、他の行商が持ってきた」。
- ・「盆、正月には佐敷まで買い出しに行きよらしたが、ほかには買いに行くちゅうことは、あんまりなかった」。「味噌とか醤油は、自分で造りました」。
- ・「味噌漬けは、ご馳走でした。お客さんがあった時は味噌漬けを、豆腐ば囲炉裏に炙って、カチカチになったら味噌漬けしようました。この田舎では、それが一番上等でした」。
- ・(川魚も結構おったじゃないですか)、「おったですばってん。今はおりません。子供が魚釣ってですね。ウナギやらが、ここにおったですよ。太かとおったですよね。川につくランプ、大きかとおったです。その中に、味噌と糠ば入れて川に置けば、その中に入っておった。それを捕って食べたりしてですね。ヤマメも釣りよったですけど、今

は放流も6年前からやめている。今は組合もないです。うちじゃ川魚は食べませんでした。村の人たちは川ガニを捕って食べよんなはった。ウナギは田んぼに夜行ったら挟んで捕った。一晩行ったら50ぐらい捕れたですよ。ガス灯持って行かんば、二人行かんとですね。田んぼに水口があって、そこに来よったらいいんですもんね。一人はそれを持って、一人はウナギば挟んで」。

・(猟師さんはおったですか)、「うちん父が、そがんしよったね。鉄砲で。イノシシとかね。昔は多かったですけん」。

・(味噌汁とかは、イリコだしですよ)、 「イリコだしでとりました。赤崎から売りに来た。赤崎のじいさんから。掛け目で200もん(匁)ばつかくれなっちゅう[下さいと]、量ってもらうとです。10日に1回ぐらい、バスに乗って来よらした。その前は、めごいなさんに頼んどけば持ってきてくれた」。

②魚介類の摂食

・(よく食べられた食事について)、「朝は、味噌汁と漬物ですね。ご飯。大根があつときは、すり大根とかも」。(ご主人の弁当とかは)、「やっぱ魚は、そころ鮭魚(サケウオ)ば売りにきよらしたですよ。塩鮭。めごいなさんじゃなくて、他の人が。こん田舎には肉とかなんだか、私どもは見たこともなかったじゃ。知りもしまっしゃった。魚ばかりでした。弁当のおかずは、塩サバが合いよったですけんね。別の人からは佃煮なんかも、300円出せば一箱買いよったじゃ。スルメの佃煮」。

・(行商人さんは鹿児島からも)、「偶にこらしたです。魚売りに鹿児島からも。知らん人から買いませんやったで 金平^{きんぺい} [牛蒡] とかでした。田舎やっで野菜ばかりですよ。魚っちゃあ、あんまり買うちゃたべきらんやったですよ。でももう、後でなもうですね、魚いっぱい食べて。食事もようになったと思います」。

・(娘さんは、子供の頃は)、「魚は食べました。美味しかった。塩サバとか。キビナゴじゃなくて、塩イワシ、こまかいワシ、何っちゅうた、塩漬けて食べよらしたじゃかね、父たちが。タレソちゅうとね。私、あんまり生は食べきらんとですよ。火が入ったら全部食べます」。

・(魚は、週に何回ぐらい)、「多くて3回ち思いますがね。お金があんまりですね。日雇いっちゅうてもあんまりですね、こっちはなかったですけん。山仕事でなからんば」。

7. 芦北町大野(内陸部農村)

①昔の食事

・(自転車の行商の人)、「自転車の後ろに、箱で作って片方は蓋ば作って、それに入れて来よらした。自転車の後ろも太かったでですな、一段。氷は最初は入れてこらすとやるばってん、ここに来るときは何もなか。魚のずんだれとつとばっか[だらしく痛んだものばかり]よ。あぎゃん魚ば見れん。あげんとは食われんもんな。腹の、げん[こんな]して切れてたい」。

「昔は、そっが何のことはなかったもんな。娘はボラ刺身は旨かったなあちゅうとたい。刺身ばっかして食わせよったばってんちゅう」。

・(その頃、ネコは飼ってなかったですか)、「そのころはおらんやった。私が来たときは、家畜は農耕用のウシがおった。山に木ば出しに行くときに、ウシがおったですたい。昔は「ウシ出し」というて、山から木ば出しよったつですたい。1匹飼うとらした。土方専

用やった」。

・「弁当ば作って持って行きよったですよ。ご飯に、塩サバを焼いて持っていきよらした」。

・(塩サバはどこで買うとですか)、「店にありよったけんですね。私は塩サバは駄目やつで。昔は辛かったで、半切れぐらい。それと漬物ぐらいなもんや。梅干ば入れよったたい」。

・「私は、夜は塩サバばかりが良かったもん」。(塩サバはどこから)、「阿久根辺りやろか」。

・(魚以外の行商は)、「衣類売りに来よらしたたい。古着じゃなく、新しかっぱ。單車から来よらした。昭和 37 年くらいから。その頃は佐敷辺りに買いもんに行くことは、あんななかった」。

②魚介類の摂食

・(肉とか、魚とかはどがんですか)、「魚がですたい、計石からいぬて(背負って)来たり、自転車で持って来たりですたい。もう、こっち来らすときはな、夕方ぐらいやがなっせ。籠に入れて出すと、そこの水路でジャバジャバ洗うて、それを売りよらしたもんな。うまかったで、食いよったで。ボラの刺身はうまかったもね」。

・(行商は)、「二組おらした。姉妹と、一人は自転車のじいさん。この人は長う来よんなはった。女の人バスで来よらしたですたい。最初は歩いて来よらした。干物は見らんやった。無塩ばかりですばい。生ものばっか。イワシは普通のこのくらいの、塩もんして、タレソみたいな、腹の破れとるごたある魚ばかりやもんな」。

・(タレソは、どがんして食べるたべよんなはった)、「炊いて、それ焼いてかな。焼いて、塩して焼いてな。スズキとかは、見らんごた。コノシロは持って来よらしたな。私はボラが一番、刺身にずっと良かったですたいな。それで後から、なんか臭かったなあ、やっぱボラは。最初の頃は生でよかばってん、最後の頃は臭そうて食べられんだったでな。昭和 50 年ぐらいころかもしれん」。

・(魚買うときは、お金で)、「お金で払ったり、一応、米替えですたい。やっぱ、海のそばやってな、米がよかもんな。そんで「米で替えつくれろ」っちゅう言いよらしたですたい。やっぱ、1 升ぐらいじゃなかったやろか」。

・(ボラなんか、買うときにはどんくらい)、「2 匹か、3 匹くらいやったろな。ボラの小さかほうたい。ボラを刺身にすんなら片方たい。片方は煮るか焼くか。他にいろいろ野菜を炊いてます。野菜は出しやもんな。そげんせんばん、もう生活でけんでな」。

・(魚は、週何回ぐらい買いよったですか)、「毎日でん来らっせれば、毎日でん。来らっさんときは全然なかですたい。女の人と自転車で来る人とは、交互に来ることはなかった。家が別、うちはおじさんが自転車で来よらした。週に 2 回か、3 回ぐらいやろか。自転車の人は、大野方面を専門で来よらした。お諏訪から来よらした。佐敷の諏訪神社やったですたい」。

・(男性の行商の人って少なかないですか)、「少なかったですね。一人、計石から」。

・(その後、軽自動車で回る人たちは来らっさんですか)、「太か車で、野菜とか、やっぱ積んで。田川(佐敷の少し南)の Y さんちゅうて来よらしたつですよ。もう死んでおらっさん。もう、何でん持って来よらした。肉も野菜もお菓子から、何から。農協は冷蔵庫ば据えて、ただ置いてあっとです。普通のお店。ストアじゃなくて、そこに刺身とか、いろいろ置いてあっとですよな。肉類や冷凍室は、こまんかつばして売りえた」。

8. 水俣市

①漁村の暮らし

・(昭和20年代、30年代、湯堂・茂道は、結構、零細な漁師さんが多かったのでは)「もう零細なんてもんじゃない。私が初めて水俣に来たのが1971年だったかな。茂道に行ったが、玄関が筵の家なんて普通にあるんですよ。びっくりしました。これ家だろうかっていうぐらいの。漁師さんの財産は船なんですよ。だから家はどうでもいいって。家まで手が回らない。我々の普通の考え方じゃない。暮らし方が違うんだということも理解しないと、漁師に対して非常に失礼になるかなとの思いはあった。当時は分からなかった。とにかく湯堂、茂道は酷かった」。

・「多分、湯堂も水俣の漁師さんたちは、ほとんど対岸(天草)から来ているんだろうと思う。Tさんたちも御所浦から。丸島あたりでも、その祖父ちゃんの代くらいになれば、必ず向こうの島から来てるんだろうと思います」。

・(Mさん、M鮮魚ととも)「牛深、牛深弁だもんね。魚屋は、私も漁師さんは、ほとんどそうだと思います。田浦から来た人もいます」。

・田浦の漁師さんたちはクール。「先見の明があるというか、タチの底釣り、一本釣りも大分からその技術を持ってきて、田浦ではやらせ、水俣の人たちも学んでというか、タチが広がっていった。吾智網も田浦で瀬戸内海から持ってきて、不知火海で広がった。田浦の人たちって何かな、すごいんですよ」。

・「やっぱり、水俣は豊かだったんだと思います。だから、そんなにガツガツしなくても、何とかやっていけたんじゃないかな」。

・「ボラは朝昼晩食べた。ボラは割かし水の汚い場所を好むらしい。チッソから流れてくる水門がすぐそこにあって、その水門の所も、まだこの川にもボラの小さなエビナ〔ゑびな〕が、今でもいっぱいいる」。

・「ボラが一番手に入りやすかった。地元の人たちは、朝から、まだ交通の便が良くなかったときに、学校を卒業したばかりの、中学校を出たぐらいの子供たちが、小さな籠に入れて魚市場までバスに乗って売りに行きよった。湯堂、茂道辺りの人たち、日銭を稼ぐような感じじゃなかったんですかね。子供たちが持って来りましたから。自分のものを持って来よったです」。

・(カキとか貝とかは)、「カキも貝もありました。地元の人たちも食べよったけど、ここも早く埋まってしまいましたね。私が小さい頃は、もうカキは食べなかった。この辺でカキを採って食べる人は、丸島にはおらんかったですね」。

・「ここは、埋まる前は遠浅で海水浴場だった」。「漁業補償の一環として、ここは埋めたじゃなかったですかね。チッソが」。

②魚介類の摂食

・(戦後は、何を食いよりましたですかね)、「やっぱイワシですよ。もう、大衆向けはイワシが多かったですね。牛深からの巾着船の〔獲ってきたもの〕」。

・「うちは、船が牛深から積んできて、水俣で下ろしたり、だから大口とか山野とか、あっちからも買いに来る。もう、水俣ではイワシは獲らんとです。地元の網元さんたちは、小さかタレソとかちりめんとか、そんなのをすぐ沿岸で獲るから、沖に出ん」。

・「水俣で流通しているイワシは水俣病に関係ない。だけど、小漁師の人たちが。自分で獲ったのは、いろいろ食べたのはしらんですけどね」。「私たちは、そげんと〔地魚〕はあまり食べとらん。〔牛深の〕イワシは、一箱で4貫目入ってました。あれを生や煮たり、家族が多かったもんで」。

・(漁師さんと関係にない人は、魚はどんくらい食いよったでしょうかね)、「タイとか何とかちゅう高級品は、わりかしね、普通の人はまだ買いきらなかった。その辺のタチウオぐらいは食べたかもしれん。水俣病のはやってる頃は、やっぱイワシとか何とかで、地元の魚を食べる人もおるばってん。私たちみたいに、おかしか何かわからんことして食べる人はおらん。私たちは、もう魚がご飯で、ご飯がおかずみたいにして育ってますからね。水俣病も、本当に気の毒だっと思うけど、私たちはこれだけ魚も朝昼晩[魚を]食べておった。だけど、そげん、水俣病にかかるような魚じゃなかっただろう。私たちはちっていうような感じですよ。」「(水俣病の人は)、そこの辺の魚を獲って食べる。それが生活の糧やったかもしれんたいですね。百間のあのちょっとベトベトしたところのやらですね。沖に出て行って獲る余裕もない人たちだったかもしれんすたいね」。

・(何の漁だったかわかりますか)、「佐敷とか、田浦辺りから来ました。八代方面はあんまり。八代の人たちはタチウオを持ってきよりました。田浦の人はタチウオを、津奈木の人たちは、やっぱ地元で獲るってだから、やっぱアジとかタチとかって、イワシなんかは持ってこんじゃった」。

・(めごいなさんとか、獅子島の人とか、御所浦の人たちが、どんな魚を揚げておられたのか知りたくて)、「かし網ちゅうとですかね。やっぱタチウオとか、こごこごとあんなの持って来きよんなさったですよ。巾着船のイワシなんかじゃなくて、タレソなんかは混じっとったけど、たまには、タイとか何とかは入いとったけどですね。普通に店に、小魚じゃなくてから、タチウオとかコチとか、カレイとかよう見よりました」。

・『御通』ちいう通帳があるじゃないですか、あれを作ってもらったり、またお願いな、っていうて、そういつて帰る。現金で買う人は何人もおらんかった」。(月賦で買いにくるお客さんは)、「チッソの月給で」。

③昔の食事

・「もう、その時はまだ、肉てね食べよらんかったけんね。ジャガイモとかカボチャとか、野菜類はナスビ、フダンソウとか。青物はあった。ホウレンソウとか。ダイコンが主でしょう」。

・「魚ば出し汁にして、そして野菜ば、その汁で炊いて食べるというようなかたちじゃったけんですね。みんな子供が多かったでしょう。7、8人おった。たいがい1貫目ぐらい買わとですよ」。

・「昔はね、タレソちあった。今、イリコの。クロダレちゅうてから、タレソも幾種類でんあつですよ。クロダレちゅうとは太かったつですよ。野菜の出し汁ですもん。例えば、イワシば一匹つけて、そして野菜ばその汁で炊いて、カボチャでん、並べて、それに一匹添えてやる。それ、味噌汁」。

・(魚をたらふく食べるっていう感じじゃなかった)、「そんなじゃない」。

9. 水俣市渡瀬(中山間部)

①昔の食事

・(昭和30年代、40年代、カライモ、麦飯、味噌汁の他に、おかずは)、「やっぱり漬物でしょうね。梅干とか塩もんは、食欲増進剤ですからね。だから、足りずにミカン泥棒とか、カキ泥棒とか、それと山に行つて、ヤマモモとか採つたですよ。たまに学校に行かず、山に採りに回つたり」。

- ・(小麦は)、「米の裏作に、ほとんど作ってありました」。

②魚介類の摂食

- ・「この辺で、魚を買えるというのは、300軒くらいの中で、うちを含めて4軒か5軒。あとは、もう生活がきつかった」。
- ・「冷蔵庫のない時代、鮮魚類を運ぶということは考えられんと思うわ。その当時の冷蔵庫は、木で作ったやつで、氷を入れとった時代でしょう。買えないと思う」。
- ・(山間部なので、毎日のように行商人から魚を買って食べるということは)、「私からすると考えられない」。(せめて、お金に余裕のある方が。週に2〜3回ぐらいは)、「それほどじゃないけど」。
- ・(買った魚というのは)、「やっぱタイとかイワシ、大きいイワシを生で。阿久根から生で来とったですね。昭和35〜36年頃ですね。あの頃は、阿久根が一番魚獲りが盛んじゃなかつたんですか。以前は、阿久根はイワシで一時持とった時代がある。昭和40年、44年〜45年頃、どんどんイワシが獲れて、取れすぎて現地ではもう一箱で100円。牛深もそれで持とったんですよね」。
- ・(山の中ですから、魚は貴重品だったですよね)、「当時はですね。大口辺りは農家の面積が違うので、米はある程度潤沢で、米があるけど、現金は思うようにはなかった」。
- ・(魚3匹で1升というのは相場ですか)、「人によって違うんでしょうけどね。米に換えた方が、米が潤沢にない頃は闇米としてよく売れとった。40年代の前半は、まだ米自体がきつかった。米穀通帳(昭和44年から自主流通米制度始まる)を持って行かんと米が買えなかった」。
- ・(週に何回も魚が食えるというほど[米と]交換することは)、「ありえんな。肉も買いきらずに、トリを漬して食いよったみたいですからね」。
- ・(行商人さんが、大口辺りに持って来る魚は、基本的には生のものは持ってきがたいのは)、「アジとか、ああいって部類の開きもんだったと思います。いわゆる干し物。梅戸とか茂堂とかで作った」。
- ・(イリコとか、ちりめんじゃこをつくる話はよく聞きますが)、「ちりめんは、やっぱ持っていていっとったと思います。塩物が主だと思います。それと干物だろうと思いますね。塩干物が主だと思います。私たちが中学校時代(昭和19年生まれ)までは、そんなものが贅沢になかったですから」。

10. 水俣市久木野(山間部)

①農山村の暮らし

- ・(チッソで働く人は裕福だったですか)、「そぎゃん良かったです。私たちが若ときは、カイシャ行きの嫁に行かんばなんち言いよったです。そばってんが、第二組合がでてからが駄目になってしもうたです。汽車で行きよったです」。
- ・(山の仕事も)、「女も、男もみんな行きよらした。造林とか何かにですね」。

②昔の食事

- ・「水俣に、やすらぎ苑¹⁸ちあったでしょう。[子どもの頃]あそこが砂場で海だったけん、しょっちゅう貝堀りに行きよったで。アサリ貝の大きいのがおりよったけん。それば採って食べよったです。年に4、5回行きよったやろか。いっぱい採ってきよって、そ

¹⁸ 水俣市浜にある水俣市葦北郡医師会の介護老人施設。

れのある間はアサリば食べよったですたい」。

- ・(当時、食べていた魚は)、「無塩のイワシのぬか漬け」。
- ・(魚なんかは)、「業者が売りに来よんなはったつば買うて食べさせよる。週に3回ぐらいは食べよった」。
- ・(他のサバとかアジとか)、「そがんとは覚えとらんです。もうイワシだけしか」。
- ・(魚の他は、朝昼晩の食事はどがんだったですか)、「ムギのマルムギっちゅうて、ぷつんぷつんしとつとを茹でムギにですな。それをまた、茹でてからきれいに洗って、そして米ば少し入れて炊いて。茹でムギには、米粒の底をここについとりよったですたい。米が少なかけん」。
- ・戦後、昭和20年から30年、「百姓の人たちはムギを作って、機械で漕ぎなはっでしよう。そのくくってある根元は捨てなはるけん、あんたたち取ってよかよっち言いなはるけん、それば貰って、昔はけんこっち言いよったですたいね。丸かつ、こう指ば握ってたたくと。それでたたいて、少し貰ってきて干して、そして一升瓶に入れて棒で突かせんよなはったんですよ。ほで、それが剥けてから、今度はゆがいて」。
- ・(じゃあ、味噌汁と麦ご飯と、ときどき魚ですね)、「そぎゃんですたい。あとはだご汁たいね。家に採れた野菜を何でも入れて。あと川魚。そして塩ん汁ですよ。塩で味付けて。醤油なんか、あんまりなかった。醤油は自分で造りよったですもん」。

③魚介類の摂食

- ・(魚なんかは)、「業者が売りに来よんなはったつば買うて食べさせる。週に3回ぐらいは食べよったでしょうね」。「Kさんちゅう人が大きな店ば作って、もう何でも仕入れてきよんなはったから、そこで買いよったです。行商じゃなく、もう店からばっかり」。
- ・(どういう魚が主にありましたか)、「たいがい、もうイワシかサバですたいね。私たちはこまかときは、魚でさえあれば、もう何でも。腐れとつたでちゃ、黙って食わせれば、生でも食ぶるですもん」。^[2度ほど家庭で何かにあたって食中毒を起こした]
- ・(サバは無塩だった)、「無塩ですたい。それば刺身にして、醤油漬けて食べよったですたい。サバの醤油漬けちして」。(保存するため)、「味を付けるため」。
- ・(アジは来よらんだったですか)、「来よったじゃろばってんな、サバの方が良かったもね。アジは尻尾のほうから、こるば取らなんけん」。(タチウオは)、「タチウオはあんまり買うたこつはなかで。来ても、こぎゃん小さなタチじゃけん、骨が多かでしょう」。

11. 水俣市古里(山村)

①農山村の暮らし

- ・「昭和22年に、結婚してここに来た。ずっと農業。蚕小屋しよったです。何年かして、今度はタバコを作ったです。それから杉の苗を作って、森林組合に出荷した。それから主人と二人でミカンを14、5年した。最後は土木の仕事に行った(M建設さんに)。旅館(湯の児のI苑)にも[仲居で]8年間勤めました」。
- ・道の舗装にも行きました。「初めての舗装ば久木野ばするとき、最初に5、6人、ここば。今度は寒川ばして、湯浦までまた行ってしたこともありました」。
- ・「結婚する前、越木場で暮らしていた頃は、18歳の時にMそうめん屋(水俣市市瀬)で4年住み込みでおった(22歳で辞めて結婚)」。
- ・「魚以外、米と野菜は買わない。自分たちで醤油も味噌も作りよった。濁り酒も」。「どぶ酒造ればやかましかつたばい。そっだけん隠しとりました。土手にみんな穴を掘って隠した」。

- ・「その当時、チッソがネコは全部この辺りから買うて行きよらした。実験するネコば。ネコはうちげもやったよ。泣き泣きやったよ」。
- ・(どこで実験しなはったですか)、「水俣のチッソじゃなかつじゃろか」。
- ・(みんな、ネコば出しなさせて、部落で言わすとですか)、「買いに来よらしたっですた。実験するとに、ネコば1匹いくらっちいうて買いに来る。ばあちゃんたちは、泣き泣きやんなはったもん。その魚ば食わせてネコに、どぎゃんなるか調べよらしたっじゃろたいね」。

②昔の食事

- ・「祭りのときだけ、蒲鉾とか、竹輪とか、天ぷらとか買いよった。祭りじゃない時は買わん」。
- ・「もう魚よりほかはなかったで、肉もなかった。肉は、うちでは婆ちゃんがニワトリを飼うとって、それを殺して食べよった。たまにな」。
- ・(行商人さん、魚ば持ってきたはる以外には)、「干物とか、イリコとか、ノリの佃煮も持ってきたよらした」。

③魚介類の摂食

- ・「魚は、毎日食べよりました」。
- ・「タレソな、腹の切れとったごとしととと、イワシの小さか」と。
- ・(昭和25年ぐらいね)、「当時、水俣に貝ば拾いに行きよったっで。みんな汽車で行きよった。水俣川の河口。肥し袋いっぱい採って、そして、湯がいたり、生で干したりして、そげん食べよった」。
- ・(貝堀りは週に何回ぐらい)、「[季節には]週に1回か、1か月に2回ぐらい」。
- ・(水俣川河口のアサリ貝、その潮干狩りは何年まで行きよったですか)、「昭和35(1960)年に汽車が、昭和38(63)年やったら、それまでは行きよったやろうな」。
- ・(タレソは、どのくらいの量を買うんですか)「タレソは売りに来よらしたで買うた。うちは子が7人じゃったからいっぱい買いよった。あの時は、1貫目、2貫目で売りよらしたけん。月で」。
- ・(タレソは、どうやって食べよったですか)、「砂糖醤油で炊いて食べよったです」。
- ・(タレソ以外に、よく食べた魚は)、「貝ね。ビナ拾いに行きよったで、ビナと貝がたい。サバの、アジの、そげんした、あんまり売りになこらっさん。やっぱ、水俣ん魚も。たいがいもうイワシかタレソやもんね。ウルメ[イワシ]ば炊いて食べてたな」。(買うときは)、「全部現金で、米との何の換えんじゃったもんね」。
- ・「うちどんが若っかときな、もう腹の切れとるな、タレソかイワシか、もうよか魚はなかったもんね。もうボラちとがあるけんね。大きな魚、買いきらんね。タチウオは買いよったです。無塩で買うことはなかった。あんまりな、なかったもんね。細かつばね。干物、塩にしたり、みりん干しにしたりしてあつとね」。

12. 上天草市姫戸町牟田(漁村)

①漁村の暮らし

- ・嫁御もらってこの家を造ったが、この時、大工の日当は1700円、漁では1か月の売り上げが110万くらい稼いだ。
- ・(その頃、何が一番売れたか)、「エビです。クルマメビ、スエビ、マエビの3種類。一

番おいしかったのはマエビ」。

・(出稼ぎに出漁して行っていた頃は、船で泊っていたのか)、「船の中で泊り、炊事道具を入れてご飯も炊いて、おかずは魚ばかり。わが獲ったもの」。

・巻き網は、2 艘で 10 人乗っていたので、家内も連れていかんとしようなかった。2 艘で 4 人と 6 人乗っていた。「もう早か子は、産まれて 46 日目には〔漁に〕連れていったんで。親も、そら駄目っていうのは言わん。そがんして続けんばつまらん〔やっていけない〕もんだけん」。

・(水揚げは)、「日奈久か八代と思います。その頃までは、まだ熊本便っていうと、あんまりなかったですよ」。

・(こまかいワシを獲って煮干しにしたりする漁師さんは)、「姫戸漁協に 2 艘はおります。獲った魚は芦北のほうさ、佐敷かどっかに工場に売らすごったですね。自分で加工すってな、たいぎやな〔大変な〕手間暇のいっとじゃなかつですか。今は獲ってそのまま氷詰めして、早か船で運ぶごったです。加工はしきらずに。田浦辺り、佐敷辺りまで 20 分ぐらいで行かせんとですか」。

・(船員になったのは)、「親父が運搬船をしていたもんで。道路事情がすごいスピードで発展してきたので、小型船の積み入れがなくなってしもうた」。

・水俣は 2 日か 3 日、よう泊りで、「子供は、ばばちゃんに預けとったもんで、2 日か 3 日しては、魚ば持って家まで帰ってくる」。

・(牛深の太かいワシは、こっちにだいぶ入ってきたか)、「もう一番食べよった」。

・(牛深のワシは)、「船で持ってきてくれた。運搬船ですね。牛深まで仕入れに行っ
て持ってきておりました。海岸にみんな買いにいったな食べました。美味しかった」。(当時、いくらしたか)、「もう 10 円はせんだった。冷蔵庫はなし、もう釜揚げて、釜揚げに塩っぱこ塩まごくて、ほして保存食にして、それとサトイモば食べて生き延びました」。

・「ここは、昔から半農半漁の村だった。農業もまともにはできない。食っていけない。漁業と併せてやっていかにやできないような村だった」。

・「ここら辺は、みんな夫婦船です。(妻 A))、「じいと、ばあと、74 歳までした」。(妻 B))、「私は 80 歳だけど、まだ行ってます」。

②昔の食事

・(ワシ運搬船は、どのくらいの頻度で)、「毎日のように来よった」。「釜揚げの中に塩を細こうふって、塩漬けにして。冷蔵庫なんかなかもん。冷蔵庫も氷もない時代」。

・(エビの雑魚は)、「そっぱ食べとが、もう、とにかく食べました。乾燥して。美味しかったもんね」。

・(普段、朝昼晩、やっぱ魚を食べるとですか)、「私は、朝昼晩、やっぱ魚を食べるとです。特に魚が好きなもんで。コノシロとか、メバルとか、イカとか、ガラカブとか。ガラカブも小さかっても、唐揚げして食えば美味しかですよ。ぶった切って、味噌汁ももう。魚入っとらんば食べんです。私はもう 40 年くらい海水ば家さんあげて、泳がせつとですよ。カニでも、ガラカブでも、何でも味噌汁にぶった切って入れくると」。

③魚介類の摂食

・(獲ってきたサヨリは、自分の家で食べる)、「いえいえ、もうほとんど熊本(に出荷)。自分のところで食べる魚っちゅうは、貰ったり、買うってことは、昔はなかった」。

・(太かいワシは、獲れよったですか)、「大きい太かいワシは、ここなほとんど獲れんで」。

島原の深江に地曳網で、よかイワシ獲れて、船が沈むごと獲ってきよられたですよ。夜が明くっと、一緒に八代市場さんもってやって、たいぎゃな儲かったで」。

・(そこの町の人が食う魚は、結構遠くから来てる可能性はあるんですかね)、「それはもう」。(ガラカブとか、コノシロ、イカとか、こういう地元で獲れたものは、地元で消費するんですかね)、「はい。それはもうアジなんかは量が多かったで、自分の家で」。

1 3. 上天草市姫戸町姫浦（漁村）

①漁村の暮らし

・「うちの家内は、8歳まで龍ヶ岳の樋島にいた。こっちに転校してきて、親は漁師をずっとしていた。エビ流し網だった。終戦から昭和40年ぐらいまでは、生活に一生懸命だった。終戦後は、今みたいに生活基盤があんまり決まっていなかった」。

・「芦北とか水俣の方で泊って漁をするときは、魚はほとんど向こうで捌いてた。家で食べる分は持っかえりよったけど、お金に換ゆっとは向こうの市場で処分してこんとね。その頃は、まだ保存の氷なんかもあんまりなかったけん、ままならんところあったです」。

・「こっちには食料の補給とか何とかの意味で帰ってた。風呂なんかもままならないでしょう。1週間に1回ぐらいは帰ってこんといかんだった」。

②魚介類の摂食

・「打瀬では赤山エビですね。他にもいろいろ獲れよった。子供の頃は天然タイの4〜5キロの獲れたのが一番美味しか。もう嬉しかったですね。それが獲れたら家で食ぶってもう、約束事になっとったけんですね」。

1 4. 上天草市姫戸町二間戸

①漁村の暮らし

・「櫓で漕ぐときは、そんな時間がないもんだから、こっちの近くで釣りを」。

・(釣った魚は、どこかに揚げているのか)、「2日ぐらいかかって水俣に行って、1週間ぐらい漁をして、いっぺん漁に出ると10日ぐらいは帰らない。炊事道具一式もって[行っていた]」。

・(姫戸も海運業が多かった。朝鮮動乱があった頃)、「中学校を卒業したら、集団就職しない方はもう船員さんと[決まっていた]」。(海運業の会社というのは)、「個人[経営]ですね」。

②昔の食事

・小さいときは、カライモとイワシ。牛深からの大きなイワシ[を食べていた]。

1 5. 上天草市姫戸町（運搬船業）

①漁村の暮らし

・(船方のしごととは)、「石炭の時代、三池港とか、石炭運搬船の仕事。三池炭鉱とかに石炭ば積みぎゃ行きよったです。ほとんど阪神です」。

・(昭和42〜43年頃、運搬船の仕事を辞めて漁師になった)、「もう子供ば連れて行くともなんげやった[難しかった]もんで」。それから、「いつとき出稼ぎを、46年〜48年まで静岡の製紙会社で[働いた]」。

・(当時、石炭運び仕事以外、漁師さんは)、「漁師はあんまりいなかった。海運業をやる

と、もう漁師は面倒くさくてやれんです。まめにせん「億劫がらずにしないと」と、やっぱ人の行かんところまで行くことせんば魚は獲らん」。

・「海運業の頃は、姫戸には2か月に1回ぐらい。それもわが家には2、3日。寄港する港は長崎か佐世保」。

・「海運業って、そこに親方が船ばなんぼと出してから頼みよるところば。ほして、そっから連絡の来て、そしてから回りよった。石炭だけじゃなく、バラスを積んだり。砂も」。

・水俣に寄ったときは、「3日、長う〔陸に〕上がらんときは、3日でん4日でん上がらんだったな」。

・(姫戸辺りで海運業をしていた人は多かったが)、「ほとんど辞めてしまいました」。姫戸より龍ヶ岳の方が海運業の船は多かった。「坑木なんかも直接積んで会社に持っていくよりました。おどんば〔私は〕、直接はそがんして積んだことなかばってん」。

②魚介類の摂食

・(子供の頃は、何を食べよったですか)、「ほとんどカライモ。主食はカライモ。魚はあればもう毎日。飽くごつ」。

・(昭和30年代頃の姫戸の食事で、魚を獲ってきたら、お裾分けなんかは)、「そやんとはあったでしょうばってんな。お裾分けはありよったばってん」。

16. 上天草市龍ヶ岳町(漁村)

①漁村の暮らし

・「昭和36年にここを出た。それまでは漁師。打瀬自体は〔当時は〕10隻ぐらいしかいなかった。この頃には既に、機帆船に替わっていた。打瀬持っておられた人たちは、今言う貨物船に替わってしもうたです。全盛時は、この龍ヶ岳の場合は、船がもう、特に樋島が一番多かったですね。何十隻とおったです。この辺りは貨物船ばかりだった。ずらっと」。「漁師さんは減って、機帆船に替わっていった。100tくらいですかね。100tもないくらい。最初は打瀬の船を改造して使いよった」。昭和36年頃から消石灰を運んでいた。昭和34、35年頃から機帆船が増えた。「機帆船になってから、生活が豊かになりました」。

・(貨物船は、何を運びよったですか)、「石灰です。大牟田とか、荒尾とか、ああいう方面にですね。この樋島には、石灰釜が4つくらいあった。石灰石は、ここの先端にもあって、姫戸のそこ(そこの橋のたもと)が石灰石。消石灰にして持って行った」。

・「風任せの打瀬はしんどい仕事で、ああいうのは今やったって、何するですか。もう今の時代はせん〔しない〕です」。「当時は夫婦で、時には子供連れて。人を雇ってというのもあった。その頃は、出稼ぎはほとんどなかったですよ」。

・「漁は1日で帰ってくるが、遠くまで行くと日奈久に泊まったり、最寄りの港(田浦とか芦北)に水揚げして。泊ると、明けの朝、荷揚げのお金をもらって帰ってきた」。

・「日奈久で、どんちゃん騒ぎして帰ってくる。温泉がありましたね。日奈久に連れてってもらったことが楽しかったですよ。遊ぶところは日奈久だし」。

・(買い物とか病院は八代に)、「みんな八代です。客船が何隻もでる。みんな客船を使って学校に通って、病院もそうです」。

・(漁師さんたちの家族は、お裾分けで魚は回るのか)、「そうです。漁師さん自体はお裾分けで」。

・家族構成は最低8人ぐらいおった。10人家族が多かった。兄弟が6人から7人。「皆

家におりました。当時、ほんなバラックだけでですね、もう家っていえば、茅葺屋根のね、100軒あれば100軒ほとんど。台風が吹けば、そのまま持っていかれてね」。

・「3町一緒になって龍ヶ岳町になったんですけど、樋島がまとまれば町長選挙はM、樋島が一番騒動しよったですよ」。

・（龍ヶ岳町は海運業が盛んで）、「木材を積んで水俣や串木野まで行って、よく魚を釣って食べたと聞いている」。「龍ヶ岳というのは、漁業と海運業と。木材（坑木）の海運業はですね、日本でも有数の海運業なので」。「農業所得というのは少ないんですよ」。

・（こちらで獲れた魚は）、「芦北の方に揚げることもあります。高戸ももちろん揚げよったんですけど、芦北の方にも結構揚げよった」。

・「樋島の先、フドウサン、もうこっちに行けば御所浦、もう芦北、佐敷、水俣ですよ、前から芦北辺りとの交流はあったみたい。芦北から嫁さんに、佐敷のほうからも来ておられる人がおるんです」。

②昔の食事

・「昔は、もう魚と麦飯ばかりやった」。「いや、イモばかりですよ。麦飯、カライモ」。

・「お米を炊いて食う家庭はお百姓さん。百姓しとるところはお米を食べよりました。田んぼもあったですよ」。

・（1人で、どんくらい魚は食べよんなはったんですか）、「今みたいにお菓子も食べたことなかつちゅう。ただ食わんと、間食はなかけん。間食つちゅうたって、カライモばポケットにいれて。カライモば食うて、腹の足しになればよかった」。

・（魚は非常によく食べよったでしょう）、「もう、魚だけ。この島の貧困、食べるものも肉なんかもない」。

・「魚はいろんな貯蔵法があって、小魚は七輪で焼いて乾燥させ、それを天日に干して、それを袋に入れて、冬になって漁に出れない時は、それを出して。残ったのは、煮詰めて炊いていた。もうほんと魚、魚、魚に野菜」。

・（牛深からイワシを安く運搬船で売りに来たことは）、「ありましたよ。買いよった。イワシは旬じゃけ、美味かったもん、あれば焼いて」。

・（こっちじゃ、あんまり獲れんだったんですか）、「小さかだつたら獲れたばってんな。イリコは獲れる」。

・（1日3度、魚食べよったんですか）、「食べますよね。隣近所からもらったり、漁師の方からもらって。イワシ網に行って、帰りに網子の夕ご飯のおかずっていうことでもらってきて」。

「自分の家で処理しきらんのは隣に。もう連鎖みたいなもんですよ」。

・「行商って、漁師の奥さんですので、売れても売れんでもってというような、そういう感じですので」。

17. 天草市倉岳町宮田（漁村）

①昔の食事

・（小さなときは、何ば食べよったんですか）、「麦と米を混ぜてね、こちらは米だけど、うちはイモばかり」。

・（妻）、「イワシやなんかを、あっちから運んで入った時は、お母さんは担いで、ずっとめごいな。ほいで、イモやら米やら麦やらで交換。物々交換で魚ば食べよったです。ほとんどイワシとか。あんなのがほとんどですね」。

②魚介類の摂食

・「昔は、一般に、ほんな青魚やった。高いのはあんまり。自分たちは、小さいのは食べるけど、立派な魚は、みな生け簀に生かしとって売るから」。

18. 天草市栖本町（漁村）

①漁村の暮らし

・（養殖の施設を造るとなると、桁が違うのでは）、「クルマエビの養殖をやったら億単位ですね。うちは小さかほうですけど、1億ではでけんもんな」。海岸ば買うて、生け簀にして、コンクリート打って整備して、「外に波が来た時には、ステージば突くでしょう。それだったっちゃ3千万ぐらいは入れとったばってん、また、全部板取られて、もう止めとこうっちゅうて止めたです」。

・（船はローンを組んで作るんですよね）、「船は6年ぐらいで返す。ほって、6年すれば造り替えしよったです。新しか方が船は漏らんけん、よかです」。

・今は、船を買い取る人はいない。「私が21年おる間に新船を造った人は3人しかいません。大きい船の、今ばやりの限定船でいけば、もう一人しかいません。それで1,700万円ぐらいの船ですけど。小さいボートで1,500万とか、ああいうのはいますけど、5トンクラスを造った人は一人しかいません。5トンぐらいの船は、イワシを獲る船、機船船曳網の電波船」。

・「やっぱり、魚の餌が減ったじゃないかと思う。タコ獲れんなって話を聞けば、タコの餌がもうおらんごんなってしもうて、餌がなかごとには、何もおらんもんな。乱獲ですよ、やっぱ一番」。

・「タコは一潮で倍になる。1か月、一潮待っとけばな。大変ですよ、管理していくとは」。

19. 天草市御所浦町（漁村）

①漁村の暮らし

・「最近まで、長水丸というのが水俣・本渡航路を走っていた。その前は天翔丸というのが、水俣・御所浦航路を走っていた」。

・「私のところは水俣の湯堂とかに交流があった。昔は湯の鶴辺りにも嫁御の行っている」。

・「芦北の方にも定期船があったから、行きよったです。倉岳辺りからも乗って行きよらしたという話は聞いている。倉岳辺りは、稲掃きばつくりに行きよらした」。

・「ここ（与一ヶ浦）は昔、打瀬船みたいな船があったみたい。それが漁期には打瀬船をして、漁期がおわったら、運搬船をしとったとかって。この上島一円の薪を積んで、福岡県の方に」。

・「私のところは、乾燥エビと煮干し、それから話に聞けば、三丁櫓とか五丁櫓とか言う船で芦北辺りに。まだ機帆船がないときは早船で、タイを獲ったらもっていくとか」。

・「私が高校2年生の頃、冬になったらフグを朝早く三角までもっていきよらした。昭和39年か40年の頃、その頃は機械船がありましたからね。ないときは、三丁櫓とか五丁櫓の早船で行きよらしたという話」。

・（獅子島に御所浦という集落があるが）、「御所浦簡易郵便局があって、御所浦小学校もあった。御所浦と獅子島の御所浦を区別するために、私げには砥岐の御所浦です。獅子島の御所浦は、「島ん御所浦」って言わした。砥岐というのは、姫戸、龍ヶ岳、御所浦、倉岳、この今の4カ村、昔の9カ村です。（江戸時代は）姫浦、二間戸、高戸、樋島、大

道、御所浦、浦、棚底、宮田、この9カ村を砥岐組と言いつたんだそう。例えば、大矢野組とか、栖本組とかで、昔はありつたらしいです。樋島の勘乗寺の藤田さんが大庄屋だったそうです」。

・「私げは松島とか大矢野には、子供のときに行ったことがなかもんな。交流がなかった。松島の阿村という所でちょっと交流。船が行かない、寄港しないから。私げを通る船が。例えば、三角に行くときは、阿村にちょっと寄港するが、八代行きは寄港しない。姫戸までは寄港するとですね」。

・「一般的に魚を売りさばくのは仲買人。『びえんたてどん』と言っている。沖で漁をしている船まで仲買人さんは買いに来た。現金買いですたい。「もっとらん、タコはもっとらん、イサキは獲れとらんかなとか言うて回ってくる」。「戻りの現金を持ってこらすけん、ちょうどよかでしょうが。我が家の嫁御も喜ばつてしょう」。「私が中学生の頃(昭和36年～38年)、加勢に行きつた頃帆機械船になっていたが、機械船で来よりましたです。櫓漕ぎ船の頃も、そん船ん上で買うていう」。

・(水俣側で獲った魚は)、「今は丸島新港になりましたけど、丸島漁協の魚市場に水揚げしたですね。そつで、隣の鶴岡食堂で朝飯食うて、『ショウエイ丸ばな、付けとつて』というて、あしたん朝、仕切り¹⁹ば貰ろうてから、銭は貰ろうて〔現金を受け取つて〕帰る」。(それはいつ頃から)、「私が子供がときからそうですから」。

・「御所浦の水揚げ先は、漁港によって本渡に行つたり、水俣に行つたり、八代(蛇籠)に行つたりした」。

・(長島との付き合いは)、「長島にはなくて、獅子島にはあつた。獅子島のこつち側向きの人たちは、私げに来よりました。水俣の近く側の人、あんまり行き来はありません。新和の方側におらした人たちは、私げとの行き来はあつたと思います」。

・私と同じ年齢の人たち、「もともと、ここ(御所浦)におつて、移住さしたみたいですな。(獅子島の)御所浦という所に」。

・(親父さんのタコはどこに)、「私が子供の頃は八代に、今のブルーライナーという船の前身に祥鶴丸という船があり、そん船で八代に送りよつた。生で殺してね」。

・この島は、昭和30年頃9,800人おつた。「昭和35年くらいになつて、炭鉱とか、あつちん方に行くごつならしただけん。カライモ、麦とイワシで、それだけ養うとつたでしようけんね」。

②魚介類の摂食

・(昭和30年代、40年代の食事は)、「麦飯、麦が7くらいで、米が3ですか。おかずは飯食う前にカライモば食わせよらいたもんな。腹太うなるぐらいですたい。飯ばよう食わんごつでしょう。魚はイワシ、タチウオ、グチ。タイなんて珍しかな。エソ。イワシは、カタクチイワシです。私の所は、オオバイワシはあんまり獲れませんもんね」。

・「飯は、朝起きたときはカライモがでけとつたけ、子供の時はな。親父は、夜は八田網というのに行きよつたて。昼間はそんタコ壺しよつたて。朝からカライモ食うて、イワシ貰いが来よたつて。イワシ貰つた、おかず。これくらいの洗面器、ボールに例えば1杯。「父ちゃんの分のしゃあ」て言うて、親方からくれらるわけですたい。今日の〔漁の分け前〕分ぶんです。漁に行つたときは、毎日そつば、貰いに行きよつとですな。その日によつて、多かときも、少なかときもあらずつとな。そつば貰うて、朝から自分で刺

¹⁹ 魚市場への水揚げの受取証。

身をして、皿に山盛りに食うてから学校に行きよりました」。

・(それを、一人一人で)、「子が5人おっとやけん、母ちゃんが一人でそがんとはでけん
とやけん。まずカライモを食うて、ある程度腹も太なつてから、それば(カタクチイワ
シを)貰いが行くじゃなかですか。戻ってきってから、自分で刺身をして、ほっから飯」。

・(弁当は、やっぱり魚が入とっとですか)、「焼きもんかなんか入ってました。干し物
ですたい。エソとか、タチウオとか、グチ。あんまりよか魚じゃなかつですたい。よか
魚は売らんばんけん」。

・(夕食は)、「今朝のあれば、煮付けだったな。タチウオの、イワシの煮付けとか、あと
イワシは、丸干しがあつたでしょう。高菜に、大根はもちろん、どっちかが入とつです
たいな」。

・(夜の煮付けで、魚はどのくらいの量を食べるんですか)、「腹太うなるごと、そがんと
ば食いよつた」。

・「人に見せんばんけん、弁当を持たせるときゃあ、米の多かところば弁当に詰めらつと、
父ちゃんと母ちゃんは米と麦を混ぜくって、残りば持ってタコ獲りが行かんとですよ
ね」。

20. 天草市新和町大多尾(漁村)

①漁村の暮らし

・親父は漁師一本で、中学校を卒業して15、16歳で漁師を継いだ。一時生活が苦しくて
出稼ぎに出とつた期間もあつた。(親が漁業をして、自分は網元のところに働きにいつて
いた)、「そうです。仕事をしとっても、給料をもらつても、親に援助するという事で、
腹いっぱい食えなかつたちゅう時代だった。昭和35年にこっちに帰つてきて、37年か
らずと漁をしている」。

・(天草は結構、関西とか名古屋に行った人が多い)、「やっぱり、名古屋、大阪が多い。
お腹いっぱい食べたいという名目で、大体出とつたですけど」。

・(昭和37年~42年まで主に漁師をして、42年に鮮魚店を)、「鮮魚店を兼ねて、漁師ば
して。自分で獲つた魚と市場から仕入れたのと両方」。

・(御所浦の方に行つて)、「一杯網にいろんな小魚が入りますもんね。それを各自、おか
ずとして分けて、持ち帰つて」。

・「カツオ船の多いときは、20も30隻も来よつたです」。

②昔の食事

・(A)、「私のちっちゃいときは、魚をあてに塩に薄味付けて干して、それを食べよつた」。

・「昔は米がなかつたでしょう。で、イモと日干しと。で、獲つた自分の魚がおかずとい
う生活しとつた」。

21. 天草市河浦町宮野河内(漁村)

①漁村の暮らし

・「私たちの先祖は、櫓をこいで串木野(現在の串木野市羽島)まで行きよつた。人間が
5人乗つて、3トン半ぐらいの船で、まだシートもなか時代。羽島の港でお世話になつて
いた。昔は密漁何のつちや取り締まらんで、風呂も入りぎやけえちゅうて[入りに来な
さいと言って]ですな、親戚以上の付き合いに。親父の代から、どがんして行くように
なつたかは知らんとじゃ」。

・「私が中学を卒業する頃、漕ぎ船に機械を据えることになった。昭和 27 年から 29 年頃から機械船が入るようになった」。

・「東町には、昔あまり漁師はおらんかった。天草から櫓を漕いでいったって、船の上で泊って、炊いて食うても、やかましく言う者はおらんやった。それから段々喧しゅうなって、今度は漁協で入漁ばすることになった。私が二十歳になった時は、そがんなったで」。

・25 歳の時独立。東町鷹巣の I 水産の社長が、「(お前は) 人から使われる人間じゃなか、わがでつくれというて、船も全部 (4 隻じゃ、5 隻じゃ) 請け負うてくれた。今、1 千万円する船が 20 万円じゃった。船から網まで一式 500 万円全部、出してくれらったっですたい。私は一銭ももたんとだもね。今の家内を持ったと一緒に巻き網を始めた」。

・(ここの町は、農業する者もいるのか)、「農業が多かったです。もう今は漁業では飯は食われん。全部辞めてしもうた。もう魚が安うて、漁協も大変でした」。

・「養殖は、餌代が上がって。前は生餌だったが、今は配合飼料になって高くなって、赤潮もあり、それで止めた。一般漁民は磯建網。今は個人の漁師の網で獲る魚はおらん。遊漁船が来て釣ってしもうて。遊漁船はこの部落にも 10 人、20 人おったね。後継者も 2, 3 人になった。昔は 20 人も 30 人もおった」。

・(父親の時代、この河浦は鹿児島との姻戚関係が多かったのか)、「宮野河内は多かった。嫁さんに行ったり、来たりして。東町に勤めたりしよった。獅子島の幣串へ、巻き網があつたし、(東町の) 薄井にもあつたし、夏場は全部給料取って何十人も行きよった。昭和 37 年くらいに巻き網船を造とって、その年から行きよった。家内も毎晩一緒に行きよった。魚見るのや機械でん何でん、私より上手だった」。

・「私の子供の頃は、芦北、あの辺にも交流がありました」。

②昔の食事

・(カタクチイワシは商品で出すけど、他の雑魚は交換しよったんですね)、「はい、ほって、籠に生かしても、カタクチダレは夜に持ってくたっで、おかずになるしこ、そけ、いっぴゃあ [一杯] ずつ持ってこんば済まんやもん。あれは、煮干しに炊いて干したり、刺身ですね。骨だけ取ったり、煮付けにしたり、カタクチダレ旨かと」。

・(こっちは、太かいワシは)、「私どんが獲つとはな、こんくらいしかなかと。うまい具合に骨を取れば、美味しかつじゃもんな、カタクチダレは」。

・「当時は、魚を買って食べる者な、おらんとやもん。物々交換ばかりやとです。カライモとでん、米とでん、何でん」。

2 2. 獅子島 (漁村)

①漁村の暮らし

・「よっぽど病院に行くときは、水俣の医療センターへ。フェリーで行くか、車で行くか、あとは自分の船で走るか。獅子島周りの汽船で走るか。夜とか、時化たときは不便。水俣までは全速全開で 20 分くらいで行く。ヘリコプターは、よっぽどじゃない限り鹿児島から飛んでこん。もう自分の船で走るか、海上タクシー。もう夜でも夜中でも、少々時化てても、やっぱり自分の船で走るしかない。だからちょっと船も大きくなって、スピードの出るやつにするとです」。

・(急なときは、百間港とかに救急車呼んでくれるのか)、「水俣に電話して、水俣の方から今度は丸島の新港のほうに来てもらって、自分らも丸島に 1 台、軽の乗用車を置いと

つとですよ。1回1回タクシーで行くのも大変」。

・(昭和50年代くらいまでは、漁業もまだ投資するくらいの元気はあった)、「まあまあだったですよ。巻き網が一番駄目ですね。それと白子獲りチリメン。稚魚を獲るじゃないですか、全部の魚の、もうエビからシャコ、アジとか全部あれで入ってくるもん。あれでも駄目、ここ10年くらいはもうがた落ちですね。いつもだったら2時ぐらいから網にいくけど、ほとんどいかんですよ。今年は今までで最低です」

・(獅子島でも、地域によって違うんですね)、「昔は1周する道路がなかったことからして、それぞれが独立して育っちゃったんでしょうね。違ったんですね、漁業文化が。病院も全然違いました。ここは水俣との縁が深かった」。

・「私の小さい頃は、水俣に直接行った。8歳か9歳くらいの頃、水俣に買い物に行った。帰ってくるのに、船も遅いし1時間20分くらいかかった。その時、魚が上に泳いでるんよな。父なんかは、何人かで玉で掬ってきた。今考えたら水俣病のあれだったんだけど、みんな知らないし、家に持ってきて食べた記憶がある」。

・(カタクチの網の中には)、「スズキとかイカとか入りよったで、家で食べたりしよったです」。

・「カツオ船は一本釣りの場合、夏場は来よったんだけど、2月、3月は、カツオが南から上に、北陸、東北に上がってくるもんで、九州までは〔漁船が〕来てくれなかった。向こうで釣れたら、気仙沼とか東北の大きな港があるから、餌をここまで〔取りに〕来れない。3月から、もう7月、8月までは来てくれなかった」。

・「水俣には、梅戸が一番近かったから行きよった。丸島の方には最近行くが、昔は梅戸に行きよった。それから何かしてから、今度は百間に行くようになった。若いころ覚えているけど、潮が引いたらこう下がるんよな。ヘドロで棒を突っ込んだらこうして立ったですよ。20、23歳の頃だから、昭和52、53年ぐらいかな」。

・「祖父の時代は地曳網や巾着。地曳網から巾着になっている。私が生まれた頃には、もう巾着になっていた」。

・「獅子島は、昔は水俣だったけど、今は片側フェリーが着くところに診療所があって、1週間に2回来るから、案外、ここに行ってるんです」。

・(乗り子さんたち25人の給料は)、「地元の乗組員は配当制で、船が3人前、船長さんは3人前、網船の船長さんは2だったかな。他の役員の人は1.5、若い人、女の人とかは1人前という感じ」。

・「冬場は竹籠1本で100杯(バケツで一杯が4千円)ぐらい入りよったから、40万ぐらい。夏場は30%しか生きらん」。

・「幣串だけで40軒もあった。ここの薄井の中は100ぐらいあった。全盛期は巾着もあったし、養殖もあった。私らの全盛期、島民は1200人いた。今は800人おらんで、770とか780人とか」。

・(中田港とつながっているが、利用する人は)、「今は幣串とか片側の人は、長島の方に行くわけよな。御所浦の人は、本渡にいくんですよ」。

・「今の刺し網も、たった2、3艘しか残っとらんもんな」。

②昔の食事

・(ご両親は、今の湯元さんたちよりももっと、魚って食いよんなはったですか、日常的に)、「はい、だって、この獅子島で生まれ、獅子島で育ったもんで、ちっこいときも、いろんな魚を獲ってきて食べさせてもらっとるけん」。

③魚介類の摂食

- ・(自分のところで食べる魚は、何が一番多かったですか)、「やっぱもう、アジ、にタイやら、タチ、イカ。結構何でも食べますよね。コノシロとか、クサビとかカサゴとか、いろいろ食べます」。
- ・(量的には、昔と比べて)、「今は、もうあんまり食べんです。年取ったせいか。もう、魚があつたら、刺身はよう食ふつとですよ。自分にご飯に、おかずにしとったです。今は養殖もんがありますからね」。
- ・(猟師さんの家と、そうでない家とで、魚の食べ方に違いがありますか)、「[島では]あんまり変わらんじゃなかですか。こっちは刺身か、煮たやつか、焼いたやつか。ちっこいやつは、すり身にして」。

2 3. 出水郡長島町蔵之元（農村）

①村の暮らし

- ・「網元は、昔の郷士というか、金持ちの人は2つほどあった」。
- ・「魚屋はない。魚を釣ってくれば、隣近所に分けてあげるから」。
- ・「今は漁業で生活している家族はない。その船も、ほとんどレジャーというか、もう趣味で、「お蔭で貰うんですよ。買わんでもいいんです。野菜も何もかも、貰い物ばかりで生活しています」。
- ・(妻)、「魚を獲って生活するという人は、この辺にはおらんかったもんな」。(夫)、「漁業を専門で食べている人ちゅうのはおらんですよ」。
- ・(買い物とかは)、「牛深です」。「牛深から毎日めごいなが来ていました」。
- ・(お宅の仕事は、実家は)、「農業です」。(農業でも船を持っているとか)、「それはなかったです」。
- ・(ミカン農家をする前は、農家はカライモ、お米)、「ミカンをする前は、そうです。時期によったら、この辺はほとんど出稼ぎなんかも行ってるんです」。
- ・「カライモの他、米、麦も。米は家で使う分だけですから」。
- ・(Hさんの頃は、米を普通に)、「うちは結構よかったんで、5, 6年生、4年生ぐらいは、弁当がほとんど米でした。で、麦が欲しいな、欲しいなって、替えっこして食べよって」。
- ・(カライモは)、「学校から帰れば、必ずカライモは家にありました。農家の人が持っていてくれたのを湯がいて、朝。それに、カタクチイワシの干したの、煮干しも必ず置いてありました。常備薬ですから」。

②昔の食事

- ・「ここは漁師町というより、もうほとんど農業ですよ。カライモ農家、サツマイモ農家と麦と米」。
- ・(一般的には、昼はどんなもの)、「昼は弁当に、おかずといってもふりかけをもったり。普通の弁当箱にご飯を入れて、ふりかけもらったり、タクアンを入れていったりした」。
- ・(夕食は、よく魚もたべられた)、「親父が船持とったから、結構、魚も」。
- ・[旧西長島町育ちの]「主人は、牛深からの魚をよく食べていた。[妻は]「小魚（メスイ＝タレクチ）、タレクチを全部干して、お出しに全部する。そして、実家である平尾に大量に持ってきておくんです。そして、それを毎日味噌汁やら、出し類に使っていた」。
- ・(戦後、何を食べていたのですか)、「まずイモ、朝から。どこもだいたい。蒸かしてどっさり炊いておくんです。イモは食い放題」。

(夫)、「貧しいから、学校の帰りに食べるつもりで持って行って、山に隠しておくんです。草むらに隠す。帰りはそこで」。(昼は)、「弁当持って、麦飯ですね。麦飯と梅干、ラッキョウのある時はラッキョウだけ、沢庵が漬かったら沢庵だけ」。(塩鮭とかは)、「もう、とんでもないです」。

・(妻)、「ご飯もたまにありますよ」。(夫)、「ご飯も食べますけど、イモは必ずちゅうぐらい炊いてましたよ、味噌汁と。魚もやっぱり牛深から」。

・(出しは何で取るのですか)、「イリコです」。

・私が生まれて8か月で、父親が戦争にとられて、もういませんでした。だから生り木、生り木、ミカんだの、ナシだの、カキだの、モモだの、もうビワだのっていう、周りにずうっと植えてありました」。

③魚介類の摂食

・(実家の方では、魚は夕食時に時々食べておられた)、「もうほとんどね。牛深から朝一番のものが来ますから。そしたら昼も」。

・(毎晩のように食べておられたですか)、「ある間は。イワシのは毎日来られるわけですから。べんこ箱（トロ箱のこと）で貰ったりしてね」。

・「こんなメスイ、タレクチは全部ね、藁苞の中に入れて、ちっちゃい樽なんだけど、それに入れて、塩をたくさん入れて、それを食べるんです。発酵食品ですよ、タレソは。全部食べられるんです。あれは甘いんです。そのままもう食べちゃう」。

・(毎日の一品、魚が出てくる感じ)、「そういうことじゃなかった。まあ、魚、私はあんまり食わなかったけど」。

・「魚が来るのが牛深とか、イワシかタレかですよね。キビナゴも、でもよく洗ってたね。昔は」。

②魚介類の摂食

・(東町やら、長島、こんなかに住んでいる農家の人たちは)、「よっぽどじゃないかぎり、食べないですね。貰って食べるとか、物々交換みたいに」。

2 4. 長島町（旧東町）（漁村）

①漁村の暮らし

・ブリの養殖業を50年している。昭和40年後半から。「巻き網で獲った魚を、自分で餌をやって、自分の生け簀に。生計が立った」。

・昭和40年代、この部落は、この島で一番貧乏部落やと言っていた。これを何とかせないかんということで、巻き網（一統30人くらい乗る）を「始めた」。その当時、人口は300前後やったが、それが6統おった」。

・(東の東町と西が長島町が合併し、長島町になって10年くらいになる。暮らしは違ったのか)、「こっちは、ほとんど漁師しかいなかった。旧長島町は農地があるからな。赤土ジャガイモ、あれはもう産地です」。「東は、漁師さんが多かったですね。漁場が広いから。西の方、東シナ海はいつも波があって漁ができんから、こっちは大量に漁ができよった」。(東シナ海は漁があんまりできなかった)、「あっち、[西]長島はね」。

・中学校や青年の頃、「竹島を1周したらタコなんか、提げきらんほど獲れよった」。

・(人も魚も)、「みんな獅子島から、こっから築港の連絡船に乗って、出水に行きよった」。

・「獅子島の御所浦あたりは、ほとんど天草に行きよった。本渡には病院なんか[で行っ

ていた]」。(獅子島に御所浦という所があるが本渡の方に行く)、「本渡の方が多かった」。

- ・(ここにI水産ってあたが)、「もう潰れて。月にカツオ船を100艘ぐらい出しとった。小さいカツオ。カツオの餌を獲ってきて、宮之浦ってあるでしょ、ここに生け簀を浮かせとくんです。高知の船は取りに来っとです。全国から来よったです」。

- ・(I水産が廃業したのは、獲れんごとなったからか)、「獲れんごとなったし、カツオ船が、もう全国に何十艘しかおらんとでしょう」。

- ・「今は統とか言わん。養殖の時はグループじゃな。多い所で10人~11人、少ない所で4、5人。出荷時期は5人じゃ足らんと、他所から頼まにゃ、グループで全部くっと」。

- ・(Yさんが網元で一緒に働いていた人が一グループというわけ)、「そう、もうほとんど、その子供やな」。

- ・(カタクチイワシは)「肥料にしよった。田んぼにこう1匹ずつ、こう四つの間に、株と株の間に差しとったけん」。(煮干し、イリコは)、「加工場のあそこの所は、干し場は日本一と言いよった」。

25. 出水市名護(漁村)

①昔の食事

- ・(漁業をされてたから、朝昼晩、魚をたくさん食べられたと思うが)、「朝、沖に行ってくりゃ、刺身も食べますね。自分で獲った魚で。傷ついたやつとか、安くておいしい魚を。市場に揚げれるものは、ほとんど揚げましたよね」。

- ・(家で食べる魚は、どんな種類のものが)、「タチ、ガンゾ、ガラカブ、それにコノシロ、カニは足の取れたの、いろいろですね。魚は朝昼晩食べよったですね。操業はほとんど夜ですね」。

②魚介類の摂食

- ・「隣が一番早かった。超劇症患者だった」。(隣の人は、食べる量が多かったんですか)、「私たちが市場に揚げた魚を買って、それを売買しよった人ですからね」。

26. 出水市上大川内(山村)

①昔の食事

- ・「肉と言ったらニワトリやったな。自分で飼っとったで。お客さんがあるときな、ニワトリを潰して。ウナギ、お母ちゃん、よう獲ってきよったですよ。今頃は、見たこともなかつた」。

- ・「今、最近、ガネ、川ガニを獲って食べるほうが多かった」。

- ・(野菜なんかも作りよったでしょう)、「野菜は今も作る。ニンジンとか、昔はニガゴリなんてあんまりなかった。トイモガラとかはあった。ほとんど魚の煮付けだった。カボチャも煮たり、ナスビとかキュウリなんかは、いっぱい作っとったな。キュウリはもう必ず、さっと食べられるもんで」。

- ・(イワシの食べ方は)、「イワシは大きかったですよ、きれいなイワシだった。私たちは2匹ぐらいは食べよった。野菜を、煮付けるからな、ほとんどそうやって、そして味噌汁な。味噌汁はいっぱい作って、毎日、味噌汁だったですよ。具は、夏はカボチャとか、トイモガラとか、ナスビとかヘチマも食べよったですよ。油炒めもおいしいけど、味噌汁に入れてもおいしかった」。

②魚介類の摂食

- ・「イワシかな、それにサバだった、ほとんど。それで、未だにイワシか魚は好きじゃとね」。
- ・「タチなんか、偶におって、タチという名前も知らんぐらい。私ら山だから魚のこと知らんし、小さか頃、なんか長いの、あれ何んて言うとなと聞いたことある。私は刺身の取り方も分からんだって、お婆さんが教えてくれよりやった。イワシは、小さか頃、祖母ちゃんがいつもおって、魚なんか買うても塩をしたイワシばかりやった。何かあら、カチツとしとる。何時も桶に入れて、ネコに取られんように」。
- ・(イワシやサバは、週に何回ぐらい食べよんなはった)、「食べよった、ほとんどみんなで、イワシは大きかった、案外と。きれいなイワシだった。一人で2匹ぐらいは」。
- ・(イリコは出し以外、お菓子代わりにするようなことは)、「もうほとんど出しだった」。

27. 出水市上川内（山村）

①昔の暮らし

- ・(昭和 34 年、その頃の普通の食事、食べたおかずは)、「白ご飯に味噌汁が主だった。夕ご飯も、ほとんど野菜ずくめだった。たまには魚なんか。爺ちゃんが、川アユを捕ってきてくれて食べさせたりしたことはあった。夏は川で釣りをし、ハエとかアユとか。冬場は川ビナを拾って食べたことあるし」。
- ・「味噌は自分の家で作っていたし、醤油は予備に、あと調味料をちょっと買いよった。豆腐とかは買いよったですね」。
- ・「暮らしのいい人は、いいものを買って食べとったでしょうね」。

②魚介類の摂食

- ・(川では、どんなのが釣れるんですか)、「ハエとか、アユとか、今のはアユがおったり。川アユは、爺ちゃんが捕って食べさせてくれた。冬は、川ビナ（タニシ）も拾って食べたことがある」。
- ・(海の魚で言ったら、どんな魚が記憶にありますか)、「イワシかキビか、安もんばかりだったと思うよ。名護の行商人さんから、50 年前後じゃなかったですかね。自転車に乗った男の人は、こちらの部落に行かれるのが主だった。名護からの女の人は、家まで来てくれたりしたからね」。
- ・(車で行商に来られる人は)、「もうそのくらいの時（昭和 40 年代）は、こちらに魚屋、お店が、農協ストアができたので。行商さんも売れ行きも悪くなったり、歳をとったりで、自然と辞められた」。
- ・(行商人さんとは、お金で買うのですか、それとも米と交換とか)、「私たちは、お金だったと思います。そのころは。まだ何十円だったからね。主に生の魚だったですね。ワシ、キビナゴなど、アジ、サバもたに、タチは見なかった」。
- ・(昔は、やっぱり煮付けですかね)、「煮付けですかね。刺身、そうまでは食べなかった。こっちがなかで」。
- ・(味噌汁は、イリコの出しで)、「イリコの出しです。魚屋さんが持って来よった。昔のことだから、量り売りをされたですね。小さい袋で買いよった。その行商人さんは、阿久根の方からだったと思います。こちらが、元入れに来よらした人は、どっか米ノ津方面だったと思うよ。売り手が違うもんだから」。
- ・(昔は、どんくらい魚を食べよんなはった)、「沢山食べる方じゃなかった。お金がなか

ったから。川ビナはよく食べよったです。炊いたら身がボンって出てきて。良く採れるもんだから。友達同士、夕方〔採りに〕行きよったのを覚えています」。

・(朝・昼の食事は)、「朝は、雑多な食事で済ませました。昼は弁当で、ウメの頃は、ウメ、ほいで漬物。35 年頃だから、よかもんな食べとらん」。(サケとかクジラとかは)、「そんなものは、もう〔ないです〕」。(ボラはどうですか)、「うちでは、そんなものを、買って食べたことはなかったと思います。アジ、サバが普通ですよ。イワシは丸ながら買いよったです」。

・(お祝いの時なんかは、少しよか魚なんかは)、「お祝い事は、あまり覚えていない。それこそ、その日暮らしで行き当たりばったりの食事だったと思います。運動会なんかで、蒲鉾とか竹輪とかは、農協のストアできたから、そこで買いよったけどね。魚も、ほとんど農協さんでしたね。40 年代、魚は週に 1、2 回、1 パック 4、5 切れ入ったのを買うぐらい。主人が働いて帰ってくるからね、酒のつまみにしよったで」。

・(普通の農家の人は、だいたい自分の所で作ったものを)、「ほとんど、もう自給自足だったと思うけど、特別な所帯のいい人は魚をやっぱり買って食べたでしょうね。私たちは、もう下の方だったから」。

2 8. 伊佐市大口（内陸都市、農村）

①農山村の暮らし

・「タイの刺身がテレビで出るから、あれが食べたいなって、見るばかりでした」。

・(アジか、イワシとかは)、「アジやら、イワシなんか、たまには。町に行けばあったから、イワシなんかね。イワシは持ってきてきよれなかった〔来なかった〕」と思いますよ」。

・「M さんのお姉さんが正月に来た時、タイ 1 匹呉れやっただす。私が両面とも刺身にしてお皿に出したら、お父さんは 5 つ切れぐらいしか食べなかった。『俺はもうこれでいいから、あとはおまえが食べ』って言ったから、全部食べた。それっきり刺身が欲しいとは思はなくなった。魚は好きなもんで、今でも娘が魚を買って持ってきます」。

・「当時、米と替えんといかんような家庭が多かった。裕福なところはどこもなかった。食うのが精いっぱいな時代ですから」。

・(30 年代、40 年代の暮らしで、町には買い物に行きよったですか)、「主人が農協に勤めていたから、自転車で行きよったから、今度は単車を買えたから。買ってきてほしいものは書いて持たせた。私は買い物に行かんでよかったです」。

・「農協の給料だけでは生活できないから、お父さんが田んぼを 1 反歩作りなさいと言ってくれた。それを作りよった。十何俵、1 年食べるだけの粃を天井に上げとった。粃は精米所に行って、吹かせてきて、米を搗いて食べて、その中から米を量って、商売人と物々交換して」。

・(そういう人は、宮之城線で来よんなはったんですかね)、「ああ、みやんじょのおばさん。おいしいサバ。一塩もんつとや。それ刺身で食べよったがね。うまかったぞ」。

・「生きのよか魚ば向こうから持ってきて、大口の人に食べせれば、あんまり生きのようして、あたったちゅう〔腹こわした〕話を、よう聞きよったですが」。

・(宮之城のおばさんは、籠ですか)、「籠をかるうて〔背負って〕な、魚やらな、ほかんもんも、川畑ミカン²⁰とか。どっかで 2〜3 人一緒に来とって、駅を降りてから、こっちはこっち、こっちはこっち、ていうふうなことで」。

²⁰ 南九州に昔からあった雑柑。

- ・(何キロぐらい、からいなはるもんですかね)、「20 キロどもやろ」。
- ・(米を貰うて帰るなら、帰りも重かったでしょう)、「ほんと、物々交換やったでな」。
- ・(物々交換は、いつぐらいまで)、「54、55 年じゃった」。48 年頃からコメが余ってきて、「昭和 52 年ですかね、余った米をウシ、ブタの餌に入れ込んだんですよ」。
- ・(行商のみやんじょのおばさんとか、もう一人、D さんは、お米で買いよった)、「お金でも買えた。(お金は) ちっと置いといて」。(こちらは大農家だから、やっぱり余裕があったんでしょね)。
- ・「戦前・戦中は食べるものがなく、サツマイモの葉っぱとか、カボチャの葉っぱとか、山菜なんかを採って、米は少し入れて食べよったです。修学旅行へ行くときは、みんな米を持って旅館泊りに行ったですよ。だから魚が一番貴重な蛋白源で、だから、学校から帰ったら、夏は水浴びに行つて魚を獲るんです」。

②魚介類の摂食

- ・(魚は週に何回ぐらい食べられたですか)、「ほとんど、毎日でしたね。行商さんが毎日来たから。終戦後、22 年から 23 年頃から、ここ十何年前までですかね」。
- ・(その頃、行商から魚を買うというのは大変だったのでは)、「幸い、うちは農家で、当時「は田圃が」 5～6 反あったから、米だけはあったから物々交換で」。
- ・(行商人さんが、タチウオを売りにきたことって、記憶にありますか)、「タチウオも食べよったね。あれ、肉が少ないもんで、好きな魚じゃなかった」。

②昔の食事

- ・(行商人は高かったですか)、「そんなに変わらん。高いとは思はなかった」。
- ・(町では)、「魚屋さんがあったから、無塩なんかも買えた」。
- ・(当時、どんなものを食べていた)、「味噌汁と梅干とラッキョ」。(米はあったですか)、「麦飯よ。麦飯、粟飯、カライモ飯。おやつはカライモばかり。カライモを薄く切つて干しとって、臼でもって突いて、篩でふるって粉にして、それを団子にして蒸して食べさせたり、小麦も裸麦も自分で作っていたから、これを精米所で粉にして、それで天ぷらを作ったり、小麦団子を作ったり、小豆も作っていたから、炊いて餡子を作ったり、カライモの餡子をしたり、おやつも全部うちで作りよった」。
- ・「お祖父ちゃんが刺身を好きだから、それで、そのアラなんかを煮てね」。
- ・(干物はどぎゃんですか)、「あんなのは好きじゃなかったもん。味がついていて」。
- ・(結婚された頃、晩飯というのは)、「煮しめもんをしたり、味噌汁。そんな贅沢せんかったですよ。ご飯は米、美味しかったですよ。18 号(農林 18 号)炊いていた」。
- ・(味噌汁に魚は)、「入れたり、焼き魚、煮魚もする。夕食に付けるという感じ」。
- ・「昔は、子供の頃は、親父がこんな箱でイワシを買うとった。塩漬けして下げてあったり、イワシだった。汗の出るごて塩辛かったですもんね」。
- ・「油断しょつとると、カラスなんかも食うけんですね。マムシなんか捕つてから外に干しとくと、カラスが持つてはつてたりですね。あの当時からすりゃあ、ご馳走がありすぎて困つとると」。
- ・「魚の生食は、月に 1～2 回ぐらい。大口駅には魚屋があり、生ものはそこで購入できた。家は 1 町 5 反の田を持つ大きな農家だったが、当時は米が大事だったので、米や現金で魚をよく買うことなどありえなかった。布計など山野線近くの人くらいが、水俣からの魚を食べていたと思う」。

③魚介類の摂食

・「行商は、干物が主であった。親類などが水俣にあるなど、特別な人を除いて、大口では魚を水俣病が起きるほど食べることはなかった」。

・「トロ箱じゃなくてガンガン、大口の人。水俣から仕入れて。最初は米と替えて、後は、もうあれだった」。

・(どれくらいの頻度で、魚を買っておられた)、「週に2〜3回やったらう。しょっちゅう来よごやったで。1回で4〜5匹ぐらいやったな。刺身が好きやったで。イワシ、サバやったな。今は、サバはもう食べやらん。その頃のサバは、どうもなかったがな。今は主にイワシ」。

・(当時、魚といえばイワシ、サバですか)、「イワシ、サバ、タコ、イカ、それにキビナゴとか。イリコは持ってきてくれやったね。タチウオは骨ばかりで、ボラは食べたことんなかな。サバは味噌で煮りゃ旨かった。毎日じゃなかったです」。

③魚介類の摂食

・(魚は、何日に1回ぐらい食べよんなはった)、「安月給だったから、毎日魚を食べなかったです。サバを1匹買えば、頭を切り離して、お父さんの弁当のおかずを作るようにして、後は、子供が3人おったから、お父さんまで4人分に切って、私は頭だけ食べよった。子供は、私が頭が好きぐらいに思うとったんじゃないですか。まあ、貧乏生活しつけてるから、魚は1か月に1回たべたらいいほうでしたね」。

・「魚を買って食べると水俣病になるから、池を掘ってコイを飼うて。1週間に1回ぐらい、10日に1回ぐらい、コイを揚げて食べるようにしとったですよ。コイは下手な切り方をすると、胆汁がでて苦いすもんね。それを潰さんように頭から切らないかんから、可哀そうで、切るのがきつかった」。

29. 伊佐市大口小川内（山村）

①昔の食事

・(戦後の食糧難の時期、ここは米どころだけに不自由することはなかった)、「いや、供出で、自分で獲れた米は十分に食べられなかったです」。

・「学校に、弁当に米が入った昼飯を持っていったら検査があつて、だから、もうほとんどイモとか、あるいは米がいても、麦に粟ですね。そういうのを入れて」。

（4）時代別魚介類の摂食量と体格の変化

本節では、昭和30年代、40年代の食事における魚介類や穀類、イモ類の摂食量を、厚生労働省の全国調査である国民栄養調査データを基に分析する。また体格の向上についても整理した。これらの知見は、メチル水銀に汚染された魚介類の摂食によるメチル水銀曝露量の推計に反映される。

1 昭和30年「国民栄養の状況」

昭和30年代は戦後の食糧不足からやっと解放されつつあった時代であり、表1のように生魚は全国平均で67.8グラム、乾物の魚介類が9.4グラムであった。米の足りない部分はイモ類を57.2グラム摂食されることで食料不足を補っていた。郡部に比べて市部の方が、所得や流通の機会もあり生魚を多く食べている。表2は小都市、農村、水産業地区（漁村）、林業地区（山間地）別の栄養の状況を示しているが、生魚は小都市、水産業地

区では比較的食されているが、農村部では漁村の 63%、山村では 30%しか摂取されていない。主食の米を補うイモ類は、漁村が一番高く 99.5 グラム、次に山村で 85.2 グラム、農村で 60 グラム、小都市で 56.8 グラムであった。これまでの聞き取り調査で明らかにしてきた漁村の食生活でも、穀類の足りない分をイモと魚で腹を膨らまし、米や麦飯は十分に食べられなかった時代状況がここからも裏付けられる。

表 1 昭和 30 年の国民栄養の状況 (一人 1 日当たり 単位=g)

	全国平均	市部	郡部
魚介類 (生物)	67.8	77.0	59.3
〃 (乾物)	9.4	7.8	10.9
獣鳥肉類	12.0	18.5	6.1
イモ類	57.2	39.9	64.2
米	345.8	320.8	368.9

出典：厚生省「国民栄養の状況（昭和 30 年度国民栄養調査成績）昭和 31 年。

表 2 昭和 30 年の地域別国民栄養の状況

	小都市	農村	水産業地区	林業地区
魚介類 (生物)	83.6	49.3	78.3	23.8
〃 (乾物)	7.7	11.1	13.7	21.0
獣鳥肉類	9.6	4.5	1.4	5.8
イモ類	56.8	60.0	99.5	85.2
米	315.6	375.9	324.1	259.7

出典：厚生省「国民栄養の状況（昭和 30 年度国民栄養調査成績）昭和 31 年。

2 昭和 40 年度の国民栄養調査

昭和 40 年代になると、魚介類の摂取は 5 グラム程度昭和 30 年代よりも増えている。逆にイモ類の消費は減少している（表 3 参照）。食品流通網が整ってきたこと、肉やその他食材が豊富に普及しはじめたことが影響している。農家の暮らしも、食品摂取量から見ると、昭和 40 年代には魚介類の摂取が 15 グラムほど増加し、鯨肉なども手に入るようになったことがわかる（表 4）。自給自足的な農村世界から、大量物流の時代に農村社会も変化した。イモは 21 グラムも消費が減少し、米を食べるようになった。業態（就業形態）別の食品摂取量については表 5 に見られるように、全国平均を 100 としたとき、生魚が自営業、日雇い労働者が 110.9 と一番高く、常用労働者が 100.5、専業農家世帯は 82.4 と低い水準にあった。乾物は逆に専業農家世帯が 104.4 と一番高く、自営業は 90.4 であった。米は常用労働者が一番低く 89.5 であり、専業農家世帯が一番高く 118.1 であった。昭和 40 年代には、地域の特性、職業形態が魚介類の生魚、塩干物の摂食量に大きな影響を及ぼしていることがこれらのデータから窺えた。食品摂取の熱量の年次別比較では、昭和 20 年代は肉体労働も多かったためか、2100 カロリー前後で推移していた。昭和 40 年の 2184 カロリーをピークとしている。昭和 50 年には 2047 カロリー、昭和 55 年には 2071 カロリーと微減している（表 6）。

食品群別の摂取量として子細に見てみよう。熊本県は北九州ブロックという単位に入っ

ている。九州では関東などと異なりマグロ類の消費量は伝統的に少なく、代わりに地元で獲れる多種類の地魚が好んで食べられている。昭和45年では、93.7グラムの魚介類の摂取があるが、表7のように第一位はアジ・イワシ類で18.6グラム、第二位は魚介練製品で18.5グラム、第三位はその他の生魚で16.7グラム、第四位がイカ・タコ・カニの13.5グラムである。昭和50年では魚介類の摂取は94.5グラムで、第一位はその他の生魚及び魚介類練製品が共に17.6グラム、第3位はアジ・イワシ類14.4グラム、第四位はイカ・タコ・カニの13.6グラムである。平成30年には魚介類の摂食量は55.6グラムと一段と魚食離れが進んでおり、第一位はアジ・イワシ類の14.6グラム、第2位塩干物9.3グラム、第三位魚介練製品6.7グラムであった。

中村周作の熊本県の各地域における伝統的魚食に関する研究（中村、2019）では、第一位はイワシの塩焼き、第二位は太刀魚の刺身、煮付け、唐揚げなど、第三位はところてん、第四位はキビナゴの刺身、塩焼き、第四位はメカブのとろろであった。特にイワシ料理は多く料理に用いられており、イワシの塩焼き、イワシのかまぼこ、イワシの塩干し・さくら干し、イワシの大根なます、イワシのあぶり魚など県内の多くの市町村で食されていた。

表3 昭和32年および40年の国民栄養調査結果の比較
(一人当たり1日当り食品群摂取量の推移 単位=g)

	昭和32年	昭和40年
魚介類（生物）	71.6	76.3
〃（乾物）		
獣鳥鯨肉類	12.7	29.5
イモ類	54.1	41.9
米	354.7	349.8

出典：厚生省「国民栄養の状況（昭和40年度国民栄養調査成績）」昭和42年。

表4 農家世帯の食品摂取量の変化
(農家世帯) 食品群摂取量の推移 単位=g

	昭和32年	昭和40年
魚介類（生物）	61.0	76.5
〃（乾物）		
獣鳥鯨肉類	6.5	16.4
イモ類	66.2	44.8
米	377.7	407.4

出典：厚生省「国民栄養の状況（昭和40年度国民栄養調査成績）」昭和42年。

表 5 業態別純食品摂取量比率 昭和 40 年 5 月 (全国 = 100)

	専業農家世帯	自営業	常用勤労者	日雇労働者
魚介類 (生物)	82.4	110.9	100.5	110.9
〃 (乾物)	104.4	90.4	96.2	98.0
肉類	48.8	126.1	127.1	65.4
イモ類	114.1	101.4	94.7	94.5
米	118.1	95.5	89.5	102.3

出典：厚生省「国民栄養の状況（昭和 40 年度国民栄養調査成績）」昭和 42 年。

表 6 年代別熱量比較 単位：カロリー

Cal	24	25	26	27	28	29	30	32	40	45	50	55
熱量	2097	2098	2125	2109	2068	2074	2104	2080	2184	2174	2047	2071

注：昭和 45, 50, 55 年度は地域ブロック別（北九州）の値

出典：厚生省「国民栄養の状況（昭和 40 年度国民栄養調査成績）」昭和 42 年。

表 7 食品群別摂取量（魚類、北九州ブロック） 単位：一人一日あたり g

	昭和45年	50年	55年	平成30年
生魚	45.7	46.2	44.4	36.2
まぐろ類	2.3	3.5	2.3	1.2
たい、かれい類	7.7	10.0	9.3	5.4
あじ、いわし類	18.6	14.4	14.6	14.6
さけ、ます	0.4	0.7	0.7	2.4
その他の生魚	16.7	17.6	17.6	6.3
いか、たこ、かに	13.5	13.6	12.3	5.7
貝類	2.5	2.4	3.8	0.6
魚（塩蔵）	4.0	5.6	5.6	9.3
魚介（生干し、乾物）	5.2	5.5	5.6	
魚介缶詰	1.0	1.0	1.6	2.2
魚介佃煮	0.6	0.5	0.3	0.2
魚介練製品	18.5	17.6	18.6	6.7
魚肉ハム・ソーセイジ	2.7	2.1	2.7	1.1
魚介類計	93.7	94.5	94.9	55.6

出典：厚生省「国民栄養の状況」昭和 45 年、50 年、55 年、厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」平成 30 年度版を利用。

3 平成 30 年度国民健康・栄養調査

平成 30 年度の調査結果では、所得階層、男女別の魚介類及び肉類の嗜好が分析できた。全国での魚介類の摂取は表 8 のように、男性の場合、所得額 200～400 万円を除いて 75～78 グラム程度摂取している。女性の場合は、所得階層が上がるに従って 60 グラムから 65 グラムへと魚食量が増加している。肉食については男女とも魚食よりも多く、所得

階級が上がる毎に肉の摂取量が増加する傾向が見られる。

食品群別年齢階級別平均値では、生魚介類の摂食は20～49歳までは26.9グラムから32.9グラム程度であるが、50～59歳では40.3グラムと高齢者の魚介類摂食量が多い。魚介加工品についても同様の傾向が見られる（表9）。熊本県などの北九州ブロックでは生魚介類は35.2グラム、魚介加工品は19.5グラムであり、全国平均値よりも低い傾向にある（表10）。

図1は以前に報告したものの再掲であるが、八代海、有明海沿岸地域での魚食に関する国民栄養調査結果であり、全国と類似の傾向が窺える。ここから八代海の漁師の魚食については一キロを超す魚食を行っていたとか、毎日大量に地域住民が魚食していたという言説が流布しているが、八代海沿岸地域およびその内陸部がそのような突出した魚食多食地域であったという根拠はないと考える。同様の結果は図7の二塚による漁師家庭での魚食に関する秤量調査の結果でも同じである。

表8 所得と食品群別摂取量

単位=g

	200万円未満	200-400万	400-600万	600万円以上
魚介類・男性	75.2	68.7	78.6	76.0
〃・女性	59.3	62.4	60.6	65.2
肉類・男性	106.8	124.8	127.1	129.3
〃・女性	79.7	88.3	90.1	91.9

出典：厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」令和2年。

表9 食品群・年齢階級別平均値 全国平均値

	総数平均	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳
総量	1,994.0	1,888.0	1,976.3	1,939.4	2,141.3
動物性食品	340.6	323.6	311.0	302.9	334.1
植物性食品	1,653.4	1,564.4	1,665.2	1,636.6	1,807.2
魚介類	65.1	46.2	55.7	53.0	67.6
生魚介類	37.9	26.9	32.9	31.6	40.3
魚介加工品	27.1	19.2	22.8	21.3	27.3

出典：厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」令和2年。

表 10 北九州ブロック平均値

	総数平均
総量	1,903.5
動物性食品	322.0
植物性食品	1,581.6
魚介類	55.6
生魚介類	35.2
魚介加工品	19.5

出典：厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」令和2年。

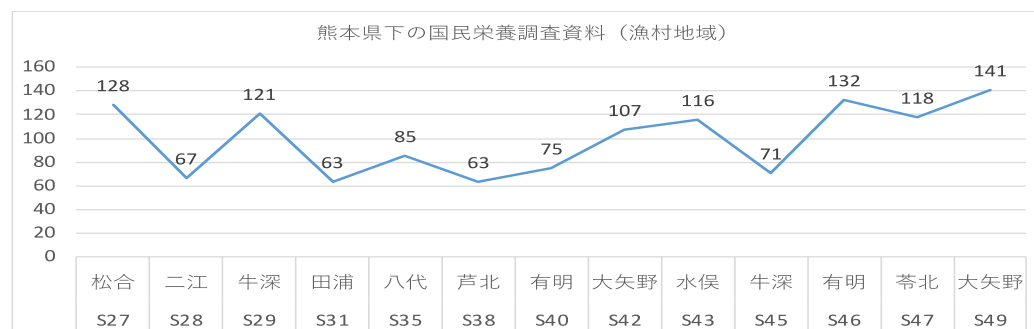


図1 熊本県下漁村の国民栄養調査結果

出典：厚生省「国民栄養調査」。単位は g/日。図作成：上野真也。

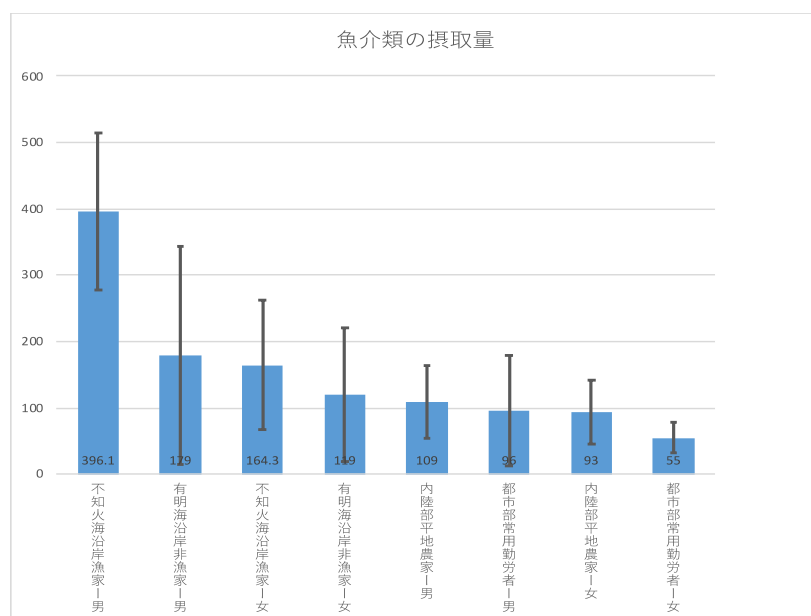


図2 属性別漁家類の摂取量

出典：二塚 信。

（注）棒グラフは1日あたりの魚食量（g/日）。数字は魚の摂取量の平均値。エラーバーは標準偏差を示す。図作成：上野真也。

4 国民の体格の向上

昭和 30 年と平成 30 年の国民健康・栄養調査結果を比較すると、表 1 1 に見られるように、男性の身長で 10 センチメートルほど、体重で 5 キログラム程度体格が大きくなっている。女性でも身長で 10 センチメートル、体重で 6～10 キログラム程度体格が向上している。

表 1 1 昭和 30 年と平成 30 年の国民の体位の変化

年齢階級	昭和30年男性		女性		平成30年男性		女性	
(注)	身長	体重	身長	体重	身長	体重	身長	体重
20歳	162.2	55.58	151.7	50.30	169.1	61.4	157.0	50.7
26-29	162.4	55.72	150.6	48.25	171.7	66.0	159.4	54.0
30-39	160.7	55.26	149.3	48.39	172.1	71.0	158.3	53.4
40-49	159.6	54.66	148.1	48.49	171.3	71.1	158.7	55.8
50-59	158.1	53.44	145.1	46.62	170.8	70.4	157.0	55.2
60-69	156.3	51.30	143.4	44.32	167.2	67.1	153.9	54.2
70歳以上	154.5	49.64	140.0	40.93	162.7	62.7	149.0	51.3

出典：平成 30 年度「国民健康・栄養調査」、厚生労働省。昭和 30 年度「国民の栄養」、厚生省。

注：年齢階級区分は、昭和 30 年は 20 歳、26-30、31-40、41-50、51-60、61-70、71 歳以上。

昨年度の研究成果報告書では体重 60 キログラムの人を前提にメチル水銀の蓄積量の推計を行っていたが、今回は日本人の体格の変化を考慮し、昭和 30 年代の体格に基づいたメチル水銀量の推計結果が図 3 である。体重が低い女性の方が男性と比べて、同じ汚染された魚介類の摂取量でも計算上メチル水銀の蓄積量が多い傾向が窺われる。

この結果から、週に一回程度の摂食であれば発症閾値に達するためには相当に高いメチル水銀濃度の魚介類を長期間継続して取る必要がある。他方で、毎日継続して摂食する場合には一回の魚食量、メチル水銀濃度に大きく影響を受け、発症閾値に達する時間も短くなることが分かった。

図 3 メチル水銀に汚染された魚介類を継続的に摂食した場合の血中水銀濃度

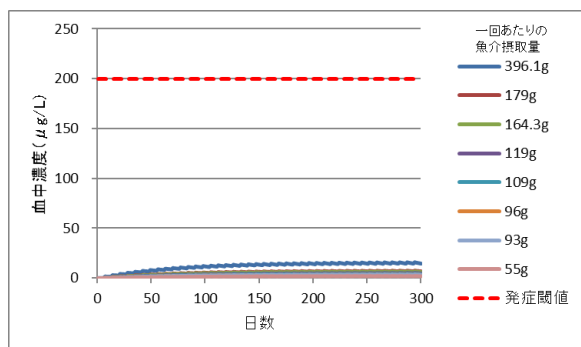
注：計算は WHO および全米科学評議会（NRC）のモデルにより、独立変数として体重、摂取した魚の MeHg 濃度、摂取した魚の量、継続的に摂取した期間を用いてメチル水銀の蓄積量を推計した。

①図は、体重 55 キロの人（昭和 30 年当時の男性の平均的な体重）を前提に、「週一回魚介類を食べる」、「毎日魚介類を食べる」の 2 種類に対して、摂食した魚介類のメチル水銀濃度が 0.4 ppm、1 ppm、4 ppm、10 ppm の場合に関する推計値を示している。魚食量は各図のグラフの右に示した色で区別される。赤の点線は、発症閾値を示している。

②図は上記と同じように、体重 50 キロで昭和 30 年当時の女性の平均的な体重で推計したものである。

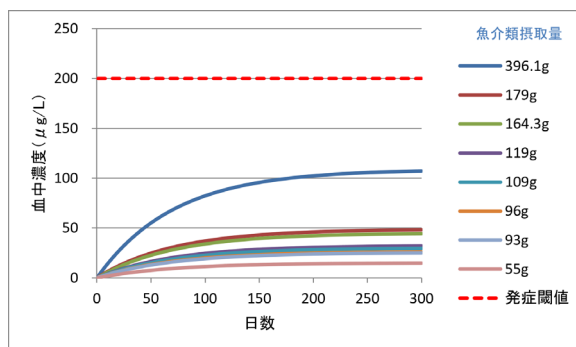
①体重 55kg(昭和30年 男性 20-40代)

週1日

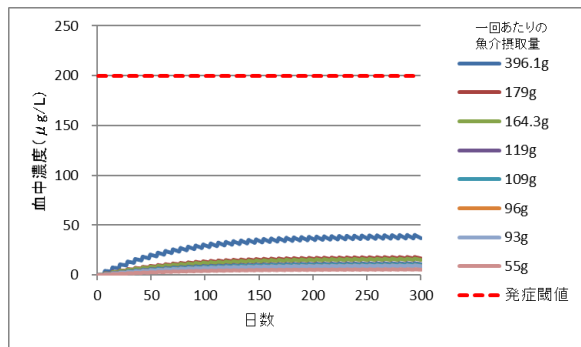


魚介類メチル水銀濃度：0.4ppm

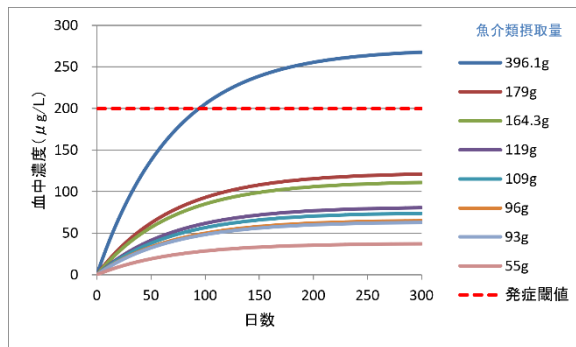
毎日



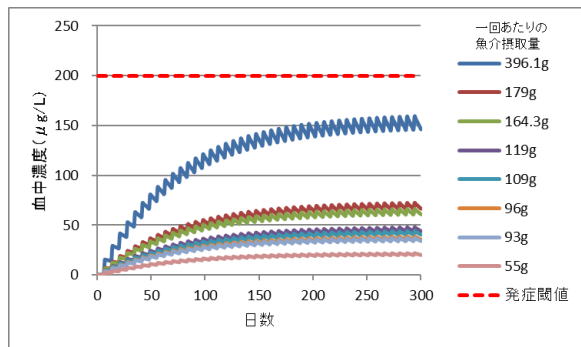
魚介類メチル水銀濃度：0.4ppm



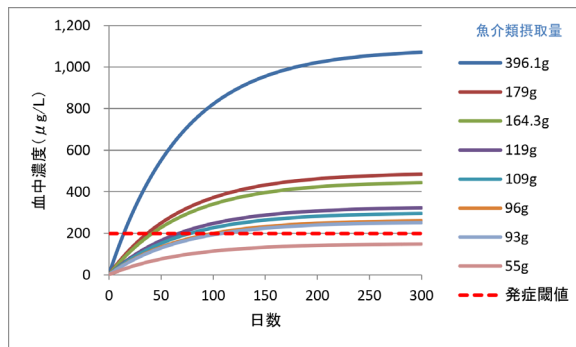
魚介類メチル水銀濃度：1ppm



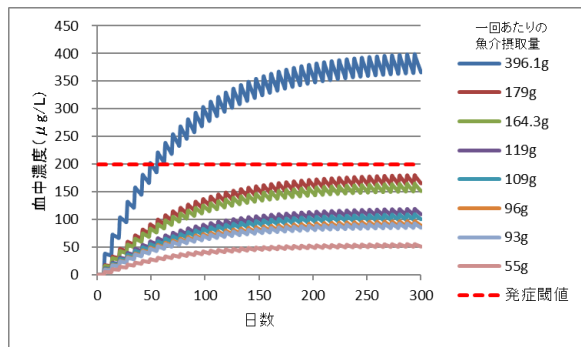
魚介類メチル水銀濃度：1ppm



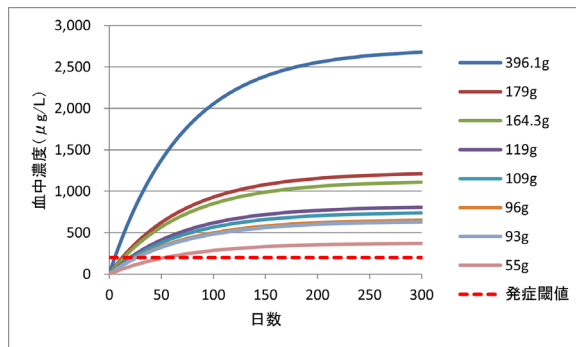
魚介類メチル水銀濃度：4ppm



魚介類メチル水銀濃度：4ppm



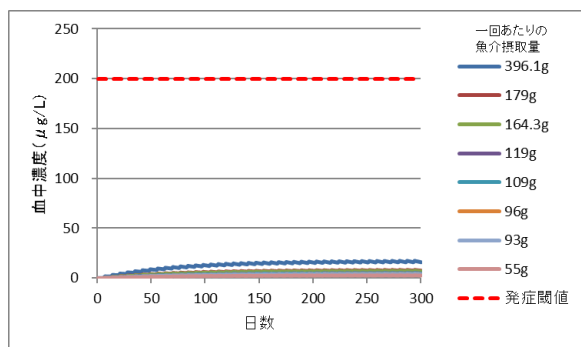
魚介類メチル水銀濃度：10ppm



魚介類メチル水銀濃度：10ppm

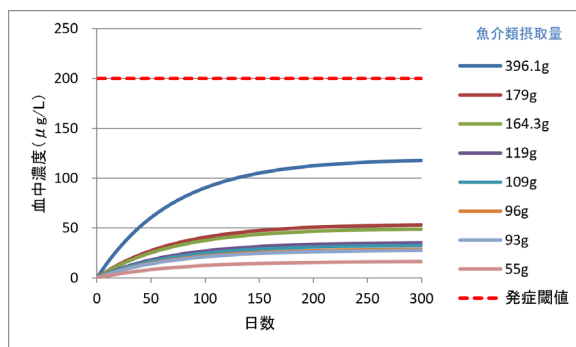
②体重 50kg(昭和30年 女性 20-40代)

週1日

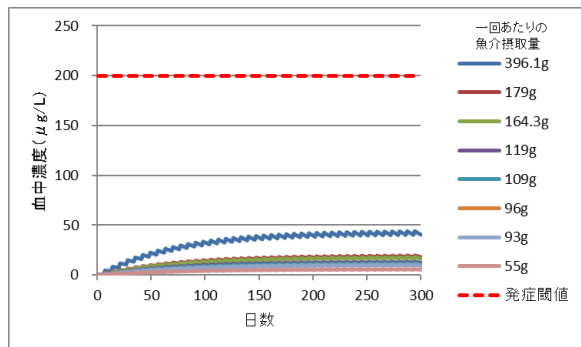


魚介類メチル水銀濃度：0.4ppm

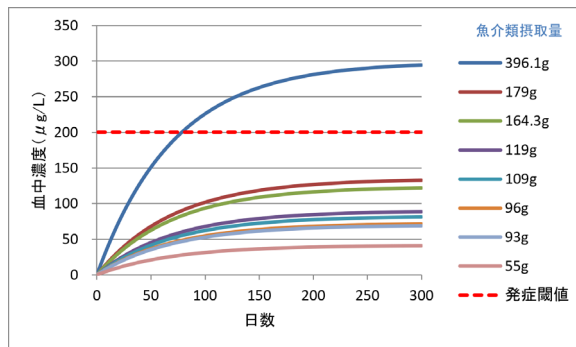
毎日



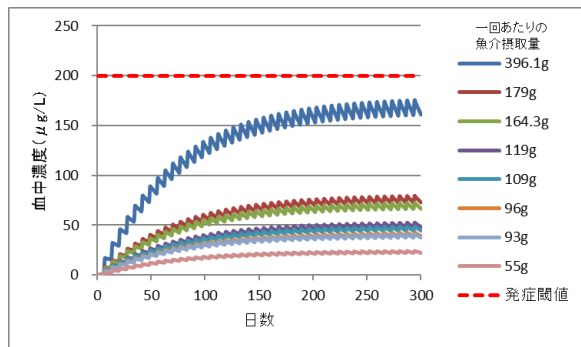
魚介類メチル水銀濃度：0.4ppm



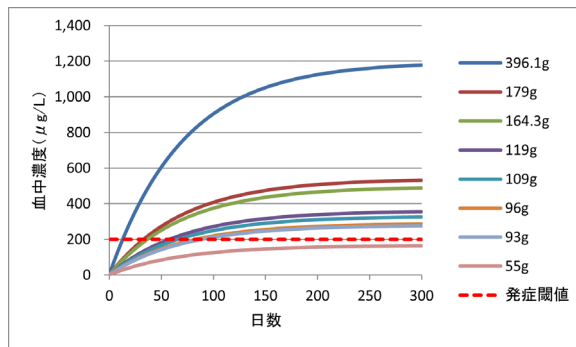
魚介類メチル水銀濃度：1ppm



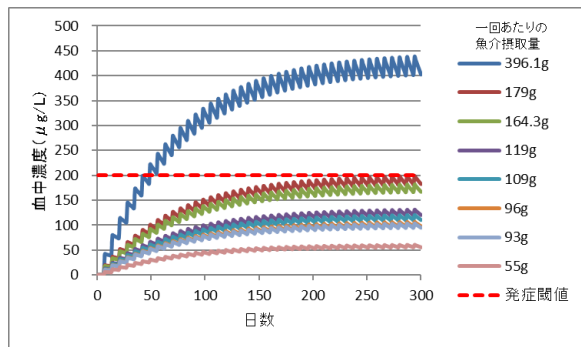
魚介類メチル水銀濃度：1ppm



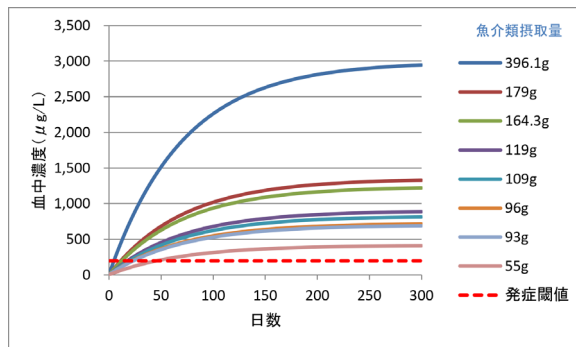
魚介類メチル水銀濃度：4ppm



魚介類メチル水銀濃度：4ppm



魚介類メチル水銀濃度：10ppm



魚介類メチル水銀濃度：10ppm

IV 次年度以降の計画

平成27～令和2年度までの研究で、水俣病発生地域及びその周辺地域におけるメチル水銀(MeHg)曝露状況を評価するために、聞き取り調査や新たな史資料の探索、先行研究データの再評価等を行ってきた。次年度は最終年度として、これまでの知見を生かして、八代海及び周辺地域における漁業の状況、小売・行商を含む魚介類の流通状況、地域別の魚介類の摂食頻度や摂食量に関して、地域ごとの曝露リスクを精度高く評価するための俯瞰的な知見の整理に取り組む。係争地域に関しては追加的な聞き取り調査を行う。また、生態リスク学に基づく曝露リスクモデルの構築、および周辺地域の曝露リスクの偽陽性・偽陰性評価法の開発に取り組む。

本研究に関する現在までの研究状況、業績

（原著論文等（和文・英文）を学術雑誌等で発表している場合に、記入する。）

特になし。

上野眞也、蜂谷紀之、平田郁夫、藤木素士、二塚 信、松田裕之、山中 進 共著『図説水俣病研究』熊本大学、令和3年2月、175ページを発行。