



企画・取材・発行
射水商工会議所 魅力発信プロジェクト
(事務局) 射水商工会議所
〒934-0011 射水市本町 2-10-35
TEL: 0766-84-5110

発行日
2019年3月20日

新湊歴史ヒストリア
Volume 5

新湊³食文化さんぽ

引用・参考文献

「新湊市史」新湊市史編さん委員会
「いみずの神社・寺院」射水地区広域事務組合
「新湊の年中行事」新湊市教育委員会
「新湊のむかしばなし」新湊市教育委員会
「新湊のことば」新湊市教育委員会
「近代漁業の変遷」近岡七四郎（新湊市民文庫4）
「とやまの魚たち」津田武美（新湊市民文庫7）
「聞き書 富山の食事」編集：日本の食生活全集 富山 編集委員会（(社)農産漁村文化協会）

協力

射水市、射水市教育委員会、新湊漁業協同組合、新湊水産物商業連合協同組合、
新湊水産加工業協同組合、取材にご協力いただいたみなさん

制作

株式会社 ワールドロー・デザイン

奈呉の海人の 生業と暮らしを たずねて

自然と向き合い
試行錯誤を
続けてきた
魚食文化と歴史

眼前の海が、 最高の財産。

漁場が近い新湊漁港では、早朝のセリのほかに「昼セリ」があります。ベニズワイガニの漁期（9月～翌年5月）には真っ赤なじゅうたんを敷き詰めたような圧巻の光景が広がります。昔は、「七時（なごき）のセリ」と言われ、夕方4時頃に行われていたようです。

奈呉の海人の 釣する小舟は いまこそは
ふな だま
舟柁打ちて あへてこぎ出め（秦八千島）

海の恩恵を全身全霊で受け止める、漁師町の食文化

富山県射水市・新湊地区。海の恵みとともに人々の営みが続いてきました。大伴家持の歌にあるように、約1,300年前にはすでに「奈呉の海人」の集落がありました。江戸中期である安永7年（1778）には、放生津全体の戸数1,310軒のうち、漁師が498軒と約40%を占めていたこともあります。徐々に新しい漁法や道具が開発され、魚市場や加工場の整備も進み、湊町の勢いは増していきました。それに伴い、「漁業を語らずして何をか論ぜん」という、威勢よく負けん気の強い湊町気質が醸成されてきたのです。

近年は、乱獲の問題や海洋環境の変化、世界的な魚食ブームなどにより、漁獲量は年々減少傾向にあります。しかし、変わらないことがあります。多くの人々が寝ている間、「板子一枚、下は地獄」と言われる真っ暗な海で、自然と真っ向勝負で操業している漁師がいるからこそ、新鮮で美味しい海の幸が食べられるのです。また、ライフスタイルは劇的に変化していますが、人々の工夫と叡智の結晶である郷土の味は、何百年にもわたって食べ継がれ、今の食卓に並んでいるのです。1,000年前から続く「奈呉の海人」の気概と歴史の奥深い味を、一緒に探って、体験してみましょう。☺

新湊の食文化の特徴

① 普段の暮らしの、目の前に漁場。

「天然の生け簀」と言われるほど海谷が発達している富山湾を臨む漁師町のため、10分程で魚場まで到着してしまう船もあります。とにかく近いから、とにかく新鮮。漁師さんの活動時間は夜～早朝、仕事場は海上なので、仕事ぶりを目撃することは難しいですが、内川沿いを歩いていると、漁を終えて帰ってくる船や、網や漁具を干している光景に日常的に出会うことができます。



▲内川を通る漁船の姿は、日中でも目にする事ができる

② 神仏や自然への、謙虚な姿勢。

「漁師」というと、気性が荒く威勢のよいイメージがありますが、まずは航海や操業の安全が第一。特に船主や親方たちは、祈りと感謝を込めて、毎日神仏に手を合わせている人がほとんど。お祭りや季節の行事なども大切にしています。自然の脅威や恩恵を身をもって知っているからこそ、謙虚に生業を営んでいる方が多いのです。

③ 新鮮だから、調理・加工は最小限。

海で獲れたたくさんの魚介類は、新鮮なまま、調理されたり加工されたりします。だから、素材のおいしさが引き立つのです。

④ 富山を代表する郷土食のメッカ。

昔は県内各地で製造されていた「黒作り」や「いなだ」などの加工品。実は、現在、県内最大の生産地は新湊なのです。独自の技術や歴史・文化が詰まった郷土の味を、次代に食べ継いでいくための聖地でもあるのです。



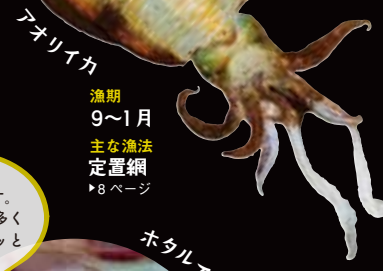
水揚げするととんとん傷む。繊細な白エビ。漁場がめちゃめちゃ近いから、鮮度のいいままで陸に持って来れます。

白エビ

漁期 4～11月
主な漁法 小型機船底曳網 ▶10 ページ

ホタルイカは定置網で捕ります。産卵直前のメスが多く身が大きくてプリッとします。

漁期 3～6月
主な漁法 定置網 ▶8 ページ



漁期 9～1月
主な漁法 定置網 ▶8 ページ



漁期 12～6月
漁法 いか釣 ▶9 ページ



漁期 11～9月
主な漁法 小型機船底曳網 ▶10 ページ



漁期 10～6月
漁法 定置網 ▶8 ページ

ブリとヒラマサ、よう似とる。口の角が四角くなるとるのがブリやよ。



ベニズワイガニ

漁期 9～5月
漁法 かご縄 ▶11 ページ



岩ガキ



ゲンゲは2種類ある。しゅっとした顔のと、まるい顔のやつ。しゅっとした方が旨い。

漁期 9～7月
主な漁法 定置網 ▶8 ページ



マイワシ

1 浜前=目の前の海でとる漁場が近い
陸の近くから急に深くなる富山湾。目の前の海で漁ができるので、魚を新鮮なまま漁港に陸揚げできるのが特徴です。海上移動も少なく、漁師にとってもやさしい環境とも言えます。

2 深さと地形の恩恵 魚種が多い
「あいがめ」と呼ばれる富山湾。海谷が発達しているため、深海性の魚介類も多いのが特徴です。また、多様な漁法によって、四季を通じて様々な魚種を捕まえることができるのです。

3 県内で稼ぐ漁港のひとつ 水揚高が多い
県内の第3種漁港(利用範囲が全国的なもの)は、新湊と氷見の2漁港。新湊漁港は、水揚量も水揚高も、県内トップクラスです。県内でも、「稼ぐ」漁港のひとつと言えます。



▲市内の小学6年生1人に1匹のベニズワイガニを提供する「カニ学校給食」を実施。(提供:新湊漁業協同組合)



魚の量・種類とも県内随一！
新湊漁業協同組合

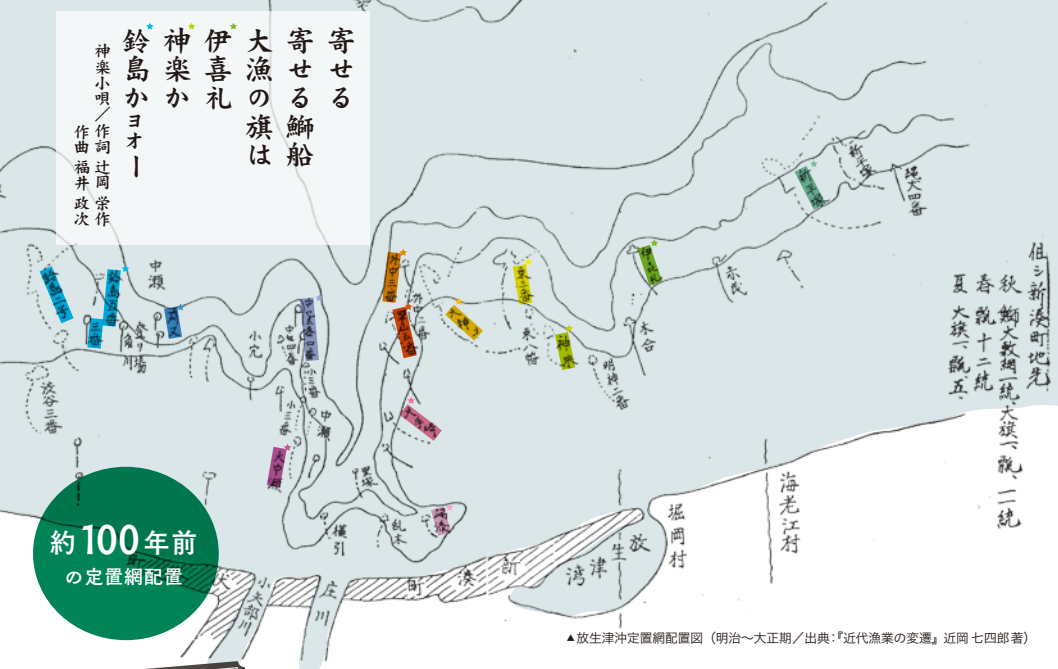
昭和24年(1949)に設立された新湊漁協。庄川が刻み込んだ深い海谷に恵まれた最高の漁場を臨む、富山湾の中心的漁港です。古くから漁業のまちの隆盛を支え続けてきた新湊漁港は、現在でも漁獲量や魚種の多さは県内随一を誇ります。

新湊漁業協同組合 代表理事組合長



尾山春枝さん

*海底の起伏が激しく、大陸棚を彫刻するように深く入り組んだ海谷(海底谷)のことを「あいがめ」と呼びます。また、富山湾の深いところの水深は1,200mになるところもあり、「藍」を入れた甕のように深い青をしていることから、富山湾全体を「あいがめ」とも呼びます。



左右の図を見比べて、共通点を見つけましょう！

陸地の風景が変わっても、海底の地形は定置網の前身である「台網」ができた江戸時代と、さほど変わっていません。多くの海谷が刻み込まれた富山湾沿岸部は、昔と変わらず良漁場なのです。

漁法の変遷

新湊の沿岸漁業の歴史をふりかえる

約1300年前 → 約1000~950年前 → 約500~450年前 → 約500~450年前 → 約110年前

奈良時代
750年頃

あゆの風
いたくふくらし奈呉の海人の
釣する小舟こぎかくるみゆ
奈呉の海人の
釣する小舟はいまこそは
舟棚打ちてあへてこぎ出ぬ

当時越中国司であった大伴家持が、奈呉の浦(=富山湾)で釣りをする海人を歌に詠んでいます。

(大伴家持「万葉集4032」
卷八十島「万葉集3955」)

平安時代
~1100年頃

手繰網・底曳網

網を、浜や船に引き寄せて魚を捕る漁法(=引網)の起源は非常に古く、平安時代末期には無動力の小舟を固定し、広げた網をたぐり寄せる「手繰網」が行われていたようです。明治30年代に入ると、動力船を使った底引き網漁業が全国各地で盛んになりました。

鎌倉~室町時代
~1570年頃

鎌倉~室町時代

「放生津」周辺の海では網による漁が盛んだという記録や、海中から出現した仏像や経典が網にかかったという言い伝えが残っています。

曼陀羅寺にある法華経曼荼羅図1巻を納めた観音様の厨子。

室町時代
1570年頃

台網
(小型定置網)

現在の定置網の原型である「台網」。放生津周辺の海には、天正の初め(1573年~)頃にはすでにあつたようです。原料がワラであったため「藁台網」と呼ばれていました。江戸時代初めには全盛期を迎え、漁場の様相が一変しました。1861年には改良型の「麻芋台網」も出てきました。

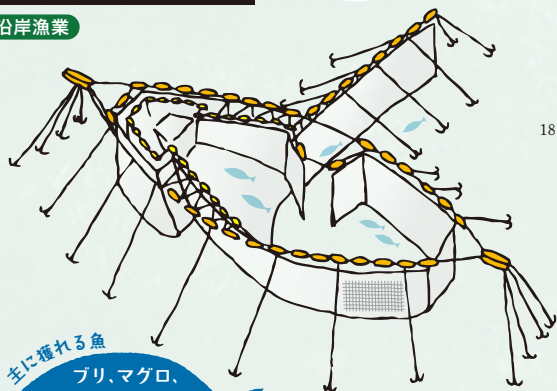
明治時代
1907年頃

大敷網

北九州発祥の「日高式大敷網」が富山湾内に持ち込まれたのは明治40年。翌年秋、新湊の3つの網が大敷網に切り替えたとたん、ブリ10万5千本、ふくらぎ6万5千尾という驚異的な大漁を記録。その後「越中式ブリ大敷網」「越中式落網大敷網」などを経て網揚げの機械化・省力化が進みました。

ていあみぎよぎょう 定置網漁業

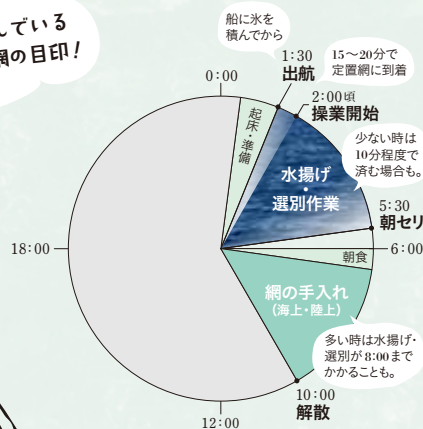
沿岸漁業



主に獲れる魚

- ブリ、マグロ、アジ、サバ、イワシ、ホタルイカなど

海面に多くのブイが並んでいる
ところがあれば、定置網の目印!



●卸し替え(3季の網)
秋網:ブリ網/夏網:シブ(マグロ)網/春網:イワシ網
季節ごとに獲れる魚が違うため、昔は季節ごとに漁場も変えていました。網の素材や構造などが改良されたため、同じ場所で網を入れ替えて通年操業する定置網が主流になっているようです。

産卵や餌を求めて回避する魚群を網の中へ導き入れて獲る漁法です。富山湾には大小約150統の定置網が敷設されており、富山県沿岸漁獲量の約7割がこの漁法で漁獲されています。古くは「台網」と呼ばれており、網を張るのに良い漁場は、江戸時代から現在まで「中瀬」「黒山」「伊喜礼」などの名前で引き継がれています。魚群を根こそぎ獲ることなく、魚の体も傷つけずに生きたまま水揚げできる、自然にやさしい漁法として、注目されています。



定置網漁業 網元 網元6代目
塩谷 俊之さん

定置網は、古く先人たちから引き継がれてきた新湊の財産!! 海底地形を見て、魚の通り道に敷設するので、良い漁場の目印でもあるのです。決まった場所に網を張り、入った魚の大半は網から出て行くので、「折って待つ」漁とも言えます。

いかつりぎよぎょう いか釣り漁業

沖合漁業

たくさんの電燈をつけ、
夜の海で、まぶしく光る船。



主に獲れる魚
スルメイカ

漁協に集まって、お参り。
内川の漁船にも大漁旗が!



現在の起舟祭
(平成30年2月/射水市教育委員会提供)

信心深い漁師さんのお祭りとお祭りの暮らし

- 2月11日の起舟祭は、漁師さんにとって1年の始まりとも言える大切な日。かつては船員が雇用契約を結ぶ日でもあり、網元や船主の家々に賑やかな祝宴が行われ、見物人も大勢いたそうです。しかし、簡素化が進み、関係者以外には意識されない祭となりつつあります。
- 起舟祭の日、座敷の床の間には、宝船や恵比寿様、大黒様の掛け軸を掛け、船名を染めた旗や大漁旗(フライキとも言う)やお供えを飾ります。恵比寿様には、黒豆の入った鏡餅や香箱ガニなどをお供えするそうです。
- 普段から、漁師さんのお宅の床の間や神棚には、恵比寿様をはじめ漁業にまつわる神様やお札が、大切に飾られています。自然と向き合って仕事をしているため、漁師さんには信心深い人が多いです。地元や寺社だけでなく、県外の寺社に定期的に参詣する人も少なくありません。



▲上:南嶋家の起舟祭(大正~昭和初期頃/射水市教育委員会提供)
下:現在の起舟祭の床の間飾り(野口和宏氏提供)

さしあみぎよぎょう 刺網漁業

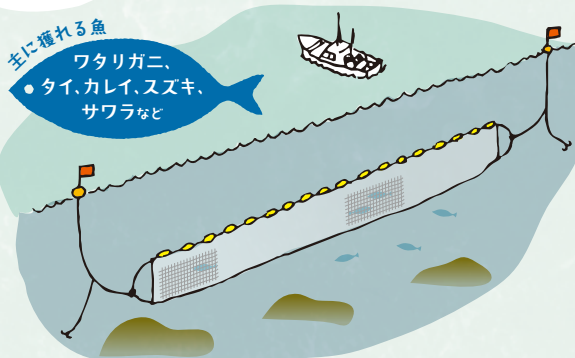
沿岸漁業

魚介類の通り道を遮断するように網を張り、網目に絡ませたり刺させたりして、魚介類を獲る漁法です。獲る魚の種類によって、編み目の大きさや設置場所が変わります。海底に固定する「底刺網」、水中の中層上層に張る「浮刺網」、網を固定せず漂わせておく「流し刺網」、魚を網に囲い込んで獲る「巻き刺網」の4つの方法があります。

数キロメートルの長さになることも!

主に獲れる魚

- ワタリガニ、タイ、カレイ、スズキ、サワラなど



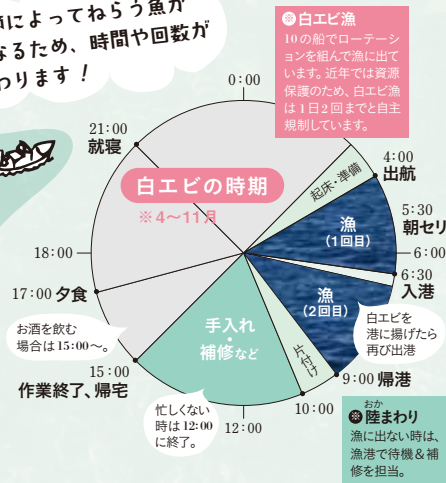
こがたきせんそこびきあみぎよぎょう 小型機船底曳網漁業

沿岸漁業

主に獲れる魚

シロエビ、アマエビ、本ズワイガニ、カレイ、ゲンゲなど

季節によってねらう魚が異なるため、時間や回数が変わります！



●白エビ漁
10の船でローテーションを組んで漁に出ています。近年では資源保護のため、白エビ漁は1日2回までと自主規制しています。

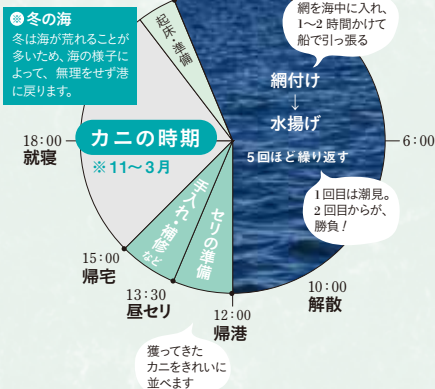
白エビ漁は10隻で洞建*を作っています。2チーム制で5隻ずつ交互に漁をします。網は、材料を調達し自作します。網がちぎれたり落ちたりすると、全員集合し"ガゼ"を行い、全力で網を回収します。

袋状の網を漁船で曳いて、魚介類を獲る漁法です。白エビは主にこの方法で漁獲されています。また、冬期間は本ズワイガニや甘エビも獲ることができます。(漁期：雄ガニ11/6~3/20、雌ガニ11/6~1/20)

代々底曳網親方

小型底曳漁業 船主
野口 和宏さん

*洞建とは、漁師さんたちの漁法ごとのグループのこと。定置網、底引き網、かにかご、小型いか釣、雑網(延縄・刺し網・一本釣り)などがあります。



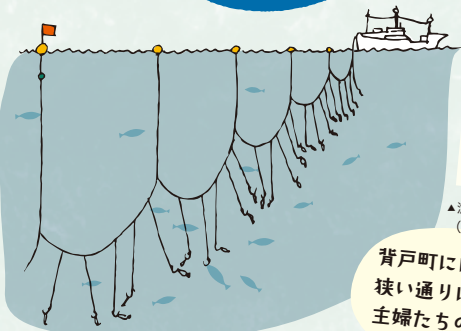
はえなわぎよぎょう 延縄漁業

沿岸漁業

群れをつくらぬ魚や高級魚を獲る！

主に獲れる魚
マダイ、マダロ、ヤナギバチメ、ノドグロなど

魚幹繩に、のれんのように、釣り針の先に餌のついた枝繩を何本も一定間隔で垂らして、魚を獲る漁法です。魚のイキがよく、体の損傷が少ないことから、この漁法で獲れた高級魚などは、別の漁法で獲れたものより高価に取引されます。



▲漁師町(奈呉町)の背戸 (昭和30年頃/吉倉吉雄氏提供)

背戸町には漁師の家々が並び、狭い通りは、釣り糸を整える主婦たちの作業場でした。

かごなわぎよぎょう かご縄漁業

沖合漁業

主に獲れる魚

ベニズワイガニ、パイ、エビなど

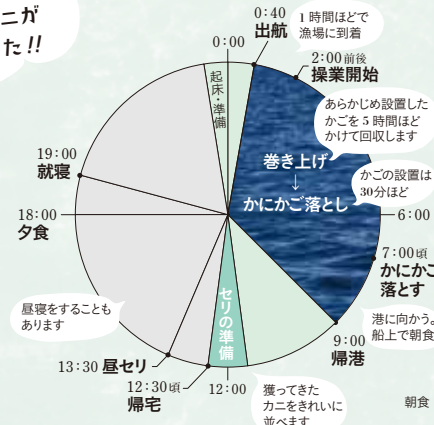
富山発祥のかにかご漁！
おかげでベニズワイガニが獲れるようになりました！！



かにかごの中にはソーダガンオの半分などを吊ります

●魚種やサイズなどによって、かごの形や網目の大きさが変わります。

延縄式に連結したかごに餌を入れ、海底に沈めておき、エビ、パイ、ベニズワイガニなどを獲る漁法です。水深300~1,000mの深く起伏のある場所での操業が可能のため、富山湾で盛んに行われています。ベニズワイガニを獲るカニかごは1962年に魚津市の漁師・浜田寅松さんが考案してから、県内や日本各地で一般的に用いられています。なお、資源保護のため、かごの網目は12cm以上と決められています。



暗い時間から沖に出て、かごを上げる時間に空が明るくなると"あかり"します。昔の人は本当に凄かった！GPSもない暗闇の中、経験と勘で獲っていたのですから。

かにかご漁業 船主
塩谷 久雄さん



桶弁当とかぶす汁

- 船や網、魚群探知などの技術改良により、船上にいる時間が短くなりました。もともと、目の前の海で漁をしている新渡の漁師さんたちが船上で食事をするのは、今では珍しいこととなりました。
- 一方、昔の漁師さんたちは、5合~1升のご飯が詰められる桶型の弁当(=しんとく弁当)を持って海に出ました。船上の大鍋で獲ったばかりの魚を使って汁をつくり、それをおかずで食事をしていました。また、何かあった時のため、ご飯は全部食わずに残っていたそうです。
- 弁当の上段には家のご飯を詰め、下段の深い桶には「かぶす(=分け前)」としてもらった汁や生魚を入れて家に持ち帰ります。
- この桶は、船中の水をかき出したり、浮きの代わりになったりと、いざという時に命を救ってくれる道具にもなりました。



▲弁当を持つ漁師 (射水市教育委員会提供)



▲イカの黒作り加工 (射水市教育委員会提供)



▲干魚場 (吉倉吉雄氏提供)



▲干魚場 (吉倉吉雄氏提供)

漁業と加工品の年表

新湊の沿岸漁業と加工品との歴史をふりかえる

- 748 (天平20) 大伴家持が「東風いたく吹くらし奈呉の海人の釣する小舟漕ぎ隠る見ゆ」などの歌を詠む
- 1192 (建久3) **伊勢神宮が、射水御厨が貢納すべき新巻鮭100本と生鮭50本の滞納を訴える**
- 1212 (建暦2) **奈呉の浦から越前敦賀の氣比神宮へ、なれ鮭入りの鮭桶6つや鮭などを税として納める**
- 1326 (嘉暦元) **放生津沖で漁網にかかった木の中から「法華経曼荼羅図」が見つかる**
- 1341 (興国2) **日本に醤油を伝えた無本覚心の弟子、恭翁運良が放生津に開いた興化寺で没する**
- 1580 (天正8) 神保氏張が、西宮神社を勧請する
- 1629 (寛永6) **放生津町の大西弥兵衛に明神村神楽出の秋網の再興が許可される**
- 1634 (寛永11) **海老江村に小引網・手繰網が許可される**
- 1646 (正保3) **足洗岸網(夏網)が許可される**
- 1650 (慶安3) 放生津八幡宮の祭礼に、網元の主導で初めて古新町の曳山が曳き回される
- 1662 (寛文2) **松屋武兵衛と奈良屋十郎右衛門が塩問屋に任命される(松屋は年間6千〜1万俵扱った)**
- 1703 (元禄16) **放生津の釣方漁師が加賀藩主に金鯛を献上。富山湾全域の「釣漁の御免」と恵比須絵像を賜る**
- 1715 (正徳5) **放生津町の六人間屋が廃止され、奈呉町に「放生津魚場」ができる**
- 1718 (享保3) **漁民総代の佐賀野屋久右衛門と四歩市屋四郎兵衛が金沢の奉行所に直訴し、死刑に処せられる**
- 1732~1801頃 **曳網争いが多数おこる。水田の肥料として需要の高い干鰯の生産も盛んに(多い時は1万俵にも)**
- 1743 (寛保3) **漁場仕法が改定され、洩魚の取り締まりが強まる**
- 1778 (安永7) **放生津町の漁師は498軒。(町全体の戸数1,310軒のうちの38%を占めた)**
- 1786 (天明6) **放生津町の漁師は643軒。(その家族3,101人うち漁師として海に出る男は919人)**
- 1803 (享和3) 伊能忠敬が全国測量のため、放生津に立ち寄る
- 1806 (文化3) **放生津町の漁船数: 1~2人乗り船107、2人乗り筒船8、一人乗り筒船3、半筒船19、かんこ舟64**
- 1830頃 **魚商人「五十集屋」の登録: 鑑札持70人、四十物商人35人、他所行き商人23人**
- 1844 (弘化元) **ブリ大漁9,648本**

- 1846 (弘化3) **奈呉町の釣方漁師が氣比宮に矢野啓通作の狛犬を寄進する**
- 1894 (明治27) **新湊水産合資会社が設立され、統一の魚市場が開設**
- 1897 (明治30) **新湊漁業組合が設立される**
- 1902 (明治35) **放生津漁業組合が設立される**
- 1907 (明治40) 氷見の堀野与右衛門と藪谷弥右衛門により、富山湾内に「日高式大敷網」が持ち込まれる
- 1908 (明治41) **新湊の3つの網が大敷網に切り替え、未曾有の大漁を記録(ブリ10万5千本、ふくらぎ6万5千尾)**
- 鈴島組の合併により「越中漁業会社」が設立される
- 1909 (明治42) **新湊蒲鉾購買販売組合が設立される(原材料の協同購入や製造を行うようになった)**
- 1910 (明治43) **逆潮により新湊沖の三大大敷網が全て流される**
- 「大神楽鮭漁業会社」「富山湾鮭大敷会社」が設立される
- 放生津八幡宮の基本財産であった定置網漁業権6基が放生津区会へ譲渡される
- 1912 (大正元) **袴信一郎が、カムチャツカに缶詰工場を創設。ベニザケ缶詰1300缶を生産**
- 1921 (大正10) **イワシの塩辛・煮干し・製塩が合わせて20万貫(750t)以上生産される**
- 1924 (大正13) **八島八郎が、カムチャツカ西海岸にカニ工場を創設。作業員200人を雇用**
- 1926 (大正15) **新湊東浜水産加工組合が設立される(協同販売等の協定を結ぶ)**
- 1927 (昭和2) **新湊西浜水産加工組合が設立される(協同販売等の協定を結ぶ)**
- 1932 (昭和7) **新湊の水産加工製造業者は206業者。多種の製品を生産し、生産額は県内最多となる**
- 1934 (昭和9) **新湊漁港着工**
- 1940 (昭和15) **新湊漁港竣工**
- 1941 (昭和16) **富山県水産講習所の調査船がベニズワイガニ310尾を捕獲**
- 1949 (昭和24) **放生津八幡宮の漁業権が民間へ譲渡される**
- 1952 (昭和27) **新湊漁港が第三種漁港に指定される**

新湊グルメ & スイーツ

かまぼこ ▶16 ページ

富山湾の新鮮な海の幸と、伝統の職人技でつくるかまぼこ。かつて北前船で運ばれた北海道の昆布ですり身を巻いた昆布巻きかまぼこ、すり身を赤や青に着色した色巻きかまぼこは、富山を代表する味です。

主な材料

• スケソウダラ
なび

POINT

- ・ 発祥は約900年前と言われています。
- ・ 新湊地区10数軒のかまぼこ屋が統合し、現在は1社となっています。



白えびかきあげ

昔は、そうめんの出汁などに利用することの多かった白エビ。近年、殻ごと揚げサクサクとした食感の楽しめる、かきあげが一般家庭でも食べられるようになりました。

主な材料

• 白エビ



醤油 ▶17 ページ

刺身や焼魚、寿司などの富山湾の幸の美味しさを引き立てる醤油。昔の漁師さんは、醤油と砂糖でイカを食べていたこともあるとか。甘めの醤油が海の幸との相性バツグンだそうです。

POINT

- ・ 約1300年前にはすでにあった調味料。
- ・ 新湊地区で製造しているのは1軒のみ。



昆布巻き

室町時代に、昆布の流通と醤油の普及により、全国的に作られるようになりました。新湊のお惣菜屋さんなどで、気軽に買えるお祝いや食卓の定番です。

主な材料

• 昆布、身欠きニシン
なび



すり身

鮮度の高い魚を骨ごとすりつぶした栄養満点のすり身。ニギス、カマス、アジ、イワシなどが原料で、味噌汁に浮かせたり、揚げたりします。とくに、ニギスのすり身は富山ならではかもしれません。

主な材料

• ニギス、カマス、アジ、イワシ、トビウオ



すり身汁



いなだ ▶18 ページ

春先に捕れたブリでつくる保存食。時間と手間がかかるため、高級な贈答品として扱われます。

主な材料

• ブリ

POINT

- ・ 約300年前、石川県が発祥。
- ・ まとまった数を製造しているのは、県内でも1軒のみ。

大福・餅 ▶20 ページ

季節の行事や冠婚葬祭、おもてなしを大切にきた湊町。おめでたいときの餅まき、神仏へ捧げる鏡餅、普段もいただく大福など、つきたて餅を売る店が古くからありました。

POINT

- ・ 約600年前には各家庭で作られていた。
- ・ 約250年前、江戸で売られたのが最初。
- ・ 餅屋は新湊地区に3軒あります。



黒作り ▶19 ページ

スルメイカの実を細かく切り、イカスミや肝臓を混ぜ合わせて熟成させた塩辛の一種。富山独特の珍味であり、江戸時代にはすでに名産品として定着していました。

POINT

- ・ 約350年前、滑川市が発祥。
- ・ 黒作り屋は新湊地区に3軒。(富山県内でも4軒しかない)

主な材料

• スルメイカ





「何のせ、鯛のでかさで勝負！」

細工かまぼこ

富山といえば、昆布ですり身を巻いて蒸した「昆布巻きかまぼこ」、引き出物の定番「細工かまぼこ」が有名です。特に、鯛のかまぼこについては、県東部では松竹梅や鶴亀などの形や品数の多さを競うのに対し、新湊では鯛の大きさを重視する傾向があります。さらに、加賀の菓子文化の影響もあり、練り切り菓子のように切り込みで模様を作るのも特徴です。



鮮やかな職人技がつくり出す
伝統と革新の味

かまぼこ Kamaboko: Fish Cake

昭和15年(1940年)、地域でかまぼこを製造・販売していた約15業者が集まって設立されたのが、(株)新湊かまぼこの前身である(有)新湊蒲鉾製造販売所です。それ以前は、魚屋を営みながらすり身を販売し、それが発展してかまぼこ屋になった店も多かったようです。昭和の初め頃には古新町、中町などの旧町に1軒程度、かまぼこ屋があったそうです。ライフスタイルが変化し、かまぼこの消費は減っていますが、伝統ある「巻きかまぼこ」「細工かまぼこ」「紅白かまぼこ」など、現在も変わらぬ味を職人たちが守っています。また、地元の名産・白えびを贅沢に使った「白えびかまぼこ」や、地元・県立大学の学生たちとともに開発した「かまぼこチップス」など、アイデアと熱意あふれる楽しい商品がいっぱいです。

(株)新湊かまぼこ
柴 達義さん



▲かまぼこづくりは、手作業が中心。やわらかいすり身を
手際よく成形した後、蒸して仕上げます。



禅僧が放生津に
伝えたかも!?

醤油

醤油を日本へもたらしたとされる無本覺心(法燈国師)は、中国の修行から帰ってくる際に味噌を持ち帰りました。味噌の上澄みの液体は最初捨てていましたが、食べてみると美味しく、これが醤油のもととなりました。製法が確立されたのは江戸時代になってからと言われていました。しかし、無本覺心の弟子・恭翁運良が、放生津に興化寺を開いたのは14世紀。醤油は禅宗の精進料理に欠かせないことから、かなり早い段階で醤油に似たものが、この地で食べられていた可能性もあります。

地元の魚にいちばん合う味を守る

しょうゆ 醤油 Soyoyu: Soy Sauce



▲売れ筋はこいくち醤油(甘口)。100mlの小さなボトルは
「温泉旅行にも携帯できる」と好評。

石川県の醤油産地である大野地区で修行後、大正10年(1921年)頃に創業。初代・常吉さんは、当初、醤油造りを学びながら、大野の商品を貨車で運び、量り売りから始めました。3代目・賢親さんの幼少期には、新湊地区で醤油を作っている店が5軒ほどあったそうですが、現在は(株)

中六醸造元が唯一となりました。甘エビやイカなど、地元の新鮮な魚に合うのは甘みのあるとろりとした醤油。老若男女問わず「これじゃないとダメ」と選ぶ人も多く、新湊地域以外のスーパーでの取り扱いも増えました。売り方は変わっても、先代が作ってくれた味を、変わらず守っていきたいとのこと。



(株)中六醸造元
板林賢親さん



ブリを使った夏の保存食
いなだ

加賀藩・前田利常が藩主の時代(1605~39)に、江戸に送るため半身のブリを塩干して保存食にしたのが始まりと言われています。春先に捕れたブリを使い、天日で3週間~1ヶ月ほど乾燥させます。お中元などに使われる高級な贈答品です。

手間ひまかけて旨味を凝縮した食文化

いなだ Inada: Dried Yellowtail

富山県内ではほぼ唯一、いなだを製造しているのが立野三郎商店。最盛期は2,000本(4,000枚)ほど生産していたそうですが、現在はその1割ほど。3代目の豊さんとご家族が、ブリを捌いて干すまでのすべての行程を手作業で行っています。獅子舞が始まる4月半ばから干し始め、春の光と風を当て、3分の1程度まで軽く、カチカチになったら完成。いなだを干す光景は、湊町の春の風物詩でもあります。手間と時間がかかった分、旨みが凝縮され、一度食べたら忘れられない味のいなだ。完全受注生産で、約8割が金沢に行ってしまうそう。地元でも知らない、食べたことのない人が多く、幻の味になりかけている大切な食文化です。

立野三郎商店
立野 豊さん



▲上：いなだを干す光景(写真撮影：柳瀬智博さん)。
下：丸干しいかや目の前の海で揚がったイワシの賑わいも。



将軍家の献上品にもされた
いか黒作り いかくろづくり

寛文年間(1661~73)に、滑川の肝煎「四分一屋」が、イカを刻んで塩辛を作り、冬の不漁の際に、保存食としたのがはじまりと言われています。その後、元禄時代(1688~1704)、イカ墨を混ぜて「いかの墨作り」と名付けて売り出したのをきっかけに評判となります。加賀藩主・前田斉泰に献上され、参勤交代の際、将軍家への献上品となったと言われています。

実は新湊がメッカ!

くろづくり
黒作り Kurodukuri: Cuttlefish salted and mixed ink

県内で、イカから加工して黒作りを製造しているのは、現在4社。うち3社が新湊にあり、この中で最も生産量の多いのが(有)石橋水産食品です。戦後まもない昭和21年(1946)に創業。現在の年間出荷量は約25tで、全国的にも一番黒作りを作っている会社です。黒作りは、一般的な塩辛よりもイカの分量が多く、さらに最近では原料であるイカの値段が高騰しているため、最近ますます贅沢な珍味となっています。お土産品として高価な黒作りもありますが、3代目・武司さんが力を入れているのは、普段の家庭で食べ続けてもらえる、安心の味と価格。材料調達、製造管理、経営計画など、日々たゆまぬ努力と工夫を重ね、地元の食文化を地道に支えているのです。

(有)石橋水産食品
石橋武司さん



▲上：専用機械で袋詰めしますが、最後の微妙な調整は人の手で行われます。下：普段の食卓から贈答用まで。



腹持ちのよい「大腹餅」が起源
大福餅 だいふくもち

大福餅の原型は、今から約600年前の室町時代にすでにあった「うずら餅」。あんは塩味で、大きくふっくらとして腹持ちがよいので、「腹太餅」と呼ばれていました。明和8年(1771)、江戸・小石川で、あんを砂糖で甘くして売り出されたものが大人気となり、食べやすい小ぶりの大きさの「大腹餅」が全国に浸透していきました。

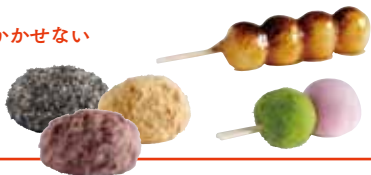


新湊から越前に寄進した記録が！
鮭

建暦2年(1212)、越中国・奈呉の浦から越前・敦賀にある気比神宮に、現物税として、鮭桶を6つと、鮭などを送った記録があります。鮭桶の中には、なれ鮭が入っていました。鮭やサバなどを、米と塩、糨などで発酵させたなれ鮭は、押し寿司の原型。富山名物のます寿司につながります。

季節の行事やお祭りにかかせない

もち
餅 Mochi:
Rice Cake



お正月や起舟祭、季節のお祝いやお祭りにかかせないお餅。安全無事や大漁祈願と感謝を込めて神仏に供えられる餅を「お鏡」「お飾り」「おけそく」と呼びます。70～80年前(昭和初期)頃までは、春と秋のお彼岸に「おけそくいらんけえ〜」とお供え餅を売り歩く声が聞かれたそうです。ひな祭り(3/3)や子どもの日(5/5)には節供餅、朔日まんじゅうの日(6/1)には草餅、針歳暮(12/8)には針千本餅(=大福餅)を用います。かつては、針千本餅を花街の芸妓から漁師に贈る風習があり、豊漁の場合は餅をくれた芸妓を「弁天はん」「えびすはん」と呼び、お返しにイキのよい魚を贈ったそうです。

◀左から
中川大福堂
中川 清さん
中川餅店
中川哲男さん
野村屋餅店
野村 英隆さん



▲上：お祝いの餅まき(平成29年/奈呉町地蔵尊竣工式にて)
下：恵比寿様には黒豆の鏡餅を供える(野村和宏氏提供)

新鮮なものを、シンプルに食べるのが一番！

すし さかなりょうり
寿司・魚料理 Sushi,
Seafood dishes



▲上：まときとのお刺身は厚めに切って甘めの醤油で
下：カニの甲羅詰め。居酒屋などで提供されている

多種多様な魚が獲れたてで手に入る新湊。地元では手の込んだ調理法よりも、新鮮な魚を楽しめる刺身や寿司が好まれるようです。最盛期は20軒近くの寿司屋がひしめいていた新湊ですが、今は10軒ほど。後継者獲得のために協力し合って事業をしたり、新湊の寿司の魅力を知ってもらおうための様々なチャレンジをされたりしています。他のまちから「タクシー代使っても新湊で寿司食べに来んもったいない！」と新湊すし組合の久々江さんは力説します。新鮮で美味しくリーズナブルなのが、新湊の寿司のいいところ。また、店と住まいが近接している職人や親方がほとんど。新湊の魚や人を知り尽くしている方ばかりです。寿司屋はまさに、新湊の食文化の玉手箱なのです。

新湊すし組合 組合長
(石松寿司)
久々江良行さん





伊能忠敬が食べた おもてなし料理

正確な日本地図を作るために測量家・伊能忠敬が放生津を訪れたのは1803年、58歳のときでした。柴屋彦兵衛の家に、忠敬を始め8名の測量隊が宿泊しました。この時一行に出された夕食と翌日の朝食の献立の記録が残っています。地方色豊かな食事です。当時としては豪華なものだったようです。

- 御飯
- 平
- 香物
- なます
- お汁
- 焼物
- 御菓子

御所落雁(越中・井波の落雁)
塩鯛
白味噌、ふかし、すし(柔らかい蒲鉾)、
松茸、針牛蒡
鯛、大根、きくらげ、京花、のり、針生姜
なら漬、瓜、塩茄子
きんこ(金海鼠)、ほじき卵、わさび



(夕食) 再現された「落着き弁当」/(株)道の駅新湊

朝食

- 焼物
- お汁
- 香物
- 平
- 御飯
- 葛
- 味噌汁
- 葉付大根
- すだれ麩
- 松茸
- 里芋
- キス
- 大根



(朝食) 再現された「おもてなし御膳」/(株)道の駅新湊

お祭り、お祝いごと ハレの日の料理

お正月や起舟祭、地域のお祭りの時には、お餅や御馳走でお祝いしました。ブリやイカの刺身や、魚のすり身、イワシなどの干物、煮物など。お正月のお雑煮は家々でかなり違いがありますが、お雑煮の代わりにおしるこを作る、漁師の家庭もあるそうです。



献立

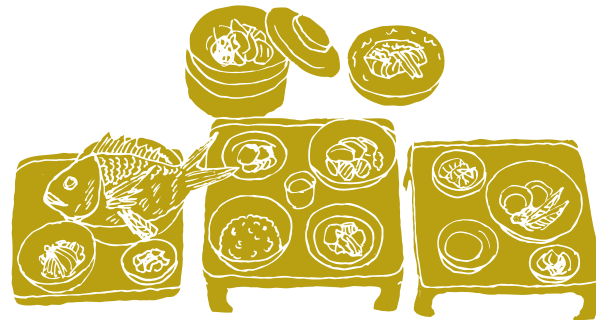
(例)

お正月：おすわい/干いわし/黒豆/ぶりの刺身/雑煮/煮物など
起舟祭：いかの刺身/いかなます/いわしのすり身だんご汁/煮物など
※土産に果物や御馳走の残りもいただいて帰る



前田齊泰が食べた おもてなし料理

加賀藩第13代藩主・前田齊泰が、1850年4月、柴屋に立ち寄った際に食べた昼食の献立の記録も残っています。この頃は放生津は加賀藩の領地でした。大砲台を放生津に置く話が持ち上がり、江戸から金沢へ帰る旅の途中で現場を訪ねた時に出されたものだそうです。近くで獲れた鯛の浜焼き、地元の餅菓子も出されたようです。



- 御たばこ盆、お茶
- 御餅菓子
- 小皿
- 同
- 小蓋
- 鉢
- 鉢
- 鉢
- 吸物
- 御汁
- 御飯
- 向料理籠
- 平
- 薄板
- 鉢
- 焼物

きくらげ、はり大根、はり生姜、松葉のり
あつふ、きん子、竹の子
ならすげ瓜、茄子
すまし、角はへん、新きく、しばたけ
鯛浜焼き
鯛、玉子、山芋
熊たけ、角くわし、
蓮根、赤大根
ふき、干椎、はへん
干し椎、はへん

齊泰来訪時の献立と齊泰が使った箸▶
(射水市教育委員会提供)



八月中之事

十四日十五日、当地産神八幡祭礼也、知人神事見物二来候者、
小豆飯拵へ置、菜も相応之事拵置、立寄之面々二振舞べし、(…後略)

(訳：八幡宮祭礼で人がたくさん来るから、小豆飯(赤飯)や菜(おかず)をたくさん作って振る舞うように)

長朔寺の指南書から お祭りの料理

宝暦の頃(1751~64年)に書かれた長朔寺に関する年中行事指導の記録「年中指南」には、当時の習俗、慣習、信仰、その他精神生活に関して記されています。今は10月に行われている八幡宮の例祭(旧暦8月14・15日に開催)で、曳山見物にやってきた檀家たちへのおもてなしについても言及されています。

新湊 食さんぽ文化 MAP




A 自分の命とひきかえに 地域の窮状を救った
漁民義人塚



漁師総代・佐賀野屋久右衛門と四歩市屋四郎兵衛が祀られています。彼らは、悪徳商人が放生津の漁民を支配し、思うままに利権をむさぼっていたことを、加賀藩の奉行に直訴しました。江戸時代、直訴はご法度であり、首謀者の2人は斬首されてしまいましたが、これが契機となり、現在の魚市場に相当する放生津魚場が開設され、漁民の窮状が救われました。

B 海に身を投げた悲恋の美女を慰める
小川おさんの碑



北前船でやってきた上方の船乗りと恋をした美しいおさん。末は夫婦と深い契りを結んだものの、翌年になっても現れず、別の船乗りから自国に妻子がいることを知らされました。満月の夜、おさんは半狂乱で「奈呉のふけ」と呼ばれる底なしの深間に身を投げたのでした。

C 漁師の生活に深く根ざす信仰の拠り処
西宮神社



漁業繁栄と海上安全の守護神・恵比須を祀った神社。749年、大伴家持が創建しました。無形文化財の恵比須舞、毎月20日に行われる恵比須講、湊建の恵比須様渡しなどが営まれ、地元の漁師たちの崇敬を集めています。

D 地元民から広く信仰を集める総社
放生津八幡宮



746年、奈呉の浦の情景を愛した大伴家持が、宇佐八幡神を勧請したのが起こり。築山神事、曳山神事など、地域の歴史・文化の中核を担っています。創建の年から続く「放生会」は、放生津の地名の由来でもあります。



※ ①～⑳ は、射水商工会議所主催「食彩しんみなと」キャンペーン(2019年3月1日～17日)参加店舗・企業です。

！ 歴史ヒストリアチーム、とっておき！
もって食文化を楽しむ方法



とにかく、気になったら食べてみましょう。「味を知る」ことは、地域の人の「舌を知る」こと。食べ物への意識や考え方を知るのに、最も近道なのはこの方法です。食べてみると、意外にもあっさりしていたり、思わぬコクがあったり…季節やタイミングによっては手に入らないものもありますが、ぜひチャレンジを！



例えば、飾りかまぼこ。県内で広く製造されていますが、実は、県西部と東部で飾り方が少し違います。西はベースのすり身に切り込みを入れて模様を作り、蒸した後で食紅を塗りますが、東は色のついたすり身を絞り出し、模様を作ってから蒸し上げます。同じように見えても、微妙な違いを発見できるのが、食文化比較の面白さです。



自然相手です仕事する漁師さんたちは、船に乗る時や神様にお参りする際などに、縁起を担ぐ言葉や行動を選んでいきます。例えば、① 弁当に「鳥」や「梨」を入れない（鳥は飛んで行く、梨は漁獲をナンにするなど）、② 漁の神様・恵比寿様のお供えは時計の針が昇っていく午前中に済ませる（漁獲を上昇させる）など、様々な自分ルールがあるそうです。

！ さらに深く楽しむために…
長老の漁師さんに聞こう

漁師さんの暮らしや慣習、言い伝えなどについて、長年漁師をされてきた棚邊さんにお話をうかがいました。生粋の新湊弁で淡々と語られるのは、恩恵をいただく海への謙虚な気持ちと、命がけて自然と向き合って生きてきたからこそその論理的洞察力に満ちたエピソードばかりでした。

縁起の悪い言葉は舟霊様が嫌うため、船の上では言い換える。「猿(去る)」は「山のおっさん」、「へび」は「長いもん」など。思わず口にする、親方にだまって殴られたもんだ。

梅干しの種は、天神様の象徴。種を捨てると海が荒れるといわれ、梅干しそのものも持ていかなかった。

昔はクジラを「ごんげん」と呼んだ。小さい船は転覆させられないよう、近く来ると「たのんます」と手を合わせて拝み、去るのを祈った。

航海安全や大漁を神仏にお願いするため自分の一番好きな物と生涯縁を切る「断ち物」をする船頭もいた。

シロエビ漁師親方 棚邊 秀雄さん



！ 新湊歴史ヒストリアチーム
リーダーの一枚&一言

しんみなと歴史ヒストリアプロジェクトリーダー
吉久 磨



「間違いなのかなあ？」——新湊漁港は朝セリと昼セリがあります。紅ズワイガニのシーズンには、漁港が紅色に染まる圧巻の光景が広がります。そんな昼セリの一コマから。新湊は、珍名さんが多い地域です。「海老」「魚」「米」「糀」「酢」「味噌」「鮎」「菓子」など食に関する名字、「釣」「網」「波」「灘」「魚倉」などの漁業に関係する名字など様々です。もうお分かりでしょうが、海老さんという仲買人と思われる人の籠の中に蟹が入っているのを見て、面白いなあと思っちゃッターを切りました。まさに新湊らしい光景ですね。皆様も昼セリの圧巻の光景や内川周辺の風景を見に来て下さいね。

感謝の念

「鯖衝くと海人のとめせる漁火のほにかださむわが下念を」万葉の頃から漁が行われ、すでに漁港が形成されていた新湊地区は、時代が変わろうと今なお魚の質(鮮度)・量(水揚量)・種類ともに県内随一の港町です。こんな町で生まれ育った私ですが、漁業の事はほとんど知らず、今回の取材を通して、漁法の多さ、漁師さんの暮らしを垣間見る事が出来ました。特に印象に残っているのは、出港前に神棚や仏壇、放生津八幡宮の前で手を合わせてから真っ暗な海へ出港する漁師さんのこと。常に自然と向き合う仕事の厳しさと信心深さをひしひしと感じました。取材後は、なんとなく食べていた魚介類も、今さらながら粗末に出来ないという気持ちに変わり、多くの人の手を借りて、美味しくいただける事に感謝し、有り難くいただいています。皆様も、ぜひ新湊のまちを散策し美味しい海の幸を食べに来て下さい。お待ちしております。

身近だからこそ感謝の気持ちを忘れずに

幼少期から当たり前のように身近にあった新鮮な魚介類ですが、今回の取材を通して改めて新湊で水揚げされる魚種の豊富さに驚かされました。漁師さんがいて、その素材を加工する方がいて…そして、魚場が近いからこそ新鮮な魚をいただくことができています。これまでは当然のこのように感じ、食べていたが、感謝の気持ちを忘れずにいただきたいと思えます。



事務局 買場 啓太、竹内 健



協力 松山 充宏

北前船が入り出す港町だったからこそ

江戸時代、日本地図を作る旅で放生津を訪れた伊能忠敬。宿泊した家の史料が昨年見つかりました。忠敬へ出した料理には、遠く北海道産の食材を使った一品も。これは北前船が入り出す港町だったからこそ可能だったおもてなしですね。

あとがき 新しもん好きだけど、大切なものには一途な新湊の人々

おいしい魚は、まず獲ってくれる漁師さんがいて、漁協や仲買→魚屋やスーパーへと流通し、私たちのもとにやってきます。販売だけでなく加工も含め、口に入るまでの流れが速くてシンプルなのが湊町のいいところ。新湊の人々は、「新しもん好き」と言われますが、こと魚の食べ方に関しては、昔から変わらず一途！新鮮な素材の味を楽しむことを最も大切にしています。

また、漁師さんたちの取材で感動したのは、彼らの謙虚さ、信心深さ、そして賢さでした。寒い海上での仕事は体力&頭脳勝負。くるくると変わる自然と向き合いながら仲間の命を守り、よい成果を出すためにトライ&エラーを繰り返す…。自然への畏敬と感謝を忘れず、自身を律して生きてきた漁師さんの姿は、新湊の宝だと思いました。📷 撮影・デザイン・編集：明石あおい



射水市 新湊博物館 定休日 火曜、祝日の翌日
所在地 射水市鎌宮299 TEL 0766-83-0800
開館時間 9:00~17:00 (入館~16:30)