

会員通信

“北国からの便り 「ニシンの今昔」”

野村哲一

札幌では二月に入ると、北国の春を待っている気持ちを代弁するかのように、スーパーの鮮魚売り場には、「春告魚」とも記されることのあるニシンが並びます。1889年には約100万トンの漁獲があったニシンは、次第に減少して1950年代半ばには「幻の魚」といわれるまでになっていましたが、近年はわずかながら漁獲量の増加が見られます。余市町にある北海道立中央水産試験場で伺ったところ、春告魚の由来となったのは



写真1 石狩市厚田漁港での刺し網によるニシンの水揚げ

三月下旬から五月に漁獲された春ニシン（北海道サハリン系群）であり、現在の一月から三月末までに漁獲しているものは石狩湾系群という冬に産卵来遊する別の群れだそうです。北海道の消費者にとっては「春」と呼ぶには少し早い時期に漁獲される魚になったようです。春告魚とも呼ばれた春ニシンの漁獲は未だ低調ですが、現在漁獲の対象となっている石狩湾系群は1996年からの稚魚放流や資源保護の成果もあってか、以前は約10トンの漁獲しかなかったものが、近年では約2,000トンの漁獲となり、スーパーでも普通に見られるようになったとのことです。

スーパーの鮮魚売り場では「幻の魚」ではなく



写真2 荷捌き所に集められたニシン。
三月の寒い時期でも、魚箱の中には鮮度保持のため氷が敷き詰められている。

なり、大型の個体でも1尾200円から250円で販売されています。販売者側も店内の一角に「ニシンコーナー」を作り、消費者の利用の利便性を向上させるため頭や鱗、内臓を除去して店頭に並べるなど販売促進の努力が見られます。どの魚でも同じことでしょうか、ニシンのように小骨の多い魚種は若い世代には嫌う方も多いようですが、箸を上手に使う練習もかねて、もっと「地産地消」の観点からも活用してほしい魚であると感じています。

昔は煮魚や塩焼きが主体でしたが、近年は「刺身」や「すしネタ」としての利用も始まり、薄いピンク色の綺麗な肉色の刺身が鮮魚とともにスーパーでも恒常的に並んでいます。北海道をこの時期訪れる観光客には珍しさも手伝ってか、ニシンの刺身は好評のようで、販売開始のころはTVやラジオで「ススキノ」では好評との報道がたびたび流れていました。

三月初旬に訪れた主要な水揚げ港の一つである、石狩市厚田の石狩漁業協同組合では、市場に出荷するため氷とニシンを入れた魚箱がうずたかく積み、漁業者の作業場では刺し網からニシンを外す作業が寒さの中、行われていました。市場では、価格によっては加工原料としての買いも入り、比較的生産者価格も安定していることから、漁業経営の面からも現在の漁獲量でも漁業者には有益な魚種となっているようです。

ニシンの出荷作業が行われている漁港のすぐ裏手の厚田神社の鳥居横には、明治二十四年に



写真3 スーパーのニシンコーナーに並ぶニシンの鮮魚

あった五万石（換算すると37,500トンもの驚くべき漁獲量となる）のニシンの豊漁に感謝する「豊漁記念碑」が立っています。碑の裏側の碑文には、「昔は茨などが暗く生い茂って道を遮り、熊や狼が巣くっていたが、ニシン漁のおかげで櫛のように家が隙間なく立ち並び、123ヶ続の建網、3,500反の刺し網、使役する漁夫は4,300人に及んでいる」と刻まれていました。「石段五十段余りを新築し、豊漁の記念と将来の豊漁幸福を祈るため、この碑の建立を発起した」とも記されています。当時は多くの人が漁業の安全と豊漁を祈ってこの神社を訪れたことでしょうか。さらに厚田漁港から札幌に4キロほど向かった古潭漁港には、厚田村発祥の地の碑と並んで、弁財船（北前船）の停泊場所であったことを示す「弁財船投錨地」の碑も立っています。明治の中頃までは、本州との物流手段は北前船だけであり、大量に漁獲されるニシンは、身欠きニシンや農業用の肥料として用いられたメ粕等に加工され北前船で運ばれました。ニシン漁の終わる五月には、北前船が入港し、北海道には稲作がなく、ニシンの加工品の梱包資材がなかったため、これも北前船で運搬してきた縄や筵でニシンの加工品を荷造りして帰路についたようです。北前船はニシンを積み出すだけでなく、本州との多くの人と物資の交流、そして文化の交流にも大きな役割をはたしていました。北前船の来る五月の道南江差は「江戸にもない賑わい」と評されたように、江差よりさらに北の石狩湾の奥深くの厚田村もニシンと弁財船で賑わったことでしょう。これらの碑はニシンが古くから様々な形態で北海道の広い範囲で利用され、地域経済や地域の生活・文化を担う貴重な水産資源であっ



写真4 スーパーでも販売されているニシンの刺身

たことの一例を示すものでしょう。

中央水産試験場の展示ブースには、大正時代のニシン漁の写真が展示されています。その写真には、産卵に押し寄せたニシンが大量に浜に打ち上げられ、防水カッパなどは着用せず布製の防寒着を着た人々（やん衆）が小さな木造船を用いて寒い五月の海で漁労作業をしている姿が写っていました。想像するに、これほどの魚を人力で処理するのはさぞかし大変な作業であったろうと感じました。今でも、ニシンは身欠きニシンやカズノコの原料として輸入も含め多くの面で用いられているようですが、利用形態も時代とともに大きく変わってきますので、はたして、漁獲量の増加が再来しても、ニシン御殿が建つような経済的効果があるかは考えさせられる点です。

本稿を取りまとめるにあたり、(地独)北海道立総合研究機構 水産研究本部 企画調整部 瀧谷明朗 主査には貴重な情報やご助言を頂きました。記して深謝申し上げます。



写真5 石狩市厚田の厚田神社にあるニシンの豊漁記念碑



写真6 石狩市古潭漁港にある弁財船（北前船）投錨地の碑