

げんかいなだ
玄界灘と有明海の2つの海では、ともに好漁場として古くから漁業が行われ、人々に多くの恵みをもたらしてきました。先人の知恵によるさまざまな漁法も伝えられています。

□玄界灘のクジラ漁

現在では食べられる機会が少なくなったクジラは、古くから重要な食料として日本人の生活を支えてきました。江戸時代、組織的な捕鯨の技術は和歌山から四国、九州へと伝わり、呼子町小川島も玄界灘を通るクジラ漁で栄えました。

ひぜんくにさんぶつずこう しやうに もてあそびくじらいつけん まま
『肥前国産物図考』より小児の弄鯨一件の巻(部分) 江戸時代の捕鯨の様子(佐賀県重要文化財)



(佐賀県立博物館蔵)

中尾組による呼子のクジラ漁の発展

- 1704(宝永元)～1715(正徳5)年頃、初代中尾甚六が突取法による捕鯨を開始
- 二代中尾甚六が網取法を開始
- 三代甚六の頃、漁場を広げ巨万の富を築きました。「突取法」…もりや剣で突きしとめる漁法
「網取法」…クジラを網に追い込み、弱らせてからもりや剣で突きしとめる漁法

大勢で行われたクジラ漁

クジラが回遊する12月から3月頃まで、40～50の船団、500人もの人員で行われました。

<それぞれの船の役割>

- 勢子船→クジラを網に追い込みもりを打つ
- 双海船→2艘1組で網を張る
- 持双船→捕獲したクジラを運ぶ

呼子のクジラ漁の終わり

1949(昭和24)年、国際捕鯨協定により、クジラの捕獲が禁止となり、1950(昭和25)年に小川島の捕鯨は姿を消しました。

クジラ漁の拠点となった小川島とその周辺



「鯨一頭で七浦がにぎわう」とまで言われるほど、鯨は食用の肉だけでなく、油、皮、ヒゲなども余さず利用され、人々の生活を支えました。

□有明海の伝統漁法

河川からの栄養分が多く、珍しい魚介類も多数生息する有明海では、特色のある方法で漁業が行われてきました。干満差を利用した漁法も見られます。

『有明海漁業実況図』より江戸時代の四つ手網漁の様子



(個人蔵、寄託先：佐賀県立博物館)

伝統漁法の一例

たけはぜ 竹羽瀬



(佐賀県有明水産振興センター提供)

竹をVまたはW字形に立て込み、網を取り付け、潮の干満差を生かして魚をとります。

手押し網(しげ網)



(佐賀県有明水産振興センター提供)

船のへさきに大きな三角網を取り付けて下ろし、魚が入る頃合いを見て、てこの原理で網を上げます。

四つ手網



(佐賀県有明水産振興センター提供)

竹をX字に組んで網を張り、支柱の先端に結わえ付け、網を上下させて魚をとります。「棚じぶ」とも呼ばれています。

特定の生き物をとる漁法も!

むつかけ

「押し板(漕スキー)」でムツゴロウに近づき、竿の先の糸に釣り針をつけてムツゴロウの少し先に落とすように投げ、素早く引っかけます。



(佐賀県有明水産振興センター提供)

調べてみよう!

ワラスポをとるにはどんな漁法があるかな?



□それぞれの海における養殖

玄界灘および有明海ではそれぞれの海の特徴を生かした養殖漁業が行われています。

玄界灘の特徴

- ・複雑な海岸線で種類豊富な生き物が生息
- ・黒潮から分流した対馬暖流が多彩な魚を運ぶ

<主な養殖物> マダイ、アコヤガイ(真珠)、クルマエビ、アワビ、ヒオウギガイ、アカウニ、カキなど



いけす 生簀で管理され育てられる



マダイの養殖

約3年後に水揚げする

有明海の特徴

- ・日本一の干満差(最大6m)。干拓ではほぼ直線の海岸線
- ・多くの河川が注ぎ、ノリの養殖などに適した栄養分と塩分を保つ

<主な養殖物> ノリ、カキ



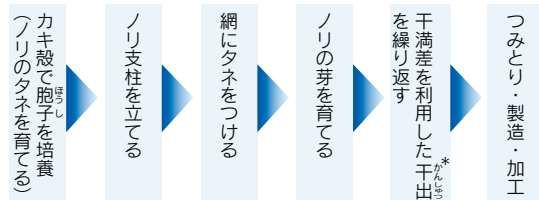
いけす 養殖 (ノリの種作り)



ノリの養殖

支柱式養殖

◎佐賀海苔ができるまで



(佐賀県観光連盟 提供)

つみとられ加工された佐賀海苔

*干出とは、干潮時にノリ養殖の網が海水面に現れ出ること。干出を繰り返すことで、ノリが丈夫に育ち、旨味が増します。

□呼子のイカ(玄界灘)

日本三大朝市で知られる呼子は、近年、イカの活き造りで有名になりました。新鮮なイカを求めて県外からも多くの観光客が呼子を訪れています。



呼子のイカの活き造り (佐賀県観光連盟 提供)

<イカの種類>
夏場はケンサキイカ、冬場はヤリイカ、春先にはアオリイカなど、一年を通してさまざまなイカが食べられています。

ポイント
ケンサキイカはデリケートで長時間の輸送に耐えることができません。



集魚灯を用いるイカ漁 (佐賀県水産課 提供)

調べてみよう!

全国には呼子の朝市の他に、どんな朝市があるかな?



□まえうみもん(有明海)

珍しい姿・形をした有明海の魚たち。目の前の有明海でとれた海産物は、沿岸地域に住む人々から感謝と親しみを込めて「前海もん」と呼ばれています。

まえうみもん一例

(ムツゴロウ、タイラギ以外の画像は、佐賀県有明水産振興センター 提供)



ムツゴロウ (吉田嘉美明氏 提供)



ワラスボ



ハゼクチ



アゲマキ



ウミタケ



タイラギ (吉田嘉美明氏 提供)