

はじめに

日本社会は、古くから海藻を盛んに利用してきた。『万葉集』には「玉藻」を詠んだ歌が多く収載され、平城京木簡でも各地から様々な海藻が都に運ばれた様相が分かり、各地の神社の神饌として伝統的に海藻が用いられるように、海藻を食べる文化は確実に古代社会には始まり、現代にまで至っている。だがそれは世界的にみた場合、極めて例外的なことである。西洋では北欧の一部を除き海藻をほとんど食わず、アジア社会でも中国では主に薬として利用する程度であり、多く食するとされる朝鮮半島においても、ワカメやノリ、ヒジキなどの特定の海藻が中心で、日本ほど多種多様の海藻を古くから大量に消費してきた社会は、ほかにない (1)。海に囲まれた島国という地理的条件のみならず、多くの社会で見られるタブーや偏見に囚われることなく、食用可能な海の恵みを最大限に取り入れてきた営為の結果である。日本における海藻利用は、日本列島に生きた人々と海との密な関わり方の歴史を象徴するものなのである。

そしてそれは、海女漁の存在と対応している。岩場やごく浅瀬にあれば採取も容易だが、少し深い海底に繁茂する海藻は、船上から道具を使って掻き取る漁法はあるものの、潜って刈り取るのが最も効率的である。女性の素潜り漁は、前近代には日本列島と韓国（済州島）にしか存在しなかったが、海岸に岩場のある多くの地で素潜り漁が営まれた日本のなかでも、海女漁の中心地たる鳥羽・志摩が、古くから現在に至るまで、海藻の代表的産地であり続けた (2)。

海女漁の象徴的獲物は、高価で儀礼的な価値を持つ鮑であるが、江戸時代後期から明治期に掛けては海藻の占める比重が圧倒的に高まり、志摩漁村の経済を大きく左右するほどであった。また、鮑や栄螺は志摩漁村の代表的な海藻である荒布を餌として成長し、海藻が生い茂る藻場は、貝類のみならず様々な魚介類の成育の場でもあった。生態的にも漁業の成り立ちの上でも、志摩の海女漁村において海藻は極めて重要な位置を占めたのである。

海藻は紅藻、褐藻、緑藻に大別され、世界中に約 8000 種類、日本近海には 1500 種類以上が分布する。そのうち 100 種類ほどが食用にされるが、植生地や採取法、また食べ方や味、食感はそれぞれ異なる。利用の仕方も、単に食料となるだけでなくデザート食材に、農作物の肥料に、そして糊料や工業原料に加工されることもある。

特質されるべきは、その栄養価の高さであろう。ミネラルが豊富に含まれることは周知のことであるが、特に鉄分、カルシウムに恵まれ、そして蛋白質が多い。これが、歴史的に海藻が救荒食物としても利用された理由であった。陸地における食料増産が限界に近づくなか、海藻こそが、環境問題に適合しつつ、世界の食料不足を解決させる重要な鍵になると主張する研究者も居る (3)。

乾燥させることで長期の保存と遠隔地への輸送が可能であることも、安定した食料の確保や、流通の上でも優位であった。そして、天草を乾燥させた上で煮出してトコロテンを作り、それを再び乾燥させて寒天にする製法の開発・確立が、日本列島各地のみならず、

東アジア世界にまで及ぶ、潜水漁業の拡大と海藻（寒天）流通の広域化をもたらした。寒天の製造自体は 17 世紀に始まるとされるが、摂津地域での寒天仲間の展開時期に鑑み、それが一般化し、原料の天草の需要が爆発的に増加するのは 18 世紀末～ 19 世紀初頃だと思われる。需要は国内よりも海外、とりわけ中国で、デザートを中心に様々な中華料理の食材として用いられるようになった。19 世紀末にはロベルト・コッホにより細菌の培養に寒天を用いる手法が開発されたことで、中国を経由し、あるいは直接に、ヨーロッパへも大量の寒天が輸出されていった。その結果、天草を産出する漁村の経済構造が大きく変わるほどの変動が発生した。それはいわば「天草バブル」とも言うべきものであったが、しかしそれ以前の時期にも、また天草以外の種類についても、日本社会における海藻の生産と流通の量は、現代とは比べ物にならないほど多かった。

これまで水産増殖学や、寒天を中心に近代経済史・流通史の領域では研究蓄積が見られ、志摩漁村の海藻漁についても、史料の紹介を中心に一定程度明らかにされてはいるものの、海藻の生産構造や流通、消費のあり方、とりわけ 19 世紀以降の大変動については、検討の余地が多々残されている (4)。本稿は、この課題に迫るための起点として、志摩漁村における海藻漁の大枠を整理するものである。

一、志摩の海藻漁の規模

本章ではまず、19 世紀以降の志摩漁村における海藻漁の量的規模を、志摩市志摩町の越賀郷蔵文書 (5) から確認しておこう。取り引きの全体像を追究することは後日の課題として、ここではいささかトピック的に、その規模を示すことにとどめる。

1、文化 3 (1806) 年の越賀港の天草出荷量

文化 3 (1806) 年の年記を持つ「産物積入控」という横帳冊子は、文化 2 年末からほぼ 1 年間に越賀港から海藻を出荷し、船積みした際の記録で、日付と海藻の量、船籍が記される。この間に 15 回の取り引きがなされているが、10 月 12 日に若干の「布苔」を積み込んだ以外はすべて天草の取り引きであり、その総量は 4 万 8,465 貫 500 匁 (約 181.7 トン) にもものぼる。現在、全国で年間のテングサ生産量は 500 トン弱、三重県では 10 数トンであるから、全国生産量の 3 分の 1 強、三重県内における 10 数倍もの天草を、江戸時代の越賀村ただ 1 か村で出荷していたことになる。12 月中に 3 回行われた取り引きでは、8,320 貫 200 匁の天草を銀 3,410 匁余 (約金 53 両) で売却した旨の記載がある。この相場で換算すると、15 回の取り引き総量の代金は銀 19,863 貫 387 匁 (約金 331 両) となる。

注目されるのは取り引き金額の大きさだけでなく、天草漁の盛期と無関係に年間を通して出荷されていたことである。水揚げした海藻を天日に干して「晒草」にして保存し、相場を睨みつつ季節を通して取り引きしていたのであろう。文化 9 年に鳥羽藩の国産仕法が終了した際、大坂商人の鴻池は、それまで取り引きをしていた「南張村方波切迄」の村々に対し、以後も荒布と天草を買い取ることを約すが、その条件として一手買い取りに反する外売りを停止するとともに、海藻が雨に濡れて痛まないように小屋を造り保管するよう

に求めている。荒布など嵩張る海藻は、乾燥させがてら海岸に積み上げられるが(「嶺積」、小屋に収納して管理すれば数年は品質を維持できたのであり、相場次第で村側の主導により出荷を調整することも可能であった。

No.	月日	量(貫目)	船籍	備考
1	12月24日	234.2	淡路儀助船	
2	2月10日	2263.9	常滑又四郎船	
3	3月14日	3500.0	大坂桑名屋為右衛門船	御座村江瀬取
4	5月19日	3249.1	野間与四郎船	
5	6月22日	4812.7	野間藤蔵船	
6	6月26日	3375.9	淡路嘉蔵船	
7	7月5日	6800.2	紀州三浦嘉兵衛船	
8	9月11日	2987.5	野間万助船	
9	10月12日	5475.6	讃岐十吉船	
10	11月7日	3220.6	野間七兵衛	
11	11月21日	4185.8	阿波十蔵船	
12	10月12日	59.4	讃岐十吉船	布苔九箇
13	12月22日	3864.0	阿波淡宇治松船	
14	12月22日	2598.2	阿波徳蔵船	
15	12月24日	1898.0	阿波淡儀助船	No.13~15、代3410匁9分6厘

[表1] 「文化3(1806)年の越賀村天草出荷記録一覧」

2、文久3(1863)年の越賀村の荒布取引

採取される量(嵩、重さ)の点では、天草を凌駕するのが荒布であった。天草と異なり江戸時代前期から一貫して大量に取り引きされ続けた。文久年間3年間の荒布取り引きの収支を記した「荒和布目録控帳」から、最大値を示した文久3年分を抜粋しよう。

- 一、亥年荒和布 四拾九万七千五拾五把 揚高
 内ヲ 貳拾七万三千七百六拾貳把 大坂行
 内ヲ 五千四百七拾五把 百ニ付貳把宛 踏切引
 同 貳千百三拾八把 目軽ニ付目引
 引合正葉 貳拾六万百四拾九把
 貳拾四把替
 此代 拾壹貫八拾九匁五分四り
 又 壹貫百八匁九分五り 地下五分 宿五分
 同 六拾八匁四分四り 縄代
 同 百四拾四匁九分壹厘 嶺入用
 口ノ 拾貳貫四百拾壹匁八分四り

此金百九拾三兩三步拾壹匁八分四り
内江 金四拾兩 為替引
引合ゞ 金百五拾三兩三步拾壹匁四分四り
右之通大坂荒物屋半兵衛様行

越賀村ではこの年、49万7千55把もの荒布を水揚げした。そのうち27万3千762把を大坂に出荷したのだが、手数料（踏切引）と「目軽」（品質が劣る分）を差し引いた26万6,149把（注：計算すると「6千」が脱けている。単なる記載ミスであろう）が「正葉」として取り引きされた。荒布は銀1貫匁あたりの分量（把数）で相場が表現されたのだが、この年は「貳拾四把」で1貫匁と決められ、代価は銀11貫89匁5分4厘となった。

海藻本体の値段に加えて、まず「地下五分 宿五分」というのは、売主たる「地下」（村共同体）と、買主たる「宿」（村内の仲買商人）が村に対して支払うべき、代価の5%の「口銀」である（口銀については後に検討する）。「縄代」は、荒布を束ねる縄の代金であろう。また、この年の水揚げ高のうち取り引きされたのは半分強で、残りの荒布は「嶺積」として海岸に積み重ねられ、後の取り引きに備えられた。その「嶺積」の費用（手間賃）が「嶺入用」として計上されているのだと思われる。そして、それらの合計から為替で取り引きされる分40両を除く153両3歩余が、大坂商人の荒物屋半兵衛から越賀村に支払われるのである。他の年次の記録を見ると、国産仕法の影響か代金の受け渡しは鳥羽表で行われた。

注目されるのは、海藻を荷造りする縄代、保管する「嶺入用」に加えて、本来は売主・買主双方から支出されるはずの「口銀」をも含む、取り引きに掛かる費用の全てを上方商人が負担していることである。海藻売買における志摩漁村側の優位性の表れといえよう。

この年の越賀村の荒布揚げ高49万7,055把とは、どれほどの量であろうか。荒布の取り引きで通常用いられる「把」という単位の実態が把握しにくいのだが、越賀村内の重要事項を天明4（1784）年にまとめた「年内之行事記」の「九月部」のなかに、鳥羽藩への献上品として「御献上荒布百把 但、貳拾把入五俵」という記載があり、20把で1俵となることが分かる。荒布1把とは思いのほか大きく、俵の長さほどで折り畳み、束ねたのであろう（6）。現在テングサなどは俵詰めで取り引きされ、1俵は20～25kg程だという。この数字を援用すれば、荒布1把は1kgほどとなる。質量のイメージを掴むため俵数に換算すると、この年の産出高の49万7,055把は約2万5千俵弱、およそ500トとなる。

ちなみに、慶応2（1886）年に大坂の荒物屋半兵衛は答志村から浜島村までの12か村と荒布の一手買い付けの契約を結ぶのだが、その際に「御融通金」、すなわち先貸し金は2000両という高額だった。この額を文久3年の相場で換算すると、荒布300万把、500トにもなる。これほど大量の荒布が、どこでどのように消費されたのかが大きな謎であるが、全く手掛かりが得られていない。

3、文久元年（1861）4月の天草「寄草」

海藻は、さしたる技術や労力を要せずに、「漁」とは言い難い形で得られる場合もある。現在でも同様であるが、大風で浪が高い翌朝などに、大量の海藻が海岸に打ち上げられる

ことがあり、そうした海藻を「寄草」と唱える。先志摩半島の村々も、こうした海からの恩恵を再三受けてきたが、一例として文久年間の天草「寄草」について見てみよう。

「天草揚高控江帳」という史料によれば、文久元（1861）年頃から少しずつ天草が打ち寄せてきて、小前百姓らが個々に拾い、売ってきたが、年末に商人が集まり入札したところ、27、8貫匁になり、「晒草」は1貫匁当たり6匁5分くらいから8匁ほどの相場で取り引きされた。翌年4月には大風・高浪で「天草大寄」となって村中で拾うことになり、総量は4、5千貫匁（15～19トほど）にも及んだ。この状況は先志摩半島の各村々から英虞湾を挟んだ対岸の浜島村まで同様だったようで、5か村で「直組」（値段の取り決め）をすることとなる。ちょうどこの年に、伊勢国大淀村土屋源兵衛と鳥羽町中津屋善兵衛が鳥羽藩に出訴して天草に国産仕法が導入されており（7）、村々は兩人と交渉の上、1貫匁あたり「赤草」が6匁5分、晒草は7匁5分で代価が決まった。実際の取り引きは6月に入ってからとなったようだが、「赤草」4,812貫匁が「六五かへ」で銀31貫27匁9分3厘、晒草は108貫匁を「七五かへ」で銀810匁で売り渡している。続いて閏8月には2度目の取り引きとして「赤草」1,783貫匁を「五匁貳分五厘」替えて銀4貫612匁、晒草68貫500匁を「六匁がへ」で銀413匁3分6厘で売却した。

「赤草」の呼称は天草（マグサ）が鮮やかな赤い色をしているためであろうが、天日に干す作業を繰り返し脱色して白くなった「晒草」と比べ、さほど大きな値段の違いはない。採取直後の生草であれば重量はずっと多い（単価は安い）はずであり、この「赤草」は乾燥したものであったろう。ただこれだけ大量の天草が一度に打ち寄せたためか、手間の掛かる「晒草」は3%にも充たない。いずれにしても「赤草」と「晒草」を合わせて6,771貫（25ト余）もの天草を短期間で扱っているのであり、売却代銀も39貫200匁ほど、当時の金銀相場で612両2分にものぼった。

享保11（1726）年「村指出帳」によれば越賀村の村勢は村高470.2石、年貢米は計176石余、延享2（1745）年には戸数154戸710人であり、控え目に換算しても年間の米の生産高代価を上回り、3年分の年貢高に見合うほどとみなすことができよう。そして、村の経済における天草生産の比重の大きさは、この年に限定された事象ではない。近代以降、例えば明治21（1888）年の越賀村で、農業・漁業など全ての生産物の年間販売金額を記した「海陸売上げ高」という史料によれば、総額10,233円中で天草が8,373円と8割以上を占めていた。

問題にしたいのは、これだけの大金をもたらす海藻が、一度に大量に海岸に打ち上げられた場合、それを採り、販売する権利はいったい誰のものなのか、という点である。田畑の耕作や網・釣り漁はもちろん、海藻を主に採取する海女漁にしても、潜水し、海中で鎌で刈り、運び上げるなどの「労働」を伴う。しかし「寄草」については、拾いさえすれば良いのであり、特段の労働を必要としないのである。

また、文久年間の「寄草」の取り引きにおいて規定通り口銀が徴収されているが、買主の伊勢国大淀村土屋源兵衛から5分、そして売主から徴収する1割の分は「地下壱割口」と表現され、文久2年10月には「戌年天草請取口銀不残高改」として金92両余を「地下受取へ入分」と決算している。つまりここでは、口銀を徴収する共同体である「地下」が、それを納める主体としても現れているのだ（前述のように、実際には買い取る商人が負担している）。口銀を差し引いた売却代銀が、村内で実際にどのように配分されるのかは分

からないのだが、海藻漁の収益と村共同体との関係は、3章において近代以降の史料から再度検討することとしたい。

4、明治後期の熊野灘での「磯売り」

明治後期の事例ではあるが、海藻の価値、経済的な比重を、他の海女漁の獲物と比較しておこう。磯場を持ち、鮑などの貝や海藻資源に恵まれながら、海女が不在の浦村では、契約に基づいて出稼ぎ海女を受け入れることがあった。特に熊野灘沿岸の浦村は、江戸時代以来季節により、また磯焼け時に志摩海女の稼ぎ場となったのだが、明治期には磯の漁業権を漁獲物ごとに1年単位で入札に掛け、その落札者が海女を雇用して経営を営む、「磯売り」が一般化した。明治45(1912)年に三重県水産試験場が公刊した『三重県漁村調査報告 第貳冊 北牟婁郡之部』は、北牟婁郡(熊野灘沿岸)の村ごとの漁業実態を統計的数値と共に詳細に紹介するが、そのなかに「磯売り」についての説明があり、加えて各浦村ごとの落札額を知ることができる(8)。それを一覧にしたものが、表2である。

浦村名	石花菜	荒布・鹿尾菜 ・海羅	鮑	龍蝦磯魚	合計
錦浦	524.5	55.0	53.3	40.5	673.3
二郷	148.5	68.6	46.1		263.2
長島浦	790.5	185.4	111.3		1,087.2
海野浦	648.4	552.9			1,201.3
道野瀬浦	186.8	212.0			398.8
三浦	345.0	350.1	43.7		738.8
島勝浦	484.3	135.0	16.7		636.0
行野浦	26.0				26.0
九木浦	550.0	45.0	17.0		612.0
早田浦	158.0				158.0
須賀利浦	150.0	33.0	10.0		193.0

[表2] 「明治42(1909)年北牟婁郡各浦磯売落札金額」(単位:円。小数点2桁以下略)

北牟婁郡総計で磯売り落札金額は6,000円近くになるが、その3分の2は石花菜=天草であり、荒布・鹿尾菜・海羅を含めると海藻で94%を占める。一方、鮑はわずか5%程度に過ぎない。村ごとで見ても、例えば錦浦では鮑の1年間の漁業権が53円余で落札されたのに対し、石花菜は524円余とほぼ10倍にもなっている。近世後期から明治期に掛けて、磯場の漁業権として最も高い価値を有したのは石花菜=天草なのであり、次いで荒布、鹿尾菜などで、鮑は必ずしも重視されてはいなかった。なお、このように天草の価値が高騰したのは19世紀以降に寒天の輸出需要が増大したからであり、江戸時代当初からのことではない。

5、志摩国内での地域差

これまで越賀郷蔵文書を用いて、近世から近代に掛けての海藻漁がいかに規模が大きかったのかを見てきたが、志摩国内の漁村一円に同様の状況であった訳ではない。

海女の民俗誌を残した岩田準一氏が『志摩の蟹女』(9)のなかで、明治18(1885)年の答志郡、英虞郡各々の海産物産額を示したデータを紹介している。それを一覧表にまとめた(表3)。2つの郡制は明治11年から29年の間に施行されたもので、答志郡とは概ね現在の鳥羽市域に加え志摩市域北部の旧磯部町と阿児町の一部を含む範囲であり、英虞郡は現志摩市の大半、越賀村を含む先志摩半島を中心とした地域である。

答志郡			英虞郡		
魚介種類	金額(円)	%	魚介種類	金額(円)	%
鮑	7291.76	31%	石花菜(テングサ)	46947.82	73%
若布	4518.26	19%	鮑	5929.15	9%
海參(イリコ)	4431.36	19%	荒布	2854.82	4%
章魚(タコ)	2288.64	10%	蝦(エビ)	2656.80	4%
海鼠(ナマコ)	1385.26	6%	若布	2281.67	4%
荒布	979.54	4%	海參(イリコ)	2193.00	3%
蝦(エビ)	665.26	3%	海鼠(ナマコ)	554.50	1%
海羅(フノリ)	1102.42	5%	鹿尾菜(ヒジキ)	493.40	1%
鹿尾菜(ヒジキ)	663.47	3%	章魚(タコ)	480.00	1%
海苔	278.21	1%	海羅(フノリ)	268.50	0.4%
石花菜(テングサ)	121.20	0.5%	海苔	0.00	0%
合計	23725.38		合計	64659.66	

[表3]「答志郡・英虞郡明治18(1885)年海産物産額」

海産物産額全体としては、答志郡が23,725円余に対して英虞郡は約64,660円と、はるかに多い。だがそれは偏に46,948円にも及ぶ石花菜(天草)の産額の多さによっており、それを除けば概ね同規模である。石花菜は英虞郡の全産額の73%と圧倒的な比重を占めるのに対し、答志郡ではわずか121円余と英虞郡の約400分の1に止まり、郡内産額中の割合としても0.5%に過ぎない。他の海藻について見ると、荒布も英虞郡が答志郡の3倍近く多いが、一方で若布、布海苔(海羅)、鹿尾菜は答志郡の方が多い。

両郡間の大きな地域差は、海女の分布など漁の態勢とは関係がなく、海底地形や藻場の広がりなど、海藻自体の繁茂の違いによると思われる。19世紀以降の特に天草を中心とした海藻漁の活性化は、越賀村を含む先志摩半島を中心に起こった現象であり、こうした地域差にも注意が必要である。

海藻漁は、志摩国域に続く熊野灘沿岸の紀州藩領浦村でも行われた。だが、文化7(1810)年に南張村から波切村までの村々惣代が大庄屋の小村武太夫宛てに出した、海藻の国産仕法の停止を求める願書中には「紀州御領海藻之儀者当国産与大二相違仕、夫故直段合隔り

申事ニ御座候、然処右者却而当時捌口宜敷、漸時も不差置積登申由及承申候」とある。紀州藩領浦村で採れる海藻は志摩国産とは質が大きく異なり、値段も「隔たり」があるとする。文脈から、低品質で安値ということであろう。だが、安値だけに却って現在では取り引きが活発で、すぐに積み送ることができていると指摘する。鳥羽藩が国産仕法を敷くことにより出荷に手間取ると、紀州産海藻との対抗上も不利益だとの主張なのである。

明治 28 (1895) 年に農商務省農務局がまとめた報告によれば (10)、寒天は全国各地で産出するが、その質は「志摩ヲ第一トシ伊豆之ニ亜キ、紀伊亦之ニ亜ケリ」と、志摩産が最上級で、大阪市場の基準ともなっていたとする。志摩産の海藻は、前近代以来他の産地に比し品質の高さを誇っていたのであろう。

二、志摩の海藻漁法と取り引き

1、海藻漁の道具と採取法

ここで、海藻漁の道具と採取法の種類を整理しておこう (11)。海藻の種類、成育する場、海の深さ等により、形態が異なる。

まずは、①海女漁による採取であり、荒布、天草、若布など海中に繁茂する海藻を潜って鎌などを用いて刈り取るもので、海藻漁の中心を占めたと思われる。次に、②舟上や海岸から道具を用いて採るもの。竹竿の先に鎌や松枝などを付け、海中の海藻をからませて引き上げる。若布を巻き取る道具を「ワカメマキ」と称するが、同様の道具で荒布も採った。ただし大量に採るための漁法とは言えず、また越賀郷蔵文書ではこの海藻漁の形跡は明確な形では見出せず、江戸時代の志摩漁村でさほど多かったとは思われない。なお天草については、木枠に竹の歯を付けた「ガンガリ」という道具で海底を曳き、海藻を掻き取る方法もあったが、これは近代以降に発達したものである。3つ目に、③岩場に生えた海藻を手で摘み取り、あるいは鮑の貝殻等で掻き取る方法で、鹿尾菜や布海苔は主にこうして採られる。特段の技術や道具は要らないため、村中の老若男女が挙って参加した。そして最後に、④海岸に打ち寄せられた海藻を拾う「寄草」である。前章で見たように、台風の後などに天草や荒布の大量な「寄草」が発生する。

生きた海藻を刈り取る①や②に比し、④の寄草は質が劣るように思われるが、現役の海女の話によると、海藻の商品価値は採取後の乾燥、選別、不純物除去等の作業次第であり、採取法による品質の違いはないという。

さてそうになると、獲物を採ったり、技術や道具を駆使する必要のない③、④の場合、その採取する権利や所有権は誰のものなのか、村の共同体規制、共有の観念との関係が、改めて問題となるのである。

海藻漁の季節についても、簡単に触れておこう。荒布は、越賀村との漁場争論のなかで御座村役人らが訴えた願書中の文言を借りれば「五月中之汐干より六月下旬迄ニ刈取不申候而者已後刈揚ケ可申事相成不申品」とあり、時に盆後まで行うこともあるものの、5月下旬から6月中が盛期であった。御座村と越賀村の境界周辺は荒布の好漁場であったが、夏季の干潮日で波が穏やかな日を選び、潜水漁で刈っている。

天草漁も盛夏、土用の前が中心で、秋に取るものは「秋草」と称され品質が劣るといふ。だが、荒布に比べれば漁期は長い。鹿尾菜、布海苔、甘海苔は、やはり御座村役人の文言によれば「十月下旬方来ル春中」とあるが、志摩漁村の年間暦(12)を見ると若布を含めこれらの海藻は主に春に採取している。

2、海藻運搬船

前章の最初に、文化3(1806)年「産物積入控」を用いて越賀村の天草出荷状況を見た。年間を通して各地の廻船に積み込んでいたが、それら廻船はどのように来航していたのであろうか。越賀村の役人が日々村内の出来事を書き上げた記録のなかに、海藻を運ぶ舟に関する記事がある。「産物積入控」が記された翌年、文化4年中の記録を抜粋してみよう。

(4月)

一、六日方九日迄訳なし 但し天草積舟相廻り、十日ニ積入相渡申候

(5月)

一、二日 天草積舟相廻り、前浜ニ而積かけ、翌日仕詰申候

(中略)

一、五日方六日訳なし、七日文草積舟参、掛渡申候

ここで判明することは、まず海藻を生産地から大坂の間屋へと運ぶ「天草積舟」は、村の意向とは無関係に来航し、その情報を得て村では舟に積み込んでいる点である。「産物積入控」に出る船籍を見ると、紀州廻船、淡路廻船のほか尾州廻船(内海船)があった。上方商人と廻船との間に恒常的な契約関係があったという確証はないが、少なくとも村側の主導ではない。そして他の荷物と共に積載するのではなく、専ら天草を積む船として往来していた。荒布を取り扱う船も、同様であったと思われる。なお5月2日の記事で「前浜」とは太平洋側の越賀港であり、積み込みには翌日まで掛かったことが分かる。

荒布については、越賀港で船積みするほか、英虞湾側の「後浦」から小舟を用いて沖合ないし他浦の比較的大型の船舶に積み込む「瀬取」という積載法もあった。また、刻荒布に加工する「切屋」が先志摩半島の北東方向、大王崎を越えた志島村にあり、そこへ出荷する舟運も存在した(13)。

3、志摩の漁獲物流通

志摩漁村の魚介・海藻類の流通・販売形態は、生魚、その加工品、海藻とで異なる特徴がある。まず生魚については、基本的に地元の浜方商人が漁民から購入し、伊勢・河崎や津、名古屋、熱田(宮)など伊勢湾岸諸都市の仲買・問屋商人へ売りに赴く。その間の運搬は、通常は廻船を利用するが、生魚を背負い、峠道を越えて伊勢まで運ぶ行商稼ぎも存在した。嘉永5(1852)年に隣村の和具村で伊勢山田常明寺門前町の者が犯した殺人事件に関して、尋問を受けた越賀村の与右衛門は、5、6年前まで「歩行荷稼仕居候ニ付、生魚度々河崎辺江持参り候節彼地にて知る人ニ相成」と、伊勢出身の「犯人」とのつながりを返答している。志摩や熊野灘の漁業は、海路と陸路を通して伊勢・河崎を中核とする参

宮文化と深く結び付いていた。大漁の時や季節、魚種により、漁獲物を塩蔵あるいは干物に加工することも多かったが、その流通も基本的に同様と考えて良からう。

ただ、鮑の加工品たる熨斗鮑は、全く異なる取引形態が見られる。神宮への奉納品や儀礼的贈答品のほか、神宮御師による全国の檀家への土産物として、生の鮑をはるかに上回る需要があったと推定されているが、この熨斗鮑は志摩漁村で生産され、そして現地で入札に掛けられた。伊勢河崎の間屋商人たちは、伊勢へ持ち込まれる生の魚介類とは異なり、志摩に赴いて熨斗鮑の買い付けをしたのである。中田四朗氏が関連史料を多数発掘して紹介されたように、伊勢の商人らは熨斗鮑の独占購入を図り、志摩の海女たちが熊野灘での出稼ぎ中に熨斗鮑を現地で売却することを「抜け売り」とみなし、時に入札の場に赴かないことで漁獲物の流通支配を強化しようとしたが、志摩漁村側は熨斗鮑の生産を中止するなどの形で抵抗した。生魚に比べ加工することにより、商人に対する生産地側の立場が強まっているのである。

だが、さらに生産地側に有利な形で取り引きされたのが、海藻であった。前述の通り、海藻取り引きにおいてはしばしば上方商人による前貸しが行なわれ、漁村からはその額を相殺する形で出荷された。契約も多くの場合は商人側が志摩を訪れ、また商人との関係を有する各地の廻船が頻繁に志摩に来航し、上方までの運送を請け負った。生魚や干物、また熨斗鮑に比し、安定的な出荷と収益が保証され、志摩漁村側に有利な「売り手市場」となっていたと言えよう。

ただし海藻の種類、また時期により取り引き形態は区々である。延宝 9 (1681) 年の石鏡村の記録中に、村の地先磯場について「右の磯筋ニ而春中ハ若布海苔ひしき何ニても海藻取上ケ河崎ニ而売申候」とあるように、生魚同様に伊勢河崎まで運び売却することもあった。だが同じ史料中に、夏に採る荒布については「荒布之義者前々より京伏見商人江年々金子借用仕候ニ付売り申候」とある。「借用」と書かれてはいるが、上方商人から前貸し金を受けた取り引き形態である。安永 2 (1773) 年に伊賀屋伊助という大坂商人らが、鳥羽藩に海藻取り引きの独占を出願するが、それに対して志摩漁村が連名で出した反対願書の一部を掲げよう。

一、前段ニ申上候通村ニ方敷金有之歟、亦者荒布質物ニ仕、年賦金借請罷有候村方ハ外売難成候ニ付、右買主方江年々荒布不残売渡申候、其外村ニより候而者大坂并ニ尾州勢州筋方毎年買人參候ニ付、相場之儀者入札ヲ以相極申候、尤右買人之内格別心安キ方江者、荒布質物ニ仕金子借用有之候得者、其旨落札之もの江相對仕、双方江売渡シ申候、勿論荒布と代金引替ニ仕何れ茂荒布者浜渡仕来申候、且亦敷金并年賦金借請候而、定買主壱人江売渡候村方茂、相場之儀者他村入札之直段ニ而相渡来申候御事

ここでは荒布に限定された叙述であるが、大坂や尾張、伊勢国などから毎年商人が買い付けに来て、取り引き値段は入札により決定される。志摩漁村が連係して特定の上方商人と独占的取り引き契約を結ぶこともあるが、基本的には各村で対応し、「格別心安キ」商人と恒常的關係を取り結び、荒布売却を「質物」として先貸しを受ける村もあったのである。その場合の値段は、近隣村々の入札額が用いられた。

「天草」は寒天原料の総称として用いられるが、その種類は 10 数種に及ぶとも言われる。最も一般的な天草が「マグサ」だが、それ以外に「ヒラクサ」「オニグサ」などが史料中に登場する。慶応 2 (1866) 年、神宮との関わりの深い慶光院が志摩の天草一手買い

付けを鳥羽藩に出願し、村々が反対運動の末に総量の半分を入札に掛けて売り渡す契約を結ぶが、その一件記録に記された村々からの上申文書には「天草直立之儀者真草ニ而相定可申候、尤平草直段之儀者真草直段方三割下ニ可被成下候」とある。寒天製造に最適な「真草」（マグサ）に比べ、「平草」（ヒラクサ）は 3 割安い金額で相場が決められていた。この取り引きの前提として「真草」と「平草」、それ以外の海藻等を仕分ける作業が必須であったはずである。

海藻の値段を決める交渉、金銭の前借り、出荷時の船への積載など、流通面の全般にわたって、漁民個人ではなく村役人が共同体を代表して担当していることも、他の一般的な魚介類の流通とは異なる大きな特徴である。

漁で得た海藻の所有権自体にも、共有的な面が見出される。慶応 3（1867）年 8 月に志摩地方は大風雨高浪により大きな被害を受けたが、越賀村が鳥羽藩役人に宛て窮状を訴えた文書中には「小前持之荒布浜辺之屋敷江積置候処、七分余流失散乱ニ相成」とある。越賀村では村役人層とそれ以外の「小前」とが村内組織として区分されていたが、「小前」という共同体が所有する荒布があったことを思わせる。

三、志摩漁村の口銀制と海藻

1、口銀制の特質

口銀制については、海藻取り引きに関説するなかで若干前述したが、志摩漁村に特有の制度で、そしてこれは海藻の売買と深い関わりを持つと思われる。以前に海女の出稼ぎに関する論考で検討した制度ではあるが（14）、改めて海藻に焦点をあてつつ、問題を整理してみたい。

まず、口銀制の意義について、近代に水産界で交わされた議論を見てみよう。明治 28（1895）年、恐らくは志摩郡役所の職員と推測される新井数馬という人間が、水産業界の総合的な機関誌『大日本水産会報』において「志摩国漁村維持法」と題して、越賀村で施行されていた口銀制度の意義を報告している（15）。現在確認できる越賀村の「口銀規定」は年紀不明で、中田四朗氏他は明治 30 年代かと推測しているが（16）、隣村和具村の口銀条例は明治 26 年、安乗村では明治 30 年であり、町村制が施行され町内で金銭を取り集めるには法的根拠が必要となったため、成文化されたものである。先志摩半島周辺の各村々では旧慣維持のため口銀制度について網羅的な条文を作成し、内務大臣及び大蔵大臣に申請し、許可を得ることとなる。この整備過程に新井数馬は何らかの形で関与したのであろう（17）。

さて新井数馬はこの制度を、収穫が不安定で、大漁時に浪費しがちな漁村社会において、租税の徴収と村財政、そして住民の生活を安定させ、「漁村維持上」においてすこぶる良法であると評価した。魚介海藻類の売買取引手数料で諸税を始め村の祭典以下の共同体経費を賄うこの制度については、岡松三郎という者から、漁民にのみ費用負担を強いる不条理なものとの批判も寄せられたのだが（18）、ここでは新井数馬が口銀を徴収する方法を示した部分を引用し、その内実を再検討してみよう。

本村漁民が捕獲の魚介海藻等を売買するに方り売方買方双方に対し売買金高十分の一乃至百分の三の賦金を課し之を以て地方税戸数割の如き村掛りを始め一村の祭典祝会等総て共同に係る経費を弁し而して残余あれば蓄積して共有金とす

又黒菜の採取期を定め其期に至れば全村男女挙て之を採取し、現品を取扱の役員に付托し、役員は之を取纏め売却し、先口銀を徴収し次に各自の地租及地方税地租割村税地価割に充て、残余あれば之を下付し不足あれば出金補足せしむるの法なりと雖も、他の海産物を以て之を補ふを通例とす、但黒菜採取の前地租及地租割地価割を取立あるときは積立の口銀を以て繰換をなす

口銀徴収其他事務取扱の爲め取締に前役賄方浜方等の役員を常置し其徴収は売買の現場に於てし又漁民をして納税の爲め勞せしめす

村内の漁民の漁獲物を売買する際には総じて口銀徴収の対象となるのだが、「黒菜」(荒布)について特段に説明が加えられている点が注目される。漁期を定め、口開け後は村中の男女が挙って荒布漁に従事し、そして漁獲物は全て村の役員に付託する。村役員はまとめて売却し、漁民各々について収穫分の口銀と各自の地租・地方税以下村税等に至るまで負担額を算用し、過不足を調整するのだという。しかも、不足時には別途出金させるのではなく、他の海産物の口銀で補うのが通例であった。つまり、口銀制度の根幹は「全村男女総出」で行われる荒布漁にあったということになる。その収益は、口銀のみで諸税全てをほぼ賄えるほど多額であったのだ。なお、このシステムは前近代に遡る可能性が高い。江戸時代の年貢算用においては、一定規模の高持は米納するものの、多くの住民については、荒布の売上げ高で負担年貢自体を賄う形で、村役人が算用していた形跡がある(19)。そのため荒布の売買全体を、個々の漁民ではなく村共同体が管轄していたのである。

魚介類の取引手数料のみで村の経費が賄われるのであれば、岡松三郎が批判した如く漁業に従事する者に負担が偏る不平等な制度であろう。しかし新井数馬の説明が正しければ、越賀村の口銀制度は村住民総員の出勤が前提にあり、その収益を村共同体として管理・運用するシステムなのである。そしてそれは、特別な道具や技術が不要で、男女挙って出漁できる海藻漁ゆえに成り立つことであった。

口銀制度の基盤が、沖合の漁業一般ではなく磯場の漁獲物にあったことは、他の浦村でも推測できる。1937(昭和12)年3月に農林省水産局技手の高橋康彦という人物が「志摩国の漁村に於ける口銀制度」という論考を発表しているが(20)、そのなかで先志摩半島に続く北東方向の安乗村の口銀制度は、沖合で行われる網漁の獲物は対象外で、村の専用漁場内の鮑、伊勢海老、海藻類に限定されていることを指摘している。だが1897(明治30)年に作成された安乗村の口銀条例では、同時期の越賀村や和具村と同様に、あらゆる魚介類がその対象になっていた(21)。江戸時代以来、村住民の大半が漁民であり、村共同体が漁業者仲間とほぼ一体であった段階から、住民組織と漁業協同組合が実態として次第に分離していくなかで、口銀制度も変容していったのであろう。しかしながら専用漁場を対象とする口銀制は少なくとも戦前期まで維持されていたのであり、それは磯場が村住民の「総有」形態を取っていたからであった。前稿では、口銀制の盛衰は海女漁と密な関係を持って成り立ったのだらうと指摘したが、更に言えば、磯場の海藻漁こそが、その中核を占めたのである。

2、江戸時代の口銀制

志摩漁村における口銀制の濫觴を示す史料は見出せていないが、越賀郷蔵文書から成立過程を推測することとしよう。享保 6 (1721) 年から 19 世紀半ばに至るまでの記事が書き継がれた「越賀村地下諸事記」という文書中に、下磯（熊野灘）へ出漁する海女に対しての規定が見られる。以前、海女の出稼ぎについての論考で取り上げた史料だが、再掲しよう。

覚

一、午ノ年ニ下磯参候得共、口前地下へ上り不申ニ付、役人寄合相定候ハ、重而下磯へ参候者ハ口前として金壺歩づ々地下へ請取筈ニ相定申候、以上

午ノ十一月日 惣役人

前後の記事から、この「午」年は元文 3 (1738) 年のことと判明する。越賀村の海女たちが熊野灘へ出稼ぎに赴くと漁獲物が地元で水揚げされないため、本来は村に納められる「口前」（口銀）が地下（村）に入らない。その代償として、出漁時に金 1 分を定額で納入させることを決めたのである。海女の出稼ぎが盛んになっていたことと共に、村財政における「口前銀」の位置がうかがえる。この史料は管見の限り口前銀に関する記事の初出だが、漁民の収益の一部を村に納める制度の成立は、恐らく江戸時代初め、近世的漁村共同体成立期に遡るのではなかろうか (22)。なおこの規定は、寛保元 (1741) 年には海女の技能により上中下の 3 段階に分けられ、銀換算で 15 匁、10 匁、5 匁の口前銀が定められた (3 段階の下に「磯手習」が設定され、口銀が免除されている)。さらにこの 2 年後には、「あまど取上ケ壺割ニ相定」「となへ之ぎも式割ニ候得共段々断ニ而壺割相定申候」との規定条項があり、あまど（海女）ととなへ（とまえ＝船頭）に分け、村へ納める金額が改訂された。定額から「取上ケ」＝漁獲高に応じた口銀額へと変化している点が注目される。出稼ぎ先での漁獲高をどのように把握するのかわかり不明で、買い取る商人側の負担額規定も見えないのだが、近代に確認できる整備された口銀制に近づいているといえよう。

越賀郷蔵文書中に江戸時代中のまとまった口銀規定が認められるのは、天明 4 (1784) 年の「年内行事記」である。月別の諸行事の書上げの後、献上品や祝儀物の規定が記され、その次に「諸口前之事」が記される。

諸口前之事

一、鯉漁代金高ニ而船元方壺割請取、商人方方五分口請取、本代ニ而式分酒手ニ引、壺割三分は地下帳入

沖売は五分なし、一割取

一、浜売之儀、半分は五分なし

但 おふつけ壺株は口前用捨引、其内五分は取也

鯉船祝として酒式升口前方遣定

一、鮑老口若布口 売主壺割 買主五分

右本直式分酒手引定

但し商人分

一、蝦魚浜売之事 売主一割 買主三分

但正月方は買主五分ニ相成候
右之外揚高代金之内ニ而三分役肝煎中取
一、海老札入ニ而支配之節は 売主一割 買主五分
但魚類は口前なし
海老は千杯ニ付而酒手引壹匁之割

冬分之内

一、他所船浜売頼参候ハ、六分取、買主 y 五分取、壹割壹分、内三分肝煎取、残八分地下納り

但酒手引なし

一、掛突地下大手網出候節は拾本ニ付六本取、平方不残網出、組合ニ而取候ハ、四本取也

一、布苔口之儀、三百三拾目宛集 内三拾匁掛立

一、海鹿口は口前家別ニ取集ル、壹割

一、荒布口は 貳割 売主 本代ニ而貳分酒手引
五分 買主

みよ積ニ相成候ハ、壹万ニ付外ニ壹匁五分取答定、

又前積浜渡ニ而埒明候ハ、酒手引三分引

魚介類ごとに取り引き形態が異なる上、免除規定や村役人の報酬を伴い、また地域特有の用語があるためか解釈に苦しむ箇所が少なくない。だが基本的には漁獲物の売買のつど、売側の漁民、買う商人の双方から一定額を「地下」＝村共同体が徴収する規定である。例えば、冒頭の鰹漁について見れば「船元」＝漁民側から 1 割、商人から 5 分（5%）を受け取るが、2 分を酒手として引き（他の項目を参照すると商人の負担額から 2 分を免除して渡すという意か）、結果代金の 1 割 3 分が「地下」の帳面に入る、ということになる。

この「諸口前之事」でまず注目されるのは、近代以降の口前規定では、漁獲対象となるあらゆる魚類や貝、海藻類が細大漏らさず盛り込まれているのに対し、対象物が限られる点である。それも鰹のほかは鮑、海老、そして若布、布苔、海鹿（鹿尾菜）、荒布の 4 種類の海藻と、いずれも磯場の海女漁に関わる獲物なのである。「蝦魚浜売之事」という表記が気になるが、海老は儀礼贈答品に重用されており（正月から 2 分上積みされているのもそのためか）、一般の魚は含まず、海老に特定された浜売りの規定であろう。そして「海老札入ニ而支配之節」の但し書きで「但魚類は口前なし」とある点が重要かと思われる。

魚類のなかで鰹漁のみが対象に掲げられているのは、「鰹船祝」の規定があるように大型船を用いることから、村の資本投下があったためであろうか。村財政の基盤となる口銀制は、基本的には地先漁業権の範囲内で、しかも磯場という共同体規制が強く働き、一方で私有権が及びにくい領域で発生したものではないかと考える。

海藻のなかでも口銀規定はそれぞれ異なる。若布が鮑と共に売主 1 割、買主 5 分という最も一般的な規定であるのに対して、布苔は「三百三拾目」という固定額であり（「内三拾匁掛立」とあるのは解釈できていない）、海鹿（鹿尾菜）は「家別」に 1 割という規定を取っている。そして荒布は売主が 2 割、買主が 5 分と、他の魚介物に比し最も高い設定となっている。布苔と海鹿の規定は、先に見た熊野灘への海女出稼ぎ規定と同様に、口銀設定の基準がまだ整備される前段階とも言えるが、これら岩場に生い茂る海藻は海鹿の規

定に「家別ニ取集ル」とあるように、住民総出で行う漁となることの反映ではなかろうか。

売主＝漁業者からの徴収額は、基本的に1割以下で設定されているのだが、荒布のみは2割と高額である。荒布はしばしば「海産第一」と表現されるほど大量に産出され、当時の漁村の海産物のなかで大きな比重を占め、大坂商人との間で村として売買契約を結び、鳥羽藩の国産仕法の対象にもなった。村が管轄する傾向の強い産物ゆえのことであろうと推測しておく。なお、荒布の出荷法として「みよ積」と「前積浜渡」とが対置されているが、後代の取り引き形態を合わせ見ると「みよ積」とは「みお」＝滞（船が通る水路）を用いた積載を指し、小舟に積んで沖合いの大型船に積み込む形態ではないかと考える。前浜で積載できる「前積浜渡」に比し手間を要し、その分だけ村に納める手数料が嵩んでいるのであろう。

もうひとつ重要な点は、近世後期以降に産出量、金額面とも圧倒的比重を占める天草が、ここには登場しないことである。天草は寒天に加工され、中国向けの輸出品となることにより需要が飛躍的に増大するが、天明4（1784）年にはまだその段階に至っていなかった。

3、明治前期の漁村慣習法に見る海藻

明治16（1883）年に三重県が調査・編集した『三重県水産図解』には、巻末に「漁村維持法并期約」として、熊野灘から志摩半島に掛けての浦村が独自に定めた規約類をまとめて収載している。そのなかから海藻に関する記事を、表4に整理した。

まず、志摩漁村では総じて「私ニ採藻スルヲ許サズ」といった規定が目立つ。磯留、口開きによる漁期の制限規定が一般的に見られ、個々の漁民が海藻を自由に採取することは禁じられていた。だが熊野灘では「磯留等ノ期約ナシ」「村民自由ニ採藻為スモノトス」などとあり、地域による違いは際立っている。漁村における海藻の占める比重が、大きく異なったためであろう。

海藻漁の様子が具体的にイメージできるのは離島の菅島村、答志村であり、若布、海苔、鹿尾菜、荒布、布海苔など海藻全般に磯留めが行われるが、それを解除する「口開ケ」には、村内の漁民らがそれぞれ舟を整え合図を待ち、法螺貝の音と共に一斉に出漁する様子が記される。

漁（採取）のみでなく、天草漁が盛んな先志摩半島の和具村、御座村では「村中収穫セシモノヲ一纏メニシ大阪地方ノ商人へ販売ス」として、漁獲物を個人で売ることを許さず、村共同体としてまとめて大阪商人に販売する、としている。

商人との交渉を村が担当するというにとどまらず、海藻漁の収益全体を、村共同体の経費に充てることすら行われた。安楽島村では、村内で小学校を開設した以降、鹿尾菜漁の収益を村の共有物として学校の維持経費にしたという。これは安楽島村の例外的な事例ではなく、むしろ志摩漁村で広く行われていたのではないかと。というのも、鹿尾菜、布海苔については、海野浦から尾鷲に掛けての村々でも「村内ノ協議費ニ充ツル慣行ニシテ自用スルヲ禁ス」とあるように、規制の弱い熊野灘沿岸浦村においてすら、江戸時代以来、共同体経費に充てている様相が見えるのである。

No.	浦村名	海藻に関する記載
1	梶賀浦、甫母浦、遊木浦、新鹿浦	右ノ浦々ハ沿海海底激浪ノ場所ニテ、苔藻ノ生スル処ニアラス、故ニ磯留等ノ期約ナシ
2	三木里浦、三木浦	採藻ハ僅々タルモノニテ磯留メ口開ケ等ノ期約ヲ設ケス、村民自由ニ採藻為スモノトス
3	海野浦（錦浦、長島浦、海野浦、三浦、白浦、島勝浦、大曾根浦、行野浦、九木浦、早田浦、尾鷲南浦、尾鷲中井浦	海野浦ニ於テハ鰯漁ニ限り一村共同ノ漁事ニシテ、一己專業ヲ許サス、又鹿尾菜布苔ハ村内ノ協議費ニ充ツル慣行ニシテ自用スルヲ禁ス、其他ノ浦々ニモ採藻季節ニ至リ磯留ヲナスカ如キ慣行アリト雖モ、本浦ハ僅々ニヨリー々之ヲ掲記セス
4	小浜村、鳥羽町	（小浜村）「又海带ハ旧四月廿九日ヲ以テ口開ト唱へ、採藻ニ従事ス、尤モ年ノ季候ニヨリ多少伸縮セルコトアリ、然ルトキハ村吏ヨリ村民一般へ通知スル慣行タリ、又若布ハ旧二月ニ至リ好天気ヲ見測リ前同断口開ケヲ行ヒ爾後五月頃迄ヲ採藻ノ期トス」
5	桃取村	鹿尾菜布苔ハ冬季ヨリ立夏迄磯留メヲナシ、当季ニ至リ日ヲ刻シ村中挙テ採藻ナスモノトス、故ニ私ニ採取スルヲ許サス
6	安楽島村	鹿尾菜ハ従来自由ニ採藻シ来リシモ小学校開設以降都テ一村ノ共有物トシ学校費ニ供ス…鹿尾菜ハ十月ヨリ翌年三月迄磯留メシ、四月ニ至リ口開ケヲナス、而テ鹿尾菜ハ悉皆小学校費ニ充ツルカ故ニ必ス一戸ヨリ一人ツゞ採藻ニ出ツルモノトス、又アマジ藻 之ハ肥藻ナリ ハ二月ニ口開シ村中均一ニ採藻セシム（中略）村民ノ弁宜ヲ計リ一班不同ナカラシム、如斯遂日採藻高ヲ増加セシニヨリ四杯取ニ至ル頃ハ藻頗ル減ス、然而テ此期ニ至ルモ一杯ノ採藻セザル者アルトキハ尚磯留ヲナシ、再ヒ口開ケノ日ハ必ス出テ採藻ナサシム、此レ当村ノ期約タリ
7	菅島村、答志村	若布鹿尾菜天草海苔ノ類モ一割トス、仲買商ヨリハ高ノ一分ツゞヲ出スモノトス、布苔ニ限り収穫高ノ八分トシ仲買商ヨリハ手数料ヲ要セサル慣行ナリ、以上ノ金員ヲ村方ニ積置キ小学校費其他ノ経費ヲ支弁シ地方税船税ノ如キハ毎戸ヨリ別ニ納メシム 若布海苔鹿尾菜荒布布苔等ハ渾テ採藻季節ニ随ヒ磯留メヲ為シ、採期ニ臨ミ口開ケヲナス、最モ村中一般ニ開スルカ故ニ前以テ日ヲ約シ当日ニ至リ合図ヲナスモノトス、村民ハ各艀シ出船ノ合図ヲ俟ツ、因テ一声螺貝ヲ吹ヤ一同船ヲ漕出シ先キヲ争ヒ採藻場ニ至リ、而テ予メ置タル場所ニ至リ投錨シ採藻ナスモノニテ、平日ノ注意且ツ巧拙ニヨリ収穫高ニ大ニ多少アリ、巧者ハ一日ニ舟二隻ヲ得ルモ未熟者ハ朝出テ日没ニ及ヒ漸ク一隻ヲ得ルアリ、而テ各婦村ノ后チ乾燥シテ販売スルアリ、或ハ其俣鬻クアリ、適宜ニ行フモノトス、肥藻ヲ採モ亦前ニ同シ（中略）冬季ハ多ク海藻類ニ従事スル処タリ

8	石鏡村、相差村	石鏡村ハ鮑漁ヲ以テ第一トシ、諸魚苔藻類之ニ亜ク、鮑ニ限り捕獲高ノ一割ヲ村内ニ納メ、其他ノ魚類苔藻ハ悉ク高ノ五分ヲ以テ村税トス…苔藻類ハ各季節アリテ磯留口開等の期約アリ、若布ハ二月布苔ハ十二月、甘苔ハ二月、荒布ハ夏季土用中夫々採藻季節ニヨリ口開ケ為スカ故ニ私ニ収穫スルヲ許サザルモノトス
9	国崎村	石鏡村ニ同ク鮑漁ヲ以テ專業トス、而テ諸魚採藻トモ捕獲高ノ五分宛ヲ村内ニ積ミ、小学校費其他一切ノ村費ヲ支弁シ、且ツ一村共有ノ漁具修繕等ニ支出シ、若シ積金ニテ不足ヲ生スル時ハ毎戸ヨリ出金為スモノナリ
10	甲賀村、波切村、舟越村、片田村、布施田村、和具村、越賀村、御座村、浜島村、南張村	鯉魚鯪魚鮑石花菜鹿尾菜若布荒布真珠等ハ捕獲代価高ノ五分乃至壺割ヲ以テ村税トシ、之ヲ以テ小学校費及ヒ一村協議費ニ充テ、剰余ハ年末ニ至リ毎戸ニ分配スル慣行ナリ、此他ニ積金法ヲ設ケス…石花菜若布荒布鹿尾菜ハ各季節ニヨリ磯留メ口開等ノ申約アリテ私ニ採藻スルヲ許サス、殊ニ和具村御座村ノ如キハ最モ石花菜ニ富メル地ニテ、村中収穫セシモノヲ一纏メニシ大阪地方ノ商人へ販売ス、故ニ一人一己ニ販売スルヲ許サザル期約ナリ
11	田曾浦、五ヶ所浦、宿浦、中津浜浦、船越浦、磯浦、相賀浦、慥柄浦、阿曾浦、贅浦、奈屋浦、神崎浦、方座浦、古和浦	苔藻類ハ志州沿海ノ如ク多カラスト雖モ天草若布荒布布苔等ハ頗ル多獲ノモノトス故ニ右ノ苔藻類ハ収穫高ノ二分乃至五分ヲ以テ村税トシ小学校費其他ノ協議費ニ充テ一村協議費ヲ軽減セシム…若布荒布天草布苔ノ類ハ採藻季節ニヨリ磯留口開等ノ期約アリテ私ニ採藻スルヲ禁ス故ニ季ニ至レハ期日ヲ定メ村中ニ示シ一班均ク採藻為スモノトス

[表4] 「漁村維持法」(『三重県水産図解』中の海藻記載)

鹿尾菜、布海苔の漁は、岩場に生える海藻を搔き取る形で営まれるが、特に技術も道具も必要としない形態であり、しばしば老若男女村中挙って出漁した。だからこそ、それらの収益を村が管理し、公共的な目的に支出したのではなかったか(23)。現代でも石鏡村などでは、鹿尾菜漁は「地下共同作業」(デアイ)として行い、収益を全員で配分するという慣行が残っているという(24)。

口銀制度自体、村民のほぼ全員が漁民であることを前提に成り立つものであった。その理念と海藻漁、とりわけ鹿尾菜、布海苔の漁に見られる慣習とは、間違いなく相通じる面がある。村として管理する「コモンズ」の海、それが口銀制度を成り立たせた観念であり、そして海藻漁こそが、その基盤なのであった。

おわりにー志摩の海藻漁の特質ー

はじめに述べた通り、海藻は生産構造のみならず流通経済の上でも食文化などの面でも、日本社会の歴史上に思いのほか大きな意味を有し、これからの社会を展望する上での可能性も大きい。だがそれに見合った研究、とりわけ文化面での分析は、まったく立ち遅れている。

江戸時代を通して志摩漁村、特に越賀村など先志摩半島の村々では、村経済における海藻漁の占める比重が極めて大きく、社会組織を規定するほどであった。海藻のなかでも江戸時代を通して荒布が圧倒的に多く売買されたが、19世紀初頃から寒天需要の拡大に影響を受け、天草漁の規模が拡大していく。明治20年代以降に志摩海女たちは、北海道から沖縄まで、さらには朝鮮半島沿岸へと出漁するようになり、濟州島海女の島外への広域的な出稼ぎを誘発することにもなるのだが、その背景には寒天原料となる天草需要があった。朝鮮半島沿岸などで採取された天草も、日本に運ばれ寒天に加工された後、主に中国に出荷されていく。19世紀の海藻漁、とりわけ天草の潜水漁の展開は、志摩漁村の領域を大きく越えて、朝鮮半島から台湾、中国、そしてインドに至るまで、生産や流通構造を広げていったようである。各地の海藻漁の異同やその流通・消費の実態については、歴史学のみならず幅広い分野からのアプローチを必要としている。

寒天の消費も、中華料理や菓子食材以外に、細菌の培養媒体のみならず汚物や酒等の醸造過程での沈殿剤、また防腐剤としても利用され、ヨーロッパ各地にも輸出された(25)。だが、明治中期までの輸出先は圧倒的に中国であり、やはり食材としての需要が中心であったように思われる。この段階で爆発的とも言える需要が生まれた要因や、天草に限らず海藻の利用のされかたは未だ不明な点が多く、重要な課題が残されていると考える(26)。

志摩漁村での海藻利用も、十分に分かっているとは言えない。慶応3(1867)年に鳥羽藩が困窮者の調査を行った際、越賀村は常日頃の食料事情を、四季に分けて上申している。麦、粟、黍などの雑穀や薩摩芋等を自作、あるいは買い入れ、それに海藻類を混ぜて食用にしていたとした。海藻が栄養分摂取の上でも重要な食料であったことを思わせる。様々なあったはずの海藻の食べ方、利用の仕方は、海藻の種類はもちろん、地域によっても様々に異なることであろう。

魚介物の売買金額から一定額を村が徴収する口銀は、先志摩半島を中心とする漁村特有の制度であるが、その基盤は海藻漁を中心に、主に海女を担い手とする磯場の漁業にあった。一般に私有権が及びにくい海のなかでも、沖合いでは比較的自由に漁が行われるのに対し、村の地先海域では共同体の総会的な性格が強く、特に海藻漁にその特徴が強く反映している。なお、この磯場の共有的特徴は伊豆の天草漁でも見られることであり(27)、地域差と共に海藻漁に共通する特質として広く検討することが必要であろう。

【注】

- (1) 山田信夫『海藻利用の科学』(新訂増補版、成山堂書店、2013年)では第2章「世界の海藻資源とその利用」として、食用に限らぬ世界各地の海藻利用の様相を紹介している。
- (2) 鳥羽・志摩の海女の歴史に関する私見は、『海と人間』31号「特集 海女3」(海の博物館、2018年)、拙著『鳥羽・志摩の海女—その歴史と現在—』(吉川弘文館、2019年)に示した。
- (3) ロンドン大学の人類学者、カオリ・オコナーは、多様な栄養価が豊富で環境適格的でもある海藻を「スーパーフード」と評価するとともに、海藻食文化において日本は世界のフロントランナーであると指摘している(『海藻の歴史』、原書房、2018年)。

- (4) 海藻文化全般については、古典的な著作として宮下章『海藻(ものと人間の文化史 11)』(法政大学出版局、1974年)があるが、食文化に関しては今田節子『海藻の食文化』(成山堂書店、2003年)、同『食文化の諸相—海藻・大衆魚・行事食の食文化とその背景—』(雄山閣、2018年)に限られた成果である。鳥羽・志摩の海藻漁に関しては中田四朗「近世における志摩の天草漁業—越賀村の場合—」(『海と人間』13、1986年)、同「近世における志摩の荒布漁業(上)(下)」(『海と人間』15、17 1988年、1990年)他が、多くの関連史料を紹介している。
- (5) 先志摩半島中ほどに位置する越賀の郷蔵文書は、志摩漁村随一の古文書群で、海女漁に関する史料を多数含む。越賀村の文書として伝わったものだが、現在は志摩市教育委員会が管理している。以下、特に出典を記さない文書史料は、当該文書である。
- (6) ただしこれは献上品で用いられた形態で、大坂商人との取り引きで用いられたかどうかは分からない。『三重県水産図解』の説明文によれば、天草は乾燥させた上で四斗樽2つに10貫から12、3貫匁の海藻を詰めて、これを「一束」として縄で括り、大坂へ出荷するとしている。これは近代以降も同様であったようだ。志摩漁村での聞き取りで、戦後期にも同様の形で出荷されていたことを確認している。なお、慶応2(1866)年の志摩村々から出された口上書によれば、天草の梱包は「荷作之儀者両小口江切筵を懸ケ縄からけ致し可申」としている(「諸願書覚帳」)。俵と樽で1つあたり20kg前後という点では共通しているようである。
- (7) 前掲中田四朗「近世における志摩の天草漁業—越賀村の場合—」に関連史料が紹介されている。
- (8) 以前、拙稿「近代の志摩海女の出稼ぎについて」(『三重大史学』10、2010年、前掲『海と人間』31に再掲)において、海女の出稼ぎを受け入れる態勢の問題として取り上げた。
- (9) 常民文化研究所、1939年。後に『志摩の海女』と改題して再刊された。
- (10) 『輸出重要品要覧 水産之部 寒天』。
- (11) 『三重県水産図解』に基づく。
- (12) 志摩漁村の年間暦に関する史料は、前期のものを中心に拙稿「近代の志摩海女に関する基礎史料集」(『三重大史学』17、2017年。前掲『海と人間』31に再録)で紹介した。
- (13) 海藻の船への積載法や次項で述べる流通に関しては、堀優香「近世漁村における海藻の生産・流通実態—先志摩半島越賀村の「荒和布」を中心に—」(2020年度三重大学人文学部卒業論文)に詳述されており、参考にさせて頂いた。同論文は来年度に公表される予定である。
- (14) 拙稿「近代志摩海女の出稼ぎについて」(『三重大史学』15、2015年)、「近代志摩海女の朝鮮出漁とその影響」(『三重大史学』16、2016年)。いずれも前掲『海と人間』31に再掲)。
- (15) 『大日本水産会報』159号、1895年
- (16) 中田四朗「口銀規定の紹介 旧英虞郡越賀村の場合」(『三重大史学』21号、1978年)。
- (17) 新井数馬氏が『大日本水産会報』159号で紹介している内容は、明治26年に作成された和具村の口銀条例中の文言と一部酷似している。

- (18) 『大日本水産会報』162号、1895年。
- (19) 前掲堀優香論文によれば、幕末期の越賀村で作成された年貢算用帳簿のなかで、各人の持ち高に応じた年貢高は、「布」と表記される荒布の水揚げ高代価と相殺されており、持ち高の少ない村民を中心に米を全く納入しない者も少なくなかった。
- (20) 高橋康彦「志摩国の漁村に於ける口銀制度」(『水産界』652号、1937年)。
- (21) 中田四朗「安乗村の口銀条例について—明治30年7月の場合—」(『郷土志摩』51、1977年)。
- (22) 明治26(1893)年に和具村が口銀条例を成文化し、政府に上申した際の「口銀法理由書」では、この制度の創始年月は不明だが、幕藩制下の村請制に基づくものではないかと推測している。
- (23) 越賀郷蔵文書中の「掛布苔請取帳」は、布海苔漁の成果を書き上げたものと思われるが、人名と惣揚げ高が記載されるのみで、個人別の数字は書かれていない。これも、村共同体として布海苔漁を管理していたことの表れではなかろうか。
- (24) 『海女習俗基礎調査報告書—平成22・23年度調査—』(三重県教育委員会、2012年)、及び石鏡村の方からの聞き取りによる。
- (25) 『第二次輸出重要品要覧 水産之部(寒天)』(農商務省水産局、1897年)。
- (26) 石川亮太「近代朝鮮の海産物生産と国際商品化：海藻を例に」(『Fishery Culture in Modern East Asia』(2019年韓国民俗博物館におけるシンポジウム報告書)は、近代以降に東アジアの貿易構造が大きく変動するなかで、伝統的海産物たる海藻漁の変容に検討を加えた貴重な分析であるが、「生産から消費までの商品連鎖を国境を越えて復元する」ことで零細な生産や庶民の消費文化が、どのように近代国際市場に接続していたかを課題として提起している。
- (27) 齋藤典子「伊豆半島・須崎海村の海洋人類学—多様な海洋資源と漁撈活動—」(平成23年度名古屋大学大学院文学研究科学位申請論文)。

[付記] 本稿は、2020年度科学研究費基盤研究(C)(一般)「近世社会における海と山の生業の有機的連関についての研究」(課題番号：18K00960)の成果の一部である。

(つかもと あきら 三重大学人文学部)