

## 直島への手紙 第四信

前略 大岸 様

9月も下旬になり、ずいぶん秋らしくなってきましたが、夏の疲れなどがでていませんか？

7月に、直島にうかがった際に、積浦近くを散策していると浅瀬を大きな魚（鯛？）が泳いでいました。やっぱり、直島と言えば、鯛かなと思っていましたが、島の方が、小骨が多いけど「ヒラ」もおいしいよと教えてくれました。大岸さんは食べたことはありますか？調べてみると、ヒラは岡山県を中心によく食される魚のようですね。改めて食文化も岡山と同じような点があるんだなと感じたところです。

直島周辺での漁と言えば、春は鯛、鯖、夏から秋はイワシハゼ、タコ、冬は寒ボラといった具合のようですね。特に、鯛漁は有名ですね。江戸時代の文書からも、漁場が決められたことや激しく、厳しい漁場争いがあったことが知られていますよね。

一般的には、海底の地形が複雑ですみかとなる岩礁や、小魚・甲殻類などの餌となる生物が多い場所が、鯛の好漁場とされています。先日の手紙にも書きましたが、直島周辺での鯛漁は「瀬」とよばれる浅瀬が漁場となっていますよね。これは、春先の水温が15～17℃になった頃に、海底が砂地で、瀬とよばれる浅瀬に産卵するために集まってくる鯛を狙った漁なんですね。ただ、直島周辺も海底地形は複雑で岩礁もあるし、深い場所は潮流も早いですから、身のしまった魚がたくさん取れたんでしょうね。

少し視点を変えて、遺跡から出土したのから昔の漁業はどのようなものだったのかを調べてみました。古いものでは、喜兵衛島の古墳から出土した鉄製の釣針、鉄製のヤス、イイダコ壺がありまして、古墳時代には一本釣や刺突漁、タコ壺縄漁など様々な方法で漁が行われていたことが分かります。釣針で鯛を釣っていたんですね。

このほかに、各島で、粘土で作った錘が出土しています。特に、直島の積浦遺跡からはたくさんの土錘（どすい）が出

土しています。この土錘は、網にとり付けられて使用されたもので、現在の錘も同じような形をしています。この土錘の形状（長さと幅）と孔や溝の大きさに応じて刺網と曳網に使い分けていたことが分かっています。漁具の研究によれば、中世を境に曳網が増えていくと考えられていて、曳網に使う土錘が中世以降、出土するようです。

瀬戸内海は、地形、潮流などによって生み出される環境は多様で、生息魚種や季節に応じた多様な漁法が生み出されましたので、遺跡から出土した漁撈具の一部から、直島周辺で行われた漁業の移り変わりを知ることができました。

また、積浦遺跡から多数の魚骨や貝殻も出土していて、昔の人々が食した魚介類を知ることができるんですよ。具体的にはマダイ、コロダイ、チヌ、ヒラメ、ギマなどの骨、ハイガイ、アカニシ、レイシガイ、アサリ、カキなどの貝殻が出土しています。これらに加えて、喜兵衛島では、ベラ、カサゴ、サザエ、サルボウなどの多数の貝も出土しているんですよ。これらの魚介類は現在、獲れるものと大きな違いはないのですが、昔の人たちも色々な魚介類を食していたのには本当に驚きです。どのように魚を調理していたかのでしょうか。生食が好まればじめるのは江戸時代の初めころからのようで、当然、今と違い、運搬に時間がかかりますし、冷蔵庫もないわけですから、御馳走だったようですよ。

今回も色々調べてみると、海を知り尽くした先人たちの島での暮らしが目に浮かんできました。海の恵みと言えば、塩ですよ（強引ですかね）。瀬戸内海では塩づくりも古くから盛んです。直島群島にも、喜兵衛島製塩遺跡という国の史跡になっているものがありますし、多くの塩づくりの遺跡が残っています。以前から気になっていたの、少し調べてみたいと思います。

また、お手紙書かせていただきます。

早々

展示担当 渡邊 誠 拝



積浦周辺の浅瀬を泳ぐ魚たち



積浦遺跡などから出土した漁撈具