

# 壹岐島における「アマ」集落の変貌

—小崎浦・八幡浦を事例として—

田 畑 久 夫

## I 問題の所在

潜水漁法は、例えば『三国志・魏書』東夷伝・倭人の条（魏志倭人伝<sup>1)</sup>）、8世紀に成立したと思われる『肥前風土記』などにその記述がみられる如く、古来よりわが国において盛んに営まれてきた漁法形態の一つである。この漁法は、現在においても、北海道を除く各地で継続して実施されており<sup>4)</sup>、この種の漁法を専業としている漁民も数多く存在している。それ故、このような漁民から構成される漁村も少なからず存在する。一般には、潜水漁法によって操業される漁業は「アマ」漁業、またその集落は「アマ」集落と称されてきた。従来、このような漁業集落に関して、地理学を筆頭に、他の関連諸分野においても、多数の実態調査ならびに研究がなされてきた。しかしながら、かような諸研究を詳細に検討を加えると、個々の「アマ」漁業および「アマ」集落の事例研究に焦点を合わせたものが、その研究の大半であるように思われる。その理由としては、従来からの研究が、わが国の伝統的な「アマ」漁業、あるいは「アマ」集落の実態を詳しく解明するという事実<sup>5)</sup>に主眼をおいているからであると看做される。かかる立場からの研究の意義は十分に認められるものである。しかしながら、そのために、わが国の「アマ」漁業あるいは「アマ」集落について一般化・体系化するという観点から論を展開したものは少ないように思われる。とりわけ、ここ数年来、潜水時におけるウェットスーツ・足ヒレの着用あるいはアヅビなどの採貝の密漁の問題などが多く惹起し、古来からの伝統的な「アマ」漁業の大転換期にさしかかっていると看做され

る現在、明確に「アマ」漁業ならびに「アマ」集落の概念を規定し、その概念を踏えたうえで、個々の「アマ」漁業、あるいは「アマ」集落の事例調査・研究が実施される必要があると思われる。すなわち、その理由としては、このようにして一般化・体系化された理論を個々の「アマ」漁業、あるいは「アマ」集落に適用することにより、始めて個々の比較研究が可能である<sup>6)</sup>と考えるからである。

さらに、今回の研究対象の主体である「アマ」による漁業は、かつてはペルシア湾・マラバル海岸・スル海などの沿岸地域を始め各地に広範囲にわたって分布していた。現在でも、例えばマレー半島およびボルネオ島南部の、カリマンタンの海岸部に非常に顕著にみられるオランラウト（Orang laut<sup>10)</sup>）と称されている漁民などは、潜水による漁業を中心に行なっており、わが国の「アマ」漁業との類似点が大変多い<sup>11)</sup>。かような事実より、わが国の「アマ」による漁業は、世界各地の類似地域との関連の中で比較・考察をしなければならぬと思われる。とりわけ、従来のわが国の「アマ」漁業および「アマ」集落の調査・研究は、この種の立場——すなわち外国の他の地域との比較——からの考察がほとんど皆無に近い状態であったように考えられる。とくに、わが国同様、あるいはわが国以上に、最近数年来急速に大きく変貌を遂げようとしているこれらの諸地域において、潜水漁業はその型式を変えつつある。それ故、かかる地域での早急な実態的調査が望まれるのである。

以上のような観点から「アマ」漁業および「集落」を研究することは、次に述べるような事実の解明の一助にならうと考えられる。すな

わち、わが国の伝統的文化の基礎となる基層文化を形成したルートとして、南方ルートと北方ルートの存在が従来よりつとに指摘されてきた<sup>13)</sup>が、「アマ」漁業および「アマ」集落の事例は、前者の1つのメルクマールになることが予想される<sup>14)</sup>。かような点は、わが国の基層文化の成立の根底として稲作以前を重視し、それを主として生態学との関連において解明しようとする、いわゆる照葉樹林文化論<sup>15)</sup>が、焼畑農業をその主体とするいわゆる「山民」的な要素に基礎をおいている立場とすれば、日本の基層文化の構成要素として、「アマ」を中心とするいわゆる「漁民」的な要素を導入することになる。

すなわち、かような前提にたって、「アマ」漁業および「アマ」集落の事例調査・研究を一般化・体系化することは、わが国の基層文化の形成の解明の手がかりの一つになると思われる。従来、このようないわゆる文化論に関する研究は、文化人類学・民俗学などの関連諸分野では、非常に多くの学問的蓄積を有してきた。しかしながら、前者では、地域調査における歴史的な観点の導入が、後者では、とくに日本以外の外国との比較が不備のように思われる。かような諸点は、地域研究における歴史的観点の導入、ならびに地域間の相互比較を従来より独自の分析視角として有している歴史地理学、あるいは文化・社会地理学的な立場からの解明によって始めて、一般化・体系化が可能であると思われる<sup>17)</sup>。

本稿は、長崎県壱岐島の「アマ」集落を事例研究の対象としたものであるが、上述したような観点から、一般化・体系化を試みようとする筆者の一連の研究を構成するものである。

## II 地域の概略

玄界灘に浮かぶ壱岐島は、前章で述べたように『魏志倭人伝』にも「一支国」としてその存在が確認できる島である。現在では、九州の中心である福岡市より飛行機では約20分、高速船では約1時間30分で行くことが可能となっている。このような時間的な有利性のため、西北海上に

隣接する対馬とならんで観光の島となりつつある。また、近年イルカの密漁・保護問題でもマスコミなどのジャーナリズムをにぎわした島としても大変有名となっている。

この壱岐島は、東西約13.4km、南北16.5kmの低平なほぼ円形状の島である。島の最高峰は、臼状火山として非常に有名な岳ノ辻であるが、その高度は213mを数えるに過ぎない。島全体は玄武岩で覆われ、浅い浸食谷が大変よく発達しているので小起伏に富んでいる。しかしながら、海岸線は西海岸一帯がリアス海岸となっている他は、比較的単調である。また壱岐島は、大陸の東部に位置しているため、冬季には大陸の寒気団、夏季には太平洋暖気団の影響を強力に受ける。このため、季節の変わり目には季節風が強く吹く。とくに、春先に吹く南風は度々強風となり、島の重要な産業である水産業にも影響を与えるほどである。<sup>19)</sup>

壱岐島は、古代より開発が実施されたことから、その歴史は大変古いと看做されるが、その詳細は不明である。近世になると、壱岐島は平戸藩に属することになった<sup>21)</sup>。この平戸藩の支配<sup>22)</sup>で、壱岐島の集落は、大きく「浦」と「在」とに区分された。しかも「浦」は、集落形態としては集村となるが、耕地はほとんどなく、住民の大半は漁業に従事している。一方この「浦」に対して「在」の方は、散村が中心となり、農業が専業である。また、「浦」には、地先の海岸に各々の「浦」独自の専用漁業権が設定されているが、逆に水稲などの栽培や畑作は禁じられており、「在」の方から購入しなければならなかった。これに対して、「在」の方では、農地を均等に分割する「地割」<sup>23)</sup>が平戸藩の方針として実施されていた。その耕作期間は、壱岐島の場合、10年間であった。このような「地割」が実施された区域を、壱岐島では「触」<sup>24)</sup>と称した。このように「浦」を中心とする水産業、および「触」を中心とする農業が、この壱岐島における伝統的な産業といえるのである。

さらに、「浦」は水産業に従事することから、すべての集落は海岸部に位置している。その数

は、郷ノ浦・印通寺浦<sup>いんどおじ</sup>・八幡浦・芦辺浦・瀬戸浦・勝本浦・鴻野本浦および小崎浦の合計8集落を数える。これらの「浦」のうち、「アマ」漁業を専業としている集落は、小崎浦と八幡浦の2集落のみである。前者では、主として男子が潜水するいわゆる「海士」による漁業が実施されており、後者では、女子が潜水するいわゆる「海女」が漁撈に従事している。この両集落の「アマ」とも、他地域より移動してムラづくりを開始したという共通の特色を有している。この点に関しては、木地屋などのいわゆる「山民」<sup>25)</sup>が、トチ・ブナなどの原木を求めて全国の山中を元来移動してきたのと同様に、アワビ・サザエなどの採貝の漁場を求めてきたためであると推定される<sup>26)</sup>。

今回の事例研究対象の1つである小崎浦は、宍岐島の南東部に位置し、行政的には郷ノ浦町に所属している。小崎浦への交通の便としては、現在では宍岐島全体の中心集落となっている郷ノ浦よりバスが1日数便運行され、また定期船

の便もある。前者では約30分、後者では約20分要する。小崎浦付近の海岸には断崖・岩礁が多く、アワビ・サザエなどの貝類にとっては、最高の生息地となっているので、「アマ」漁業に従事するには最適の立地条件となっている。

他方の八幡浦は、宍岐島の東部を占める芦辺町の東端にある八幡半島の付け根に位置する。集落の位置する場所は、あたかも冬風を避けるかのように、低い丘陵を背後に、小崎浦同様、内海湾に面している。八幡浦の近海も左京鼻を始めとする多数の奇岩・岩礁があり、前者同様、「アマ」漁業の漁場としては最適の位置を占めている。

小崎浦・八幡浦の両「アマ」集落の漁場は、図1に示されている。これらの漁場は、両集落の「アマ」以外は年間を通じて全面的に立入禁止となっているのはもちろん、両浦の各々の操業場所は以前から固定していた。また、その漁場には、例えばナカンソネ・ジノソネ・ビャンコなどというように各々に固有の名称がつけら

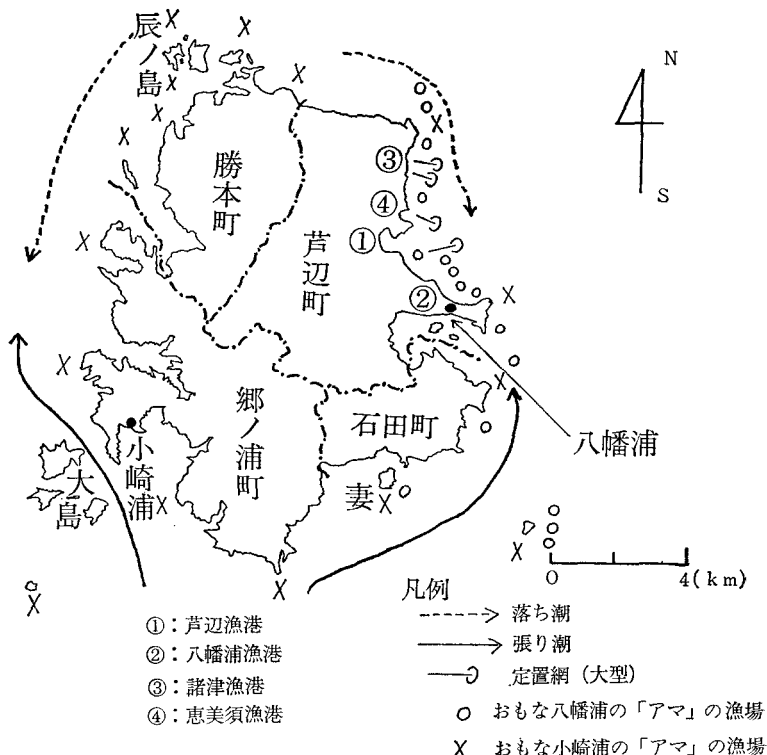


図1 地域概略図

れている。さらに、この「アマ」の漁場<sup>27)</sup>に関しては、沓岐島全域の漁業権を小崎浦の「アマ」が所有していたのに対して、八幡浦の「アマ」はその漁場が集落の地先に限定されている。かかる事実<sup>28)</sup>は、小崎浦に現在でも伝わっている以下のような伝承によってもうかがわれる。すなわち、わが国の「アマ」漁業の発祥地の1つとされる福岡県の鐘崎の海士が、豊臣秀吉の朝鮮征伐の時、朝鮮半島までの水先案内をひきうけた功績により、沓岐島全域の漁業権を得た<sup>29)</sup>というのである。この漁業権のためか、大正時代の朝鮮半島南部に出漁した例を除き、沓岐島以外の地域では操業を行っていない。すなわち、沓岐島近海がアワビ・サザエなどの貝類を始めとする漁獲物が豊富であるという事実をも示していると思われる。さらに、他の「アマ」漁業が行なわれている地域においては、多くの場合、近年ウェットスーツ・足ヒレなどの着用が認められる。その結果、乱獲による漁獲減となり、操業期間の短縮が実施されている集落も存在する<sup>30)</sup>のである。この点に関しては、昭和45年頃より小崎浦の青年層の「アマ」の一部がそれらを着用し始めたのを除いて、小崎浦・八幡浦の両「アマ」は、従来<sup>31)</sup>よりの伝統的な形態であるいわゆる「素モグリ」を継承している。すなわち、伝統的な「アマ」漁法を継承している全国でも数少ない集落ともなっている。かような点が原因となっていると思われるのであるが、両「アマ」集落とも、青年層が福岡市など北九州方面か、あるいは京阪神方面に流出し、「アマ」漁民の高年齢化・減少化が緊急の問題となっている。

### III 「アマ」集落の変遷

前章で述べた如く、沓岐島に、いつごろから「アマ」が来住し、操業を実施したかは不明である。その最大の理由は、史的な制約が挙げられる。このように、史的には非常に不足するのであるが、沓岐島にごく断片的に現存している史料を分析することで、小崎浦・八幡浦の両「アマ」集落の変遷を検討しておきたい。

#### (1) 小崎浦の場合

小崎浦の「アマ」に関する記述が認められる最古の史料としては、彼らが漁獲したアワビ・サザエなどの貝類を加工していた旧家<sup>32)</sup>に残存するものである。その古文書の中に、文政3年(1820)辰五月、「小崎海士水夫御免之扣」という史料がある。この文書の冒頭部分は、

一、殿様御参勤御下国御船行之節御領分浦々々船加子数百人指出之来候処当浦小崎海士の儀は法印様朝鮮御陣の節水夫に召つかわれ其後沓岐島江被差置当一円漁業御免の者共ニ而遵末々御軍用にも召使仕旨御書付頂戴仕罷有候然文政三辰之年御下国の節右小崎海士より加子三拾人御領分中浦割方出以テ被仰付候得共先例無之儀ニ付浦御役所ニ……以下省略  
(下線筆者)

と記載されている。この上述の史料だけからでは、小崎浦の「アマ」の起源はまったく不明であるが、少なくとも19世紀の中頃までには、小崎浦において盛んに「アマ」漁業に従事していた様子が判明する。しかも、前章で論じた如く、現在においてムラ内の古老間に口承として伝わっている事実、すなわち秀吉の朝鮮征伐の時に、その水先案内人として朝鮮半島にまで出かけ、その功績として、沓岐島一帯の漁業権を得たということが、史的に確認できたという点である。また、加子役30人と記載され、当時の「アマ」人数も判明し、概略的ではあるが小崎浦の「アマ」漁業の規模が判明したのである。しかしながら、「アマ」漁業の具体的な内容は、この史料からは解明が不可能である。かかる点を多少なりとも補完する史料として、次の古文書が掲げられる。それは、前に提出した史料「小崎海士水夫御免之扣」よりも41年後の文久7年(1861)に刊行されたもので、沓岐島全域の名勝をくまなく紹介した図誌<sup>33)</sup>である。その図誌の小崎浦の項目を、少々長くなるが当時の小崎浦の「アマ」の状況を正確に把握する意味からも重要性があると思われるので、全文を記すと以下ようになる。

小崎浦

家居六十三戸 此浦の海士毎年五月下旬よ

り八月頃まで鮑を取舟には長崎御用の小帷を  
立多くハ風（日か）本海灘瀬戸海の赤良大島  
の後根滝などという所にて取よし串鮑製海底作為也  
に入ること拾尋以上拾壹式尋斗）如此長壹尺  
四寸位の鉄の鮑金といふ物を以て海底の石に  
ころび石をうねといひ居る所の鮑を一入に壹式  
或は三四一息の間取上るなり実に折により息絶  
んとすることなどあるよし聞にもからきわざ  
にぞありける

串鮑製作事 是は鮑の色白赤きをえり貝よ  
りはなし板にふせて置き上を無づれば広くな  
るとぞそれを上より厚さ二分位づつにへぎあ  
つ湯を入れいがきそれを上の処を横に割り串  
に通するよにするなりそれを竹の串長さ一  
尺三寸  
五分薄き串には五つづつさすなり十串を細繩  
にて両方組み一連とす夜は板に挟み置き昼は  
影干にすそれを四尺五寸の小櫃に城下へ積み  
行き国守に納む六十八連長崎納め数百連のよ  
し也

塩煮貝製作の事 是も生貝をおこし二夜計  
り塩につけそれを海塩にていであらいて竹の  
串に横に五つづつ指す五串づつ細繩にて両方  
組み日に乾し国守に納む五連数百二十五長崎  
納の数多なり

上述の史料にみられる如く、小崎浦の当時の  
戸数・アワビの採貝の操業期間・漁場・潜水時  
における漁獲方法・漁獲した貝類の加工過程、お  
よびその出荷先が詳細に記載されており、当時  
の小崎浦の「アマ」の実態が理解可能となる。  
この史料を前史料と比較すれば、約40年間に  
「アマ」の戸数が2倍以上に増加している点な  
どが指摘できるが、とりわけ、この史料で注目  
に値するのは、長崎御用34)、あるいは長崎納めとい  
う記述がみられる点である。つまり、小崎浦の  
「アマ」が採取したアワビが、いわゆる長崎俵物  
として納入されていたことが認められるのであ  
る。この事実から、すでに当時においては、こ  
れらの品物が藩の特産物になっていたことがう  
かがわれる35)。

以上に例示した史料により、大変断片的では

あるが、江戸後期の小崎浦の「アマ」漁業の実  
態およびその販売経路が判明した。とくに、  
「アマ」が採取したアワビなどの貝類36)は、当時  
においては、肥後屋・和泉屋などの問屋の支配の  
下に加工され、その製品は問屋を通して、藩へ上  
納37)されていったという点に特色を有している。  
史料から判明するように、当時の小崎浦の「ア  
マ」は戸数が63戸であったが、そのうちの半分  
以上の約40戸が肥後屋に属し、アワビを中心に  
採貝したものを納めていた。このように肥後屋  
に納入する「アマ」は、肥後屋ブシと称された。  
同様に、他の「アマ」はすべて和泉屋に属し、前  
者に対して和泉屋ブシと称された。江戸時代を  
通して、各々の所属の変更は認められなかった。  
以上のことから判明するように、小崎浦では、  
肥後屋・和泉屋の両問屋は強力な権力を有して  
いた。それ故、当地では、御両家と称される大  
親方であり、小崎浦の経済的な支配力をもっ  
ていた。つまり、水田を所有しない「アマ」た  
ちは、両問屋より米・麦を始めとする食料品や衣  
類・雑貨などの日常生活用品を借り受け、その  
代わりとしてアワビなどの貝類を納入したので  
あった。小崎浦の「アマ」すなわち肥後屋ブシ・  
和泉屋ブシから納入されたアワビは、各々の問  
屋で明鮑38)に加工され、長崎へ出荷されたのであ  
った。なお両問屋には、オヤジとよばれる両家  
とそれぞれに所属するブシとの間の仲介者が存  
在した。このオヤジには、「アマ」のなかでと  
くに潜水能力にすぐれているものが選ばれたと  
いわれているが、その定数は両家とも6名と定  
っていた。彼らが、各々のブシが捕獲したアワ  
ビなどの貝類を納入する作業を行っていたの  
である。

以上に述べたように、小崎浦のアワビの長崎  
俵物会所までの流通経路のモデルを作図したの  
が、図2である。かような状態が江戸時代後半を  
通しての主要なアワビの販売形態であった。そ  
して、明治維新となり、廃藩置県後は以前の藩  
に代って肥後屋・和泉屋の両家を中心となって  
明鮑などを製造・出荷した。しかしながら、他  
の地域での明鮑の製造の増加のためか、小崎浦

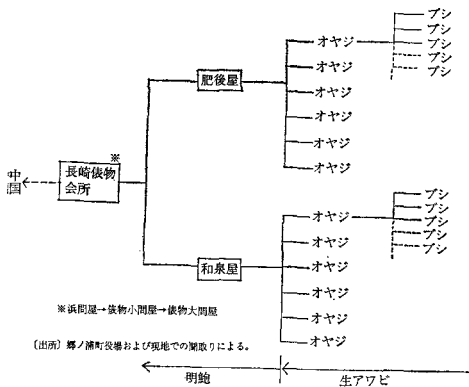


図2 江戸時代後半における小崎浦の  
アワビの出荷組織

ではその製造が減少傾向になり、その代わり、両家では干シイカなどのイカの加工製造が中心になっていった。かような状態が大正時代末期まで継続するのである。そして、昭和期に入ると、運搬船の性能向上とともに、アワビが生アワビとしてその商品価値をみい出すことになる。つまり壱岐島は、生アワビの大消費地である博多に近いので、鮮貝として出荷可能となったのである。この出荷を担当したのは、新造船を保有していた小崎浦・八幡浦などの地元壱岐島の資本であったが、その後、博多などの島外資本も導入されることになった。このような生アワビを中心とする流通が、第2次世界大戦を挟んで昭和35年頃までの一般的な傾向であった。それ以後は、小崎浦で採貝されるアワビ・サザエなどの貝類は、その大半を漁業協同組合を通じて出荷されることになった。かような形態が現在まで続いているのである。

このように、御両家と称された問屋、地元資本（一部に島外資本を含む）、漁業協同組合というようにその経営主体を変化させたり、かつての明鮑から生アワビへと出荷形態の変化が確認できるにもかかわらず、伝統的な「アマ」漁法によって生計を続けているのが小崎浦の「アマ」の実態といえよう。

## (2) 八幡浦の場合

一方、八幡浦の「アマ」漁業はどのように変遷していったのであろうか。前項の小崎浦同様、断片的に残存している史料から検討していくこ

とにする。しかしながら、八幡浦の場合、残存している史料は皆無といってよい状態であり、その実態が正確に判明するには、『壱岐国名勝図誌』<sup>44)</sup>を待たねばならない。その一節を示すと以下ようになる。

### 八幡浦 南向

此浦は田部崎の南海浜にして小崎と海を隔て相対せる所なり浦居長二百十卷間卷尺二千三百十一坪七合三勺

民戸六十五烟 内一烟酒屋 山崎浦は筒城村の部に出す 口員五百拾老人 内男式百九拾人同女二百二十一人 船舶四十五艘 内廿五反帆卷艘同五反帆拾艘同伝通三十二艘……中略……寛文四年甲辰今里の民家及び夕部浦の民戸を移してより次第に家居栄え軒を並べたり八幡浦といはかくて八幡宮おわしませばなり (下線筆者)

以上の史料からわかるように、当時すでに小崎浦同様に八幡浦にも「アマ」が存在し、潜水漁業に従事していた事実が判明する。しかも上述の史料中において下線部にみられる如く、当初よりこの地に定着したのではなく、今里(現芦辺町平触)および、夕部浦(現芦辺町諸各南触)からの移住であるという点も判明した。しかし壱岐島に居住するまでの経路は、依然として不明のままである。かかる点に関しては、折口信夫による古老の話を採集したときの記録が参考となる。それには「八幡蟹は元、伊勢から出た蟹だ言ふ。其で、あをびのしの献上の為に毎年、大神宮様(伊勢神宮のこと——筆者注)へ持って上ったものである。だから、伊勢に着くと、長島さん(田河村村長の家)<sup>45)</sup>などより上座にすわったものだ、と威ばってゐる。」と記載されている。この記述により八幡浦の「アマ」の発祥地は、三重県の伊勢地方であろうと推定されるが、この点を確認できる史料は現在発見されていない。

このようにして、江戸時代の後半には、小崎浦同様、大変「アマ」漁業が栄えたのである。しかしながら、前者とは異なり「海女」が潜水してアワビ・サザエなどの貝類を採貝するので、

量的にはあまり多くの量を漁獲していなかったように思われる。つまり、その一部は肥後屋・和泉屋などの問屋にも出荷され、明鮑として加工されたのであったが、その多くは島内での消費に用いられたと考えられる。

以上のように、島内での消費が中心であった江戸時代後半に対して、明治時代に入ると、八幡浦にも問屋<sup>47)</sup>（親方）が出現した。この問屋は、老岐島の近海で捕獲されるクジラ、および主として定置網で漁獲されるブリなどの網元・船主を兼ねた問屋<sup>48)</sup>で、アワビ・サザエなどを買い付け、明鮑に加工して長崎などに出荷した。このように、地元資本によってアワビを明鮑に加工し出荷するという形態が、この時代の特色となっている。この形態は大正時代中頃まで継続した。勿論わずかであるが、小崎浦の「アマ」の捕獲したアワビを加工していた肥後屋・和泉屋にも、八幡浦で採集されたアワビも出荷された。しかし、江戸時代後半を通じて、小崎浦で顕著にみられた肥後屋ブシ・和泉屋ブシほどの有力な加工・出荷の支配体制は確立していなかったように思われる。

以上において論を展開したように、大正時代中頃までは、八幡浦の「アマ」は、捕獲したアワビなどの貝類を主として地元の問屋に出荷した。そして、その問屋で明鮑に加工製造され、長崎などに出荷するという形式が中心であった。かような事実は、地元で明鮑の製造を行なうことができる有力な問屋が出現して始めて実施できる形態であり、この種の問屋の存在が認められなかった江戸時代の後半とでは大きな差異と看做される。その後、大正時代の末期になると、新たに新造船を所有した問屋<sup>50)</sup>がこの八幡浦に登場した。この新造船によって運搬された生アワビは、そのまま博多・大阪などの大消費地へ出荷されることになった。この新造船には、小崎浦で採取された生アワビも積込まれた。このように、従来の明鮑から生アワビの出荷という形式に、その出荷する商品の形態が変化したのがこの時代の特色となっている。このように生アワ

ビの出荷が中心となると、新造船を所有する問屋が新しく出現し、加工中心であった従来の問屋は衰退することになったのである<sup>51)</sup>。さらに、当初は、新造船を所有する地元の問屋にほとんどすべてのアワビを出荷したが、以後、博多などの島外の問屋にも生アワビの出荷が盛んに行なわれることになった。

そして、第2次大戦直後には、地元の八幡浦漁業協同組合の依頼を受けた船舶が、八幡浦で採取されたアワビ・サザエなどの貝類を博多・京阪神方面へ出荷した。このような船は、指定船と称された。その他、地元在住の仲介商人<sup>52)</sup>の手により、主として京阪神方面への直送されるものも増加した。このようにして、アワビ・サザエなどの出荷の主体が漁業協同組合を通じて行なうということが、この時期の特色となり、かかる形態は現在まで続けられている。さらに、とくに、昭和45年以後、いわゆる民宿ブームの影響を強く受け、八幡浦にも数10軒の民宿が出現した。したがってこれらの民宿での消費も最近とみに増加しつつある。

#### IV 「アマ」集落の現況

小崎浦・八幡浦の両「アマ」の漁業に関しては、前項でも論じた如く、その経営主体や集荷販売経路に若干の相違が認められるが、各々固有の伝統的な「アマ」漁業を現在まで維持してきた。しかも、その漁業の中心である漁法は、いわゆる「素モグリ（裸モグリ）」中心であった。その潜水プロセスは、小崎浦の場合は「海土」、八幡浦の場合は「海女」なので多少相違が認められる。最初に、この潜水プロセスを分析するという作業を通じて、現在の「アマ」漁業の解明の手がかりとしたい。

まず、小崎浦の「アマ」の場合から検討を試みる。小崎浦では、現在ではその一部でウェットスーツ・足ヒレを着用する「アマ」が青年層を中心に増加している。これらの「アマ」は、「ダッコサン」とよばれ、伝統的な「素モグリ」とは明確に区別されている<sup>53)</sup>。ここでは、八幡浦の「アマ」との比較を試みる意味で、伝統的な

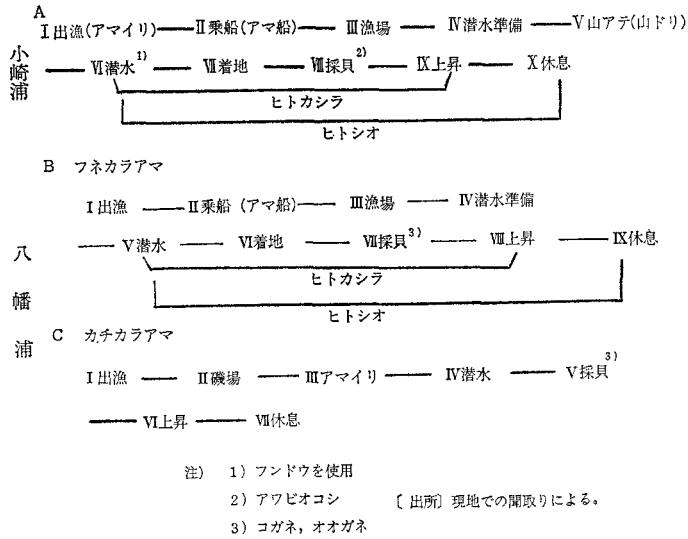


図3 潜水プロセス

潜水漁法である後者の場合を中心に論を展開していく。<sup>54)</sup>

小崎浦では、出漁することを「アマイリ」と称する(図3, A I)。これは、「アマ」たちが集団で行なう。その理由は、全員が同じ時間に操業するという意味が含まれ、資源の乱獲を防止する目的をもっていたとされる。しかし、かかる点も小型動力船の普及により、守られない場合も度々生じ、上述の「ダッコサン」と同様、大きな問題となっている。アマ船には、一般的には、3名が乗船する。その内わけは、「アマ」、船の船頭であるトモオン、フンドウ(重石)をあげるフンドウクリ(オモテグリともいう)である(図3, A II)。漁場の決定は、その操業当日の天候・風向および潮流の早さなどにより決定される(図3, A III)。このように、潜水は自然条件に大きく左右されるので、操業日数は盆などの休日を含めて1月から10月末日までの10カ月のうち100日程度であった。

漁場に到着すると、衣服を脱いで、潜水の準備をする(図3, A IV)。それにはまずハツコ(ハチコともいう)という帯(以前は荒縄)を腰に巻く。そして採取したアワビを入れるアワビ袋と称する袋を首からぶらさげる。さらに命綱をハ

ツコに結び、アワビをおこすアワビガネをそれに差し込む。そして手ぬぐいで鉢巻をし、メガネをかけるのである。このような潜水準備が終了すると、「アマ」はそれぞれ独自の好漁場を探ることになる。この作業を山アテと称する(図3, A V)。このようにして、各自の漁場が決定すればフンドウをかかえて潜水するのである(図3, A VI)。海底の着地直前約1尋(約1.8m)のところではフンドウを手から離し着地する。そして採貝を行なう。(図3, A VII~VIII)。その間に船上にいるフンドウクリはすばやくフンドウを船に引きあげる。「アマ」は、アワビなどの採貝を終了するとフンドウクリに合図をし、命綱を引き上げてもらい、上昇するのである(図3, A IX)。この潜水から上昇までの連続した一連のプロセスを、小崎浦ではヒトカシラと称した。<sup>55)</sup>冬季では10カシラ、夏季では70カシラ前後で船にもどった。船にもどると暖をとるわけである。そこで少々休息をし(図3, A X)、再度潜水を繰返すことになる。この潜水から休息までのプロセスをヒトシオと称した。1日平均3~4シオが限度であるといわれている。「ダッコサン」の場合、潜水プロセスはほぼ同様であるが、「素モグリ」よりも体力の消耗が少ないので、



前者の数倍操業が可能であるといわれている。

以上で述べた小崎浦の「アマ」の潜水プロセスと比較する意味で、八幡浦の「アマ」の場合を以下で検討しよう。

八幡浦では、フネカラアマ・カチカラアマと称されている2種類の異なった形態の「アマ」漁法が存在する。その両漁法とも、いわゆるウェットスーツ・足ヒレを着用する「ダッコサン」ではなく、伝統的な「素モグリ」により実施している。フネカラアマに従事する人数は約70人、カチカラアマの場合は専業とするものが約30人である。しかしながら、後者の場合、八幡浦に居住する女性であればほとんどの者がこれを行っており、その正確な数値は不明となっている。

これら両「アマ」漁法のうち、前述した小崎浦の「アマ」とほぼ同様の潜水プロセスをとるのが、フネカラアマの場合である。その潜水プロセスを示すと図3, Bのようになる。この潜水プロセスでとくに注目されるのは、次のような事実である。すなわち、漁のため家を出るとき塩をふって身体を清めることや、アマ船に乗船する前に氏神様の方向に向かって拍手を打ったり、さらには潜水する前に船霊に対して豊漁を祈るというように、神に対する信仰心が非常に深いことが第1点として掲げられる。第2点としては、小崎浦で一般的に認められたように、アマ船が全艘集団を組んで出漁する形式ではなく、1艘のアマ船に「アマ」が10名前後乗船し、アマ船毎にそれぞれの漁場へ出かけるということである<sup>57)</sup>。さらに、第3点としては、女性のためかフンドウを使用する「アマ」はほとんどなく、比較的浅い海底（8 m前後）で作業を行なうことや、採取したアワビ・サザエなどの捕獲物を袋に入れるのではなく、海面に浮かしてあるウキオケに入れるということである。このような点は、浅い海底で作業しているからであると思われる。

以上に述べたフネカラアマに対して、カチカラアマの場合は、どのような潜水プロセスで作業を実施するのであろうか。そのプロセスを示

したのが図3, Cである。カチカラアマは、ムラ付近の磯場に干潮時になると出漁するのである。その場合、徒歩で出かけたので、このような名称でよばれるようになったと思われる。前述したフネカラアマと同様、アマイリのとき氏神様に祈願するというような共通点もあるが、アマ船を全然使用しないという点においては、前者とは著しい相違が認められる。カチカラアマは、以前は一人前になる前の「アマ」か、あるいは老いた「アマ」がその操業中心であったが、現在では、民宿経営の副業として潜水するものも多く、最近とくに増加傾向にある。

このようにして捕獲されたアワビ・サザエなどの貝類は、現在では、各々が所属する漁業協同組合を通じてその大半が生アワビとして出荷されている。その捕獲高は、他の漁獲量のなかでどのような地位を占めているであろうか。八幡浦の存在する芦辺町の港別漁獲量から検討しよう（表1）。この表1からでは、「アマ」漁業という名称は認められないが、表1中の採貝、およびうには、この種の漁業によって漁獲されたものと看做される<sup>58)</sup>。この事実は、他の漁港の漁獲物と比較すれば、八幡浦漁港に漁獲されている量がとくに多量であることから判明する。とりわけ、貝類（アワビ・サザエなど）は、他よりも圧倒的に多く漁獲されていることは注目に値する。すなわち、全体の漁獲量としては多くないのであるが、アワビ・サザエを中心とする貝類は<sup>59)</sup>かなり高価なもので、金額的には高額になると推定される。以上の八幡浦の事例で判明するように、宍岐島の「アマ」漁業は、その漁法、および漁獲物などにおいて独特の存在であるが、漁業全体のなかでも主要な地位を占めていると思われる。

次に以上の検討の結果判明したように、宍岐島での漁業において重要な地位を占めていると考えられる「アマ」漁業は、どのようなものをいつごろ捕獲したのであろうか。現在でも「素モグリ」が中心である小崎浦を事例にして、漁撈カレンダーを作成することで検討してみる（図4）。八幡浦の「アマ」漁業の中心である

表1 昭和57年度 港別漁獲量(属人数量)

	①芦辺漁港	②八幡浦漁港	③諸津漁港	④恵美須漁港	総数
総数(A+B)	3,542 (t)	1,354 (t)	348 (t)	866 (t)	6,110 (t)
	1,700,983 (千円)	921,135	269,782	437,742	3,329,642 (千円)
海面漁業計(A)	3,539	1,262	348	866	6,015
	1,698,433	769,785	269,782	437,742	3,175,742
あぐり網	663 (g)	(t)	(t)	337 (t)	1,000 (t)
敷網	250	295			545
刺網	69	75		26	170
いか釣	689	421	182	272	1,564
その他の釣	146	85	25	59	315
はえなわ	6	7		2	15
大型定置網	1,128				1,128
小型定置網	438	8	70	119	635
採貝	17	26	4	3	50
うに	83	168	50	35	336
たこつぼ		3			3
その他	4	3	1	2	10
海面養殖計(B)	3	92			95
	2,550	151,350			153,900
魚類養殖	3				3
真珠養殖		19			19
のり養殖		22			22
その他の養殖 <sup>1)</sup>		51			51

注1) わかめの養殖 [出所] 芦辺町水産商工課資料より作成

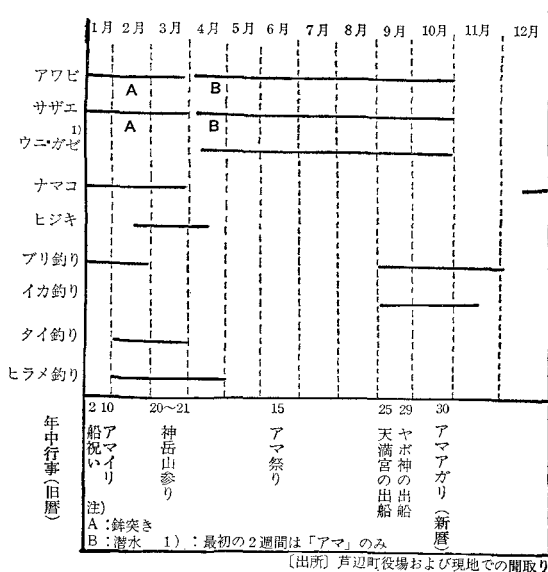


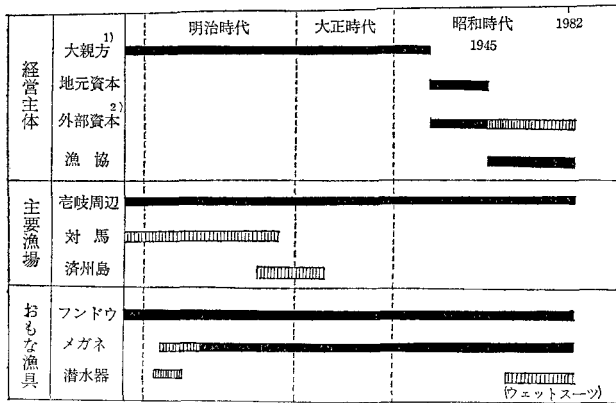
図4 八幡浦の漁撈カレンダー

アワビは、サザエ同様、1月から10月30日のアマアガリまでほとんど年中採貝が可能である。しかし、「素モグリ」のため、冬季の間は船上から鉾で突いて採取する方式(鉾突きという)が中心となる。その他、ブリ・タイ・イカなどの全盛期には、家族のうち男性が漁師の場合が多いので、その漁業に参加するのがみられる。このようにして、八幡浦の「アマ」は1年中漁業に従事していることになる。一方、小崎浦では、操業期間はほぼ八幡浦と同様であるが、冬季の休業期間のみブリ・タイなどの網漁を行なうという点が特色となっている。しかしながら、小崎浦の場合、上述したように「ダッコサ

ンの使用に伴って、「アマ」の操業期間の短縮など緊急の大問題となっている。

## V 結びにかえて

前章までにおいて、わが国の伝統的な漁法形態の一種である「アマ」漁業を中心に、典型的な「アマ」集落の変遷を論じてきた。研究対象地域として選定したのは、杵岐島の小崎浦および八幡浦であったが、諸史(資料——とくに江戸時代後半以前——)の制約があり、不備な点も多々存在する。しかしながら、小崎浦および八幡浦の両「アマ」集落の時系列的な変化について、一般的な傾向は把握できたと考えている。その傾向を再度確認する意味で、杵岐島における「アマ」集落の変貌モデルを作成した(図5)。この変貌モデルは、小崎浦・八幡浦の両「アマ」集落のうち、小崎浦に関するものを事例としたものである。かかる理由は、江戸時代の後半より肥後屋・和泉屋という2家の問屋に「アマ」が従属するという、強力な支配関係が明確に確立していたこと。さらには、現在において、ウェットスーツや足ヒレを着用する、いわゆる「ダッコサン」による採貝が増加しつつあるという、他の地域の多くの「アマ」集落がかかえている諸問題を内包していると考えたからである。



(出所) 小崎浦での聞き取りなどによる。

注) 1) 肥後屋および和泉屋  
2) 博多・伊勢などの問屋

図5 小崎浦における「アマ」漁業の変貌モデル

小崎浦では、八幡浦同様、「アマ」漁業を専業としており、農業はまったく行なわれなかった。そのため、採取したアワビ・サザエなどの貝類を出荷し、換金する必要が生じた。このときに「アマ」が採貝した漁獲物を買付けたのが、地元では大親方とよばれた問屋であった。すなわち、この問屋と結びつくことにより、米・麦を始めとする食料品や衣服などの生活必需品を「アマ」が入手可能となったのであった。かように、大親方と称せられた問屋は、明鮑の加工製造が中心であったため、明鮑の需要が減少してしまうと、衰退してしまうという結果になってしまった。その後、運搬船の高速化に伴いアワビを明鮑にするのではなく、生アワビとして出荷するという道が開かれた。それは、当初、新造船を所有していた地元資本が問屋となっていたのが、後には一部島外資本も導入され、大きく経営主体を変化させた。このことにより、従来からの問屋は、アワビの販売から完全に手を引くということになったのである。しかしながら、昭和26年には、漁業協同組合が発足し、その直後より漁業協同組合を通じて生アワビ・サザエなどの貝類を出荷することになり、現在に到っているのである。以上にみられるような経営主体の変化にもかかわらず、伝統的な「アマ」漁業を持続しているのである。すなわち、このことは、現在においてフ

ンドウ・メガネを使用し、部分的にはウェットスーツ・足ヒレを着用しているとはいえ、まだ伝統的な「素グリ」による「アマ」漁業を行なっていることでも明白である。かような事実は、経営主体において多少時代的に相違が認められるが、八幡浦の「アマ」漁業に関しても同傾向を示していると思われる。

以上の変貌モデルによって要約されるのが杵岐島の「アマ」集落なのであるが、そのなかでも、とくに、本稿で解明できたと考える点を列挙すると、次のようになる。

① 小崎浦・八幡浦の両「アマ」は、伝統的に大親方と称される地元の問屋の影響の下にあり、その支配を受け、「アマ」が独自の出荷・販売経路をもっていなかったことが判明したこと。この点に関しては、例えば木地屋がいわゆる白木地までを製作し、それを問屋を兼ねた塗師屋に納入していた場合と同様であると思われる。つまり、「アマ」・木地屋などの特殊技能集団の一般的性格を論ずる場合の、1つのメルクマールになると考えられる。

② 明鮑から生アワビとその出荷形態が変化したのとはほぼ同時に、経営主体も変化したということが判明した。つまり、生アワビの出荷という新しい需要先をみい出した場合は、その集団は生活を継続できるのであるが、例えば多くの木地屋の場合のように、明治時代以後、陶器製の碗類の普及に伴い、その集団自体が崩壊するケースが多いと思われる。かかる点も、前項同様、特殊技能集団の性格を論ずる場合、検討を要することになる。

以上において論じた如く、宍岐島の小崎浦・八幡浦の両「アマ」集落の事例研究は、「アマ」集落のみならず、わが国に存する特殊技能集団の一般的な解明に手がかりを与えるといえよう。

このような典型的な「アマ」集落である小崎浦・八幡浦は、今後どのような展開をするのであろうか。この点に関しては、2つの動向がすでにみい出されている。その第1のものは、他の多くの「アマ」集落と同様、小崎浦の青年層の「アマ」漁民に認められるように、ウェットスーツ・足ヒレを着用して、その操業効率を高めようとするものである。第2のものは、八幡浦の場合に認められるように、「アマ」漁業を民宿を中心とする観光資源の1つにしようとするものである。しかしながら、前者では乱獲に連がる可能性が高く、操業期間の短縮が必要とならう。また後者では、シーズンオフの問題などがあり、前者同様、その前途は決して明るくはないと思われる。そのために、町や漁業協同組合などを中心に、アワビなどの養殖・放流を試みているが、まだ実験的段階であり、この方

面でも多難であるといわざるを得ない。

(大阪市立大学・研)

#### 〔付記〕

本稿作成にあたり、数回にわたる調査に対して、多大の示唆を与えていただいた長崎県杵岐支庁水産課、杵岐郷土館、郷ノ浦町教育委員会、芦辺町教育委員会を始めとする関連諸官庁の皆様には謝意を表します。また絶えず御指導をいただいている小林・春日・服部・中村の諸先生を始めとする大阪市立大学地理学教室の先生方には、とくに深謝致します。なお、本稿の骨子は、歴史地理学会第26回大会（於立命館大学）において口頭発表したものに、一部訂正・加筆したものです。

#### 〔注〕

- 1) 和田清、石原道博編訳『魏志倭人伝、その他三編』岩波書店（岩波文庫）、1951、43頁。
- 2) 秋本吉郎校注『風土記（日本古典文学大系2）』岩波書店、1958、400～402頁。
- 3) 漁法に関しては数多くの研究が存在するが、地理学的な観点から考察したものとしては、次のものを参照。藪内芳彦『漁村の生態——人文地理学的立場——』古今書院、1958、47～59頁。
- 4) 岩崎繁野「日本のあまの生態」（藪内芳彦編『漁撈文化人類学の基本的文献資料とその補足的な研究』風間書房、1978）392～408頁によれば、「アマ」の最近の人員は、約2万人と記している。
- 5) 「アマ」集落の一般化・体系化に関しては以下の論文を参照。田畑久夫「わが国における海士集落の変貌——五島列島宇久島を事例として——」歴史地理学紀要24、1982、69～100頁。
- 6) 「アマ」集落と同様に特殊技能集団からなる木地屋の場合についても、この事実は該当すると思われる。木地屋集落を含む山村の概念規定に関しては、以下の論文を参照。田畑久夫「わが国における山村の地理学的研究に関する諸問題——その概念と実践——」堺女子短期大学紀要18、1982、147～175頁。
- 7) イヴン・パットゥータ、前島信次訳『三大陸周遊記（世界探検全集2）』河出書房新社、1977、119頁。
- 8) マルコ・ポーロ、青木富太郎訳『東方見聞録』社会思想社（現代教養文庫）、1969、179～182頁。
- 9) Warren, J. F.; *The Sulu Zone 1768～1898*,

*The Dynamics of External Trade, Slavery, and Ethnicity in the Transformation of a Southeast Asian Maritime State*, Singapore Univ. Press, 1981, pp 71~74.

- 10) オランラウトに関しては次の著作を参照。ワイット, W. G. 松田銃訳『漂海民族』鎌倉書房, 1943。羽原又吉『漂海民』岩波書店(岩波新書), 1963, 161~174頁。藪内芳彦『東南アジアの漂海民, 漂海民と杭上家屋民』古今書院, 1969。Sopher, D. E.; *The Sea Nomads, A Study based on the Literature of the Maritime Boat People of South East Asia*, Chicag, 1965。前掲9) pp 65~103。
- 11) 彼らは陸上に生活するのではなく、海上生活をしてきた。この点は、わが国の家船や香港の種民とも類似している。これらに関しては以下の書物を参照。  
広島県教育委員会編『家船民俗資料緊急調査報告書』広島県文化財協会, 1970。可見弘明『香港の水上居民——中国社会史の断面——』岩波書店(岩波新書), 1970。前掲10) 羽原175~202頁など。
- 12) 東南アジアを中心とする太平洋地域における潜水漁業に関しては、とくに下記の業績が注目される。  
Doumenge, F.; 'L' Essor de la pêche maritime dans les mers tropicales', *Cahiers d'Outre-mer*, 1960, pp 133~199。Besançon, J.; *Géographie de la pêche*, Gallimard, 1965, pp 161~171。Gerard Word, G.; 'The Pacific Bêche-de-mer Trade with Special Reference to Fiji' (Gerard Word), G, (ed); *Man in the Pacific Islanders, Essays on Geographical Change in the Pacific Islands*, Oxford, 1972, pp 91~123。崔在錫『済州島戸親族組織』一志社, 1979, 60~93頁。島田正彦「クレーフィッシュ漁業について——付; Spear Gun の系譜——」(大島襄二編『トレス海峡の人々——その地理学的・民族学的研究——』古今書院, 1983) 500~509頁。
- 13) 岡正雄『異人その他, 日本民族=文化の源流と日本国家の形成』言叢社, 1979などその数は多い。
- 14) 従来では、わが国の基層文化の成立を弥生時代におくのが通説であった。例えば石田英一郎「永遠の日本人——日本民族文化の起源論によせて」(『石田英一郎全集3』筑摩書房, 1970) 78~94

頁など。

- 15) 上山春平編『照葉樹林文化——日本文化の深層——』中央公論社(中公新書), 1969。上山春平・佐々木高明・中尾佐助『続・照葉樹林文化——アジア文化の源流——』中央公論社(中公新書), 1976。佐々木高明『稲作以前』日本放送出版協会(NHKブックス), 1971。同『照葉樹林文化への道, プータン・雲南から日本へ』日本放送出版協会(NHKブックス), 1983。同編『日本農耕文化の源流』日本放送出版協会, 1983など。
- 16) 宮本常一という山地民がこれに該当する。宮本常一「山と人間」民族学研究32-4, 1968, 259~269頁。また「山民」に関しては以下の著作を参照。大林太良編『山民と海人=非平地民の生活と伝承=(日本民俗文化大系5)』小学館, 1983。
- 17) 歴史地理学, および社会地理学の理論的立場に関しては、とくに以下の著作を参照した。菊地利夫『歴史地理学方法論』大明堂, 1977。Claval, P.; *Principes de Géographie Sociale*, Éditions M. —TH. Génin Litec. 1973。
- 18) 前掲5)
- 19) 風速40kmを越える突風が吹くこともあり、海難事故の原因ともなっている。また、春一番という名称は、沓岐島島民が生み出した言葉であるといわれている。芦辺町史編集委員会編『芦辺町史』芦辺町, 1978, 27頁。
- 20) 沓岐全島に「鬼の窟」と称される横穴式石室墳など多くの古墳が存在する。
- 21) 元亀2年(1571)のことであった。
- 22) 「庄」は地方百姓, 「浦」は浜方(あるいは浜)と称されることもあり、沿海領域を所有する各藩が、彼らの生産する生産物の質的相異から区別した名称であった。この点に関しては以下の著書を参照。羽原又吉『日本漁業経済史上巻』岩波書店, 1952, 35~50頁。  
なお、沓岐島では、平戸松浦氏により、「庄」には庄屋を、「浦」には浜使を置き代官に所属させた。郷ノ浦町政史編集委員会編『郷ノ浦町政史』郷ノ浦町役場, 1975, 563頁。
- 23) 沓岐島では正保4年(1647)の「覚」により法制化されたが、完成したのは享保8年(1723)の「田畑割御定法」においてである。前掲9) 294~297頁。
- 24) 「触」に関してはとくに以下の論文を参照。折

- 茂順平「老岐島の蝸集落」社会地理24, 13~16頁。
- 25) 木地屋に関しては以下の論文を参照。田畑久夫「わが国における山村研究の系譜とその問題点——木地屋のムラの場合——」人文地理27-4, 1972, 46~67頁。同「揖斐川上流の木地屋集落の崩壊過程——小津の場合——」歴史地理学紀要18, 1976, 249~271頁。同「ムラヅクリ後の木地屋集落の変貌——糸魚川市大所木地屋の場合——」歴史地理学紀要20, 1978, 247~268頁。同「奥三河における木地屋集落の変貌——井山を事例として——」歴史地理学紀要23, 1981, 225~249頁など。
- 26) 「移動性」ということが「山民」・「漁民」の特色であると思われる。
- 27) 従来は慣行によっていたが、昭和26年漁業協同組合の発足に伴い、地先権が確立されることになり、入漁料が支払われることになった。支払い先は、勝本・箱崎・石田の各漁協に対してである（長崎県老岐支式水産課での聞き取りによる）。
- 28) 郷ノ浦町教育委員会での聞き取りによる。
- 29) 山口麻太郎によると、小崎浦の「アマ」はもとは家船で、小崎浦の地に墓を与えたことを契機として、ここに住みつくようになったと記している。山口麻太郎「老岐の小崎蟹について」（和歌森・谷川・鈴木編集『山口麻太郎著作集3』俊成出版社, 1974）148~149頁。
- 30) 長崎県五島列島小値賀町笛吹では、昭和40年代の初頭よりウェットスーツ・足ヒレの着用が普及した。そこで昭和46年よりアワビの総量規制（操業期間短縮による）をはじめた。昭和54年では5月18日から6月10日までの16日間のみであった。九州水産振興開発協議会編『九州沿岸域における漁場利用の実態と資源管理の問題点』九州水産振興協議会, 1980, 80~94頁。
- 31) 元来は「海土」の場合、フンドウのみで潜水する「アマ」をいう。「海女」の場合も同様であった。
- 32) 和泉屋（中山家）所蔵文書。
- 33) 後藤正恒・吉野頼千代『老岐国名勝図誌』老岐郷土館所蔵（写）, 1861。
- 34) 長崎御用、あるいは長崎納めに関する著述・論文は多数存在するが、とくに次の書物・論文を参照した。小川国治『江戸幕府輸出海産物の研究』吉川弘文館, 1973。荒居英次『近世海産物貿易史の研究——中国向け輸出貿易と海産物——』吉川弘文館, 1979。田中豊治「近世末期における長崎俵物の生産流通の地域的特色」漁業経済研究19-3, 1972, 1~34頁。同「俵物出方劣りと鯛の代替貿易品化」（西日本漁業経済学会15周年記念論文集編集委員会編『経済発展と水産業』西日本漁業経済学会, 1977）264~278頁。
- 35) 当初は銅代替輸出品として中国に輸出されていたが、とくに享保19年（1734）の新長崎会所の設置後、長崎俵物が急増した。例えば老岐島のみでも延享年間（1744~1746）には干鮑5,000斤を請負っており（年毎に）、その数量は全国の4%に達していた。小川国治「長崎貿易における俵物独占集荷体制の成立過程」（福尾教授退官記念事業会編『近世社会経済史論集』吉川弘文館, 1977）143~166頁。
- 36) 俵物3品の1つでもあるナマコも重要な輸出品である。老岐島全域では、延享年間（1744~1746）にはアワビと同様年高5,000斤を請負っている（前掲35）161頁）。しかしながら、小崎浦・八幡浦の両「アマ」は、アワビなどの採貝が中心であり、ナマコは他の「浦」で主として捕獲された。
- 37) 元禄10年（1697、他に元禄11年説あり）に設置された長崎会所の初期には、諸国荷主→浜問屋→俵物小問屋→俵物大問屋という俵物の集荷・販売ルートが確立されていた（前掲35）147頁）。肥後屋・和泉屋は諸国荷主に該当する。
- 38) 前掲29), 149頁。
- 39) 干しアワビのこと。これには、明鮑かいと灰鮑とがあり、前者の方が高級品とされている。明鮑の加工過程に関しては、以下の論文を参照。前掲5）85頁。
- 40) 前掲29) 149~150頁。
- 41) 種々の戦争などによる国内秩序の混乱に伴う中国側の消費の停滞も、減少傾向の要因の1つと思われる。
- 42) 隠岐では、弘化2年（1845）以来、鯛すめが俵物代替品となった（前掲34）田中豊治, 1977, 273~278頁）。
- 43) このような傾向は、すでに以前においてもみられた。すなわち、五島列島小値賀浦を始めとする平戸領一円では、文化7年（1810）以後大阪に生アワビを直接出荷することになった（前掲34）荒居英次, 48~50頁）。ただし、俵物出荷を請負高

- 通りに出荷した上で、「生鮑他売御免」を許された地域に限定されていた。
- 44) 前掲33)
- 45) 折口博士記念古代研究所編『折口信夫全集第15巻 民俗学篇1』中央公論社, 1971, 433頁。
- 46) 問屋(親方)としては、「小田家」が存在した。その規模は小さく、小崎浦の肥後屋・和泉屋のように「アマ」全員を支配していなかった(芦辺町教育委員会での聞き取りによる)。
- 47) 「小田平助家」のことである。
- 48) 宍岐の水産業に関しては、以下の著述を参照。山口麻太郎「宍岐の産業」(地方史研究協議会編『日本産業史大系8 九州地方篇』東京大学出版会, 1960) 294~300頁。
- 49) 問屋の事業の中心は、捕鯨および定置網の船主・網元であった。
- 50) 問屋勝丸で、勝丸を所有していた。
- 51) 鯨漁の不振もその原因とみられている(芦辺町教育委員会での聞き取りによる)。
- 52) Y・S氏, S・M氏など有力者が仲介人となった。
- 53) 「ダッコサンの」使用をめぐる現在青年層と老年層の対立があるといわれている。
- 54) 以下については古老からの聞き取りを総合したものである。
- 55) ヒトカシラに使用する時間は80秒前後であり、潜水深度は約20尋(36m)までであった。
- 56) 寄八幡神社のことである。
- 57) 小崎浦と八幡浦ではアマ船の大きさが異なる。
- 58) 表1では、他の漁港においても採貝、うになどの漁獲が認められるが、一般の漁民も漁獲していると思われる。
- 59) 価格は品質および時期により差があるが、アワビは1kg4,000~5,000円、サザエは800~1,000円、うには700円前後であった(昭和57年八幡漁業協同組合での聞き取り)。
- 60) 東北地方の木地屋は、こけしなどの木地玩具製造を始め、成功した例も多い。
- 61) このことは、同時に世界各地における同様の特殊技能集団の解明にもなると思われる。
- 62) その他、伊勢志摩地方の如く、「アマ」の実績を利用しての真珠養殖が数カ所で行なわれている。これに関しては以下の著述を参照。大島襄二『水産養殖業の地理学的研究』東京大学出版会, 1972, 381~398頁。

## Transformation of Japanese Folk Society

### —A Case Study of *Ama*-divers in Iki-Shima, Nagasaki Prefecture—

Hisao Tabata

The purpose of this study is to analyse the transformation of *ama*-divers' villages (*mura*) which subsist on fishing by means of diving into sea. Iki-shima has a certain fame for having both male divers (*otokoama*) and female divers (*onnaama*) who gather fish and shellfish such as abalone. They cooperate within a folk society which is exclusively engaged in fishing without the accompaniment of agriculture, as in many cases of Japanese fishing villages.

The author's conclusions are as follows :

- 1) From the latter half of Edo period (ca. 1820) to the middle of Taisho era (ca. 1920), *ama*-divers in Iki-shima were under the control of the wholesale dealers called *oyakata* (boss) and were not able to dispose freely of their catch.
- 2) At present, most of their catch is marketed through their cooperative, but part of it is sold through middlemen.