

番屋模型とジオラマの見どころ

煙出し（けむだし）

鯨御殿というイメージに共通するのは、屋根に載る入母屋造りの「望楼」のようなものです。作りがとても立派なので、当時を知らない人は漁を見張る場所と思うようですが、鯨漁では「沖泊まり」として船に泊まり込み、船頭が探り糸で鯨の群衆を確かめていたので、陸から見張ることはありません。この部分は、煙出しといって、いろりとかまどから出る煙を外へ出す所。中から上を見上げると、梯子も床もないことと、紐で窓を開閉する仕組みが確かめられます。



和洋折衷（わようせっちゅう）

2枚の写真は、屋根の内部の作りで小屋組みといえます。上の写真は、親方や家族が住む、ふすまや畳敷きが特徴の和風建築にふさわしい「和組」です。下の写真は、三角形に柱を組み合わせたトラス構造で、体育館のように柱がない漁夫の生活空間・ダイドコロの「洋組」です。一つの建物の右と左に、和と洋の全く違う構造を取り入れ、外から見ると、それが分からない巧みな建築が、白鳥家番屋の特色です。この他にも、窓の作りなど建物の右と左に、和と洋の特色が隠されているので、見つけてください。



↑和組 ↓洋組



廊下（ろうか）の壁

廊下は、沖揚げした鯨を雨を防いで一時的に保管する倉庫。漁期には、鯨の出し入れに便利のように壁板を取り外していました。漁期以外には、壁板をはめ込み、船や漁具の保管場所とし、その時のための入り口が設けられています。模型も、柱に溝を掘り、壁板を外せるようにしています。外した壁板と入口がどこにあるかを探してください。



網倉（あみぐら）

貴重な財産であった網類を保管する網倉は火災をおそれ、他の建物から独立して建てられました。湿気や網に残ったカズノコを狙うねずみの侵入を防ぐため、高床式としました。土台と壁の間には「ねずみ返し」が付けられています。



黄金山（こがねやま）

「浜益の銘酒 黄金山」という酒樽が、まかない倉にあるのが見つかるはず。その名とした「黄金山」は暑寒別天売焼尻国定公園内に位置する浜益のシンボルといえる標高739メートルの秀峰で、その姿から「黄金富士」「浜益富士」と呼ばれています。浜益米を使った「黄金山」というお酒はかつて実際に販売されていました。



まだまだ見どころ満載

流れを伝える模型と実物を一度に見較べることができるのが、はまます郷土資料館の魅力です。船の後ろにある「化粧板」という飾りのモチーフはある動物。館内に飾られて-いる実物の化粧板で答えがわかります。他にも、まだまだある発見を楽しんでください。

白鳥家漁場から郷土資料館へ



安政3年（1856年）に羽後国酒田から浜益に来た白鳥栄作が鯨漁業を経営したのが白鳥家漁場の始まりです。現在の建物は、明治32年（1899年）2代目の白鳥浅吉が建築しました。当時白鳥家は鯨建網3カ統を経営し、経営者家族と漁夫合わせて100人ほどがこの建物で生活していました。続く白鳥源作の時代に鯨の沖揚げに蒸気を動力とするウィンチを他に先駆けて導入し、近代的漁場として注目されました。

昭和7年、鯨合同漁業株式会社が設立された際に、白鳥家も会社に加入し、経営は変わりました。昭和30年以降鯨漁の衰退と共に、この建物を利用する者はなく、荒れるがままにまかせ崩壊寸前になっていました。

昭和46年、浜益村は開村百年に当たり、記念事業として、この建物を買収し、復元工事を行い、浜益村郷土資料館としました。内部には、地域の協力で収集した漁具、生活用品などが展示されています。

浜益小学校の沖揚げ音頭と保存会

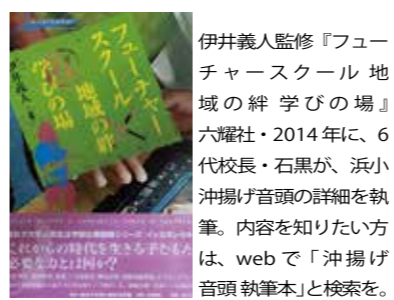


「あの岬かわせば また岬ではる ホーヨー」
「ヤーショイサー」「ホーラドッコイショ」

鯨漁が盛んだった時代の様子を今に伝えるため、浜益小学校では、例年9月中旬に行われるふるさと祭りで沖揚げ音頭を披露しています。お年寄りをはじめとする地域の方々と観光客は、力強い中にも哀調を感じさせる沖揚げの歌に往時の大漁の風景を偲んでいます。子どもたちにとっては、本物の漁具を用い、鯨漁を再現する価値ある体験学習の機会です。

子どもたちの取り組みを支えているのは、学社融合によって地域の力を結集した沖揚げ音頭保存会です。会は、行事の運営や演技指導だけでなく、鯨建網漁を経験した中村東伍さん（会顧問）に、繁栄していた時代の様子を郷土資料館にある本物の漁具や建網の模型を使いながら教えていただく活動などを行っています。

地域の大人が自分たちを支えてくれる姿は、子どもたちに人と人の絆の大切さと、故郷・浜益への強い思いを伝えています。地域の伝統文化を伝承する喜び、感動、誇りが、子どもたちの郷土愛を育てています。



伊井義人監修『フューチャースクール 地域の絆 学びの場』六耀社・2014年に、6代校長・石黒が、浜小沖揚げ音頭の詳細を執筆。内容を知りたい方は、webで「沖揚げ音頭執筆本」と検索を。



石狩湾に面した浜益は、江戸時代から鯨の千石場所として知られた豊漁の漁場でした。しかし、地域の繁栄は、昭和30年の鯨途絶により大きな変化を余儀なくされました。

はまます郷土資料館は、特徴的な鯨場建築と収蔵する漁具によって、かつての鯨漁を今日に伝える貴重な施設です。また、地域では、鯨漁で歌われた沖揚げ音頭を伝承するために、総力で浜益小学校の子どもたちを支えています。その一環として、鯨建網漁を経験された中村東伍さんに毎年教えていただいている浜益の鯨漁場の生産の流れと生活の様子を、目に見える教材とするために、このジオラマ「浜益鯨場物語」を制作いたしました。

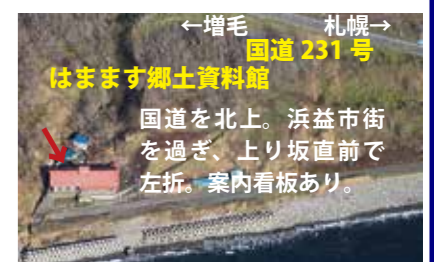
石狩市はまます郷土資料館に展示することで、流れと全体像をこのジオラマで把握し、当時の状況を実物の漁具で実感することが可能になりました。浜益で繰りひろげられた鯨場物語を追体験してください。 制作者代表 石黒隆一（浜益小学校・統合後第6代校長）



監修 中村東伍 元石狩湾漁協組合長 元浜益村議会議長 石狩市功労表彰・漁業振興
制作 八田美津 人形作家 浜益在住 石狩市教育委員会功労表彰
石黒隆一 建物・船・漁具 石黒美香子 鯨・生活用具・漁具

石狩市はまます郷土資料館 石狩市指定文化財（旧白鳥家番屋）

〒061-3101 北海道石狩市浜益区浜益 77 番地 1
電話：0133-79-2402（閉館期）0133-62-3711
入館料 300円（中学生以下無料）団体（15人以上）240円
開館時間 10時から16時まで
開館期間 5月1日から10月31日まで
休館日 毎週火曜日（祝日と重なる場合はその翌日）



←増毛 札幌→
国道231号
はまます郷土資料館
国道を北上。浜益市街を過ぎ、上り坂直前で左折。案内看板あり。

鯨場のしごと



浜益村茂生 本間漁場の沖揚げ風景（大正時代）

前浜の沖揚げ



神楽棧



汲み船が神楽棧（通称ろくろ）によって岸に寄せられ着岸すると、上り下り二枚の歩み板が掛けられます。満載された鯨を廊下または魚坪まで運ぶ仕事「前浜の沖揚げ」。沖揚げは沖で枠網の鯨を大タモによって汲み船へ汲み上げる作業と、着岸した汲み船から保管場所まで運び出す作業を総称する用語なので、このジオラマで扱う部分は「前浜の沖揚げ」です。



廊下



歩み板が掛けられると「もっこ背負い」（主として女性の臨時雇い）による人海戦術が始まります。次々に乗り込んでくるもっこ背負いを船尾側に腰掛けさせると、若い衆はポンたもで鯨をもっこに入れていきます。豊漁の時や時化が近づいてきた時は、休む暇なく握り飯を食べながらの作業が続きました。賃金は歩合制で、一往復ごとに万棒という札を受け取り、後で清算しました。

粒鯨（鮮魚生売り）

沖揚げされた鯨は、粒鯨（鮮魚生売り）、掛け鯨（身欠き鯨や数の子などの保存食）、鯨粕（肥料）の三通りに加工されました。加工法は、鯨の大きさや質により選ばれ、市場価格のよい製品が優先されました。

鮮魚の販売（粒鯨）は、製造経費がかからず現金収入が得られたので、最も歓迎さ



大漁で学校は休み。沖に買い付け船。川下・昭和初期。

れました。はまます郷土資料館には粒鯨を沖買ひする多くの船が停泊する昭和初期の写真が残されています。鮮魚として南限は新潟まで運ばれました。一部の買い付け船は石狩川を遡航し、石狩や空知の農村地帯で販売していました。

洋上売買が主でしたが、ジオラマでは、海岸に出荷を待つ鯨箱を配置しています。

掛け鯨（身欠き鯨・数の子）



木架（なや）



数の子や白子も乾燥して製品にしました

保存食となる身欠き鯨や数の子の生産も盛んに行われました。時代が下がるとともに、食用の割合は高くなっていきました。

廊下に保管された鯨は3～4日たつと、腹が薄くなり、数の子が固くなって加工しやすくなります。このころ、潰し方が、手でエラを外し、腹を裂き、数の子と白子を取り出します。この作業が鯨潰しです。手慣れた潰し方は、1日に1万匹の鯨を処理しました。潰した鯨は、つなぎ方の若者がつなぎつらという藁紐でまとめ、洗い鉤につるしては木架に運んで干しました。

木架で2～3日、日干した後、サバサキで尾から背骨に沿って切れ目を入れ、身欠き鯨にする部分を骨と分けます。再び2～3週間乾燥させてから、その部分を抜き取って箱詰めしました。残った骨とハラスはエラとともに肥料になりました。

身欠き鯨は、北前船で本州まで運ばれました。京都の鯨蕎麦は当時の伝統です。

数の子はこまめに裏表にするテッカエシという作業をくりかえして干しました。雨天時にはすぐに倉に入れることができるよう持ち手のついた乾燥枠を使用しました。

白子は乾燥させて肥料にしました。

粕づくり（肥料）

粕にする鯨は、浜近くに置かれた大釜で煮てから、角胴と呼ばれる搾り機にかけ、水分と油を除いて粕玉にします。これを干場まで運んで、砕いて乾燥・発酵させ、俵に詰めて製品にします。油も水分と分離されて製品となり、灯油や石鹼などの原料として出荷されました。

鯨粕の製造は、場所請負人の時代に始まり、建網が普及し、漁獲高が飛躍的に増大するにつれて割合を増していきました。鯨粕は北前船で運ばれ、近畿地方を中心に販売されました。綿花、菜種、藍などの商品作物に欠かせない肥料として高値で取り引きされ、基幹産業として明治期の北海道経済を支えました。

写真上：粕作り浜仕事 写真下：粕作り干場仕事



番屋の暮らし

番屋の中からもいろんな会話が聞こえてきます。屋根や窓の間から、番屋の暮らしをご覧ください。



親方とおかみさん。「若い衆、少し休ませてやりたいけどな」



先代、お爺さんお婆さん「今年も大漁でめでたいな」



楽しい食事。「今日は三平汁のご馳走だべさ」



囲炉裏。「時化する前に沖揚げ間に合ってよかったな」



夜通し飯炊き。「米の量1人1日8合。よく食うもんだな」



上下2段の寝台。「狭いけど、あずましいべさ」

教えて どうやって作ったの？

作ろうと思った動機は最初に説明しましたが、それよりもたくさん質問されたのが、「作り方」でした。番屋本体で使った図面は、郷土資料館修復工事のために設計会社で作った本物。実物と図面で細部を確認し、ほぞ組という本物と同じ構造で作りました。写真は屋根の部品。

畳など細かいものは、ホームセンターや手芸店などで使えそうな物を探し、工夫しました。ご飯は、樹脂粘土をパスタのようにしぼり出し、一粒一粒にカットしました。三平汁の汁は、液体から硬化するレジンです。海も着色した同じ素材です。一番質問された鯨。型抜きではなく、軽量粘土を一つ一つ整形して作りました。

100人-70人=30人 他の人はどこにいるの？

白鳥家漁場には100人くらいが暮らしていました。このジオラマにいるのは70人。後の30人はどこにいるのでしょうか。

正解は海の上。鯨を待つ、漁夫たちは舟船と起こし船の中で沖泊まりをしていました。



浜益小学校沖揚げ音頭網起こしを再現