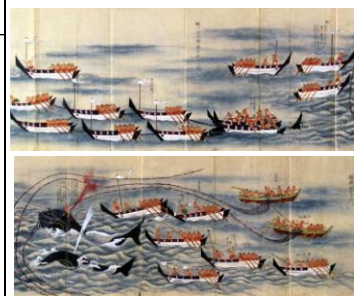


唐津藩の水産業

分野 産業
地域 全域

◎地図・写真・統計資料など



小川島捕鯨
(「肥前国産物図考」より)

近世にはいと、日本の漁業も発展し、漁具、漁法、漁獲量のうえでも画期的な変化があった。舟も釣船だけでなく、網船ができ、漁網も麻苧ができて強くなり、地曳網、巻網、大謀網などの網漁ができるようになった。干鰯などが肥料として利用されたことにより漁獲量も画期的に増加した。

海産物は種々の魚類のほかに、鯨、貝類、海草類があるが、貝類、海草類の干物は、ふかのひれ、煎海鼠（いりこ：ナマコから作る乾製品のこと）などとともに、乾物として、長崎の外国貿易品のうちで重要な役割を果たした。

唐津藩においては、玄海に面した土地柄から、暖海性の魚類、鮑、栄螺、小川島の捕鯨、製塩などは藩の財政を支えるうえで重要な役割を果たしている。

漁民の生活も、農民の生活同様に苦しかった。漁民の生活は網運上などの漁具にかかる運上（租税の一種）、5歩1などの漁獲物にたいする運上、水主役などの賦役というような藩にたいする負担もあったが、このほかにも商人による搾取や、網元による搾取もあり、一般漁民の生活水準は低かった。藩が漁獲物の商品化について、種々の制約を加えたことも、さらにこの傾向を助長した。

「松浦拾風土記」に小川島鯨組のことが記されている。当初鯨組はなかったが、紀州に漁夫を雇いに行ったことや、大村領松島組の者の指南があったとされ、当初は小船8艘だったが、その後船も増え、常に800人の人が入込み、鯨取りのときは更に300～400人増えるとある。より正確なことは「肥前国産物図考」から知ることができる。

「肥前国産物図考」には小川島捕鯨の絵が描かれており、当時の捕鯨の様相を知る上で貴重な史料となっている。この絵図には、捕鯨船団の様相が記されており、総船数43艘に及び、その総人数486人、追船の総数は200を越している。直接海にて鯨を捕らえる役方の外に、鯨見張、魚切、中切、網指などが配置され、これらを含めると550人を越す。当時これだけの人数が1つの作業に取り掛かる産業はあまりなく、労働組織としては特徴的だった。

鯨は鯨油、鯨肉として貴重な唐津藩の商品だった。とりわけ鯨油は稲作の有力な駆除油として使われ、それが農業生産力を高めただけに需要が多かった。それだけに唐津藩は鯨組の統制を行い、収益確保を計った。

◎引用・参考文献（出典）

- ◆ 『唐津市史』
- ◆ 『唐津藩四百年記念からつ歴史考（唐津市）』 著者 佐賀大学 経済学部教授 長野 暉 P69

◎もっと詳しく知りたい方は

唐津市近代図書館へ
お問い合わせください。

■ 電話：0955-72-3467

■ ホームページ：
http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts_lib/index.html