

JR 船橋駅より徒歩 20 分程に 2015 年 12 月 25 日 NHK の「新日本風土記・船橋」で全国に放映され、また先にご案内した「水神祭」が行われる船橋漁港があります。今回は、江戸時代から 400 年以上も続いている船橋の漁業についてご案内します。

「船橋浦(三番瀬)の漁業の歴史」

三番瀬は恵まれた漁場で中世までは、槍を使った自給自足の漁獲が行われていました。

江戸時代になり三番瀬は、天正 19 年(1591)頃「御菜浦(おさいのうら)」として、徳川家康公より独占漁業権を与えられ、船橋は新鮮な魚介を将軍家に献上する誇り高い村でした。

献上していた魚介類を記載した元禄 16 年(1703)の「御菜御肴差上通(おさいおさかなさしあげかよい)」や漁業権等の古文書 33 通が市の有形文化財に指定されています。

また江戸の人口増に対応し、魚介類供給の役割も果たしてきました。その為、網を使い大量に捕獲する漁法が必要になり、移住してきた紀州の漁師によって江戸湾に伝わったようです。千葉県には紀州と同じ勝浦や白浜の地名があるのも、その説の裏付でしょうか。

現在でも東京湾最奥部で、唯一本格的な漁業を行っている街は船橋だけで(最盛期昭和 30 年代の漁業従事 885 戸、平成 25 年には 50 戸に減少)、浅瀬ではスズキやカレイ等の稚魚が育ち成長した魚達は、巻き網漁や底引き網漁で数多く水揚げされています。

船橋は、スズキの水揚げ日本一の街です。

「船橋浦(三番瀬)の漁法」

漁法の数は多く弘化 5 年(1848)の書上には 6 人網・打瀬網・鵜縄網・投網等、網漁 10 種類と縄船という釣漁が記されています。6 人網漁は、2 人乗りの小舟 3 隻で編成、2 隻が網を張り 1 隻の 2 人が竹サオを叩いて魚を驚かせ網の方向へ追う漁です。

安政 6 年(1860)に 23 人の 6 人網漁元衆が、船橋大神宮の敷石 31 間(62m)を奉納した、石碑と当時使用した 1 間(180cm)の大碇が社務所裏に保存されています。

昭和 50 年(1975)代、機械化が進み現在は 2 艘巻き網漁(写真③)や小型底引き網漁(写真②)の漁法が、主流となりました。



①出漁を待つ「底引き網漁」漁船



②操業中の「底引き網漁」の漁船



③漁港を出漁する「巻き網漁」(スズキ漁)2隻の漁船(写真: NHK 新日本風土記・船橋)

(写真提供: ②街歩き仲間 井原正明氏)
(参考図書: 船橋市西図書館郷土資料室資料、船橋のあゆみ他)「45 我が街 船橋を歩く に続く」 「2024-7-1 寄稿」