

青森県最大の湖、小川原湖は淡水と海水が混じり合う汽水湖で、両方の魚類が見られる。小川原湖漁業協同組合HPによると、ワカ

サギやシラウオの漁獲量は全国最大を誇る。では、江戸時代における漁業はどうだったかを紹介したい。ちなみに小川原湖は1958

(昭和33)

年までは

小川原沼

(こがわらぬま)

と呼ばれ

た。江戸

期は倉内

沼とも

いった。

当地は

寒冷地で

土地も瘦

せている

ため農業

のみに依

存するこ

とが出来

ず、小川

原湖周辺

の人々

は、湖や

高瀬川

小川原湖の湖口にあった旧高瀬橋（現在は廃橋）から臨むマテ小屋  
 (『小川原湖博物館案内』1963年より転載)

(同湖から太平洋に注ぐ川) 飢饉では、窮民たちが家財などを捨てて湖畔に行き、貝を採ってきた。江戸前期にさかのぼる記録はないが、江戸後期、寛政年間(1789) 1800)の「邦内郷村志」という地誌には「沼中には毎年ニシンが来る。その漁が最も多い。カレイ、ハマグリを多く」とある。

ニシンは同じ小川原湖湖に生えているコウホネを採取し、食糧(根が食用となる)や保存用の餅にして日々の修繕用の材料にした。まさに小川原湖は飢饉時に人々の命を救う「宝の沼」だった。

## 宝の湖 小川原湖

飢饉時に命を救う

中野渡 一耕

(県民生活文化課 県史編さんグループ主幹)

湖沼群に位置する尾駮沼(六ヶ所村)の特産物だが、小川原湖でも獲れていたことがわかる。現在の特産物であるシジミが見えないが、およそ40年後の「市川日記」(天保飢饉を記録した日記として著名)では、「沼貝(カラスガイ)や雀貝(シジミカイ)が沼の北部に多い」と記す。

1838(天保9)年の「東奥沿海日誌」に、倉内村(現六ヶ所村)の湖口に小屋が1列に並んでいる様子が描かれている。1848(弘化4)年には、マテ小屋はおよそ25・6軒もあり、漁師は、「夏場には銭100文で、5・6寸から1尺(約30cm)くらいのヒラメを40枚ずつ売る。価格が安いので自由している」と記録している。その漁獲物を七戸や五戸地方の町方ないし村方に売りさばくことで生活を成り立たせていた。

当時の小川原湖の特産として、「ヤツメウナギ、ヒラメ、フナ」のほか、量は少ないが「コイ、ウナギ、イナ(ボラのこと)」を挙げている。ワカサギやシジミ漁が増加したのは明治後期以降のことである(『小川原湖と漁協のあゆみ』)。

マテ小屋による漁業は今では過去のものになったが、小川原湖の湖口付近にはマテ小屋が復元され、往事を偲ばせている。