

続・カムチャツカに北洋漁業の足跡を訪ねて

日本人と先住民の意外な関係

北海道立北方民族博物館学芸主幹

渡部 裕

北洋への出稼ぎ

カムチャツカの漁場で働いた日本人はどのような人たちだったのだろうか。漁夫とよばれた漁獲労働者は北海道の日本海側の漁村からの出稼ぎ者であった。また、雑夫とよばれた塩蔵加工や缶詰製造などを行った

ソ連の漁場で働く日本人。塩蔵のサケを製造している場面。ロシア語のキャプションは「こうして日本人はサケを台無しにする」とある／1930年8月AKOの漁場で撮影、バラナ・コリヤーク郷土博物館所蔵

加工労働者は青森、秋田の農村からの出稼ぎ者が圧倒的に多かった（当時、北洋漁業従事者の出身別割合はおおまかに、北海道四五％、青森二〇％、秋田一九％、新潟六％、岩手六％である）。かつてニシン漁でにぎわった北海道日本海沿岸の漁村では、ニシンの漁場が道北、サハリン方面など北に移動するに従い前浜の漁業はふるわず、慢性的な出稼ぎ依存体質となっていた。さらに、大正から昭和にかけての長期にわたる経済不況も農村、漁村の出稼ぎを助長した。北洋漁業初期の段階では北海道および北陸の漁業資本家を中心となつて出漁したが、労働者の確保は各地の農漁村に影響力をもつ船頭らの人的ネットワークに頼っていた。その後、中小の資本が淘汰され日魯漁業のような大資本の経営に移行すると、県や道、各町村の役場が中心になって各地に公的な職業紹介所として出稼者募集組織がつくられた。出

稼ぎを希望する者はこの出稼漁夫（雑夫）供給組合を通じて応募した。北洋への出稼ぎが決まると各出稼ぎ者は募集企業と契約書を交わし、予定される賃金の大半を前渡金として支給され、それが年越しの生活資金となった。現地における労働はおよそ六月初めから八月末ごろまでの間（短い漁場で九〇日、長くて一三〇日）であった。漁期が終わってカムチャツカから函館に帰着すると賃金の残金や報奨金（九一金と称する漁獲・生産高に応じた歩合金）を受け取ることになるが、函館で散財して一文無しになる者があとを絶たないこともあって、本人には必要最小限の額を渡し、居住地の出稼漁夫・雑夫供給組合／役場を通じて後払い金の大半を妻子のもとに届けるように改められた。

漁場の労働

函館から送り込み船で漁場に到着

すると資材を陸揚げし定置網を設置する。およそ六月から九月半ばまで漁場生活を送る。夏季のカムチャツカは白夜の季節で、真夜中のわずかの間が薄暗くなるだけで早朝から夜遅くまで照明無しに働くことが可能である。出稼ぎ者はサケが獲れる間は休みなく長時間労働を強いられた。先住民が記憶する「日本人はよく働く」はこうした労働実態を反映したものである。

当時の日本では労働争議が活発化していたものの、出稼ぎ者に対して労働者の健康や福祉を考慮した雇用条件の検討・整備はほとんど実行されず、サケの遡上にあわせて短期間に行ける限り漁獲し加工することが漁場経営に求められていた。しかし、労働者の国・ソ連は、あくまでもソ連邦領内であることを理由に日本の漁場といえども、国内法に照らして不当な労働条件だとし、長時間労働の是正を求めた。一九三〇（昭和五年

に日本企業はソ連の規定に準拠した一定の労務管理規則を定めざるを得なかったが、規則と実態の差を容易には近づけることができなかったとされる。また、同じくソ連側の要求によって労働者の疾病や労働災害などを保障する保護救済制度として「露領漁業被使用者救恤規則」が定められた。日本の出稼労働者の労働条件はソ連の干渉で向上したわけである。

イクラと筋子

ここでサケにかかわる食文化について触れてみたい。日本を伝統的に魚食文化の国と任じ、魚料理は代表的な和食の一つと考えている日本人は多いと思う。それでは日本におけるサケの代表的な調理方法はなんだろうか。最初に思いうかぶのは塩焼きであろう。ロシアの文化にも先住民の文化にも焼き魚は存在しな



カムチャツカの象徴：イクラとパン

い。ただし、保存するためにサケを塩漬けにすることはある。カムチャツカでは塩蔵サケは塩抜きをして、ミンチに加工することが多い。また、先住民の伝統的なサケの加工は三枚に卸した身を天日干する干しサケであるが、塩が手に入るようになってからは塩水に漬けてから燻煙乾燥するようになった。

魚卵については日本でもロシアでも塩蔵加工されるが、ロシアでは魚卵が大変好まれる。日本で行われてきた伝統的なサケの魚卵の加工方法は筋子漬であるが、ロシアでは卵巣膜を取り除いたイクラ漬に加工する。北洋漁業においても、日本の漁場では筋子職人によって筋子漬が製造されていたが、イクラ漬（日魯漁業では「ロシア漬」と称していた）を造る際にはロシア人の職人を雇用することもあった。チョウザメの魚



イクラ製造用ネット／東海岸カラガ村、2001年8月撮影

卵・キャビアにみるようにロシアは魚卵の塩蔵技術は優れていたからである。現在、イクラはカムチャツカの名物の一つとなっている。マーケットにならぶ各種サケのイクラはさまざまな塩分濃度別に販売されている（飽和食塩水にどれだけの時間漬けたかが表示されている）。

セントーとサンパン

日本の漁場や工場に自分たちで捕ったサケを売ったという事例のほかに、日本人と一緒に働いたという証言は東海岸のカラギン湾周辺のコリヤークの人たちに多い。ソ連体制以前では日本人と先住民の接触を妨げる障害はほとんど無かったと思われる。また、カラギン湾地域ではソ連当局の監視体制が無く、ソ連体制以後でも日本人と先住民との接触が行われていたとする証言もある。さら



ウスチ・カムチャツカの廃棄された和船型漁船／2005年8月撮影

に、ソ連企業に雇用されていた日本人は先住民とともに働いたと考えられる。漁撈技術を習得したコリヤークの若者が「セントー（船頭のこと）」と呼ばれたという。また、「クリバン（船を浜に揚げたり、海に降ろしたりする唐繰り番のこと）」という職名が語り伝えられている。和船の名称で、「カワサキ（エンジン付きの漁船川崎船のこと）」「サンパン（三半船）」「イサブンカ（磯舟のこと）」が「クンガス（ロシア語で和船風の木造小型船を指す）」とともに先住民社会で使われてきた。「イサブンカ」にいたっては、いまや「サブンカ」と縮められ、河川漁に使われる木造の小型漁船の名称となつて一般的に使われている。

日本の食べ物

個人的な体験からみても食べ物にまつわる思い出はいつまでも記憶が



和船型漁船の艦部分／2005年8月撮影



カムチャツカ川中流の木材の町クリュチ。かつて和船型の漁船が造られていた／2005年8月撮影



西海岸南部のポリシャイヤ川のサケ漁。小船はサブンカ／2005年8月撮影

残るような気がする。個人的な体験として、日本の漁場や工場に行つて、与えられた日本の食べ物がおいしかったという事例が多い。「日本人は親切でビスケットや甘い物をくれた。」母はソーヴァリワ（西海岸の村）で日本人が甘いパンを焼いて子供たちに配り、大変甘くて美味しかったと私に語っていた。」や、「日本人から米や砂糖の塊をもらった」といった甘い食べ物の記憶が多く語られている。

また、「日本人は大きな鍋で米を炊いていて、その炊いた米をもらって食べた」という記憶もいくつか寄せられている。ちなみにコリヤークの人たちの料理に「マンマ（mamma）」というものがある。これは、サケの身をミンチにしてフライ



イテリメンの伝統的な貯蔵庫。小屋の下はサケの干し棚／サスノフカ村／2006年8月撮影

パンで焼いたハンバーグ（毎日食べても飽きないほどおいしい）にライスを添えたものであるが、マンマはご飯に由来する名称であろう。

日本の漁場の記憶

漁場や附属の缶詰工場で働く日本人は、借用した区域内にとどまることが原則で、域外での行動には許可が必要であった。主要な漁場はソ連当局（GPU）の監視下におかれていたが、地元の先住民からみた日本の漁場は次のようなものであった。

一九三一年に西海岸のプイムタ川河口の村ネムチックで生まれたイテリメンの男性ゲンナージさんは、近くのコリー川河口南部にあった日本の漁場、工場を双眼鏡で見たことがあるという。それは一九四〇年ごろ

パンで焼いたハンバーグ（毎日食べても飽きないほどおいしい）にライスを添えたものであるが、マンマはご飯に由来する名称であろう。

のことだという。日本側の資料からみるとこの日本の漁場・工場は日魯漁業株式会社の日魯「プイムタ」工場第2漁場にあたると思われる。この地域の先住民はGPUの監視官バリレイ・ポリソフが居たので、日本の工場に近づくことはできなかったが、牛乳など美味しい食べ物をプレゼントすることで監視官の双眼鏡を使わせてもらったという。日本人が珍しく住民は興味があったから、村の全員が日本人を双眼鏡で見たという。「日本人は夏にだけ見ることができた。秋には去ってしまう。彼らは全て漁場・工場のものを残して製品を持って行った。カワサキからサケをクンガス（運搬用の和船）に移して、陸へ運搬した。日本人はいつも素早く、走るように働いていたので、日本の工場には魚の山は残らなかった。素早く処理したからだが、ロシアの工場ではそうはいかなかった。」ゲンナージさんは監視官の息子と友達だったので、日本のサケ缶詰を食べたことがあったという。

「一人の日本人が竹の棒を持って、働くことを奨励するように叫んでいるのが見えた。日本人は背負い箱でサケを運んでいた。日本人は1マイルもある長い垣網の定置網を仕



サケの定置網。戦前にもたらされた日本の技術／東海岸カラガ村、2001年8月撮影



カムチャツカ川の現代の漁船。鉄製のサブンカ／クリュチ、2006年8月撮影

掛け、一つの定置網で3つのトラップ（胴網）が設置されていた。網には大きなガラス玉が浮きに使われていた。日本人が網（定置網）を揚げてしまうと、ロシア人は海が荒れることが分かって、自分たちも網を揚げた。その通りになったものだ。」

もう一つ、かつての日本人の働く姿を彷彿とさせる記憶がある。現在、東海岸のカラガ村に住むコリヤークの女性マリヤさんは、一九三三年生まれである。彼女の記憶は、当時住んでいたカムム（カラガ村の付近）という場所の日本人漁場の思い出である。日本人は昼も夜も働き、働きながら歌っていた。いつも歌っていたという。一九四一年のある朝、起きると違和感を覚えたという。やがて彼女はそれがいつも聞こえていた歌声が聞こえないことだと気がついた。ちなみに、旧日魯株式会社（市立函館博物館所蔵）の資料（市立函館博物館所蔵）によれば一九四一（昭和一六）年の日魯漁業株式会社のカムム第一漁場には、函館、幾別、美国、入舸（以上北海道）、十三、小泊、百石（以上青森）、福島中村、内郷、津島、小名浜（以上福島）、茨城磯浜、磯崎（以上茨城）、宮城気仙沼、合計一六名の出身地別出稼供給組合名

が記載されている。もう一つのカムム第二漁場には、出稼供給組合別に、福館（青森）、大館（秋田）、上ノ国、楸法華、寿都（以上北海道）、新潟西部の合計一六人の出身地が記載されている。

マリヤさんはこの人たちの歌声を聞いていたのである。

対日参戦とその後

一九四二（昭和一七）年六月、日本軍はアリューシャン列島アツ島およびキスカ島を占領したが、翌年、アメリカ軍の反撃によって制海権を失い、カムチャツカ半島の漁場経営に深刻な影響を受けた。ベーリング海域の漁場経営を休止し、オホーツク海側の操業が行われた。そして、一九四五（昭和二〇）年八月のソ連対日参戦をもって日本はソ連沿岸における漁業権益をすべて失った。

その後、日本の漁場や缶詰工場、漁船、漁業資材はしばらくの間ソ連によって活用された。日本製の漁船が古くなるとカムチャツカやサハリンで新たに和船風の漁船が建造され使われた。こうした「クングス」は一九七〇年頃まで使われたという。一九八〇年代になると鉄製の漁船に取って代われたという。

札幌市内10区にわたり
約62万世帯をポスティング可能

◆チラシ、サンプル類のポスティング義務
◆各種内職・代行作業

【札幌市内10区に組織している
主婦の集団がお手伝い致します。】



北海道ポスティング協会会員

株式会社 **リッド**

本社 〒063-0802 札幌市西区二十四軒2条1丁目1-65
TEL011-612-3100 FAX011-612-3105
URL <http://www.d-shinkou.co.jp/posting/rid/>