

岩内町の水産加工業の歴史

「ニシン加工の拠点、岩内の始まり」

岩内は、室町の時代から和人が往来をはじめ、アイヌの人々とともに漁業を営んでいたところでした。江戸時代に入ること、豊臣秀吉から認められ蝦夷地を治めていた松前家が江戸幕府のもと蝦夷を統治していました。

この頃のニシンは、「春告魚」の別名通り、蝦夷に春の訪れを告げる風物誌であり、北海道ではまだ栽培できなかった米に代わる松前藩の重要な収入源として、「ミガキニシン」や「数の子」が北前船で本州に運ばれていました。

江戸幕末～明治「ニシン漁最盛期の時代」

江戸後期、明治にかけては岩内を中心とする後志沿岸がニシン大漁の漁場として賑わい、それに伴ってニシンの加工業が増加、技術も向上、取引も盛んになっていきました。

1868年、明治政府の元、北海道開拓使が石狩～札幌～函館～岩内～小樽等の道路を開き、また小樽を貿易港、岩内港をその廻航補助港とするなど、岩内港は多様な商人たちやニシンを求め外からやって来る漁師たちの往来、炭鉱関係の外国人の往来のため、帆船や日本型船、蒸気船であふれ、まちは活気に満ちて、函館、小樽、江差に次ぐ繁栄を極めました。

米、味噌はもちろん日常必需品、漁具、生産資材などがすべて船で運ばれ、ニシン関係品の本州移出は岩内が最大の拠点となりました。



ニシン漁最盛期の岩内港

ニシンは春を告げる魚ですが、保存のきく「ミガキニシン」や「数の子」、「糠ニシン」、そして肥料として重宝された「ニシン粕」は、季節を越え、海峡を越えて、他の地方に広まってきました。しかし、岩内のニシンの大漁は1897年（明治30年）に最大のピークを迎え、1907年（明治40年）まで10年間続いて終焉を迎えます。

昭和「全国一のスケトウダラ・タラコの時代」

明治30年代、ニシンが獲れなくなる少し前になりますが、漁師が岩内沖でスケトウダラの良い漁場を発見、そこから徐々にタラ漁が盛んになり、大正中期に衰退してしまったニシン漁に代わってスケトウダラの漁獲量が倍増、岩内でのタラ加工、タラコ加工生産額も著しく大きくなって、昭和に入ると「スケトウダラ王国岩内」と言われるまでになりました。

昭和初期、ニシン漁業がゼロになり、岩内の水産加工業者は、小樽地方に「買いニシン」に出かけ、ニシンの加工を続けました。買いニシンは今でも続いていて、北米やロシアから厳選し輸入したニシンや数の子が伝統の技術で加工されています。

一方で、スケトウダラを加工したものやタラコの知名度・購買需要は全国に広がり、「岩内・全国一のスケトウダラの加工地」と評され、新潟や金沢地方、さらに阪神地方、東京方面へと次々に出荷されていきました。

そうしたなか、岩内町では1954年（昭和29年）、大規模火災が発生し、厳しい冬が迫るこの時期に1万6000人余の町民が家を失い、タラ漁の漁船も半数の94隻を火災で喪失、悲惨な状況に陥りました。しかし、岩内の人々はこの至難を乗り越え、復興を進めたのです。



岩内大火災の跡

「苦難の克服、平成、そして令和へ」

大災害を乗り越える苦難に沿うように、日本海漁業の発展とともに歩んできた岩内町はスケトウダラ漁やマス漁、イカ漁の不振などの相次ぐ問題に苦しみましたが、昭和中期には買いニシンの加工品が販路を広げ、またタラコも、岩内のタラコが日本一といわれるまでになりました。

現在の岩内町の水産加工の会社には老舗が多く、予想だにできなかったニシン漁の終焉やスケトウダラの不漁などの不安定な漁業環境を乗り越えて、固く伝統の技術を受け継いでいます。未来に向けて岩内の水産加工品をかつてのように全国に広げるための努力が続けられています。

「岩内深層水の活用で新しい活路」

岩内町では1999年に、岩内湾7.8km沖の水深300mの水温・水質の安定した海洋深層水を取水し、岩内ブランドとして多目的に活用できるよう、2005年取水施設と、地場産業サポートセンターを建設しました。

この海洋深層水は「日本海岩内海洋深層水」と名付けられ、多くの水産加工品に使われています。味を高め、歯ごたえや色を良くするものとして、洗浄や塩漬けに海洋深層水を使った数の子や、深層水に豊富に含まれるミネラルを活かした新商品など、一味違う水産加工品や食品等に活かされています。