

知多半島ケーブルネットワークコミュニティ誌 [ココナッツクラブ]

COCONUTS CLUB

April
2020 4

50
年
目
の
新
師
崎

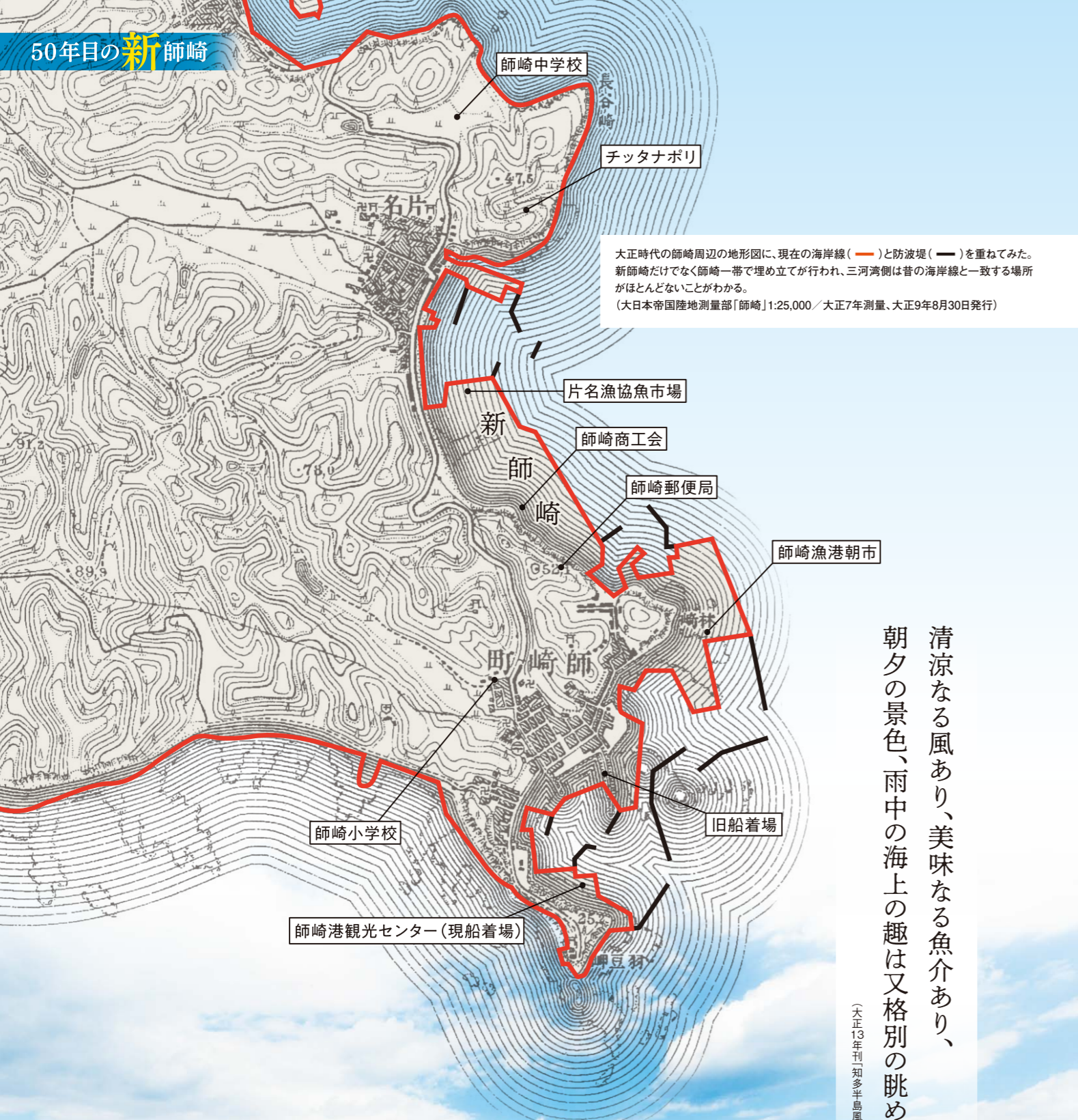


50年目の 新師崎

春が訪れ、南知多の観光も

いよいよ本格稼働する頃合いだ。

今回は、古くからの観光拠点・師崎のなかで、特に「新師崎地区」について掘り下げてみる。この埋立地は、南知多の観光と地場産業のターニングポイントになった重要な場所だ。



大正時代の師崎周辺の地形図に、現在の海岸線(—)と防波堤(—)を重ねてみた。新師崎だけでなく師崎一帯で埋め立てが行われ、三河湾側は昔の海岸線と一致する場所がほとんどないことがわかる。(大日本帝国陸地測量部「師崎」1:25,000 / 大正7年測量、大正9年8月30日発行)

清涼なる風あり、美味なる魚介あり、
朝夕の景色、雨中の海上の趣は又格別の眺めあり

(大正13年刊「知多半島風物詩」より)



師崎街道の旧道から眺める新師崎の全景。今の国道247号が開通する以前は、片名の先で坂道を登って峠を越え、師崎小学校の横を通過って町の中に入っていた。

戦前から食道楽の町だった

南知多観光の最大の拠点のひとつが師崎であることに異論のある人はいないだろう。観光地師崎の評判は戦前には広まっており、なかでも最大の目玉だったのが「味覚」である。

戦前の観光パンフレットから、その宣伝文句を引用してみよう。ここに書かれた内容の多くは、今でもそのまま通用しそである。

「味覚」食通には黙って通過の出来ぬピチピチした鮮魚がフンダンにあり大いに食欲をそそる。刺身、アライ、塩焼きいずれも結構で嫌な生臭みはなく、新鮮な味覚をもっている…

「魚釣」防波堤で黒鯛、アйнаメ、クジメ、ワガ等よく釣れ、二、三艘を押せば港外でキス、ベラ、コチ、タコ等どんなズブ素でも快哉の叫びを上げたくなるほどよくつれる…

「料理旅館」皆海岸に接し、絶勝を室に取り入れて設備もよく、中食の支度、釣船の準備もあり、土地のきれいだころ十数名ひかえ御所望となれば師崎音頭、小唄に旅の情緒を味わしてくれる…

「名産」鮮魚類、このわた、うに、もつく、ひじき、鯛力煮、めじろ味干、海老煎餅加工品、真珠貝等…

(昭和10年「南知多師崎御案内」師崎三業組合発行、「部現代仮名遣い」に改めた)

戦後も基本的な観光アイテムは変わらないものの、昭和40年代以降にインフラの整備が進んだことで師崎の様相も次第に変わっていった。とりわけ大きなインパクトを与えたものが三つある。一つ目は南知多道路と知多半島道路。合わせて「知多中央道」とも呼ばれた自動車専用道路が昭和45年(1970)に豊丘ICまで開通したことで、愛知県との辺境である南知多へのアクセスが格段に容易になった。二つ目は師崎港。昭和50年(1975)に師崎漁協付近から現在地に転移して施設が拡充されて、伊良湖や鳥羽へのフェリー利用が増加する下地となり、また「師崎港観光センター」も設置された。

そして三つ目は新師崎地区が誕生したことである。新師崎は、師崎と片名の間に位置する埋め立て地。その造成の第一期が完了し、建物が建ち始めたのがちょうど50年前の昭和45年(1970)。実は今年が、新師崎にとって誕生50周年のメモリアルイヤーなのだ。

新師崎は南北約600メートル、東西最大約280メートルで、地区の北端に片名漁協の魚市場があり、西側に国道247号が通じている。河和方面から国道を南下すると、片名の集落を過ぎた先で、左手に整然とした区域が突如現れるので一目瞭然だ。国道沿いには「新師崎1通り」と街路名を記した表示板も点々と立っている。

地区名は新師崎だが、「片名浦」とも呼ばれた片名地先の海を埋め立てて造成されたため、正式な住所は「南知多町大字片名字新師崎」となっている。なぜ「新片名」としなかったのかというと、埋め立て事業の目的のひとつが師崎の住宅地不足を解消するためで、土地の購入者も師崎の人が大半だったことによる。

片名、師崎、新師崎

師崎にはとにかく平地が少ない。海と山に挟まれたわずかな平地に家が密集しており、集落の中に一歩入り込むと、車の通れない狭い道がまるで迷路のように入り組んでいる。確かにこれ以上、家を建てる余地はなさそうだが、計画が浮上した昭和40年頃は南知多町の人口が少しづつ減り始めてはいたが、まだ3万人弱の人口を抱えており(令和2年2月末現在は17,625人)、地元に住んで家業を継ごうという若者も今ほど少なくはなかった時代。地元「新屋」を建てる用地や店を出す用地が求められていた。

それに加えて漁業も今以上に活気があった。師崎の狭い土地では魚や海苔の加工場を拡大することも望めない。宅地とともに工場用地を確保すること

とも喫緊の課題となっていた。そうした状況を受けて計画されたのが、新師崎の埋め立てだったのである。

造成が始まったのは昭和41年(1966)で、約80%にあたる第一期分が同44年に完了。翌年から第二期の造成が始まり、同48年にはすべての埋め立てが完了した。この造成地は環境悪化の恐れのない工場や、住宅、店舗、宿泊施設、公共施設など様々な用途の建造物を建てることのできる「準工業地域」として整備されたので、現状のように多様な建物が混在する地域になった。また、師崎の人だけでなく、少数ながら片名の人も入った。

広い作業場を求めて新天地へ

先述のとおり、新師崎への移住が始まったのは昭和45年(1970)のこと。その最初期に進出した事業者のひとつが、海産物加工品の製造・販売を手掛けるマル伊商店だ。師崎郵便局の少し南、師崎漁港朝市の入口近くに直売所を構えているが、会社と加工場は新師崎にある。

マル伊商店は明治41年(1908)、三河出身の初瀬伊蔵氏が創業した。昭和24年(1949)頃に坂下徳次氏が二代目として経営を受け継いだ。初代が築いた店を守つていこうとの思いから、

昭和45年「ネオ・師崎」始動！
その時、新しい時代への扉が開いた。



マル伊商店の作業場にて

伊蔵由来の屋号を変えることなく今に至っている。戦後の主な業務は鰯類の煮干しや小女子の加工品の製造で、その傍ら鮮魚や雑貨などの行商も行っていた。

会社の発祥地は、直売所の向かいにある佃煮の加工場である。現会長で三代目の坂下和久さんに聞くと、そこではかつて煮干し製造を主に行っていた。「私が小学二年生だった昭和37年（1962）頃、父が加工場を改装して煮干し用の乾燥機を入れたのを覚えてます。愛知県で乾燥機を導入した加工業者はうちが初めてじゃないでしょうか」。当時の煮干しはもっぱら天日干しで作られていたが、以後、南知多の加工業者の間に乾燥機が広がり、量産化されるようになる。

現在のマル伊商店はしらすの加工品が主力商品のひとつになっている。坂下さんによると、師崎でしらす加工が始まったのは昭和30年代。早くからしらす漁を行っていた篠島の漁師から伝授された師崎の漁師が昭和32年（1957）頃から漁を始め、それを受けて師崎の加工業者もしらすを扱うようになったという。

そうして業務が拡大するにつれ、加工場も年々手狭になっていった。そんなところへ新師崎が造成されたので、マル伊商店も早々と新加工場を建設した

のだった。「先代である父が、自分で工場を引いて建てたものです。加工場用地だけでなく、魚の干場用地も確保しました」と坂下さんは振り返る。他の事業者も移転し、新師崎は水産加工・仲卸の集積地となった。

新師崎が産声を上げてからも、南知多の漁業には様々な波があった。マル伊商店で長らく主力だった煮干しは、昭和50年代に入って生産をやめた。理由は鰯の脂分が多くなり、煮干しに向かなくなったためで、以後、煮干しではなく鰯の丸干しを作るようになった。また、同じく昭和50年代には、親魚の乱獲の影響がしらすや小女子が獲れない時期が続いたこともあった。これは7、8年ほどで回復したが、これを機に禁漁期が設定されるようになる。

なお、マル伊商店の直売店は平成3年（1991）のオープンで、師崎の加工業者が本格的な直売店を構えたのはここが初めてとか。現在は、長年のしらす加工と佃煮製造の技術を活かした「生炊きしらす」が番の人気商品だ。

師崎と生け簀の深い関係

新師崎はもうひとつ「食事処と宿の町」という顔も持っており、多くの料理店・宿泊施設が集まっている。観光シーズンの休日ともなるとどこも多忙を極

めるが、来店者のお目当てはなんと他にも漁師町ならではの新鮮な海の幸だろう。ほとんどの店には生け簀が完備されており、活きのいい魚介をその場で料理してくれるのは師崎の飲食店ならではの。

当たり前のように存在する生け簀だが、南知多の飲食店にとっては早くから大きな武器として使われてきたアイテムである。その背景には、師崎では古くから一本釣漁が盛んで、魚を活きたまま水揚げしてきた伝統がある。古くは「ドウマン」と呼ばれる巨大な籠を海中に浮かべて使用していたが、やがて鮮魚店が店に生け簀を備えるようになった。最初期に導入したのは、師崎の栄村区にあった魚鶴が友庄といわれている。

魚鶴は、現在は新師崎に店を構える料理店。前当主の小栗克春さんに聞くと、昭和30年頃に克春さんの父の鶴幸氏が創業し、造成間もないころ新師崎に移るまでは鮮魚商だった。「近所のお客さんや旅館から刺身の注文が多くて、便利だからということでも店内に海水を引いて水槽式の生け簀を作った最初が、うちが隣にあった友庄さんでした」。やがて飲食店や民宿も店内に生け簀を導入するようになり、生け簀を持つ事業者で「生け簀組合」を設立するほど定着した。

生け簀から揚げた魚介をその場で調理する料理のことを師崎では「活魚料理」と呼んでいる。これをもっとも早い時期に始めた飲食店は朝日屋か松屋だったという。小栗さんによると、活魚料理という呼び方はほどなくして師崎・新師崎の飲食店に広まり、鮮魚商から飲食店に業態を変えた魚鶴でも活魚料理を打ち出した。師崎の店は、互いにライバルではあるが歩みを共にして町を盛り上げていくというおおらかな気風が昔からあったようで、活魚料理という言葉も限られた店の専売特許ではなかったところに、師崎の発展の鍵があるようだ。

昭和50年代になると、生け簀組合加入業者の中から飲食店だけがまとまって「活魚料理組合」も結成され、師崎の食といえば活魚料理として広く認知されるようになった。

活魚、崎っぽ、しらす海道

ところが、漁師町だからこそできた生け簀が水槽技術の発達とともに名古屋など他地域の飲食店にも広まり、活魚料理という言葉も師崎のものだけではなくなっていく。そんな状況を打開して師崎の活魚料理を活性化しようという動きが飲食店の中から出てくる。そうして15年ほど前、新たに「崎っ

「ぼ料理」という呼び名が誕生した。活魚料理組合も「崎っぼ料理伝承の会」という新組織に改まった。

伝承の会では、どうせなら師崎のカラーをより色濃く打ち出そうと10年ほど前に新メニューの共同開発を行い、「崎っぼみそ焼き」を考案した。表紙の写真がそれで、陶板や土鍋に季節の魚介や野菜をたっぷり盛って火にかけて、愛知県特産の豆味噌ペースの味噌を和えながら食すというもの。魚介と味噌ダレの組み合わせは他地域ではあまり馴染みがないが、ぐつぐつと煮える濃厚な豆味噌に火の通った魚の切り身や貝は意外と合うし、こった煮的の豪快さがいかに漁師町といった感じだ。

開発の中心として携わった新師崎の料理民宿・松新の店主松下丈弘さんはこう話す。「これは師崎の漁師めしがヒントになっています。師崎の漁師は、船上での賄いめしや家庭料理として、自分で獲った魚貝を『ウチミノ』『ツボミノ』などと呼んでいた自家製の味噌で食べるという伝統がありました。なぜか南知多でも師崎の漁師だけの調理法のようなですね」。松新は昭和50年(1975)の創業だが、古くは一本釣り漁や海苔養殖を生業とした漁師の家で、今も釣り船を操業している。訪れる人に自分たちが生まれ育ってきた師崎のことをもっと知ってもらいたいという思

いが、みそ焼きというメニューを生み出したのである。「今ではすっかり定着し、崎っぼみそ焼きを目当てに来てくれるお客さんも増えています。まだの方もぜひ一度食べていただきたいですね」と松下さん。

そして今年からは、昭和49年(1974)以来新師崎に拠点を置く師崎商工会が中心となって、食を核とした新しい展開「南知多しらす海道」の取り組みも始まっている。これは、愛知県農業振興課が2016年度から始めた県産品の観光活用支援事業「食と花の街道」を受けて企画され、この1月に認定されたばかりのプロジェクト。師崎商工会のエリアである師崎・片名・大井・篠島・日間賀島の店、宿、加工業者が一体となって、全国最大の水揚げ量を誇る南知多産のしらすを大きくアピールしていくというものだ。下の写真のしらす丼を提供していただいた新師崎のかねだいの磯部勇司さんは「まだ動き出したばかりで具体的な活動はこれからですが、皆で知恵を出し合ってPRしていきたいですね」と話す。

味と人情でもてなす師崎スピリットは
令和の時代も変わらないだろう。



かねだいのしらす丼