

かけがえのない山、川、里。生命めぐる、我が美しきふるさと。
映像とエッセイでつづる、人と家と暮らしの物語。



志 太 平 野

七

海の幸を山の素材に詰めて
送り出す、ト口箱物語。

焼津のト口箱

海で獲れた魚を加工し、山から伐り出した木の箱に詰めて消費市場へ送り出す。
ト口箱は、魚のまち焼津の歴史とともに歩んできました。

編集人／杉村喜美雄（ハイホームス）
撮影／村山正良（M2WORKS）
文／岡本豊治（岡本戦略広告事務所）

焼津港は、江戸時代から相当の規模でカツオ漁を行ってきた漁港です。

近年以降は漁船の大型化に伴い、漁場を世界に広げ、カツオ、マグロの水揚げでは全国一を誇る日本有数の遠洋漁業の基地として栄えてきました。

この焼津港に隣接して、焼津にはもうひとつ、鎌倉時代から水運・漁業の要所として知られた小川港があります。こちらは沿岸・沖合漁業の基地として、サバを筆頭に、アジ、イワシ、サンマ、シラス、沿岸カツオなどの水揚げで賑わってきました。

焼津港、小川港の両港は、現在では整備・改修により一体化されて大型の港湾となり、ふたつを総称して、「焼津漁港」と呼ばれています。つまり「港・焼津」は、遠洋と沿岸・沖合、両方の魚が集まる、まさに海の恵みが集う、魚のまちなのです。

この魚の街になくてはならないのが、魚を入れて運んだ木の箱、「トロ箱」。今回は、魚が主役ではなく、海の幸に山の素材が会って生まれたトロ箱にスポットを当ててみました。話を伺ったのは、今もなお、焼津で木箱づくりを守り続けている『石田箱店』の石田茂広さん。



今では姿を消した、旧焼津港の上屋。

かつて二〇軒以上あった木箱づくりの工場も、現在では石田さんだけになりました。

まずはなぜ、ト口箱と呼ぶのでしょうか？それは「底引き網漁の一種であるト※ロール漁法で、大量に獲れた魚を入れる箱」を指したのが始まりだと言います。「トロール漁で使うからト口箱」、だったんですね。その後、この呼び名が一般化して、魚を入れる容器をすべてト口箱と呼ぶようになりました。

木の良さは、近くの山から入手でき、加工がしやすく、大量の必要をまかなえたこと。魚から出る水分を吸ったり、殺菌力があるため衛生的であること。また、運搬中の多少の衝撃にも耐えられる強度があることなどがあげられます。

焼津のト口箱の材料は、大井川流域から伐り出された杉や檜。島田の製材所で出る切片（幅は1寸2分や1寸）を使い、当初、昭和の初め頃は切断されたままの荒れた板を使っていました。「食べ物を入れる箱だから、もっと美しく仕上げたい」。荒れ板を削り、表面をきれいに整えたのは石田さんが最初だったと言います。

ト口箱の前面には「焼津港」の刻印。まず、この港名が商品価値を全国的に保証する「港ブランド」でした。

※トロール漁法：トロール網を用いて、2隻が1組となっていく底引き網漁業の一種。「トロール(trawl)」は、「引き回し網一般」を指す言葉です。

これに、卸問屋や加工業者の屋号印、商品名がセットで押印されます。石田箱店さんの工場には、今では使われなくなった屋号を含めて、数多くの砲金製刻印金型が残されていました。

ト口箱は単なる容れ物を越えて、それ自体が中身の出自を誇り高く主張するパッケージでもあったんですね。

サバを塩漬けした、塩サバ。カツオやサバを蒸し、燻製仕上げした、なまり節。釜ゆでしたシラス……。魚の種類、大きさ、加工法ごとに、ト口箱の大きさ、厚さも変わります。中には魚を大きく見せるために「小さめのサイズ」を注文したり、重量で取引されるために「箱を重く作るように」といった要求もあったそうです。

ト口箱の生産は「海」によって左右されます。ピークは昭和五〇年代。「秋から冬にかけてはサバやサンマ。春からはカツオ。三月下旬にはシラス漁が解禁されて、これがまたよく獲れたのだそうです。石田箱店さんには最も多いときで十二名の従業員さんがいて、それぞれのシーズンには、一日に何台ものトラックが、つくるそばからト口箱を満載し、「焼津だけでなく用宗、舞阪、福田の遠州地方まで搬入に出かけていた」とのこと。



現在の木箱の生産量は、往年の2〜3%。その原因は、良質の近海サバやシラスが以前ほど獲れなくなったこと。これに加えて最大の理由は、発泡スチロール製の台頭です。木箱に比べて扱いやすく、保冷力があるところから、輸送法が鉄道貨物から[※]トラック輸送になり、さらにそれが冷凍車へと代わっていったことと相まって、発泡スチロール製が運搬容器の主流になっていきました。

それでも木箱の需要がまったくなくならなかったのは、いい商品、高級な商品には、木箱が欠かせなかったから。木の殺菌力や魚から出る水分を吸収して底に溜めないといった、木箱本来の良さはもちろん、木箱に詰めることで、見た目にも商品価値を高く訴求できることが重宝されてきました。

さらに、ここへ来てもうひとつ、木のトコ箱が注目される理由があります。それは環境保全、資源の有効活用からの評価。木は山で再生産できる資源であり、また利用後もチップ化して燃料にするなどの再利用法が始まっています。発泡スチロール製ともどもリサイクル化が今後とも進み、大切な資源を有効に使えたらと願います。

木箱は釘打ちされているため、使用後の解体に手間がかかります。特に石田さんの木箱は、長い釘を使用して

※トラック輸送：昭和44年5月に東名高速道路が全面開通（名神は昭和39年10月）。焼津の魚も、それまですべて鉄道貨物輸送だったものが、昭和47年には全面的にトラック輸送に切り替えられていきました。

強度を高められています。しかしその手間は、木箱の魅力を低下させるものではなく、むしろ本物の証しとなっています。釘は抜き出して再資源化することも、錆びて土に戻ることもできます。その点、ボンドで容易に固めるより、はるかに環境保全に適っています。

このような 木製ト口箱には、新しいニーズも芽生えています。東京のホームセンターでは、「焼津」の刻印と木の素材感が消費者の心をつかみ、売れ行きも好調のようです。木製ト口箱が象徴する、焼津の魚文化としての評価。また、観光、町おこしのコンテンツとしての期待も大きくなりつつあります。

大型漁船による経済効率の追求や「海・魚資源」の事情によって、地元漁師の減少、加工業者の減少など、焼津の魚と町を取り巻く情勢も厳しくなっています。新しい時代の動きに対応しながら、地場産業を守るとはどういうことなのか。どうすれば進化していけるのか。考えさせられる今回の取材でした。









烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

津

津

津

津

津

津

津

津

津

津

津

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

烧 5

津

津

津

津

津

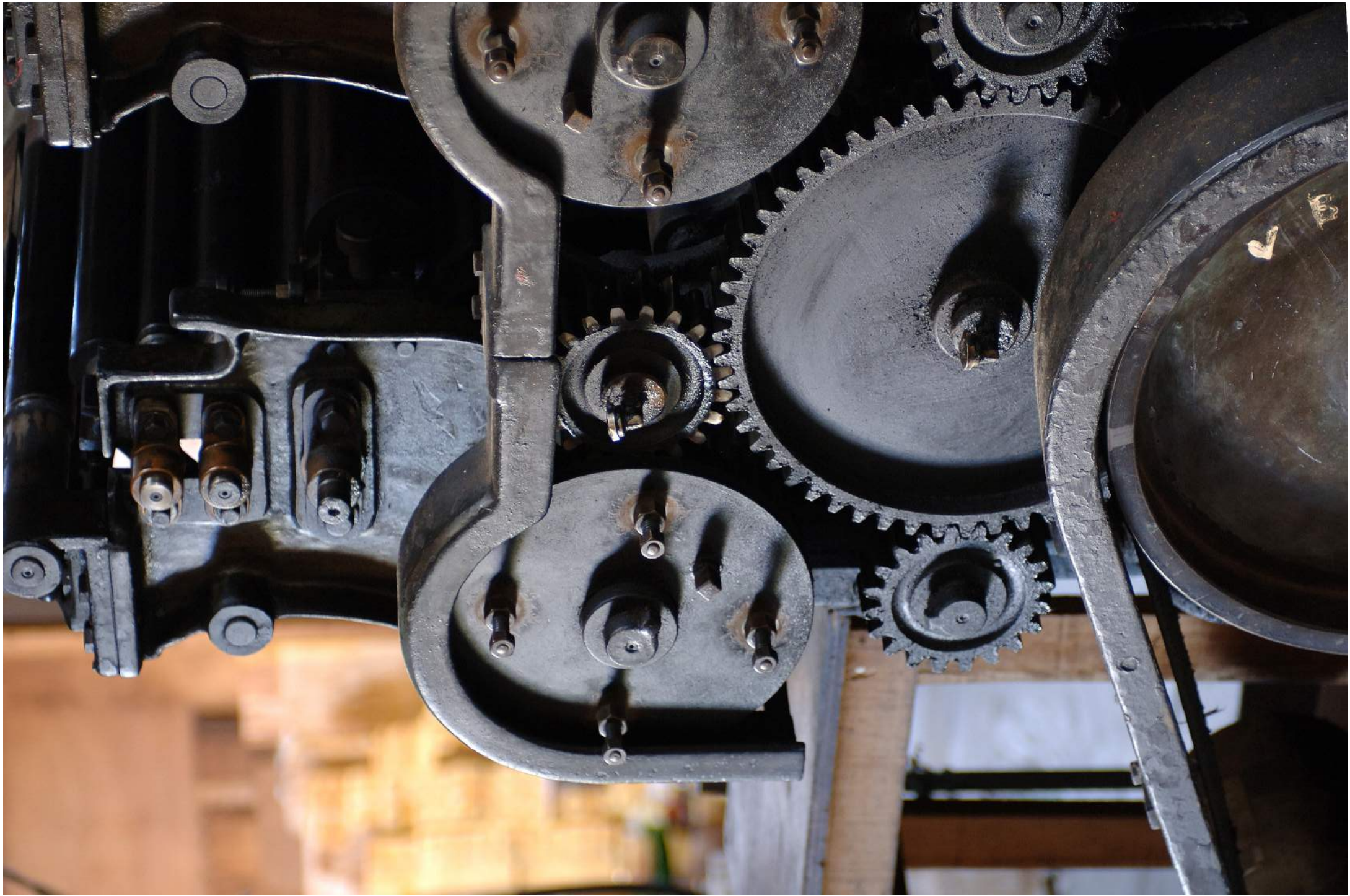
津

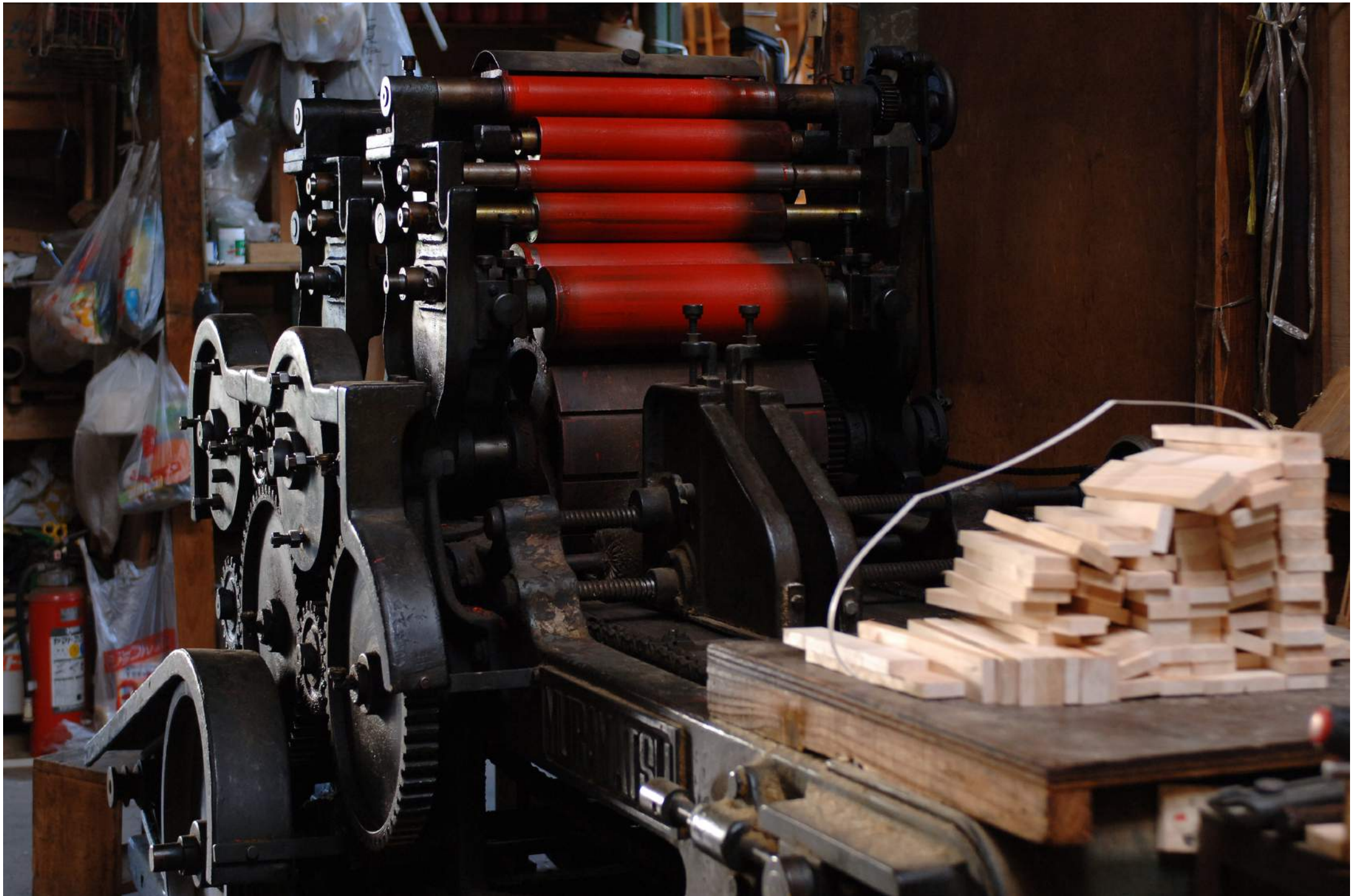
津

津

津

津









焼 4 釜 津

焼 釜 津

焼 2 釜 津

焼 一 眞 津



禁一真塩さば

焼一真津

焼一真津





純 生 漬

持 製 平 焼 津

焼 津 切 身

平 みりん 漬







焼津は

海の恵みと並び

まちなみです。





焼津は

海の恵みと
喜び

おちびね。













なまりぶら
なまりぶら
なまりぶら

なまりぶら
なまりぶら
なまりぶら

なまりぶら
なまりぶら
なまりぶら

Handwritten characters on the top surface of the box, including a green circle with a cross and other illegible characters.

なまりぶ

なまりぶ

なまりぶ

十代目
三合
三合
三合

もりもり元気市・同友会まつり





















焼 5
津

焼 5
津

焼 5
津

焼 5
津

焼 5
津

焼 5
津

焼 5
津

焼 5
津





五穀豊稔の御座り

三穀米商店





金 なまりぶら
金 なまりぶら
金 なまりぶら
金 なまりぶら
金 なまりぶら



金 なまりぶら
#27







なまりぶ



金

なまりぶ
なまりぶ
なまりぶ
なまりぶ
なまりぶ
なまりぶ
なまりぶ





