

## 岩手の風土記シリーズ（33） 『千石船「気仙丸」』

みなさんは「千石船」というと何を思いつくでしょうか？普通に考えると江戸時代に北海道から日本海を経由して京・大阪まで行き来していた、北前船を思い浮かべるのが一般的かと考える。しかし岩手にもかつて「千石船」が存在していたのである。そしてその復元した実物が大船渡に展示してあるのだ。もともとは平成4年に開催された「'92三陸・海の博覧会」に「千石船を。住民総参加で気仙衆の心意気を」を合言葉に、大船渡商工会議所が中心となって、建造資金を集め、「気仙船匠会」の手によって、江戸海運の主役、千石船の復元・建造に着手したのである。「三陸・海の博覧会」の後は、海上に係留され、夏祭りのイベントや、NHK大河ドラマ「菜の花の沖」「龍馬伝」等のロケにも利用されていたが、建造から30年が経過して船体の傷みが大きくなった為、補修・補強が施されて、令和3年に陸揚げ展示されるに至ったわけである。展示場所はキャッセン大船渡の隣にある鴎の玉子で有名なさいとう製菓のお店「カモメテラス」に隣接した信号機のところである。では何故気仙地方で千石船なのだろうか？少しひも解いてみたい。気仙地方は、寒流と暖流がまじりあう三陸漁場に位置し、古くから漁労を中心とした生活が営まれてきた。思うに縄文時代から船（丸木舟）を使つての漁労が行われていて、その痕跡が



【千石船 気仙丸】

貝塚として大船渡市内各地に残っている。また大船渡湾自体が自然の良港であるため、船による移動も盛んに行われていたことが想像できる、そのためもともと造船の技術も高く、また気仙杉や五葉檜、赤松、樺などの良材に恵まれ、船大工の出稼ぎなどと相まって造船技術も各地から導入され、工夫が凝らされてきた。なるほど、筆者が中学生の頃までは確かに、船は木造船が主流であった。現在のFRP技術が出る前は、カッコと呼ばれる小型の作業船は全て木造船で、港のいたるところに造船所があったと記憶している。それではいつ頃から船舶での物流がはじまったのであろうか？どうも平泉で奥州藤原氏が繁栄していた時代らしい。藤原氏と言えば黄金の国ジパングを代表とするように金の国内有数の産地を保有していた。特に平泉から東側の地域では玉山金山をはじめとする金鉱が砂金の産地があちこちにあった。しかし当初は陸路で平泉まで運んでいたが、



【陸上展示の全景】



【船首の竜の彫刻】

やはり野盗や山賊に襲われるケースがしばしばあったようだ。そこでしだいに海路が比較的安全な金の搬入手段となり、船が用いられるようになったようだ。そして、そこから造船技術が少しずつ改善していったと推定される。その後吉里吉里善兵衛などの豪商が出て、江戸、大阪との物流手段として、船の大型化が進んでいったと考える。それにしても当時の千石船を復元するという事はものすごい労力が必要だったと考える。その時には日本国内には船の模型が博物館に残されている程度で、実物大で現存するものは一隻もなかったらしい。実際に当時のままに建造・復元できれば、単に三陸博に展示するだけではなく、学術的にも貴重なものとなると考えられた。これを実現したのは、気仙船大工の匠たちのおかげであることは言うまでもない。しかも実際に海を走ったのである。驚愕に値するものである。今は陸上展示ではあるが、実際に見てみるとその技術の高さに驚かされるばかりだった。良くはわからないが、感覚的にも船のバランスと荷物の積み方とか微妙に難しい問題があったものと推定される。また船首につけられて龍の彫刻にも目を見張るものがあった。まさに先人たちの技術の集大成だと感じざるを得ないものであった。では千石船について少し述べよう。千石船というのは、当初はただ米千石を積む船があればそれを千石船とよんで特定の船型があったわけではない。しかし江戸時代になって千石積級の荷船（廻船）がごくふつうに使われるようになると、大型廻船を代表するという意味で、いつか千石船の呼び名が普及していった。現在、千石船の名で理解されているのは明らかに一つの船型であって、いわば和船の代表的船型といったものに限られている。当時、この船型



【弁才船】

を「弁才船」とか「ベンザイ造り」とか呼んでいるが、その語源は諸説あるようだが、運漕の従事者の「弁済使（役職の一つ）」に由来するという、柳田國男と和歌森太郎による説が有力のようだ。この弁才船は江戸時代には北上川を上って、盛岡にも来ていたようで、京、大阪、江戸の文化を運んで来たようで、明治橋のたもとに船着場があったとされている。そして当時は京・大阪から持ちこまれたものをひっくるめて「べんじえもん（ベンザイ船が持ちこんだもの）」と呼んでいた。その中でも盛岡の和菓子の代表格である「ゆべし」や「うちわ餅」などは「べんじえもん」と言って、弁才船が運んで来た都会の香りを残すものとして、今に伝わっている。弁才船は全国的に知られた和船の代表的な存在だったが、17世紀後半に瀬戸内海を中心に発達したもので、当初は必ずしもこれが大型廻船の代表ではなかった。しかし、江戸中期以後は弁才船が全国的に普及するようになり、やがて廻

船といえば弁才船の姿しか見られなくなって、今日では千石船＝弁才船ということになってしまった。このように千石船は和船の代表となり、江戸時代には日本全国を往来していたのである。さて、久しぶりの地元のグルメ情報を紹介しよう。まずはお隣の陸前高田市にある「カキ小屋広田湾」だ。アバッセ高田の通りを隔てて少し南側に位置している。文字通り広田湾で取れた牡蠣を地元のおばちゃんたちが提供してくれるお店である。写真は牡蠣御前で、



【店の外観】



【牡蠣御前】

蒸し牡蠣と、牡蠣ごはん、牡蠣のお吸い物などがついた牡蠣オンパレードのメニューだ。価格も1500円でおつりがくる値段でリーズナブルである。ゴム手袋がついてくるが、殻付き牡蠣を剥く時のけが防止のためだ。その他、牡蠣グラタンや、牡蠣フライ定食など、我が胃袋をしげきするようなメニューが豊富である。次は大船渡市のキャッセン大船渡にある「ガガニコ食堂」である。この店名の由来は、ケ

セン地方に伝わる虎舞を親はし無しで舞うときに口ずさむ「ガガニコニン、ガガニコニン」からきているようだ。この店の売りは何ととってもワンコインで食べれる「浜井」であろう。写真の海鮮井である。みそ汁（あら汁）と小鉢はオプション



【店の外観】



【浜井とあら汁】

ンであるが、500円で海鮮井を食べられるというのは魅力である。地元で水揚げされた魚介を中心に盛り付けていた。当日はホヤの刺し身をオプションで付けていただいた。地元でのとれたてだったのでとても美味しくいただいた。限定食なので、遅くいくと無くなっている事があるので、開店と同時の入店を勧める。またこの日本そばも本格的で美味し

いとの話である。また、通常の海鮮井や、季節になると生うに井なども提供してくれる。最後に紹介するのは、鷗の玉子で有名なさいとう製菓の「かもめテラス」である。このかもめテラスでは鷗の玉子を作成体験もできるし、ケーキ類や、パン等も売っているし、店の中の喫茶コーナーでの飲食も可能である。また店内には大船渡出身のロッテの佐々木朗希投手のユニホームや完全試合時



【かもめテラス】

の新聞記事が掲載してあり、違う楽しみもある。また気仙丸の展示場はこの場所から歩いて数分位なので、ここに車を置いて気仙丸を観てくるのもいいかと思う。大船渡へ行く機会があったら、これらの店に是非立ち寄ってみてはいかがでしょう？

## 参考資料

千石船建造推進協議会 千石船「気仙丸」 (建造記録)

大船渡市 HP <https://www.city.ofunato.iwate.jp>

Wikipedia 千石船、弁才船 [弁才船 - Wikipedia](#)