

vol.54 2022 夏号 源流からのたより

ぽたい!

源流のひとしづく

吉野川の水と食の文化



公益財団法人 吉野川紀の川源流物語

森と水の源流館

奈良県吉野郡川上村宮の平
<https://www.genryuu.or.jp>

今日の献立

- ◉ めじろ、めじみ
- ◉ 水がつなげる食と人
- ◉ 紀の川の食べられる魚
- ◉ 上流の狩猟採集漁具
- ◉ 魚を釣る人 × 魚を究める人
- ◉ 20周年ありがとう

めぐる、 めぐみ。

6月、鮎釣りが解禁となり、風情ある鮎料理がいただける季節がめぐってきました。川上村で過ごしている、季節や年中行事と食のかかわりを実感できます。

2013年12月にユネスコ世界無形文化遺産に「和食」が登録されています。「日本人の伝統的な食文化」というタイトルがついています。農林水産省のホームページによると、その「和食」の特徴は

- ①多様で新鮮な食材と
その持ち味の尊重
- ②健康的な食生活を支える
栄養バランス
- ③自然の美しさや
季節の移ろいの表現
- ④年中行事との密接な関わり

と示され、それらの基盤となるのは「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」であると書かれています。

まさにその習わしが、山村地域

に受け継がれていることを感じます。もちろん、山村だけでなく、ここから流れ出す紀の川の中流、下流域でもそれぞれの地域の「食文化」が存在します。「食」を通して地理

的多様性を表現し、伝えあうことができます。そして、それらをつなぐものが、源流に生まれる「水」です。

20年を経過した私たちの活動のテーマのひとつ「流域連携」を具現化、実践化していくことは簡単なことではありませんでした。現在もまだまだですが、これまでに大きい前進の手ごたえを感じたときがありました。それは「紀の川じりし」の取り組みです。

全国を見渡し、源流地域と中下流域の交流・連携の成功例とされるのは、関東や中部をはじめ大都市圏に流れる河川を通じて、都会の大企業や大学が源流を支援するような構図と見えました。この紀の川流域に、それを当てはめることは困難です。

源流から海まで、恵みをつなぐ

紀の川じりし

支

理屈抜きに「つながり」を実感させるのが「食」です。どちらかが、どちらかを支えるということも尊いものですが、互いが豊かで、互いに地元でないものに憧れ、地の人と交流することで、自らの価値を見直すことになります。そしてどちらも口にするものが、ひとつの流れでつながっているということに気づくと、危機感にもつながり、行動化へと向かいます。川で学ぶときに、水質の変化を追う、原因を探る学習もありますが、それは「悪者さがし」の観点になります。そこで「めぐみ」に着目すれば、互いへの感謝となり「ありがとう」の言葉が行き交います。この流域らしい「つながり」が発展すればよいと思います。これを教材とした学習支援にも一生懸命に取り組めます。



吉野川分水の役割

水が つなげる食と人

川上村 × 大和平野土地改良区

豊かな水を求めて

大和平野（奈良盆地）は奈良県の主要な水田地帯となっていますが、年間降水量が極めて少なく、大和平野を流れる大和川の流域面積が小さいため恒常的な用水不足に悩まされています。用水を雨水に頼らなければならなかった大和平野には、奈良時代から大小さまざまな溜め池が築かれてきており、その数は数千個にも及びますが、根本的な解決には至らず、地下水の利用や田畑転換による節水等種々の工夫がなされてきました。このような事から、水量の豊富な吉野川から大和平野に分水を行う計画が300年前からなされてきました。



悲願の吉野川分水



吉野川の水を大和平野に分水するには、本来流れていく先、和歌山県の理解を得なければなりません。雨が少ない時期、紀の川からの取水が困難になり、和歌山県でも水不足が生じていたからです。このことは、紀の川流域に溜め池が点在していることからもうかがえます。戦後になり、国土復興計画の一環として十津川・紀の川総合開発計画が持ち上がり、両県の農業用水・水道水を確保するほか、発電を行うという総合開発計画の中で吉野川分水は実現する運びとなりました。

対談 水のつながりプロジェクト



川上村



大和平野土地改良区

水と土と里

紀伊半島大水害の年、大和平野から川上村に「おかげ米」が贈られました。吉野川の水が安定的に供給されるおかげで営農できていることを感謝し、農家さんが感謝の気持ちを表せるのは生産物が一番と考え、贈ってくれたこのお米は、川上村にとって、水源地の村のお米が下流に届いた証になりました。川上村の水、大和平野の土、どちらが欠けても里の生活は成り立ちません。このつながりを絶やさぬよう、水のつながりを人のつながりにするプロジェクトが平成24年度からスタートしました。

10年間のつながり

「10年も農家さんと水源地の村をつなげ続けられるのは凄いですよ」川上村職員からの素直な感想を聞いて大和平野土地改良区の磯山氏は「歴代の担当者が農家さんのおもいを繋いでくれたからですよ」と少しはかみながら答えた。「田植えから稲刈りの間、水田の管理を引き受けてくれる農家さんが一番苦労してくれています。バケツ稲で使う土も農家さんから分けてもらうんですけど、田んぼの土って、先代から引き継ぎ、引き継ぎを繰り返しているのが農家さんにとって宝なんですよ」磯山氏の言葉に、川上村の誇りである水と農家さんの宝である土が合わさって大和平野のおいしいお米が生産されていることを再認識させられた。

また、令和2年度は新型コロナウイルスやトビイロウンカの被害で大変だった年であったが、農家さんたちはこんな年だからこそと奮闘してくれていたことが思い出された。「10年間交流水田を守ってくれた農家さんの存在がありがたい」川上村職員から思わず漏れた声に磯山氏は「子ども達の反応がすごいモチベーションになっていると思いますよ。苦労しつつも、農家さん達も楽しんでくれているのだと思います」と、すかさず答えた。「おかげ米に物語がある。だから10年続けてこられた。今年もやって良かったと思えるようにしたい」対談の終盤にはそんな思いが部屋を包んでいた。

続く



紀の川の食べられる魚

平嶋健太郎

和歌山県立自然博物館専門員

身近だった川の幸

古今東西、海から遠く離れた地域では淡水生物は貴重なたんばく源として利用されてきた。現代の日本では、輸送技術や保存方法も発達し、内陸地域でも新鮮な海の幸がみられるが、戦後しばらくまで内陸地域で海の幸といえば、多くは塩干物であり、代わりに新鮮な川の幸が重宝された。

川上村をはじめとした吉野川の源流地域でもアマゴやアユはもちろん、モクズガニ（ずがに）やサワガニなどの川の幸は、今より身近な存在であった。鮮度が良ければ、刺身や塩焼き、煮つけとして利用され、大量に漁獲できれば、焼き干しにして保存していたが、時には味噌漬や発酵食品もなっていたようである。



アユの甘露煮



ギンブナの子まぶし（刺身）

食卓の主役

現在でもよく利用される川魚といえば、アユやアマゴ（サツキマス）、ニホンウナギ（ウナギ）あたりだろうか。これらは川魚のスター的存在で、海の幸に負けず刺身や塩焼き、鍋物、干物そしてウナギであれば、白焼きやかば焼きで親しまれ人気である。これらの魚類と我々の関りは古く、現在も養殖や放流、禁漁期間を設定して資源の保護と利用を行っている。アマゴやアユは、釣りのほかにヤナや投網（小鷹網）で漁獲され、ウナギは付け針やウナギ筒（ドウ）、石積み漁など全国各地で様々な漁法が知られ、熱心に漁獲されてきた。また、アユ、アマゴ、ウナギは一部を除いて、いずれも海と川を行き来する生活を送る。かつての吉野川は、放流せずともアユやウナギが多かったようである。このことは、本来の吉野川では多様な生物が遠い海と行き来できるほど、豊かな川であったことを示している。吉野地域のアユは、吉野桜にかけて「さくらアユ」と呼ばれてブランド化が進められている。また、アマゴの降海型であるサツキマスは、現在は遡上量こそ少ないが、非常に美味で知られている。海とのつながりは、今も昔も大事な川の幸を育んでいる。



アユ鍋



アマゴ

アマゴの塩焼き



食卓の屋台骨

「ごり、ばたこ、だいまようばた」は、いずれもハゼやカジカの仲間呼び名で、川底で暮らす魚たちである。意外かもしれないが、彼らの多くは一生のうち必ず海での生活を必要とする種で、海と源流域との間に堰やダムができた時、水質が悪化すれば多くの種が姿を消してしまふ。彼らの存在は川の豊かさの指標の一つともいえる。一方で、一生を河川で過ごす「はい、はいじゃこ、あかはら」と呼ばれるカワムツやオイカワ、ウグイスさらにコイやギンブナ、ドジョウなども頻りに利用されてきた。これらの魚たちは、ほぼ一年を通じて安定して漁獲されるため、煮付けや塩焼き、じゃこ寿司、甘露煮にして利用されてきた。また、動きの遅い小さな魚たちは子供の手でも捕えられ、季節によって大量に漁獲できるので、みそ汁の具や素揚げ、焼き干して素麺の出汁に利用された。



オイカワ



オイカワの佃煮

高知県の四万十川では、かつて「ごり曳き漁」が行われ、海から川へ上ってきたヨシノボリやチブの子を漁獲した。また、徳島県の吉野川のある地域では、うどんの出汁としてカワヨシノボリ（じんぞく）の出汁が利用されている。紀の川（吉野川）で絶滅しつつあるカマキリ（アユカケ）は、福井県の九頭竜川では「あらがこ」の呼び名で保護されつつ高級食材として利用されている。このように川に住む魚たちは、かつては非常に身近な栄養源であった。



カワヨシノボリ

ごり（ハゼ）の佃煮



食卓のニューフェイス

そして、近年多くの方が耳にする機会が増えた「外来魚」は、吉野川においても増加傾向にある。オオクチバス（ブラックバス）やブルーギル、ニジマス、コクチバス、ブラウントラウトは明らかに海外から持ち込まれた「外来魚」であり、既に吉野川でみられる。また、日本の魚であっても元々吉野川に住んでいなかったワカサギ、遠く離れた地域から持ち込まれ放流されたアユやアマゴも「外来魚」となる。これら「外来魚」も利用できる種ばかりで、琵琶湖や霞ヶ浦では増えすぎた外来魚の利用を進めている。外来魚の多くは、皮に臭みがあるので、まずは皮をはぎ、身を油で揚げて食用にする。比較的小型のブルーギルは、身が少なく小骨が多く嫌われるが、ちゃんと三枚に卸せば気にならないし、近頃は魚醤の原料にもされているようである。

まとめ

かつては、川上村をはじめとした日本の内陸地域では、川の幸と人々の暮らしは密接なものであった。季節によって変化する川魚に合わせてそれを漁獲し、大漁なら保存食とし、少なければ小さな魚を食べるなど、季節や自然の都合でたんぱく源を補っていたのだろう。家族が捕えた川の幸を調理し、みんなで食卓を囲むことは楽しい。かくいう私も内陸県で育ったので、よく川魚は食べたし、昆虫食文化もある地域だったので、それが普通であった。今のようなところで、も均一な食文化の浸透は、様々な場面でも多様性を叫ばれる昨今、残念に思う。



上：冷凍されたオオクチバス
下：バス天丼



じゃこ寿司

「源流人」さんに聞きました

「魚を釣る人」×「魚を究める人」 (前編)

川上村の釣人の奈加憲さんと和歌山県立自然博物館の平嶋健太郎専門員による「魚のプロ」同士のオンライン対談が5月に行われました。今号ではアマゴ釣りのコツについてご紹介します。

自然とむきあう

川上村の奈加です。アマゴ釣りが好きで、多い時は週に2〜3回行きます。

——和歌山県立自然博物館で学芸員をしている平嶋です。早速ですが、川上村ではどんな魚が捕れますか？

アマゴ、ヤマメ、支流によってイワナも釣れます。ダムができるまでは砂地があつて、ゴリ^{※1}やドジョウも捕れました。子供の頃、吉野川はアユが有名だったので、川で遊んでいると釣人をたくさん見かけました。大人になってからアユの友釣りをしたのですが、家に谷水を引いていなかったので友アユが飼えず、その代わり、アマゴは川虫で釣れたのでこればかりになりました。まれに30cm前後の大物が釣れます。

——私は東日本出身なのでヤマメを釣った思い出があります。今はダムや堰があつて海から源流の方へ生きものが遡っていくことはほとんどありませんが、こちらにはサツキマスがいたり、ダムの放流の後、川が濁るとよく魚が釣れたり、つながりを実感します。魚は他にも捕れましたか？

ウナギを浸け捕ったり^{※2}、ヤスでウグイを突いたりしました。

——捕れた魚は食へるのでしょうか？

ウナギの大きいものは一度蒸してからタレをつけて蒲焼きにしました。たままでですけど、ウグイを洗いにして食べたのは身が引き締まっていたことを覚えてます。

——ウグイの洗いは初めて聞きました。アマゴは全部ご自身で召し上がるのですか？

釣りの帰り道で好きな人にお分けして、あとは家の者が塩焼き、甘露煮、フライ、ムニエル、南蛮漬、唐揚げなどにしてくれます。塩焼きにするならば大きいものが良く、竹串に刺して焼いて子供や孫とも食べました。12〜13cmくらいのはフライや唐揚げが美味しいので好きです。

——甘露煮が美味しそうです。お子さんやお孫さんとも一緒に釣りに行かれますか？

学校行事やクラブが忙しいみたいで、なかなか……。

——アマゴはよく釣れましたか？

吉野川の支流の奥の方へ出かけています。水も綺麗で、景色も良くて、昔は険しいところも行きましたが、今は林道から近いところで、深みにはまったり、足を滑らせたりしないように安全に気をつけています。時々、倒木や落石もあるので釣り具以外も荷台に積

んで、道を直しながら軽トラを走らせます。

——よく釣りするポイントだとアマゴが学習してしまつてかからなくなつたりしませんか？何かコツがあれば教えてください。ただ、^{※3}でよいのでお願いします。

解禁日からしばらくして、川虫も大きくなってきた頃からよく釣れますね。静かに歩いて、気配を感じさせないように、竿は4.5mのものをだいたい使っていて、隠られる物影のないときはもう少し長いものに変えることもあります。針はモドリのスエバリが好みます。針を丸やすりで潰して、少しひねつて、釣りの本にはカゲロウの尾から針をかけてと書いてありますが、私は頭から背中へ通して使います。頭の方が硬いのでそうしているだけで、どこでも大丈夫と違うかな。重りも狙つ



たポイントに投げやすいサイズを選んでいきます。上手くいった日はたくさん釣れました。山吹色の目印がよく見えますが、時間帯によっても変えて、水面の少し上を流れるように調整しています。集中して見るので目も疲れるし、腕も痛くなるので休みながら川を釣り上つていきます。

——アマゴは警戒心の強い魚なので取られないように釣られるということですか。知恵比べというか、根比べが面白いですね。

まだまだお話は続きます。次号では自然との付き合い方についてのお話を紹介します。

※1カワヨシノボリのこと
※2水中に餌を入れた漁具を沈めて捕る方法



上流の狩猟採集漁具 切目石錘

吉野川・紀の川を移動した縄文人たちの足跡

前号でも紹介しましたが、昨年度末、森と水の源流館は開館20周年にあわせて展示の一部リニューアルを行いました。宮の平遺跡コーナーも壁面グラフィックを作り替え、より見やすい展示となりました。このグラフィックにはめ込まれているのが宮の平遺跡を特徴づける石罫きりめせきすい切目石錘です。

石錘には石の両端を打ち欠く打欠石錘うちかきせきすい、表面に全周する溝を彫り込んだ有溝石錘ゆうこうせきすい、そして、両端に切込みを入れた切目石錘があります。多く見られるのは打欠石錘で、岐阜県の遺跡から3,000点以上出土した例もありますが、宮の平遺跡では切目石錘が9割を占めており、442点という点数は全国最多クラスです。



新しいグラフィック展示（縄文時代の魚取り）



出土した切目石錘（長さ約7cm）



再現した切目石錘と魚取りの様子

石錘は漁網の錘と考えられています。縄文時代の漁網の実物は見つかりませんが、宮城県の貝塚からは現代と同じ形の網針あばり（漁網を編む道具）が出土しているのが既にしっかりとした漁網が存在していたと思われまます。

切目石錘は石の両端に1つづつ切目を入れるのが一般的ですが、片側に複数の切り込みを入れたものもあります。このタイプは流速が大きい河川の上流で見つかることが多いので、石錘が網から外れないよう強く結びつける工夫ではないかと言われています。宮の平遺跡でも約1割がこのタイプですが、逆に言えば川上村のような上流域でも主に使われていたのは普通のタイプの切目石錘ということになります。

大滝ダム建設以前の吉野川は、宮の平遺跡あたりで大きく湾曲し、どちらかと言えば流れの速い浅瀬でしたが、かつて少し上流側には、深さ10メートルもある大きな淵があったとのこと。また、宮の平遺跡で見つかった切目石錘の石材を調べてみると、驚いたことにその6割弱が和歌山県橋本市から和歌山市にかけての地域の石が使われていました。宮の平遺跡に切目石錘を残した人たちは、かなり広い範囲を移動しながら、浅瀬や淵などのポイントや魚種によって網の種類を代えていたのかも知れません。

考古学には、出土した道具を再現して、その機能や用途、当時の生活を考察する実験考古学という分野があります。以前、森と水の源流館でも切目石錘での魚取りを再現したことがあります。河原の小石で切目石錘を作り、網に括り付けて追い込み漁をしてみました。思ったより手間がかかりましたが見事に魚が捕れました。捕れた魚は竹串に刺して丸焼きにしたり、再現した集石炉しゅうせきろで蒸し焼きにしておいしくいただきました。

吉野川での魚取りには、禁漁区域など色々な制限があります。また川上村では川原での焚き火を遠慮してもらおう、お願いもしています。村内の管理釣り場であれば火を使えるところもあり、つかみ取り用の池もあります。この夏には、きれいな水で育ったアマゴを相手に縄文漁法を試してみたいかがでしょうか。

参考文献

- 楠本正助 1980 『縄文生活の再現 実験考古学入門』筑摩書房
- 関根秀樹 2014 『縄文人になる！縄文生活技術教本』山と溪谷社
- 田井中洋介 2007 『石錘による網漁』『縄文時代の考古学 5 なりわい 食料生産の技術』同成社
- 松田真一 2004 『吉野を縦横に走る縄文街道』『吉野仙境の歴史』文英堂
- 橋本裕行 2005 『宮の平遺跡 Ⅲ』奈良県立橿原考古学研究所
- 白屋区編 1991 『白屋区誌』

森と水の源流館 20周年記念

「継続の先にひろくあらたな未来」

森と水の源流館は4月29日に開館20周年を迎えました。当日は20年間の思い出をふりかえるイベントをYouTubeライブでお届けしました。配信をご覧いただき、またコメントやお祝いメッセージなどをお寄せいただきありがとうございます。源流館創設メンバーからのお話は、当時の熱量をいまだに感じさせられるコメントばかりで、我々も身が引き締まる思いで聞かせていただきました。このような面々が水源地の村づくりを具現化するために試行錯誤を繰り返して、やがて流域連携やESD授業づくりセミナーへとつながりを広げられたおかげで、今日の源流館が皆様にあふれているのだと実感させられました。栗山村長からは「水一滴から大河が生まれるように、信念が多くの人を巻き込んで広がった」と評価の言葉をいただきました。森と水の源流館という芯の強い木を育ててくださった方々のおもいを継承し、さらに多くの枝葉を広げ、幹を太くし、水源地の村のシンボルツリーになれるよう、これからも皆様とともに歩んでいきたいと思えます。



令和4年度企画展 「ユネスコエコパーク と川上村」

4月29日から企画展「ユネスコエコパークと川上村」を開催しています。平成28(2016)年、川上村全域がユネスコエコパークに拡張登録されました。川上村の樹と水と人の共生を目指す暮らしは、豊かな生態系を有し、地域の自然資源を活用した持続可能な経済活動を進めるユネスコエコパークと同じ趣旨です。そこで、この企画展では川上村では自然をどのように利用しているか、身近な自然とは何か、守り続けてきた自然、と三期に分かれています。

6月27日までは川上村の自然と民俗利用について、郷土料理から、人が関わることで守ってきた自然、自然の恵みをいただくこと、それを保存する方法などを紐解きました。例えば、川上村では人気の山菜の一つにイタドリがあります。適度に刈り採ることによって生育が抑圧されてきました。一方、世界では異常に繁殖して人々を困らせるので侵略的外来種に選定されています。イタドリの油炒め、とち餅、柿の葉寿司、くさぎ菜とよど豆の煮物のレシピはぜひご家庭で試してみてください。

源流人募集

源流人とは かけがえのない水を生む源流の自然とそこから海や都市へとつながる様々なものを愛する人です。

源流人会とは 集い、話し、学び、遊び、考え、触れ、交流し、参加し、喜びを分かち合いながら、源流を守り、育ててゆこうとする会です。

2022年度入会特典
川上村ポケット図鑑

年会費
個人 2,000円
家族 3,000円
学生 1,000円
団体 10,000円

郵便振替
00940-1-331163

※写真はイメージです。

もりもり 森守募金

にご協力ありがとうございました。

令和3年度は、137,088円の森守募金をお預かりし、環境保全啓発のためのチラシや看板の製作を行いました。

源流域の環境保全はみなさまの善意に支えられています。ひきつづき、ご協力をお願いいたします。

郵便振替 00950-2-331164 「水源地の森守募金」あて



表紙の写真：吉野川のアユ釣り（昭和45年頃：川上村西河）
写真提供：中西 和子様