

落ち葉と一緒に流れて来る魚—久慈川の落ちアユ漁見聞記—

民俗部会部会長、鹿島神宮文化研究所上席研究員 林 圭史

最新(令和6年)の漁業・養殖業生産統計*¹による全国のアユの漁獲量は年間1421トン。うち茨城県内では267トンの漁獲がありました。これは都道府県別では全国第1位の数字で、以下に岐阜県、滋賀県、栃木県が続いています。

去る10月中旬、山方地域の有志で作る「山方漁堰組合」の皆さんにご協力いただき、久慈川での落ちアユ漁(なわばり漁)を見学しました。落ちアユ漁では、河川を横断するようにほぼ等間隔に杭を打ち、その杭に沿って笹竹を横倒しに沈める仕掛けが使われます。秋の産卵期に川を下ってくるアユ(落ち鮎)は移動の途中で仕掛けに行く手を遮られ、一時的に滞留します。そのタイミングを見計らい、網を投げて捕ります。特別な許可を得たグループを単位として、この漁法によるアユ漁が市域内14ヶ所で行われています。「落鮎」(または「下り鮎」「錆鮎」^{さびあゆ})は古くから日本人の季節感と深いつながりがあったようで、秋の季語として知られています。今回の見学では、「アユは落ち葉と一緒に流れて来る」。「キンモクセイが香る頃になるとアユが落ちて来る」。「向こう岸の木々の色づく頃が漁の最盛期」と教わりました。木の葉の色づきや落葉、川底の状態、降雨による水位変化や河水の濁りと釣果の関係等々、季節ごと、日ごとに移ろう自然の観察から生まれ、伝えられてきた種々の知識。何気ない会話の中に見え隠れする言い回しや表現などの「ことわざ」、さらにそれらが共有される範囲(個人・家・集団)にも注目しながら私

たちは民俗調査を進めています。

ところでこの落ちアユ漁は経済的な利益を目的としておらず、捕れたアユは知人へ配られ、甘露煮は正月料理の一品になります。往時の暮らしでは串刺しにしたアユは囲炉裏の上に吊るしたベンケイ(藁でできた筒状の道具)に刺し込んで保存し、料理の出汁にも使われました。漁堰組合は年齢も職業もまちまちな市民の集まりです。投網に適した時機を待つあいだには、世間話や噂話、政治談議の類まで活気に満ちた井戸端ならぬ“川端”会議が続きます。活動の意義は、釣果を競い合うより道楽、娯楽、社交にあるのだそうです。しかしまた、網を打つ手並みや魚影を視止める技量の高さは、評価の対象として会話の端々に現れます。食料としての需要、人づきあいの資源、漁そのものがもつ面白み——。これらが人々を落ちアユ漁にのめり込ませ集わしめる“仕掛け”となって、久慈川流域で今日までこの伝統漁法が続いてきたのでしょう。

市史編さん事業では既に『別編2 自然』が刊行されています。『別編1 民俗』では特に「ひと」の側から、市域の人々と常陸大宮のかくも豊かな自然のかかわりあいと移り変わりを記録に残せるよう資料の収集に努めています。

*1「令和6年漁業・養殖業生産統計(概数値)」(農林水産省)の内水面漁業都道府県別魚種別漁獲量による。1421トンに養殖による生産(収穫)量は含まれていない。



▲投網の実演



▲聞き取り調査風景