



# 近江の柴漬漁

## はじめに

琵琶湖とその縁辺に存在した多数の内湖には、古来より様々な漁法が行われ、今に受け継がれていますが、中には干拓、開発や汚染の影響を受け、大きく変化したものもあります。そうした現在はほとんど行われなくなった漁法の一つである「柴漬漁」が、滋賀県教育委員会によって再現、映画どりされたので、ご紹介します。

## 柴漬漁とは

『滋賀県漁具譜誌(1951年)』には、「和名類聚抄」に罾(フシツケ)とある漁法で、平安

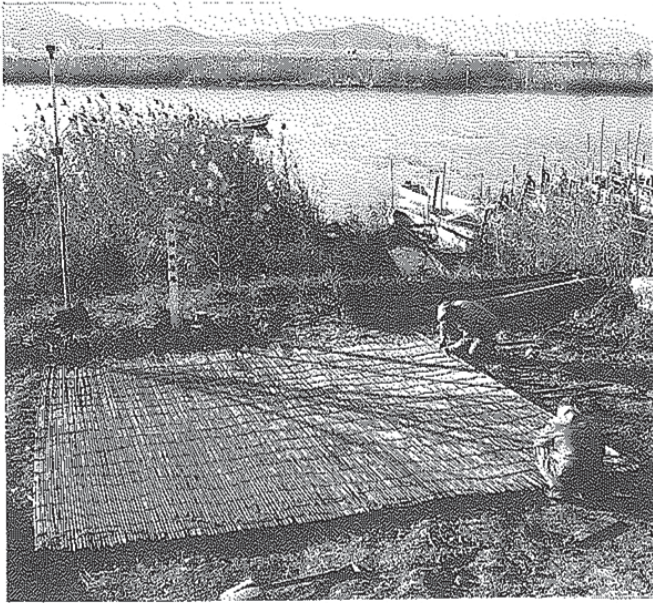
期の昔から行われた漁法である。(中略)方言として『ネヤ』とも『アナ』とも『ツケ』ともいう。」

と書いてあります。

付け加えていえば、柴木をつけること1年、「そぶ」と呼ぶ水あかがつき、赤むしなどがわくと、魚はここをすみかとしします。さらに2、3年たてば魚に最適となります。そして、冬になり、大雪が降ってとけた雪水がどっと湖に流れ込むと、魚たちは柴に入ります。そこを、お正月などの需要期を見込んで、年に一度だけ漁にでるのです。



須田川の柴漬の簀に近づくとこ



伊庭漁港で修理中の簀

しくみは、柴のまわりを簀で囲み、柴木をあげ、ついで投網をうって魚をとります。昔は、その水揚げ量は、市場の値を下げるといわれたくらいでした。

#### 作業の手順

この文の漁は、昭和63年2月に神崎郡能登川町伊庭地先の須田川(大中の湖東部承水溝)で行われた柴漬漁の、ネヤ作りから漁までの手順です。

#### ア) 柴木を切る

まず、3、4月ごろ、直径10センチ以上の木を切ります。合計で5、60本は必要で、男が2人で3日はかかります。木は須田川の堤防上の柳や桜をわけてもらいます。

本来なら、ナラ、クヌギなどの硬くてくさりにくく、魚のこのむ木が良く、昔は湖西の小松あたりから舟で運んでもらいました。今は良い木がなくて代用です。

ネヤひとつをつくるのに、木材は4トントラックに2、3台分は必要です。費用も、手間賃など入れると6、70万円はかかります。

切った木は枝葉をはらい、一度、川の水につけます。ひと月ほどつけると、湖につけたとき浮きません。もし浮いたときは、木で囲いをします。

#### イ) 木をつける



シュロ縄で簀の修繕をするところ

7、8月に舟で湖に運びます。2人がかりで1日かかります。つける位置は、水深が周囲より少し深いところ。そこは、水温がいくらか高いとのこと。

#### ウ) 簀張り と 簀つなぎ

簀を張る前に、まず竹杭を打ち、簀を張る支柱とします。そして、初冬に修理しておいた簀を張り、つなぎます。

簀は高さ12尺で幅は固定してませんが18尺あります。これを一枚ほどつなぎます。

#### エ) 柴上げ

柴上げは、この漁の一番つらい労働です。何しろ水をたっぷりすって重くなった木を舟に上げるのですから。

やり方は、大きな3本歯の鉄のくわを4、5メートルはある長い竹さおの先につけ、湖底を探ります。何回も落としつつ、みぞれまじりの中でも作業を続けます。さらには、舟にあげた木を、他の簀より低くできるように取り外せるかえし簀越しに、外の舟に移しかえ、次のネヤへ運びます。ここで、柴は半分には減っているので、本来は柴を補充します。

#### オ) 投網うち

いよいよ獲物を手に入れる時です。長く苦しい作業の後にくるうれしい仕事です。期待に胸をはずませながら、投網をうちます。そ



織山を遠くに見、小雪まじりの中を柴上げは続く



直径10センチばかりある木を引きあげる。手前にクワがある。

の手ごたえに答えるように、まず鯉が一匹姿をみせます。続いて網をたぐると、2、30センチの魚がどっとあがります。このため、バケツやトロ箱はすぐに一杯になります。

投網は場所を変えて何回も打ちます。水面下では、魚も必死に逃げ回っているからです。

それは、  
面積24坪内外のもの 700~800束  
面積6坪内外のもの 100~200束  
です。『琵琶湖漁具図説』1924年)前者は荒い柴を使って鯉や鮒をとり、今回の方法と同じです。

また、<sup>底物の</sup>底物といって、投網で捕まえにくい、ナマズ、ギギなどは、今回はなかったのですが、ツボというところに追い込んでタモで捕まえます。

昔は日に百貫(375kg)もとれたと聞きます。この日も300kgほどとれるにはとれましたが、大半はブラックバスで、漁師さんたちはがっかりでした。

#### カ) 漁 獲

この日とれた魚は、ブラックバス200kg、トロ箱に16箱もありました。今や「びわこバス」の愛称で売り出し中のバスも、漁師さんには小鮒を追い回す迷惑者で、捨てるわけにもいかず、市場で6千円でひきとられました。

鯉の方は150kgでこちらは何と6万円とけたちがいでした。それでも、値段は需要期ではないので安いものでした。

#### 柴漬の種類

柴漬は大きく2種類あります。

後者は小柴といい、モロコ、ヒガイ、エビ、ワタカ、テナガエビなどをとりました。大中にあった柴漬は、ほとんどが小柴で、伊庭でも農業の片手間に、仲の良い者どうしお金を出し合って作りました。直径30センチ余りの柴の束を百余り積み、魚礁としたわけです。ただ、大中周辺では干拓の堤防づくりにサンドポンプで砂を吸い上げたため、承水溝の水深が深くなり、行われなくなりました。

また、「孔漬」と称する方法もあります。（『大正期の漁法』1916年）

これは、岸辺に孔を掘り、そこに柴をしずめるものです。これだと、柴をあげるのも簡単だし、簀を張らなくていいので楽です。冒頭の引用文にあった、「アナ」という呼びかたは、この方法を指すものでしょう。

また、諸橋大漢和辞典には罾（ふしづけ）の説明に、中国古典の『淮南子(えなんじ)』を引用し、

「罾は舟をたたく。注に罾は、柴を以て水中に積み、以て魚をとる。叩くは、撃つなり。魚は舟を撃 おとを聞いて、柴の下にかくれ、ふさぎて、これを取る。」

と説いています。この方法も一つの方法として納得がいきます。

#### 柴漬のあゆみ

大中の湖には、明治の末にはネヤが500も600もあったと伝えられていますし、明治35年の滋賀県の調査でも393箇所との記録があり、これでは魚類が絶滅するやもしれないというので、明治41年県令によって使用禁止となりました。

ところが、大正7、8年ごろになって県の方から安土あたりの漁師さんに、

「昔はネヤという方法をやったそうだが、またやってみては」との打診があり、復活したようです。

これを聞いた能登川の漁師さんも、やりたいたいとなって、再び許可されることになりました。

しかし、昭和39年の大中干拓により、ほとんど行われなくなりました。そして、承水溝は農業用水路なので構造物を置くことは許されていないので、今回は20年余り昔に作られたネヤを使って、文化財としての記録保存のために再現されました。

なお、県内では、彦根市須越（旧犬上郡磯田村）、同薩摩、柳川、神崎郡能登川町福堂、乙女浜、伊庭などで、漁師さんがいました。安土町豊浦や近江八幡市白王にもおられたようです。

#### 考 察



投網をうった一瞬



投網はくり返し四角にうつ



うろこもくっきりと鯉が光る



二人がかりで引きあげる投網

ふしづけし よどのわたりをけさみれば  
とけんごもなく 氷しにけり

(『滋賀県漁業史 上』1954年)に引用された『拾遺和歌集 四冬』)

これは平安期の歌ですから、冒頭紹介した『琵琶湖漁具譜誌』のように、この漁法が平安時代あたりから行われたように思われますが、先に引用した『淮南子』にあるように、

古代中国、いや原始、狩猟生活時代からの人類の知恵だと考える方が正しいのではないのでしょうか。ちなみに、この漁法は、エリと一括して扱われることもあり、落とし穴の原理を応用したものです。

先述の『和名抄 十五漁釣具』の項には、罾(ふしづけ)爾雅(しん)蘇蔭(しん)の反(反とは反切のことで、あらかじめわかっている字を組み、未知の字の発音を表す。上の字の子音と下の字の母音を組む)これ(しん、ふしづけ)の謂なり。和名は布之都介(ふしづけ)。

とあり、続けて、注の郭璞(かくはく)いわくとして、

「柴を水中に積み、魚寒をえてその裏に入る。よって罾を以てこれを捕取する」とあります。

この郭璞は、晉(しん) (西暦276年～324年)の人

で、博学の人でした。引用の『爾雅』のほか『山海経』などに注を加えました。

また、『爾雅』は儒教の経典の一つですが、言葉の正しい意味を探るとい程度の辞書のような本です。その成立は周公の時代といわれますが、漢代に形を整えたといえます。つまり、古代の中国には、すでに広く行われていた漁法だということです。



魚をあげると船に水がたまるのでツユガワを捨てる

柴漬作業の日数	
・簀の修理	2人×4日
・竹切りと 運 搬	1人×1日
・竹杭たて	3人×1日
・簀張りと 簀つなぎ	4人×1日
・柴上げ	3人×6日
・投網打ち	3人×2日
・簀揚げと 乾燥後の始末	4人×1日
合 計	のべ 44日

尚、『淮南子』という本は、これまた前漢の人劉安（?～前122年）の著作で、今の百科事典のようなものです。中国の漢代は、こうした知識の集約が行われた時代といいますが、すでに柴漬は知られていたのです。

そして、和名がすぐに対応したことは、これまた日本でも古代から行われていた漁法である証拠ではないでしょうか。

すなわち、『大言海』には、「ふし」とは、柴節木の略。枝に葉なきものをいい、木の節のあらわに見える意かという。しばに同じ。「古事記、上 青柴埴 柴を訓して布斯という」とあります。

また、鎌倉時代の『字鏡集』を引用し、

「椀、霖、不志豆介乃木」

と字を充てているとされています。先述の『和名抄』の成立は930年代のことですが、ずっとそれ以前

から日本人も魚の習性を利用したこの漁法を知っていたこととされます。

#### おわりに

以上、古代から伝えられてきた柴漬という漁法について、それが近江の湖東地方に残っていること、そして、その歴史は平安期よりも遡る漁法であろうと述べてきました。

柴漬、つまり、ふしづけは、俳句の季語としても活躍しました。最後に、柴漬の風情を伝える名句を掲げて、しめくくりとします。

垢乗りて 柴漬すでに 頼もしき 董糸  
柴漬を あげて夕日に よろめける

悌二郎

柴漬や 簀建の中の 波こまか 素十  
柴漬に 見るもかなしき 小魚かな 虚子

(中川真澄氏 提供)