

165. 弥生的漁法

—新旭町針江における 内湖のエリ漁—

かつてウオジマという言葉があった。これは産卵期の魚群が、鳥のように水面から盛り上って押し寄せて来た様をあらわしている。この時期、湖岸の住民は魚獲りに狂奔する。産卵に狂う魚は簡単に、それこそどうしようもないくらいたくさん獲れた。

私は前々から一つの疑問を持っていた。それは一時期に集中して大量に獲れる魚を人々は何のように保存・利用してきたのだろうか?ということである。一般に考えられる魚の保存法としては、冷蔵、塩蔵、乾蔵発酵保存等がある。このうち冷蔵法は過去においては除外されるであろう。塩蔵については、かつてフナ等の塩漬けがあったという伝承もあるが一般的ではなかったようである。乾蔵も、魚が獲れる時期が多雨期であることを考えれば、大型肉厚魚の保存法としては不適當であると言わざるを得ない。発酵保存法としては近江には有名なフナズシをはじめとしたナレスシがある。しかしフナズシ製造のためには大量の白米を用いることを忘れてはならない。米食民族と呼ばれる日本人が日常ふんだんに米を食せるようになったのは、ごく近年になってからのことである。それまで米は実に貴重な食物であった。その米をたくさん獲れる魚の保存のために、おしげもなく使ったとはとうてい考えられない。フナズシはむろん保存食としての側面も持つが、むしろ珍味、美味を愛好するために作り続けられてきたものとして理解するのが正しいと考えられる。

それではもっと効率のよい保存法はなかったのだろうか?。一つの方法として魚を生かしたまま保存する方法が考えられる。一時期に大量に獲れる魚をそのまま生かしておき、必要に応じて少量ずつ水揚げすれば新鮮な魚をいつでも利用できるわけである。しかし、ウオジマの時期の魚は一旦水から揚げて他の水域に放流しても、決して生かしておけないことを湖岸の人々は知っている。初夏の魚は体についたちょっとした傷で死んでしまうからである。"人の手を触れずに魚を獲り、かつそれを生かしておく。このためには魚を人間の利用し易い所に誘導し、閉じ込めておけばよいわ

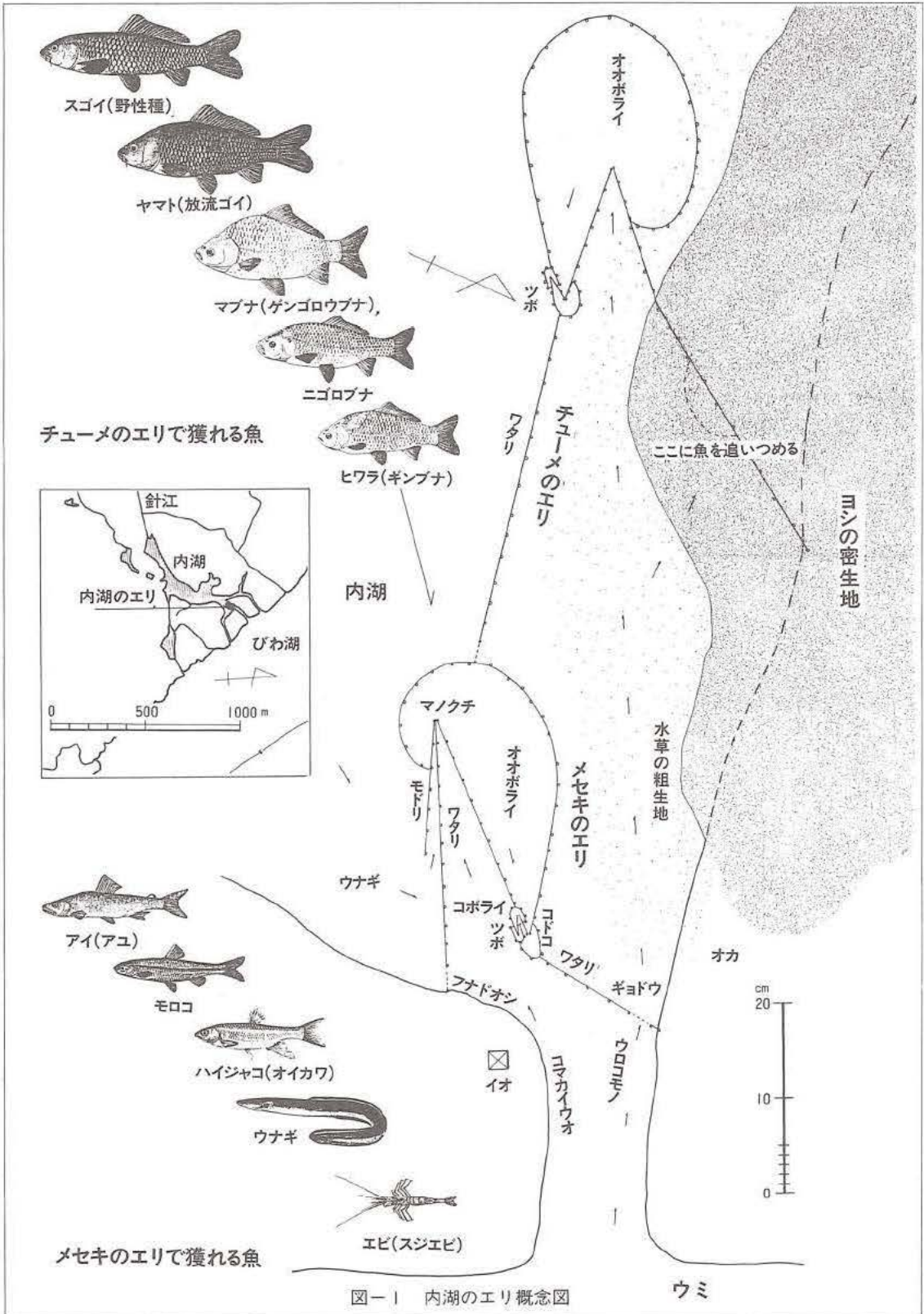
けである。このような考え方に基づいた漁法があった。これがエリ漁である。「エリ」と言うと湖岸から沖に向かって延びる巨大な傘状の漁具を思い浮べるが、ここで紹介するのは内湖の入口に設置されたウミ(=琵琶湖)から内湖にのぼって来る魚を獲るための漁具で、新旭町針江で操業されていたものである。

○内湖のエリの構造

このエリの最も大きな特徴は、コマカイ魚(コアエ、エビ、モロコ、ハイジャコ等)を獲るための簀の目の細かなメセキと呼ばれる部分と、ウロコモノ(大型魚のことで、コイ、ニゴロブナ、マブナ=ケンゴロウブナ、ヒワラ=ギンブナ等)を獲るための目の粗い簀で構成されたチューメと呼ばれる部分に分れていることである。このうちメセキのエリはほぼ周年稼動し、季節ごとにのぼって来る魚を漁獲した。また秋には内湖からのオチウナギが獲れたし、冬にはカモも獲れた。メセキのエリでの漁獲の方法は、ツボの中にタイコモージ(図-2)と呼ばれる筈を図-3のように設置し、この中に入った魚を漁獲する。時としてオオドレの場合は、タイコモージを揚げてツボの中をタモ網でカいて獲る。エリのツボは直接内湖底に打ち込まれており毎日ツボ底をタモ網でカいていると底が掘れて穴があき、魚が逃げてしまうため普段は筈を使って漁獲するのである。漁獲した魚は、エンシューカゴ(図-4)と呼ばれる籠に入れて持ち帰る。

位置図





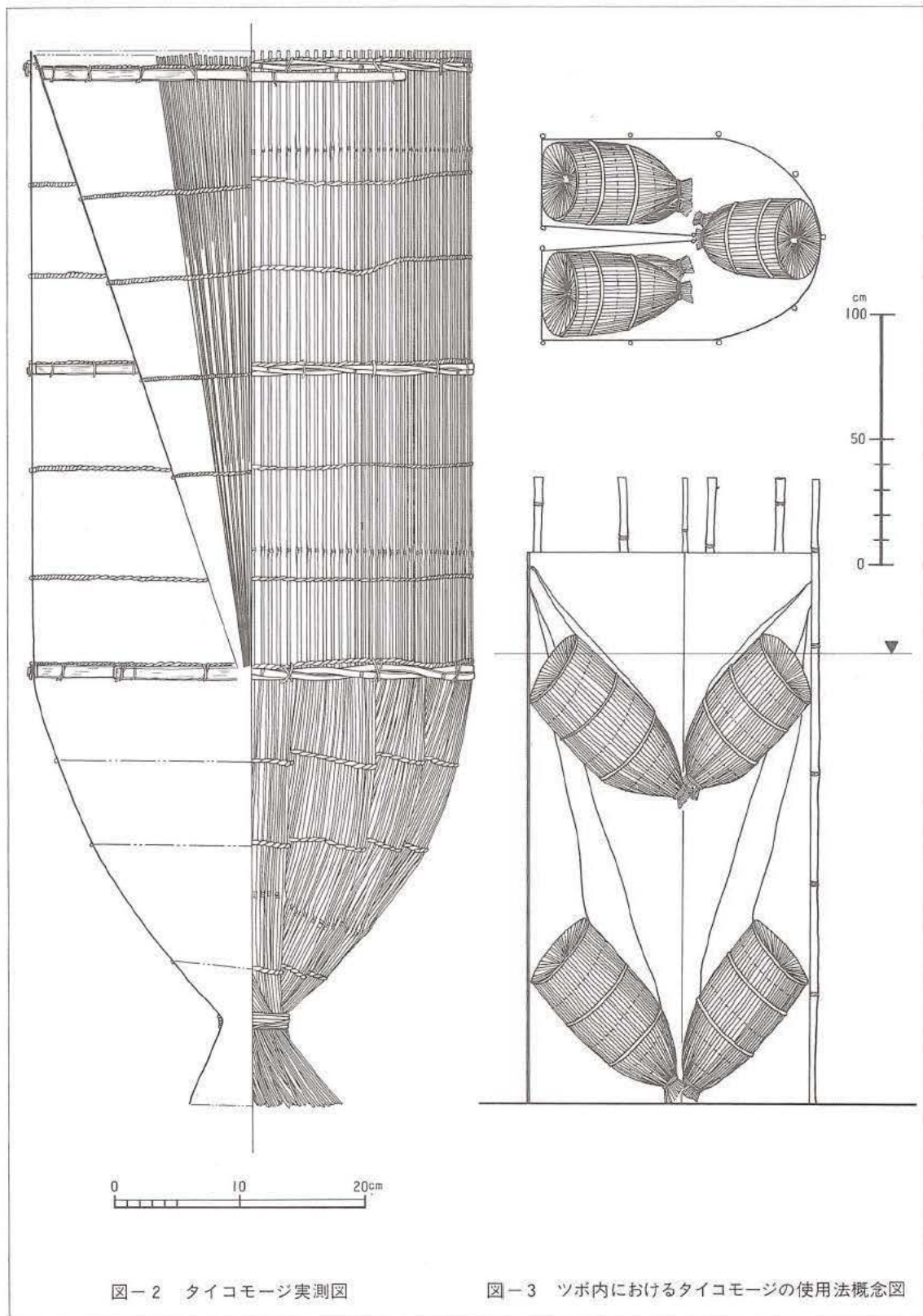
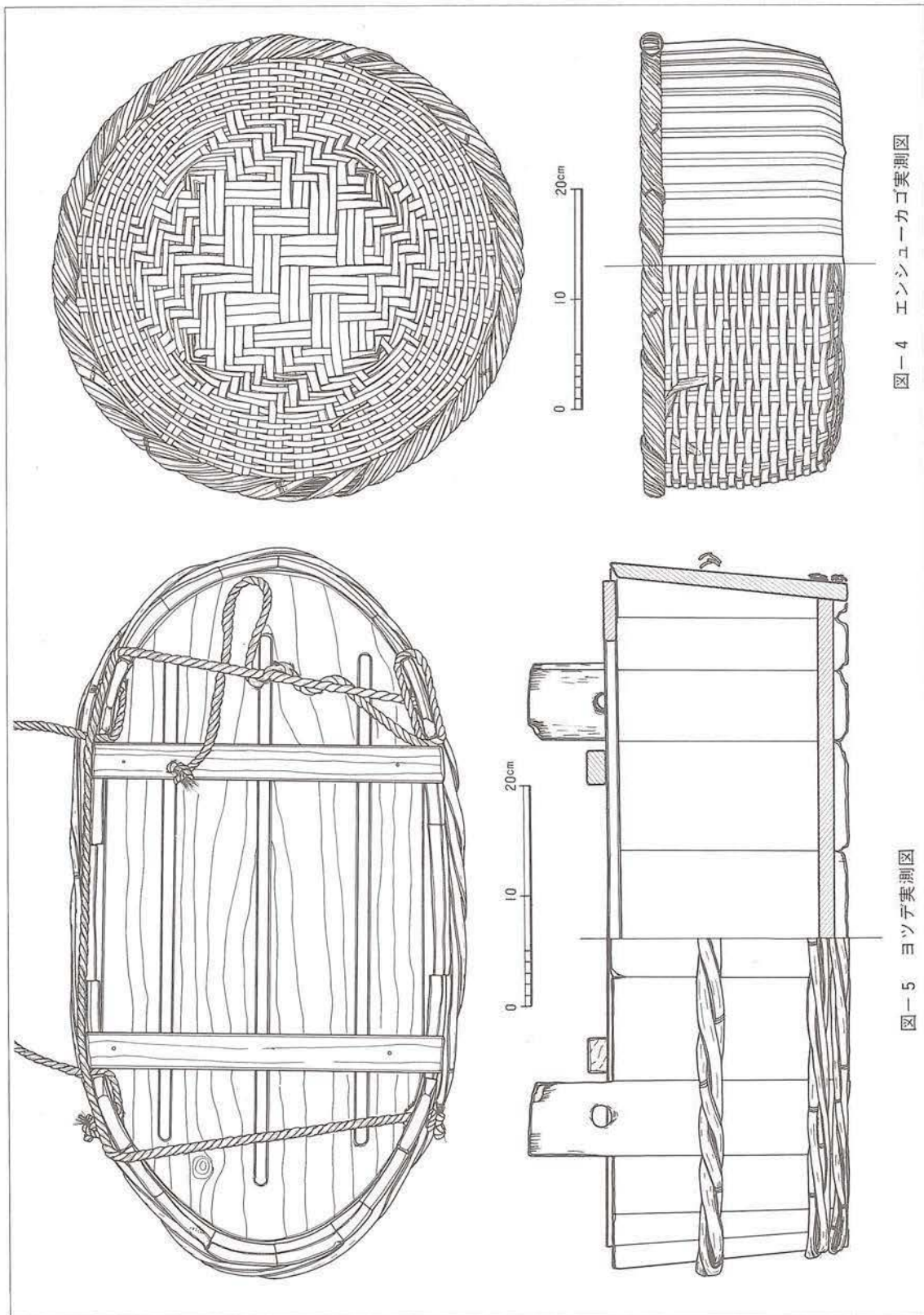


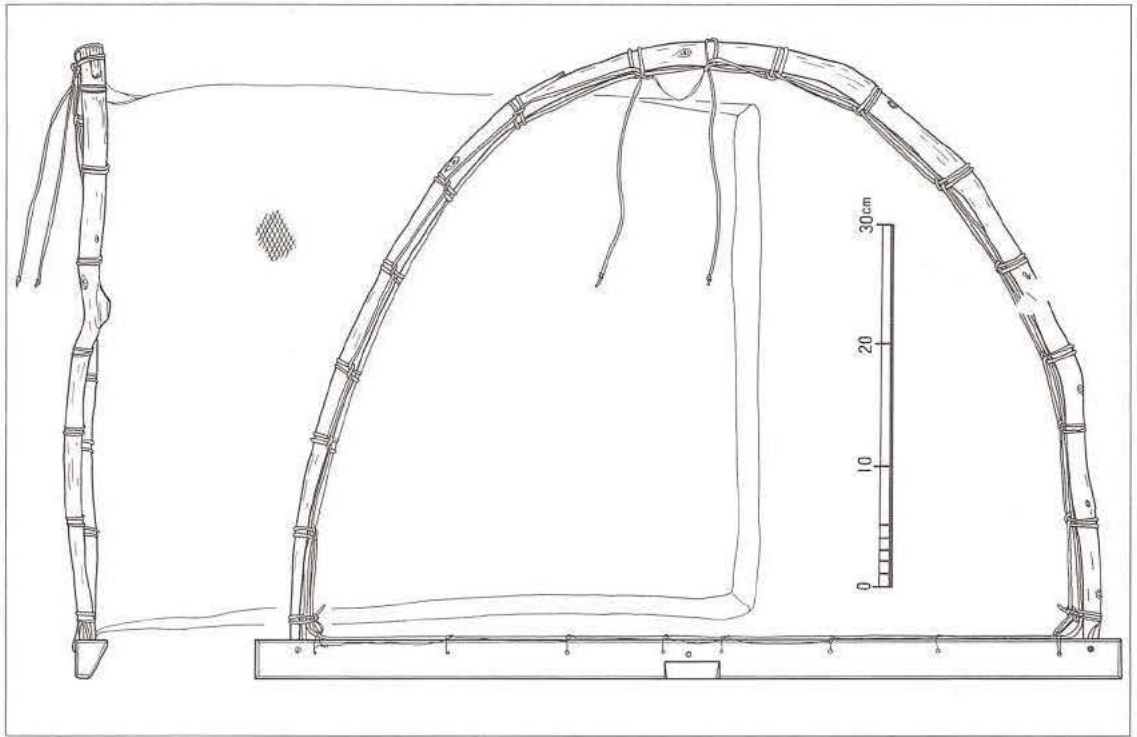
図-2 タイコモージ実測図

図-3 ツボ内におけるタイコモージの用法概念図



図一4 エンシユーカーゴ実測図

図一5 ヨツ子実測図



図一六 タモ実測図

アラメのエリは、大部分が湖岸のヨシやマコモを囲むように設置される。普段、ウミに通じるギョドウは閉じられている。ギョドウを開けているとメセキの部分に魚が入らなくなるためと、以下に紹介するようにアラメのエリの中に囲い込んだ魚が逃げないようにするためである。

○アラメのエリの構造

晩春から初夏。梅雨を控え何回か大雨が降ると、その度、雨水に誘われるように内湖に魚がのぼって来る。この時、始めてギョドウが開けられる。そして漁師は魚がエリの中に入ったのを見はからってギョドウを閉じてしまう。エリの中に入った魚は、おとなしくずっとエリの中に居るわけではない。「ナニカヘンダナ！」と感づくとすぐにウミに戻ろうとするからである。エリの中に入った魚は泳ぎ回るうちにツボにオチてしまう。ツボにオチた魚はタモ網でカキ獲る。

魚は少しずつ連続してのぼって来るわけではない。一時期に群をなしてのぼって来る。ギョドウの開け閉めを繰り返すうちに本格的な梅雨を迎える。そして梅雨末期。必ず大雨が降り、イッコクミズ（大增水）が出、内湖、ウミ共にダンドロ（泥水で汚れる様）になる。この時が本当の勝負である。雨があがった夜、魚群は狂ったように内湖に押し寄せせる。漁師はその様子を岸に建てたイオと呼ばれる小屋の屋根の上から月明りを通してよく見ておく。「10匹のぼって5匹くだる」

ような時はまだギョドウを開けておく。「10匹のぼって10匹くだる」ようになったらただちにギョドウを閉じてしまう。この時、経験を積んだ漁師は、今エリの中に何貫ぐらい魚が入ったかということがちゃんとわかっている。以後次年の漁期までギョドウの開けられることはない。

今、エリの中には大量の魚が入っている。これが一時にツボの中にオチたら魚同士の体がすれ合って死んでしまうし、大量に水揚しては魚の値が落ちてしまう。そのため、ツボのクチの前に竹を差してツボを塞ぎ、ツボに魚がオチないようにしてしまう。漁師は魚の入りに用な時にツボのクチの竹を抜き、オチた魚を獲ったり、ヨシの中にアミモジ（釜の一種）を仕掛けたりして少量ずつ漁獲する。漁獲された魚は、ヨツデ（図一5）と呼ばれる桶に入れて持ち帰る。

そして夏。盆の魚の需要期を向える。エリの中には大量の魚が囲い込まれている。しかし、広いエリの中をほぼ自然状態で泳ぎ回っている魚は簡単には獲れないから、効率よく漁獲するためには、さらに狭い所に魚達を囲い込む必要がある。

まずオオマグチを閉じる。魚達は、たいていヨシやマコモの中にいる。そのため漁師はフナドシから舟を入れ、下流から上流に向かってヨシ、マコモを次々と刈り取って行く。居場所を失なった魚達は徐々にヨシの密生地帯に追い込まれて行く。この時期、内湖の水

位はかなり下っているから、漁師達は水の中に入り、さらに刈り進み、ある程度追いつめた所で、一時刈り取りを中止して、中の魚を落ちつかせる。

そしていよいよ出荷の時。今度は岸に向かってヨシ、マコモを刈り取り、魚を追いつめる。しかし余り追いつめると、魚も必死であるからおとなしくはしていない。漁師の間を縫って広い所へ逃げてしまう。そこで今度は簀で魚群を囲み、徐々に簀の範囲を狭めて行く。もう簀の中は魚で埋めつくされたような状態である。ここで始めて簀の中に漁師が入り、タモ網（図-6）を用いて次々と魚を獲る。

○まとめ

ここで紹介したエリ漁で、実質的に魚を保存する期間は盆頃までである。しかし水揚量さえ調節すれば、もっと長期にわたって保存が可能はずである。この漁は「待ちの漁」の典型的なものであり、漁獲というよりはむしろ収穫と言う表現が適切である感すらある。実に農耕民的感性に基づいた漁法であると言えよう。

用具解説

① エリ 図-1

伝承に基づいて復元した。長さは約100m、ツボ、コボライ、コドコの部分をヤクと言い、毎年造りかえる。この際、コボライの頂上とツボの頂上は、流れに添って一直線になるように造る。

エリに用いる竹杭をクシと呼ぶ。クシを打つ場所はエリの部位によって異なるが、いずれも簀に当る水圧を支える位置に打つ。ただし、ツボに限りすべて外側に打たれる。ツボの中にクシがあると、ツボカキの邪魔になるからである。また、図示しなかったが、補強のための杭が多数斜めに打ち込まれていたという。

用いられる簀の長さは2間を基準とし、高さは4尺5寸から7尺までを5寸きざみで用いた。

② タイコモージ 図-2

マダケのヒゴを、シュロ縄で簀の子編みにした側にシタと呼ばれるモドリを付ける。3ヶ所に箍を入れる。入った魚はシリの部分の紐をほどいてエンシューカゴの中に入れる。

使用法は、図-3に示したように、ツボの中に上下2段に3個ずつ、計6個用いる。上段のタイコモージは、口の約1/3が水面から出るように吊す。下段のタイコモージは、シリが湖底に着くように吊す。時としてコボライの中で用いることもある。

③ エンシューカゴ 図-4

細竹を割った材を3本単位で用い、網代編で底を編んだ後、2本ずつ材を分け、縦材とするが、一ヶ所だけ縦材を1本とし、全体の縦材数を奇数本とする。側面は笊目編。口縁は巻口仕上げ。本来同手法で編まれ

た蓋が付いていたというが、現在失なわれている。この籠2個にそれぞれ魚を入れ、オーコ（荷ない棒）でかついで持ち帰る。

この籠は、その名が示すように浜名湖からウナギを入れて来たもので、今津の魚問屋からもらって来て、使っていたとのことである。これと同種の籠は県内のあちこちで見ることができる。用具の再利用を示す例として興味深い。

④ ヨツデ 図-5

小判型の桶で、杉の柁目材を用いる。蓋は板目の杉材を用い、3本の溝と2本の取手が付く。箍は中位に1ヶ所、下位に2ヶ所付く。紐の素材はシュロで2本用いられる。蓋と箍を除く全体に柿渋が付着している。

この用具はエリで漁獲されたウロコモノを入れて、持ち帰るためのもので、魚を長時間生かしておくことに最大の配慮がなされている。魚を獲ってから持ち帰るまでに、エリの修理や、農作業をしなければならないからである。魚は狭い所に入れておくと、トモアブラを吸って（酸欠？）死んでしまうため、常に新鮮な水を補給する必要がある。そのため、まず魚を入れ、蓋をし、図に示したようにシュロ紐で蓋を固定する。次に中に水を入れ、舟の底にヨツデをひっくり返してすべり込ませる。ヨツデは杉材の浮力により舟底にへばり付き決して動かない。水は蓋に切られた3本の溝を通して出入りするため、中の魚は弱らない。普通はこれを2個用い、オーコでかついで帰る。

アミモジにシブをする時の容器にも用いたため、本体にシブが付着している。箍は傷み易いので何回か取り換えている。

⑤ タモ 図-6

C-1型式に分類される抄い網である。② ミスクイと呼ばれる漁に用いられるもので、本来はこれに3~4mの長い柄が付く。エリの中の作業では柄が邪魔になるため柄は取って用いられる。また網目も8分ぐらいの大きなものを用いる。

材は、シバリと呼ばれるねばりの強い広葉樹である。

最後に、貴重な話を聞かせていただき、かつ用具の観察に協力していただいた針江の皆様は心からの御礼を申し上げたい。

注

- ① 主要な漁法の多くは「攻めの漁」に分類される。
- ② 大沼芳幸 「魚獲りって難しい。一抄網の機能と形態一」（『紀要第一号』（財）滋賀県文化財保護協会 1988. 3）
- ③ 冬期、水草の中や舟の下に群れる小魚を陸から抄い獲る漁

（大沼 芳幸）