

白山麓のアジメドジョウの捕獲と利用

林 哲 石川県白山自然保護センター
巢 守 関次郎 九頭竜自然の会
藤 川 恭 子 石川県白山自然保護センター

USE AND CAPTURE OF DELICATE LOACH (*NIWAELLA DELICATA* (NIWA)) IN FOOT OF HAKUSAN

Tetsu HAYASHI, *Hakusan Nature Conservation Center, Ishikawa*

Kanjirou SUMORI, *Kuzuryu Nature Club*

Kyouko FUJIKAWA, *Hakusan Nature Conservation Center, Ishikawa*

はじめに

ブナ帯文化は縄文文化の系譜を持つ日本の基層文化といわれているが(梅原, 1985), 日本有数のブナ帯を持つ白山地域はその文化圏に属していると思われる。しかし人口減少は著しく, 山村文化が衰退する中で, 動物と食物にかかる白山地域の生活史を記録し継承していくことは重要なことである。なかでも「食」文化は白山地域の根幹的な文化であるという観点から福井県大野市(旧和泉村「以後和泉地区と呼ぶ」)に伝わるアジメドジョウ(以下「アジメ」と呼ぶ)の捕獲法と食物利用(ナレズシ)について報告したい。アジメはコイ目ドジョウ科の溪流に生息する日本の希少魚類の1種であるが, 和泉地区にはアジメを独特な方法で捕獲して, 「スシ」をつくる食文化が継承されてきた。巢守は和泉地区に生まれ子供のときから父親に捕獲法を教わり, スシの製法については母親の作り方を見ながら育ち, 自らスシづくりを実践してきた。日本におけるドジョウは5属9種知られているが(中村, 1963, 宮地ほか1963), アジメは国内では石川, 福井のほか長野, 岐阜, 富山, 滋賀, 京都, 三重, 大阪など中部, 近畿9府県に塊状に分布している。石川県では大聖寺川(加賀市)と動橋川(加賀市山中)の2河川にのみ分布しているが, 福井県では九頭竜川水系と河野川(越前市)及び笙の川(敦賀市)などの3水系に分布している(石川県淡水魚類研究, 1996; 渥美ほ

か, 2001)。アジメは河川の上中流域で生息し, 岩に付着する藻類や水生昆虫を食べている。体長は7~10cm程度あり, 体全体に筋状の斑紋がある。晩秋の11月から12月にかけて伏流水にもぐって越冬し, 産卵期は春と言われている(中村, 1963)。

ブナ帯に住む人々は狩猟, 漁労, 採集を生活の一部に取り込み, 鳥獣類や魚類のほか木の実・山菜などの動植物を捕獲・採集し, また, 保存・食用にするなど高度な生活技術を継承し, 生活してきた。しかし, 昭和30年代以降, 山村の社会構造は大きく変貌し, 山村民の生活を変え, ブナ帯独自の食文化も衰退させてきたが, 今後は生態系に配慮した地域文化を見直すときである。本報告が白山地域の地域振興の一助になれば幸いである。本文の作成にあたっては福井県水産課渥美正廣氏, 福井県内水面総合センター清水弘明氏, 名古屋経済大学日比野光敏氏, 岐阜市歴史博物館眞理子氏には文献でお世話になりました。また, 岐阜県河川環境研究所藤井亮吏氏には岐阜県におけるアジメの捕獲情報について教示していただきました。ここに謝して御礼申し上げる(写真1)。

調査地と調査方法

和泉地区は大野市の東部約30kmにあり, 福井県でもっとも流域面積の広い九頭竜川の最上流域にある。その支流には石徹白川や大納川などがあり, 流域には縄文時代から集落があったことが知られてい

る(巢守, 2005)。石徹白川は白山主峰群の別山に連なる銚子ヶ峰や願教寺山を源流としており、岐阜県郡上市白鳥町石徹白集落から福井県大野市和泉地区朝日の九頭竜川本流に合流し、流域行程は約30kmある。九頭竜川本流には1968年に九頭竜ダムがつくられ、石徹白川でも三面集落に1979年にダム

が建設され、水量も漁獲も著しく変わったと言われているが(巢守, 2005), ダム上流部は水量が豊富で福井県と岐阜県有数の自然河川の状況が見られる。

アジメの捕獲方法については石徹白川(和泉地区後野)で巢守が実際に行っている捕獲法を記録する一方、現地で写真記録し模式図を作成した。スシの製法については巢守が父母から伝承してきた方法を記録した。現地での取材は2007年3月及び8月に行なった。

結果

アジメドジョウの捕獲と利用

1 捕獲の概要

白山地域でアジメを捕獲して食用にしているのは現在では奥越地域の和泉地区にしか知られていない。旧白鳥町(現郡上市)では以前には食用にしていた記録があるが、現在では利用されていないといわれている(日比野, 1993)。飛騨地域では益田川流域(旧萩原町, 現下呂市)や長良川流域の郡上市



写真1 アジメズシとアジメ(左: 鮭 右: アジメドジョウ)

(冷凍保存したものを解凍して撮影)

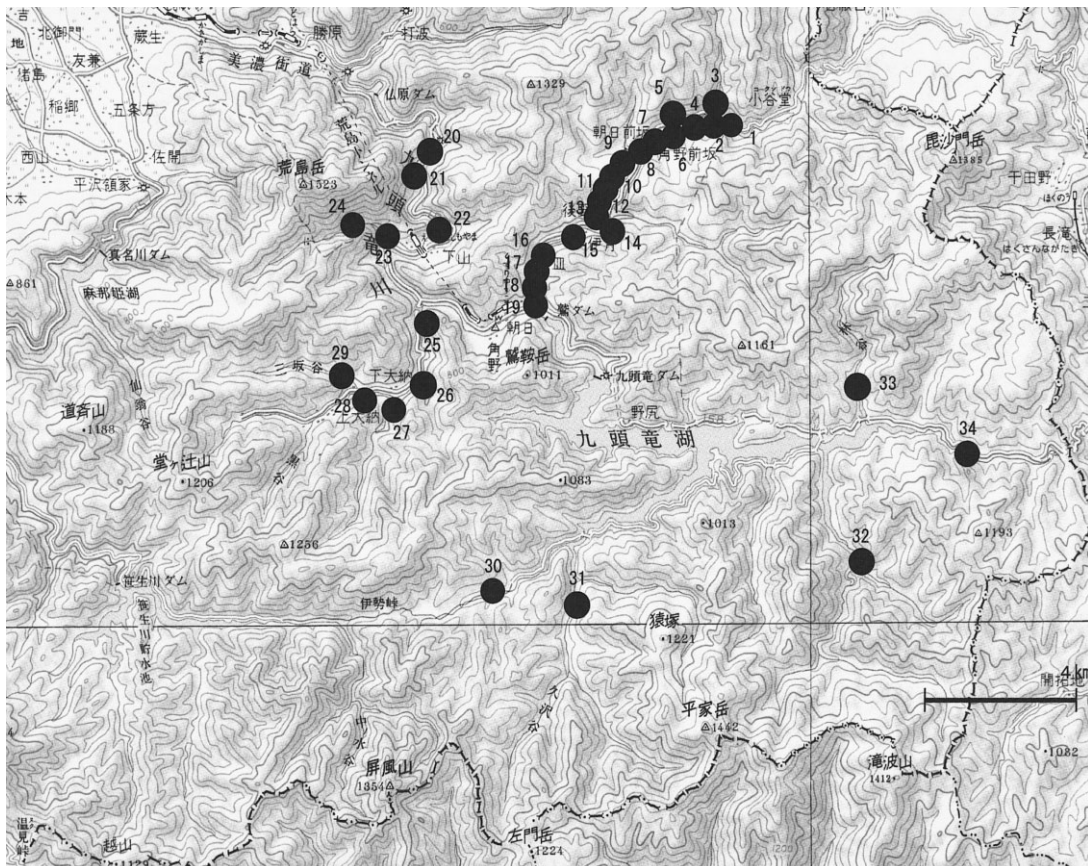


図1 九頭竜川流域におけるアジメドジョウの捕獲地

(番号は表1と一致)

国土地理院 地勢図「20万分の1 岐阜」使用

八幡町のほか、美濃市や関市の板取川流域で知られている（藤井，私信）。

和泉地区で行なわれているアジメの捕獲は，地元では「タキワケ」「滝分け」，「滝脇」（福井県立博物館，1991；巢守，2005），「アジメオトシ」などと言われる漁法で捕られるほか，^{うけ}釜籠などで捕られる場合もある（坂本，1987）。飛騨地域では「登り落ち」と呼んでいる（藤井，私信）。現在，和泉地区で行なわれているアジメの捕獲は奥越漁業協同組合（以下「漁協」と呼ぶ）が漁業権を持っており，漁協の管理の元でアジメの捕獲が行なわれている。福井県内では九頭竜川水系の支流真名川（大野市）や日野川（越前市今庄）などでも捕獲されているが正確な状況はわかっていない。九頭竜川上流域の奥越漁協管内では1992年200kg，1993年240kg，1994年110kg，1999年50kg，2000年60kgなどの漁獲実績がある（渥美ほか，2001）。

2 入札方法と捕獲場所

アジメの捕獲は和泉地区の九頭竜川水系の特定の場所を入札によって決めている。組合員は漁協の入札に参加し，特定の場所を落札して初めて捕獲することができる。入札は例年6月下旬から7月上旬に

実施され，落札した人がその場所で，仕掛けをつくり，捕獲期間の落札した日から10月31日までの間に捕獲に従事している。入札は組合員に入札日時が通知され，参加意思のある者が出席して，予め決められている約30か所の捕獲場所を順番に入札し（入札額は最低3,000円から最高100,000円と決められている），入札額の高い者が落札し，捕獲の権利が得られる。2007年度は奥越漁協の組合員12名が参加して入札が行なわれた。入札は白紙の入札書に場所，氏名，金額を記入し，入札箱に入れた後，入札執行者の漁協の係員が場所と落札者，落札額を発表することとなっている。

捕獲場所はそれぞれ名前が付けられており，九頭竜川の本流域で5か所，支流の石徹白川で19か所，大納川で5か所，伊勢川，荷暮川などで5か所，合計34か所となっている（図1）。2007年度の入札では，そのうち22か所が落札され，11名の組合員がそれぞれ捕獲の権利を得ている。22か所の捕獲場所のうち最高4か所落札した人は1名，3か所3名，2か所2名，1か所5名であった（表1）。捕獲場所の良好地は入札額に反映していると思われるが，最

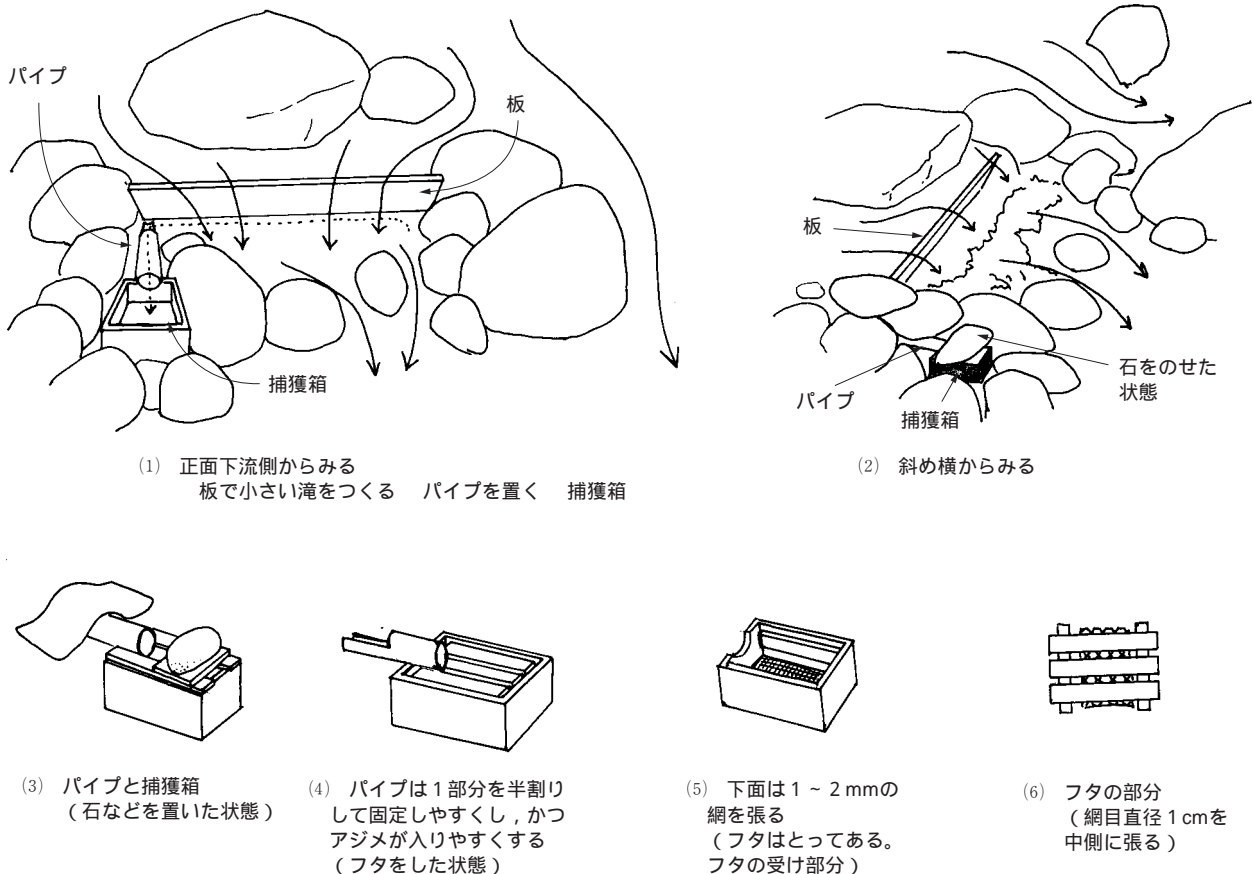


図2 「タキワケ」の概略図

表1 アジメドジョウの捕獲者と捕獲場所等

	捕獲者	箇所数	捕獲場所とその呼称	落札額
1	A. S	4	10上モジリ, 11中モジリ, 18いのふち, 21ゴリ橋	34 千円
2	Y. N	3	27和佐谷口, 28大納川上流, 29三坂谷	10
3	K. H	3	7キャンプ場下, 16黒ブチ, 17蛇谷(貝皿)	36
4	Kaz. S	3	4上屋敷, 5下屋敷, 8夫婦杉	72
5	T. A	2	22谷山口, 32荷暮	6
6	T. F	2	12下モジリ, 14タテワ	33
7	T. Y	1	2小屋の谷	10
8	K. A	1	6キャンプ場	10
9	I. Y	1	13後野橋	3
10	Y. N	1	9前坂橋下	10
11	Kan. S	1	15コウド	3
	計	22		

* 入札は平成19年6月27日, 奥越漁業協同組合が開催

* 捕獲場所の番号は図1の番号と一致

低3,000円から最高50,000円までの巾があるのはそれを端的に表わしている。捕獲場所は川幅が狭く, 滝の急な場所ほどアジメは簡単に川上に上がれないため, その近くに設置する仕掛けに入りやすいといわれている。なお同漁協では「落札場所」の権利は捕獲地点から下流200mまでと決められており捕獲地点から下流200mは権利者以外の捕獲が禁止されている。

3 捕獲時期及び捕獲法(仕掛けの仕組み)

捕獲用の仕掛けは毎年, 梅雨が明け, 天気が安定してから設置し, 雨が多くなると仕掛けがすぐ流れてしまうため, 天気予報を丹念にチェックする。アジメを捕獲するのは一定の場所で, 人為的な小さい滝をつくり, アジメが滝の流れを回避して遡上箇所を探しているうちに水に流されて捕獲箱に入るように設置する。タキワケの構造は, (1)小さい滝, (2)パイプ, (3)捕獲箱の3つから構成されている(図2, 写真2, 写真3)。

- (1)小さい滝: 滝は本流から少し離れた場所に板を張って(板は長さ約2m~3m, 巾約15-30cm, 厚さ約2~4cm), 小さい滝を作るように設置する。上流側に砂利や草などを置いて板の上から水が流れるようにする。板の隙間からアジメが通り抜けないようにするため, 岩や山肌に生える草(ムクリと呼んでいる)を土ごと取って敷き詰め, よく踏み込んで, その上に砂や砂利を入れる。
- (2)パイプ: 滝の下(脇)の板に密着してパイプ(直径5~8cm程度, 長さ40~60cm程度の塩化ビニール管や竹筒など)を置く。アジメが「滝」の下の板に沿って遡上しようとするうちに, 水の勢い



写真2 石徹白川と「タキワケ」の全体の状況
(中央の大きな石の右下の滝になった部分)

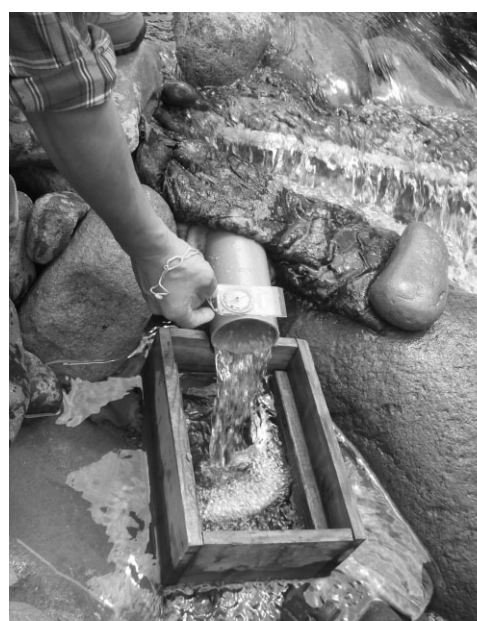


写真3 タキワケ拡大図(滝の部分とパイプ 捕獲箱)
(捕獲箱のふたはとってある)

に流されてパイプを通して捕獲箱（長径約25～30cm×短径約15～20cm×高さ約10～15cm）に入る仕組みである。

- (3)捕獲箱：底に約2～3mmの網目の網を張り、水が抜けるようにする一方、3～4cmの空間をあげ、箱の中程に約7～10mmの金網を張り、アジメを横取りしようとするカワネズミ除けの対策も行なう。
- (4)その他：仕掛けは毎朝または毎夕に見回り、木の葉やゴミを取り除き、滝の水の落ち方、水の流れる速さなどの微妙な調整を行なう。

4 アジメの処置（アジメズシの仕込み方）

アジメが捕獲箱に入っていれば、「籠」に入れて持ち帰り、以下の手順で仕込む。

- (1)塩もみ：アジメを塩でもんで（塩の量の目安はアジメ1kgあたりおおよそ1合）ヌメリをとり水でよく洗う。
- (2)塩漬け：ヌメリをとったアジメは水をきって多めの塩で桶に入れて漬けこむ（この桶は「本漬け」の桶とは別のものがある）。桶に塩、アジメ、塩の順序でアジメが白くなるくらいに塩を使う。約10日間塩漬けする（塩の量はアジメ1kgあたりおおよそ3合）。
- (3)塩ぬきと水ぬき：約10日間塩漬けしたアジメを取り出して、一旦バケツなどにいれ水洗いしながら塩ぬきをする。約15分が適当。その後、塩ぬきしたアジメを平らなザルに広げて水気を取り、さらにザルの上下に新聞紙をのせて水気をとる（写真4）。
- (4)米：普通に炊いたうるち米を使用する（やや軟らかめに炊いたほうがよいようである）。炊いたご飯は大きな器に広げて一晩冷やしておく（1升をめやす）。
- (5)本漬け

大きなタライにご飯（1升）、アジメ（1kg）、山椒の実（0.1合）、しょうが（ミジン切り）を入れて均等に混ぜあわせる。何回もしゃもじで固まったご飯を切り、こまめに混ぜる（写真5）。

混ぜ終わったらアジメ一匹を取り出し口で噛んで塩味の濃淡を知り、後の塩の入れ加減の参考に（これはかなり大切な作業）。

アジメ1kgあたりにつき、塩は1合くらいが適量（アジメにあらかじめ残っている塩味を配慮する必要がある。この塩入れによって微妙に味



写真4 ボールに塩漬けしたアジメを入れ、塩抜きをする



写真5 ご飯とアジメを混ぜた状態

が変わるため、経験的な感覚が必要）。

塩入れ後、全体の水加減をする。適当に水を加えながらシャモジで混ぜ合わせる。手を押し付けて指の間からご飯がのぞく程度が最もよい。消毒した桶に浸けこむ。桶の底から隙間ができないように押し込み、少しずつ入れていく。入れ終わったら、ミョウガの葉をご飯が見えないくらいに敷き詰める。さらに、桶の縁に日本手ぬぐいを丸めて円を描くように置き、落ち蓋をして重石を乗せる。重石は3個くらい（重さ約

10kg)で、重石の具合がスシの味を決めるくらい大切と思われる。

桶は陽の当たらない場所におく。1週間ぐらいで水があがってくるが、水があがってきてから5日ぐらいが食べごろだと思われる。その頃アジメを少し食べてみて食べごろを確認する。

(6)食べ方：スシは混ぜられているご飯もアジメもともに食べる。

(7)その他：

作ったすべてのスシをフリーザーパックにいれて冷凍保存すると食べたいときに解凍して食べられるので便利。味の加減については、鮓飯は硬くもなく、柔らかくもない程度がいい。アジメは咬んでみて、骨まで柔らかくなっている程度がいい。漬けてから20日ぐらいで食べられるが、アジメを取り出して硬さ加減をみるのが大切。

10月ごろ以降のアジメは卵を持ち、から揚げにすると大変美味しいので100g程度のパックにして冷凍保存し、必要に応じて解凍して利用する。また、煮付けもよい。

考 察

ゴリやハヤなどの雑魚類やサンショウウオなどを捕って食べる漁労文化はブナ帯の複合文化の一形態と言われているが(市川・斉藤, 1984), 旧白峰村の河内地区では少なくとも明治期以前からイワナやマスなどを捕って生活し、マスのナレズシ(飯鮓: イズシ)もつくられていた(橘, 2005)。アジメの捕獲とその利用形態もブナ帯文化の一つと考えられるが、多くの漁労文化が白山地域で廃れてきたなかで石徹白川流域に今日まで伝わってきた理由は、「漁協」の管理の下で乱獲せずにアジメを適度に利用してきたこと、捕獲するためにそれほど多額の資本を必要としなかったこと、その捕獲行為自体に面白みがあったこと、そして何よりアジメ自体が美味しかったことなどによるものと思われる(小坂, 2007)。

(1) アジメなど魚類の捕獲方法

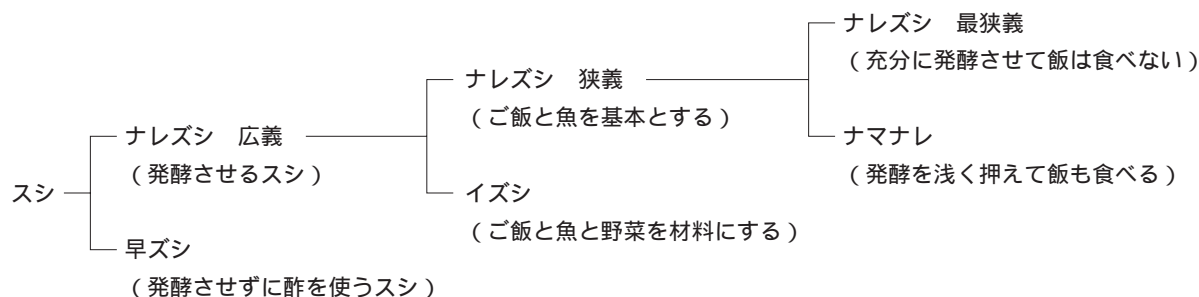
川で魚類を捕獲する方法としては、素手で捕る方法や火をたいて集まってくる魚をすくって捕る方法など原始的な方法があるが、川にすのこなどを張って大掛かりな道具を使って捕獲する漁法もある。今では過少になったが、一般的に知られているのは籠や箱に魚を誘って捕獲する釜漁と呼ばれる漁法である。奥会津の松枝岐地域(福島県)や奥鬼怒地域

(栃木県)ではサンショウウオの釜漁が知られている(市川・斉藤, 1984; 斉藤, 2005)。また垣やすのこを作って川を下る魚を捕るのは築漁と呼ばれる。これは主に落ち鮎を捕獲するために行なわれる。現在北陸地方ではこれらの釜漁や築漁はほとんど行なわれなくなってしまったが(坂本, 1987), 「アジメオトシ」または「タキワケ」と呼ばれる漁法が現存しているのはきわめて貴重である。昭和20年代までの九頭竜川では構築物を使用した漁法である釜漁で9種、構築物漁で3種知られているが(坂本, 1987), そのうち構築物漁の1種である「タキワケ」漁以外は、現在では、ほとんど喪失している。飛騨萩原町など益田川流域ではアジメの釜漁や「登り落ち」漁が現在でも行なわれているといわれているが(藤井, 私信), 現在、九頭竜川流域(和泉地区)で伝わっている「タキワケ」漁は白山地域の貴重な文化遺産の一つであると思われる。

(2) 白山地域のナレズシ

秋田県森吉町小滝, 福島県松枝岐村片貝, 只見町倉谷, 新潟県朝日村三面, 山北町山熊田など中部・東北地方を中心とした日本のブナ帯で、溪流魚を捕獲してナレズシを作り、食用にしてきたことは広く知られている(石川, 2006; 野本, 1984; 田口, 1983)。しかし、戦後の河川開発やダムなどの影響でマスは捕れなくなり、イワナやアマゴなど溪流魚そのものも少なくなり、その食文化も衰退を余儀なくされている。一方、ドジョウをスシにして食べる地域は福井県奥越地域の和泉地区のほかに岐阜県飛騨地域(下呂市萩原町益田川流域), 栃木県上河内地域(鬼怒川上流域), 滋賀県栗東町など限られた地域である。飛騨地域ではアジメを、奥鬼怒地域ではシマドジョウやホトケドジョウを、滋賀県ではマドジョウを利用している(日比野, 1999)。しかし飛騨地域のスシの製法と食べ方は和泉地区のものとはかなり異なっている。飛騨萩原町の「アジメズシ」はアジメを甘がらく煮付けて、すしご飯の上に乗せ、ホオノキの葉で包んでから食べる「ホオ葉ズシ」の一種であるが(日比野, 1993), 和泉地区のアジメズシは日比野が紹介している栃木県奥鬼怒地域で作られているシマドジョウのナレズシに似ているといわれている。日比野によるスシの分類から和泉地区のアジメズシは「ナマナレ」系統のスシと思われるが(表2), 和泉地区では家庭によって混ぜるものがいろいろあるといわれているので(巢守, 2005), 和泉地区全域の状況について把握することが今後の

表2 ナレズシということばの諸相
(日比野1993より作成)



課題である。白山地域の白峰の河内地区でマスのナレズシは輪切り大根や千切り大根、ニンジンなどを混ぜるイズシ系のスシが少なくとも昭和初期までつくられていたことが知られているが(橘, 2005), 和泉地区のアジメズシは塩と米が基本となっているナマナレ系統と考えられる。巢守家に伝わってきた製法はアジメとご飯と塩だけを重ねていき, 香辛料として山椒の実と生姜を混ぜ, 最後のふたの部分にミョウガを敷きつめるだけなので(ミョウガも香辛料の一種かもしれないが), いわば「ナマナレ」の製法ではないかと思われる。

スシの文化は遠くタイ, ラオスなど東南アジアをルーツとし, 中国大陸から稲作文化とともに日本に伝播したと言われているが(石毛, 1992), その後, 日本国内に稲作地域がブナ帯にまで拡大し「スシ」の食文化も伝承されてきたものと思われる。九頭竜川上流域に今も伝わるナレズシの一種であるアジメズシは白山地域の希少な継承されるべき食文化の一つである。今後は白山を源流とする手取川, 九頭竜川, 長良川, 庄川の奥地山村集落に伝わる生活習俗についてもっと探究し, 4 流域のブナ帯文化を一体的に捉えた研究の推進が必要である。

文 献

渥美正廣・石田敏一(2002)有用魚種生態調査事業(アジメドジョウ)平成13年度福井県内水面総合センター事業報告書, 163pp.
福井県立博物館(1991)第14回特別展 川の生活誌 - そのめ

ぐみと恐れ. 75pp.

日比野光敏(1993)民俗事象としてのスシ. 日本民俗学, 195, 73 - 97
日比野光敏, 石渡和子, 岐阜県栄養士会(1993)ぎふのすし. 岐阜新聞社
日比野光敏(1999)すしの歴史を訪ねる. 岩波新書192pp.
市川健夫, 斉藤功(1984)ブナ帯の狩猟と漁撈. 日本のブナ帯文化, 84 - 104, 朝倉書店, 307pp.
石川純一郎(2006)会津の狩りの民俗, 歴史春秋社, 166pp.
石川県淡水魚類研究会(1996)石川県の淡水魚類, 石川県, 74pp.
石毛直道(1992)すしの履歴書. 特別展 日本の味覚 すしーグルメの歴史学, 6 - 8. 岐阜市歴史博物館.
加藤文男(1985)福井県の淡水魚類, 67 - 117. 福井県.
小坂佳子(2007)清水国明さんのお品書き アジメずし. 読売新聞朝刊2007.7.16
宮地伝三郎・川那辺浩哉・水野信彦(1963)原色日本淡水魚類図鑑, 保育社, 275pp.
中村守純(1963)原色淡水魚類検索図鑑, 北隆館, 258pp.
野本寛一(1984)焼畑民俗文化論, 雄山閣, 639pp.
橘 礼吉(2005)手取川源流域におけるマス・イワナ漁について - 奥山人の溪流資源の利用例 その1. 石川県白山自然保護センター研究報告, 32, 55 - 66.
斉藤邦明(2005)川漁師 神々しき奥義, 講談社, 222pp.
坂本育夫(1987)九頭竜川の漁撈. 福井県立博物館調査研究報告書, 5, 60.
巢守関次郎(2005)越前穴馬郷後野物語. 95pp.
田口洋美(1983)山に暮らす日々. あるくみるきく, 197, 4 - 39. 日本観光文化研究所.
梅原 猛(1985)日本の深層文化 ブナ帯に生きた人々の世界観. ブナ帯文化, 15 - 27, 思索社.

付表 2007年のアジメの捕獲状況など(巣守記録)

月日	曜日	天気	捕獲数量	備	考
8/9	木	晴	アジメ1~2匹	籠(笊)で捕獲	
8/10	金	晴	アジメ50g(アカザ1匹)	砂をかけて念入りに調整	
8/12	日	晴	アジメ400g(アカザ45匹)	新しい砂をかけるとアジメがよく入る	
8/13	月	晴	アジメ400g(アカザ67匹)	砂をかける	
8/14	火		アジメ100g	入り方が少ない	
8/15	水	晴	0	入らないので念入りに砂と砂利を入れる	
8/16	木	晴	アジメ300g		
8/17	金	雨	-	天候が悪く,仕掛け中止	
8/18	土	雨	-	天候が悪く,仕掛け中止	
8/19	日	曇	アジメ200g(アカザ200g)	早朝仕掛けを設置(天候不安定)	
8/20~9/2			0	天候が悪く,仕掛けをかけたたり,あげたりの繰り返し	
9/3	月	曇	0	子持ちアジメが入りだす(仲間の情報)	
9/5	水		-	台風の影響で増水	
9/6	木		-	台風の影響で増水	
9/11	火		0	天候落ち着き仕掛けをかける(これから卵を持ったものが入るはず)	
9/12	水		0	昨夜の雨で増水	
9/15	土		-	天候が悪く,仕掛けできず。夜にスシを仕込む(アジメ2kg,米2升)	
9/16	日	大雨	-	増水のため仕掛けを流す。籠でも捕獲を試みた	
9/28	金		-	9月下旬以降はアジメが入りにくい	
9/30	日		-	地区運動会でアジメズシを今期初めて披露。最高の出来	
10/3	水	晴	アジメ約20匹(太い)		
10/5	金	大雨	0	増水のため仕掛けを流す。アジメ漁終わり	
10/7	日		-	後野の秋祭りにアジメズシを披露	