

「清流長良川流域の生き物・生活・産業」連続講座  
第1回 今を生きる 逞しき伝統美 “鵜飼：川漁” 講演録

日 時：平成27年10月31日（土）

場 所：愛知大学 名古屋キャンパス

（原田さとみ氏）

皆様こんにちは。今日はどうぞよろしくお願ひいたします。

本日は連休の初日にも拘わらず、お越し頂きましてありがとうございます。

さて、今回第1回目となります「清流長良川流域の生き物・生活・産業」連続講座ということで、今回は「今を生きる逞しき伝統美」ということで、鵜飼、川漁について皆様と一緒に考えたいと思います。今日は素敵なゲストがたくさんお越しになっておりますので、4時半までどうぞ楽しんでいってくださればと思います。

今回、企画をしました愛知県長良川河口堰最適運用検討委員会の委員であります小島敏郎愛知県政策顧問より最初にご挨拶をさせて頂きたいと思います。

小島さん、よろしくお願ひいたします。

（小島敏郎氏）

愛知県の政策顧問をしております、青山学院大学の小島と申します。

知事が第2部のわいわい談義の時においでになります。遅れてこられますので、本連絡講座の主旨についてお話をさせていただきます。

愛知県では専門委員会を設けまして、長良川河口堰の最適な運用とはどういうものかということで、開門調査をして、これまで言われてきた様々なこと、塩水がどこまでさかのぼるのかとか、塩害が起きるのかとか、水の利用は大丈夫なのかとか、長良川が元のように戻るのかというようなことについて検討を続けてまいりました。

本連続講座はこのような専門的な検証の場ではありませんで、幅広く、そもそも長良川の魅力というのはどういうものなのか、長良川と流域の人々の暮らし、あるいは伝統、文化そういうものの関係はどうなのか、ということを読んで、親しんでいく場にしたいということで企画いたしました。

長良川の世界農業遺産への登録が、もう手続きが進んでおります。皆さんの長良川への関心が高まるということは大いに歓迎すべきことだと思います。本日は、伝統の鵜飼、川漁についてお話をいただきます。鵜匠の方には実際に携わってみて、大変なこと、面白いこと、あるいは鵜飼で是非見てもらいたいポイント、あるいはオフシーズンは何をしているかというようなことなど、日頃は鵜飼のパフォーマンスだけを見ている人たちが、なるほど、そうなんだという合点がいくような楽しい話をして頂きたいと思います。

そういう、私も岐阜県多治見市の出身なんですけれども、鵜飼を見たのが今シーズンが

初めてでありまして、映像とかニュースで見ていると見たような気になってしまう、映画の予告編を見ていると映画を見たような気になってしまうという、そういうことだったんですけれども、お客さんの一人として楽しい思いをいたしました。

また、若い人が鵜匠になっておられます。あるいは川漁に取り組んでおられます。大変珍しいことですが、なぜそういう魅力があるのかなど、川漁の魅力についての元気の出るお話をして頂きたいなと思います。

また、川と親しむにはどうしたら良いかということも一つのテーマです。私は団塊の世代ですが、子供の頃は川で泳いでおりました。何人か、夏になると水難事故があったんですけれど、学校にプールができて、「よい子は川で遊ばない」という時代になってですね、川で泳いだり、遊んだり、そういうこともなくなっていました。川は私たちの生活と非常に遠いものになってしまいましたけど、川と親しむにはどうしたらいいのか、という話についても川を生活の場としておられる皆さんの話をお聞きたいなというふうに思います。

鵜飼のシーズン、今シーズンは終わりましたが、次のシーズンには今日お話をされる犬山や関市の鵜飼、おおいに行っていただいて、楽しんで頂けることを期待したいと思います。

それでは、原田さんよろしく申し上げます。

(原田さとみ氏)

小島政策顧問、ありがとうございます。

それでは、今日は長良川づくし、そして途中、木曾川の犬山も登壇されますけれども、皆さんで川、水辺について考えていけたらと思っております。

それでは、最初に登壇頂いて、ご講演して下さいますのは裁成人さんです。ご準備の方をお願いいたします。

裁さんは岐阜新聞の記者でいらっしゃいます。論説委員さんでいらっしゃいます。「世界農業遺産への道～清流長良川のアユ」というコラムを書いていらっしゃるということで、今日はそのあたりのお話、たっぷりとお聞かせ頂きたいと思います。

では裁さん、ご準備の方よろしいですか。よろしく申し上げます。

(裁成人氏)

皆さん、こんにちは。岐阜新聞の裁<sup>たち</sup>といいます。

新聞を書く方で、話す方は専門ではないのでなかなかお聞き苦しい点があると思いますが、つたないお話になると思いますが、少しお時間をいただければと思います。

今回、こういう場に立たして頂いて、なかなか岐阜新聞の場合は岐阜県内を対象にしておりますので、愛知県の方に情報が届く場面が少ないのかなというところもありますので、こういう場面を通じて、岐阜県がこんな取組をしているということも知っていただければ

と思います。特に岐阜の場合ですと、今、川の話がいろいろと出ておりましたが、川上に位置しているというところで川を通じて川下の方々と繋がっているというところがありまして、川上に住んでいる人間として、いろいろな責任を果たさなければ川下の方々にご迷惑をお掛けするでしょうし、やはり川下の方のご協力をいただかないと川上のいろんな部分を守っていけないというところもあります。

世界農業遺産も川上の岐阜県が風土や土地を守っていくための一つの手立てとして、認定に向けて今動きがありますので、世界農業遺産に到るまで、今は国内候補になっているという段階で、まだ認定されているわけではないですが、なぜ認定に向けてやっていこうと、岐阜県として取り組んでいこうと思ったかというところからまずお話をさせていただいて、その中でこの世界農業遺産の認定に向けた意義というものも見いだせるのではないかと考えております。そういったところを愛知県の方々が中心だと思うんですが理解していただくということが岐阜県のためにもなるでしょうし、そのことで岐阜新聞についても興味を持って頂ければと思って今回お邪魔いたしましたのでよろしくお願いいたします。

世界農業遺産認定に向けて、なぜこれが始まったのかというと、岐阜県の古田知事の発案というところが大きいと感じております。知事というと愛知県の場合は大村さんとなりますが、岐阜県の場合は古田知事と、なかなか古田知事の名前も愛知県の方々には馴染みがないと思いますので、簡単に説明すると、古田さんというのは岐阜県出身で、経済産業省の官僚になって、その後 2005 年の知事選で当選された。知事になって翌年 2006 年に全国植樹祭というのを下呂市で開催しております。

愛知県でも植樹祭は開かれたと思うんですが、岐阜県の場合、2006 年に 2 度目の植樹祭を開催しました。先にもお話ししたとおり、川上に住んでいる者として、山のありようというのは非常に重要なところですので、全国植樹祭を通じて、木の国、山の国、岐阜の場合は県土の 8 割が森林が占めているという森林県ですので、山のありようについては川のありようにも続くということで、山についてよく考えていこうという一つの現れとして全国植樹祭を開催したというところでは。

この全国植樹祭のテーマというのが、「植えて育てる、そして切って利用する」ということでして、先ほど全国植樹祭 2 回目と言いましたが、一巡が終わり、いよいよ利用する段になったということで、上手く活用していかなきゃいけない、山作りをしていかなきゃいけない、生きた森林作りをしていこうという現れとして全国植樹祭を位置づけて、岐阜県として森林作りの基本条例を制定したり、県民が力を合わせて森林作りに取り組んでゆくんだというの指針を示しております。

8 月をぎふ山に親しむ月間、8 月 8 日をぎふ山の日という形で、八の字が山の形に似ているということで山の日に決めた。国でも山の日の祝日化が進んでいるようですが、いち早く山の国としてそういう取組をしてきたということでは。

岐阜県民の歌にも「岐阜は木の国、山の国」という一節がありますが、植樹祭を通じて岐阜県民の唄、昭和 30 年に制定されて、なかなかこれまで触れられることが無かったん

ですが、植樹祭を通じて今一度岐阜県民の歌、特に岐阜県民のいろんな想いがこもっていて、「岐阜は木の国、山の国」もう一度このフレーズを考え直そうとこの植樹祭を位置づけてやってきたと認識しています。なお、岐阜県民の歌は、1番は「岐阜は木の国、山の国」、2番は「岐阜は野の国、幸の国」、3番は「岐阜は詩の国、水の国」、山紫水明の地である岐阜というものを一番表している歌ではないかと思います。

植樹祭に関しては、特に具体的な政策としては岐阜の東濃に中津川市という所があるんですが、そこに日本一の合板メーカーのセイホクという会社の合板工場を誘致して、今稼働しています。このセイホクの合板工場というのは通常、水を大量に使うので、山間では作れなかったのですが、山間の大量の水が湧出る場所に誘致して、国内産材100%で合板を作っていると。そのうち県内産が大半を占めているというところで間伐材利用とか、山作りの促進に寄与しているというところなんです。それ以外にも今注目されているバイオマス発電、これも植樹祭以降だいぶ盛んになりまして、昨年12月には、瑞穂市では、民間主導でバイオマス発電の大型の発電所ができました。これも全て燃料は国産材というところで、バイオマス発電所は木材チップを使うんですが、だいたい1年間に10トントラック9,000台分を間伐材で賄います。山を利用し、山を先端から根っこまで使おうというところで、間伐材をバイオマスで利用するなどいろんな取組で山の利用を考えています。

次に考えたのが川の利用でした。川の利用をアピールするために、5年前に関市を中心に全国豊かな海づくり大会を岐阜県に誘致しました。岐阜県の場合、海無し県ですので、なかなか海づくりといってもびんとこなかったのですが、その前に滋賀県の琵琶湖で海づくり大会が開かれました。内水面でもできるというところで、川でもできるんじゃないか、山と川と海をつなぐような海づくり大会が出来ないかというところで海づくり大会を誘致して開いたということです。

山から川、川から海への連携を考えると、山は「森は海の恋人」という言葉もありますが、岐阜県では、「川はその仲人」という言葉をくっつけて、このつながりを非常に大切にしていこうという考えでいろんな施策を考えていたということです。

岐阜県は「清流の国づくり」というキャッチフレーズを持っているんですが、岐阜県のアイデンティティーはなにかということで、清流というキーワードを岐阜県として打ちだして、清流というところを岐阜県の誇りにしていこうという考えで、今のような施策をしています。その一環として世界農業遺産も位置付けられているというところだと思います。

海づくり大会で特に印象に残っているのは、海づくりや川づくりというところで「川だけの地図」というものを県の方で作りました。全ての行政界や山を取っ払って、川だけで自分の住んでいるところを説明しようというもので、長良川の支流板取川の西に住んでいる等、自分たちが川の近くでいかに住んでいるかということを確認してもらいもありました。その狙いはなかなかおもしろいなと思っておりまして、新聞でも取り上げました。

その後、清流の国というものをよりアピールしていこうということで、2度目の岐阜国体が3年前に開かれたんですが、「ぎふ清流国体」と名付けて、国体ですので、いろんなス

ポーツイベント、競技があったんですが、その中で川の育んだ伝統文化、そのピーアールも世界農業遺産の一つのテーマなんですが、そこら辺を全県的に自分たちの住んでいるところの伝統文化、川が育んだものを見直そうと、競技に来てくれた人たちに地域の持つ魅力を発信していこうということで「岐阜清流国体」と名付けて、展開してもらいました。また「清流の国ぎふ」という言葉に馴染みにくいという声がいろんな方面から出てましたので、「清流の国ぎふ憲章」をいうのを一昨年に制定しました。この「清流の国ぎふ憲章」というものがこの世界農業遺産、岐阜の考え方の柱というかバックボーンになっていると思いますので紹介させていただきたいと思います。

「岐阜県は、古来、山紫水明の自然に恵まれ、世界に誇る伝統と文化を育んできました。豊かな森を源とする清流は県内をあまねく流れ、里や街を潤しています。そして、心の清流として、私たちの心の奥底にも脈々と流れ、安らぎと豊かさをもたらしています。私たちの清流は飛騨の木工芸、美濃和紙、関の刃物、東濃の陶磁器など巧の技を磨き、千有余年の歴史を誇る鶺鴒などの伝統文化を育むとともに、新たな未来を創造する源になっています。」というところで、ここに出てくる美濃和紙や関の刃物、この辺のことも世界農業遺産を通じていろんなところにアピールしていきたいというところもあります。この「清流の国ぎふ憲章」のポイントは「知・創・伝」、「知る・創る・伝える」です。「知」は「清流がもたらした自然、歴史、伝統、文化、技を知り学ぶ」と、「創」は「ふるさとの宝ものを磨き活かし、新たな創造と発信に努める」と、「伝」は「清流の恵みを新たな世代へと守り伝える」と、この「知・創・伝」の考え方が世界農業遺産の登録に向けて色濃く映し出されていると思います。

その海づくり大会の終わった後に、うちの社として、海作り、森・川・海の連携、ここらへんをもう少し深く掘り下げられないかというところがありました。一過性のイベントにするんじゃなくて、もう少し一般の人と考えてみようというところでいろいろ方策を考えていたんですが、県の農政部の人と色々な話しをする中で一度、岐阜県内にいろんな農業用水やため池、農業施設があり、その意味合いというのがなかなか今、農業用水と言ってもどこからどこに流れて、どんな人がどうしているのかなかなか知らないという現実がありましたので、もう一度そこら辺を掘り下げてみようとして、岐阜県というのは岐阜、西濃、中濃、東濃、飛騨と5圏域に分かれておりますが、その農業施設、農業用水、ため池をひとつひとつ掘り下げながら紹介していこうと夕刊で100回ほどの連載を行いました。その際記者が取材する方法も考えたんですが、特に記者が取材して一般の人に伝えるというのが一般のスタイルなんですけども、記者の知識、記者個人としての知識を蓄えるだけではなくて、やはり県の職員の方がもう一度その農業用水、ため池などの持つ意味合い歴史的な背景というのを勉強してもらって、それを県民の人に知らしめ、さらにこれをどう守っていくか使っていくかというところを考えて欲しいというところがありまして、その連載記事を県の農林の職員の方に委ねてそれを100回ほど連載いたしました。その際に農政部の担当の技術の担当方が言われたのは連載を終えた後にいろんな農業用水、彼

自身も取材に携わったり、いろんな場所に行って実際見てきたと、その中で農業用水、どうしてそこから取水をしたのかという方法でどうしたのか、それを改めて現地に行って考えることができた。その取水場所というのは、本当にあらゆる観点から考えてもそこしかないというところから取水していると。現地を見て改めて古い図面を見てもう一度いろいろ考えその過程の中でやはり当時の技術者の人たちと対話ができたと。改めて自分たちの仕事に誇りが持てたというような話をされていました。県の職員の一人一人がそういった意味で改めてその農業用水やかんがい施設の意味合いというのを考えるいい機会になったと思いますし、それを県民の人たちに知ってもらい、多少なりとその場所に行って見たい、こういうことでこういう歴史があったというような反響もありましたので、こういった取り組みはやはり岐阜新聞として大事なことではないかと、そういったところの歴史的な背景を踏まえながら、その世界の農業遺産についての取材記事なども進めてきたというような経緯がございます。

海作りのときに先ほど川の話をしていただいたのですが、県内には木曾川の鶴匠さんもいらっしゃるというところで岐阜県内に水源を持つ8つの大きな流域があり、そのことについても海作りを通じて、もう一度岐阜県の人にも考えるに至ったんじゃないかと。その中でもやはり長良川というのは流域に80万以上の人が住んでやはり岐阜市民にとっても岐阜県民にとっても一つ違う存在じゃないかという認識は持っておりました。その清流長良川を一步進めた形で守り活用し、これを次世代に繋ぐための方策として何かできないかというところで世界農業遺産認定の動きというのが海作りの終わった後から始まったというところなんです。特にご存知のとおり世界農業遺産には、能登と佐渡が同時に世界農業遺産に登録されたという経緯もありましたので、能登佐渡に研修に行ってこれならやはり長良川にも応用できるんじゃないかというところで、長良川で如何に世界農業遺産を当てはめるか、その中のキーワードとして今回その世界農業遺産パンフレットがあると思うのですが、ここに清流長良川の鮎というタイトルが、里川における人と鮎のつながり、これが世界農業遺産への登録するためのテーマです。その清流長良川の鮎、長良川を鮎というもので繋いでそこで生活している人たちのことを考え、ここで育まれた伝統文化をより伝えていこうと、この清流長良川の鮎というテーマが決まったと思います。開いていただくと5つの認定基準、食料生産の保証、生物多様性と生態系の機能、知識システムと適応技術、文化、価値観、社会組織（農業文化）、優れた景観土地と水資源管理の特徴とこの5つにそれぞれ写真がついて、このような形で岐阜がいかにこれらが根付いているかというところが説明してあります。

今日、パワーポイントでこのような形で世界農業遺産への道というのを夕刊で連載いたしました。これも先ほどの県職員の話をしていただいたのですが、これも県や流域市町村の方のほうからこういった形でPRする場を設けてほしいという要請がありましたので、これが一番最初の認定に向けてというところで、鮎漁と伝統漁法、今日いろんな伝統漁法に関わっている方もいらっしゃいますが、一応これが前段というところで、県の方が

寄稿したのがこの第1回で、次は具体的に岐阜市に瀬張り網漁、今ちょうどシーズンで長良川を走っていると瀬張り網漁している風景が見られますが、これは岐阜市の人が落ち鮎をとる漁法として紹介しています。次が今年夏に関市で鵜飼サミット、全国の鵜飼をしているところの人たちが集まって鵜飼サミットをして、その様子を記事として紹介しています。その次が美濃市の夜網漁。あとで長良川中央漁協の副組合長の中山さんから詳しい説明があると思うんですが、この夜網漁も美濃市のほうで盛んに行われて今年は非常に状況もよくて5回も開催できたというようなお話も先ほど伺いました。あと次は郡上の友釣り、郡上鮎として日本全国通っているブランドで特に友釣りが盛んというところで、それぞれ、もちろん岐阜市や関、美濃でも友釣りは行われていますが、特に郡上市でこんな形で全国から太公望が集まって、この鮎というものを求めて全国から多くの人が集い、地元では先ほどの鵜飼の方や漁に携わる人たちが鮎である程度の生業を立てているという状況です。

次は長良川の清流を守り伝えるために、それぞれがどんな取り組みをしているかというテーマでこれは小学生が生物調査をしているという状況を岐阜市の職員が寄稿してくれています。岐阜市内の長良川で鮎を含めて約40種類の魚類が確認されているとそういった状況を小学生たちが今後守っていかなければならないという意識を高めています。次は関市の農業用のため池の中池なんですけど、ここは外来種が非常に増えているのでその外来種駆除のため、年に1度池干しをして外来種を駆除して在来魚は保護しながら、また戻すという活動をしてようやく外来種がほとんどいなくなったというふうになっています。次が今鵜飼をする上でも鵜籠、鵜を入れる籠を作る職人さんが一人しかいない状況で、その方も高齢でなかなか後継者がいないという状況になっています。岐阜県的美濃市には岐阜県立森林文化アカデミー、昔の林業短大が改組になって森林文化アカデミー、幅広く森林文化について考えていこうという施設なんですけど、その卒業生が鵜籠づくりに後継者に名乗りを上げて、今2人このような形で鵜籠を作っていると。これはもう実際鵜匠さんのところにも彼らの作った鵜籠というのは収められて使用されているというふう聞いています。次がこれは郡上漁協の植樹の活動ということで、先ほど海づくり大会のときに森は川の恋人という話をさせていただきましたが、こんな形で郡上漁協の方も長良川の保全するために植樹の必要性というのを考えられて積極的に今植樹に取り組んでみえるということです。次に清流が育む伝統文化ということで岐阜市の鵜飼の鮎漁で次が関市も鵜飼があるのですが、岐阜が鵜飼を紹介したということで鮎。鮎そのものをどう食べるかというところをテーマに関市では今、これは写真はあゆてっさ、ふぐのてっさをもじって鮎でてっさにしたらどうかと、こんな料理も発案したり、鮎井、鮎を味付けてどんぶりで出すというようなところで、鮎のいろいろな食べ方を提案していると。次が美濃市の和紙なんですけど、この和紙はご存知のとおり去年ユネスコの世界無形文化遺産、美濃和紙のすく技術というものが、実際には文化財に登録されているのですが、もっと幅広く通して美濃和紙をアピールしていこうと。この美濃和紙ももともとはやはりこの豊かな水というものが育んだというところで川と密接なつながりがあり長良川とともに美濃和紙のすばらしさというもの

を伝えていこうと農業遺産の中で位置づけて取り組んでいます。次が郡上市の八幡町。八幡町は水が豊かで生活の中にかに水が溶け込んでいるかというところで、これは町中に水の船があってこの水でいろいろ洗ったり飲み水にしたりいろんな活用をしてるということを紹介しています。最後のこれは岐阜県清流が育む伝統文化。岐阜では今体験型の観光プログラムというのをこの時期一か月以上かけていろんなプログラムを観客の方に楽しんでもらうというところで、これは川漁師のことを体験するプログラムを紹介しています。

最後のシリーズは、未来への課題と展望と保全への機運を高めるところで岐阜市の方はこの長良川鵜飼をいかに守っていくかというところをもう少し踏み込んで書いてあります。次は関市。この写真にあるところが小瀬鵜飼。長良川の鵜飼とはまた違ってちょっと奥まったところで、なかなか周囲にあかりを出す旅館やなんかが少なく昔ながらの鵜飼の良さが楽しめる。この環境をみんなで守っていかなければいけないという意識で取り組んで行くとその一つの動機付けとして農業遺産を位置付けているというところ。あと美濃市はやはり和紙文化をいかに残していくか。この美濃和紙も後継者不足でいろいろ課題もありますので、この農業遺産の中で美濃和紙もまた一つブランドとして大きく羽ばたかせたいという狙いでこんな課題が出てきています。あと郡上市はかなり新規の農業者も増えて豊かな水を使っておいしい作物を作ってそれを付加価値にしているというところで世界農業遺産、能登も世界農業遺産に選ばれていますが、能登では世界農業遺産のブランドを活用して能登米として付加価値を付けて売っていますので、世界農業遺産が決まれば世界農業遺産の土地というところで農作物なども付加価値を付けて売ればと考えています。後、最後に県からは持続可能なシステムの構築をするために後継者の育成をしていかなければならないと今回のご連載はこんな形で連載を締めさせていただいていますが、やはりこの農業遺産は今国内に3つの候補が残っておりまして、そこからいくつ選ばれるのか定かではありませんが、今の予定ですと12月の半ばには正式に岐阜県の世界農業遺産に指定されるのではないかという見込みで動いております。農業遺産の狙いとしては今までいろいろお話してきたとおり、もう一度地域にあるものを見直しながら今後未来に繋げていくためにどうしていかなければならないのか、やはり農業遺産を通じて流域の人たちが誇りを持つということが一番でしょうし、その誇りを育むためにやはり経済的にも自立していかなければ保全はできないというところで、世界農業遺産を通じてそのブランドを高めてまた観光面にも寄与してもらって、いろんな人に来てもらってみんなでこの岐阜長良川の上流部を守っていくというための一つの方策だと思いますので、またいろいろ冒頭お話したとおり、下流部、川下の方々の協力なしには中々成り立たない部分もありますので、御協力のほうをお願いできればと思いますし、岐阜県についてもいろいろ関心を持っていただければ幸いです。こんなところでお話しを終わらせていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

(原田さとみ氏)

裁さんどうもありがとうございました。とてもよく分かるスタートにふさわしいご講演ありがとうございました。

さて続きましては小瀬鵜飼の鵜匠でいらっしゃいます岩佐昌秋さんにご登壇いただきまして、ここから小瀬鵜飼の魅力をお伝えいただこうと思います。拍手でお迎えください。

岩佐昌秋さんです。お願いします。昭和43年から高校の先生を勤める傍らお父さんのお手伝いで昭和45年ごろから鵜舟に乗り始められましたということですね。そして伝統漁法継承のため、宮内庁から県教育委員会に依頼があって平成5年に現職の教諭のまま、宮内庁の式部職鵜匠の辞令を受けるということでそのあたりの話をたっぷりとお伺いしたいと思います。お願いいたします。

(岩佐昌秋氏)

はい、こんにちは。今紹介あずかりました小瀬鵜飼の鵜匠の岩佐と申します。

中には「こぜ」と読む方もいらっしゃいますが、「おぜ」と申します。小瀬鵜飼。岐阜市長良から、だいたいそうですね12、3キロ上流にあたります。先ほど裁さんからお話がありましたように、5年ほど前に「全国豊かな海づくり」、天皇皇后両陛下をお迎えしましてやっていたいただきましたのが、ちょうどこの小瀬鵜飼のところでございます。

今、紹介の中で宮内庁式部職とありましたが、これは小瀬の鵜飼3名と長良の鵜飼6名と、計9名だけが、日本全国であります。

それで、現在日本全国で鵜飼をやっているところは、11カ所あります。

これは、日にちによって違いますけれども、最終的には10月の15日、小瀬、長良、そして犬山が最終で、日本全国の鵜飼は一応終了しております。一番東にありますのが、山梨県は石和温泉という所に、笛吹川というところがございますが、その鵜飼。そして、ここで、犬山と小瀬と長良。そして京都で二つ、嵐山と宇治、そして広島県に一つ、三次という所にひとつ。そして山口県は岩国で一つ。そしてあとは四国、愛媛県は大洲という所がございますがここに一つ。そして九州で二か所、福岡県は原鶴温泉というのがありますがそこでひとつと、そこから自動車でも20分くらいだと聞いておりますけれども、大分県は日田市、日田温泉。それだけなんですけれども。

現在、私としては、鵜飼というのは、先ほどもこういうふうにしてパネルが出ておりますが、船の上で、それに乗って鵜飼をやるのがほとんどなんですけれども、鵜匠さんが川の中を歩きながらやる鵜飼、徒歩鵜飼（かちうかい）という鵜飼もございます。それが、山梨県は石和温泉笛吹川。現在やられておりませんが、和歌山県は有田川、有田鵜飼。この2か所だけが現在日本に残っておりますが、有田さんについては、ここ4、5年、経済的に難しいということでやっておられませんが、技術というのは残っているようです。私たちとしては残してほしいということが現状でございます。

小瀬の鵜飼というのは、先ほど話がございましたが、川の横に松尾山というのがございます。その山の真下に長良川が流れておりまして、本当に水墨画的に岩がありまして、水

が非常にきれいで、反対側に河原があって、ホテルさんはひとつしかありません。そういうところで鵜飼をやらせていただいております。

宮内庁の関係からずっと遡っていきますと、私でいま4代目です。父親がやっております、小さいころから魚を捕るのが好きだった。私は次男坊なんですよ。本来は世襲制だから長男が継ぐのが多いが、兄貴はそういうのに疎くて、勉強の方に走っておいりましたので、私が親父の後ろをくっついていました。

鵜というの是非常におりこうな鳥で、鵜匠が鳥屋（とや）と呼ばれる部屋がありますが、そこの中に入りますと、鵜匠がおればだいたいじっとしている。子供が入ってきますとばかにします。おとなしいのがおりますから、それをばっと捕まえて遊ぶことをしてきたものですけれども、そういうものが今身についている。父親が75、6の頃に、もうそろそろ俺も出来ないから、危ないからということでやれや、ということなんです、その前に大学を卒業してだいたい2年くらいは教師に専念をしていましたが、そのあとは時間的に余裕ができましたので、親父の後ろをついて船に乗ったり、鵜をやったりしておりました。そういうのが色々ときっかけになって、今日まで来ております。

小瀬の鵜飼というのは非常に暗いところでやる。明るいところというのは、われわれとしては勤が働かない状況。暗いと、意外と前が見える。だいたい自分たちの川は、我々の手のひらと一緒にですので、だいたいどこに岩があって、どこに石があって、というのはほとんど分かります。それによって、川の水の高低、多いときもあれば少ないときもある、そういう形で石のどうこうというのは全部把握しておりますから、そういう形で動くことができる。ただ、それこそ一枚地獄ですので、ちょっとなんかありますとひっくりかえる。鵜舟というのはこういう舟で笹舟（ささぶね）と申します。だいたい長さ11メートル50くらいありますけれども、非常に不安定。不安定なところに簀（かがり）がついているので余計に不安定。それをうまく操りながらやるわけですが、おかげさまで今年はお客様にたくさん来ていただきました。近年にないほど多く。毎年、8,000人がちょっときれる状況だったんですが、今年は9,000人をちょっと、増えていただきました。

下の長良さんのことを言うと怒られるかもしれませんが、長良の鵜飼を見たいけれども、見えないから小瀬へ来たという方が多い。というのは、私どもは鵜飼船は3艘しかない。3艘しかありませんので、その3艘に、お客さんが見るための鵜舟の周辺の屋形船というのは最大限4艘。もう4艘つけたら見えませんので、だいたいわれわれは3艘と決めています。その船も、10人乗りと、20人乗りと、小さいのと大きいのがある。それを上手にやりますから。屋形をふやせば、お客さんには来ていただけますけれども、見えませんので、屋形は増やさないで結構です。現在屋形船は10艘しかありません。10艘でだいたい2艘か3艘は余っておるんですけども。

それで、もうひとつはこれは船頭さんの技術です。あるところでは、屋形船に船外機という機械をつけてられておる。あるひとが、長良へ行ったら、エンジンの臭いがしてくさいといわれたことがある。ようはガソリンの臭いがする。小瀬の場合は、竿と櫂と、この

二つだけで行き来します。これは鵜舟もそうです。鵜舟も船外機をつけているところもありますけれども、わたしらは船外機は一切使っておりません。楽すると人間というものはそこから降りられなくなりますから。なるべくやらないようにしている。

上りは竿で上って行って、素人の者は横におった者が、竿の差し方はこうだよ、と教えて行って、一人前にするわけです。下りは櫂で下る。屋形の場合は手櫂といいまして、大きい櫂でやります。これがまた、いい音がするんですよ。ギーってね。木と木の摩擦の音なんですけれども、これがまた綺麗な音がする。

だいたい6時頃に鵜飼の準備をいたします。準備をして、今日鵜飼を始めるところまで竿での上って行って少し休憩します。そのうちに、屋形に乗船される方は何時頃までに乗船してくださいとあってありますから、乗ってもらうようにする。乗られて、我々がでる少し下のところで待機していただいております。その待機していただいているときに、皆さん全部乗られたら、鵜匠がそこへ行って、鵜飼の説明をします。装束の話、鵜の話、そして鵜をしばる手縄の話、そして、終わりましたら鵜舟のところへ行きまして、少し皆と話をしますから、すぐに鵜を縛りにはいります。縛り終わりましたら、合図をして、篝に火を入れてもらいます。篝に火をいれたら、順番に下るわけですがけれども、遊船の方から見ると、本当に真っ暗なところに、篝の灯りだけがずーっと近づいてくる。非常に幻想的です。で、そばまで来ましたら、今度は、鵜舟と屋形船と一緒に、並行して下っていきます。これを狩り下りといいます。その時に、今年は特に、鵜は魚をたくさん捕ることができました。ほとんど毎日、魚をくわえるところを見ることができました。魚をぱっとくわえると、お客さんの、「おー、とったとった」という声があるのでこっちも、にこっとするわけです。そういうのが見えるということもありまして、中には、その遊船のすぐ隣、手をのばすと届くくらいところに潜っていた鵜がぶくっと上がってくるわけです。すると船頭が、「お客さん、あんまり手出さんように、食いつくといかんから。」

きれいな水の中で鵜が泳いでいるのがまともに見えます。そういうところで鵜飼がやらせていただいておりますから、我々としては非常に嬉しいと同時に、お客さんに「よかったな今日は、捕った魚見せてください。」と。ただ、残念なことに、鵜が魚を食って吐かせるときに、鵜舟に引き上げる時に分かるんですが吐くところだけはちょっと見にくいです。なぜかといいますと、船が狭いもんですから、上のほうで鵜が口を空いたりすると、出てくるときに魚が、船の中でなくて、外に出て行ってしまうことがある。というのも生きていますよ。まだ、完全に死んでいる魚もいますけれども生きています。ですから、なるべく吐け籠という籠がおいてありますからその中に入るように出しますので、ちょっとお客さんは見にくい。しかし後から、お客さんが、「今日とった魚どんな魚。」と言われますので必ず見せます。そのときに、鮎は傷がつきます。どんな魚もそうですが。今年は、特に捕っている魚は大体95パーセントくらいが鮎です。われわれとしてはウグイとってもらったり、フナとってもらったりハヤとってもらった方がいいときがある。というのは、我々は雑魚というんですが、それは後から鵜に餌として与えられるんです。鵜

飼が終わってから、鵜に餌をやります。そのときに食べさせている魚はほっけなんです。ほっけは冷凍できます。そのためにあまり栄養がないんですよ。鵜はしっかり働いているのに栄養ないもので腹ふくれて何ともならん。後から病気になると困りますから、たまには鮎食べさせるときもあるんですけど、そんなことすると鵜匠の首が締まりますので。ただ、近くの人たちで、「今日は魚たくさん捕れたが、どうしようもない。食わせたくれ。」というときは、ありがたいといってもらって食わせるときもありますが、そのくらい小瀬の鵜飼というのは、身近であり、昔ながらのものが本当に見ることができるのが、わたしとしては自慢かなと思ってやっています。

先ほど宮内庁の関係の話がありましたが、長良川には、御漁場という、要するに宮内庁が管轄している場所が2か所あります。その2か所の場所ってというのが、そんなに大きくないが、200メートルあるかないかくらい。そこは昔から、何人も捕ってはなりませんよ、という所。ただし、最近は9月の第一日曜日だったかな。その辺には解放されます。私らが小さい時には、絶対、だれも入りませんので、そこに魚が溜まるもんですから、そこで鵜飼をやってください。やって、捕れた魚を送って下さいというのが宮内庁なんですよね。それが年に8回ある。その日にとった鮎をそのまま氷詰めして夜発送して、翌朝宮内庁に着きます。そういうことがありまして、この9名だけは、宮内庁式部職鵜匠という名前をいただいております。いつもお客さんに、「国家公務員だで、ええ金もらつとるやろ」と言われますが、ボランティアですのでありません。お金はほとんどありません。また、出先機関ですので、職員でもなんでもありません。名前だけ頂いている。そういう形でやっておりますが、今年は特に小瀬の鵜飼はたくさん捕れましたので、宮内庁は大喜びだったんですけども。その反面、長良はちょっと少なかったと同時に、長良の御漁場までは上れませんでした。というのは水が渇水しすぎて、古津というのがあるんですが、そこまで船が上れないという現状でした。まあ小瀬もそうなんですけどね。

そういう形でやっておりますが、毎日が、今はオフになりましたので鵜の管理だけ行っております。一番怖いのは鳥インフルエンザというのがあります。40年くらい前ですか、私の家でも30そこそこおったなかで半分に減りました。まだよく残ったといわれますが。それから、鵜飼を始める前に予防注射。人間と一緒にです。鵜飼が終わってからまた予防注射。そういうことをやるようになりましたので、今は非常に元気がいいです。

我々としては家族同然。家の敷地内に鳥屋というのがあります。そして毎朝起きたら鳥屋をあけてやって、プールがありますから、泳がす。今はプールがありますからいいですけども、私ら小さい時にはプールございませぬので、籠に入れて川にもって行って、一日中河原に置いて、一日に2回か3回、籠のまま水につけて、水を飲ませてという。シーズンオフについては餌を買って、今はほっけですが、昔はそんなもんありませんので、ただ買ってやっていたら、とてもじゃないですけども、難しいです。昔は餌飼というのをやっていた。餌飼というのは、朝起きたら籠に鵜を移しかえて、それをリアカーに乗せて、引いて、どっかの川へ行って、鵜を全部川に離します。離したときには、

鵜飼の時には手縄というひもがついていますが、餌飼のときは何もつけないんです。我々がいう、はだかといいます。鵜はだいたい3軒おりますと5、60羽おるわけです。それが集団でわーっと攻めていくもんですから、魚逃げるとこないもんでたくさん食べられる。ある程度食べますと鵜も泳げませんので、ちょっと泳ぎがにぶくなってきますから、そんなときを見はからって河原へあげます。あげて羽をしっかりと乾かしましたら、他所の鵜を連れてくと怒られますからね、自分とこの鵜を全部籠の中に入れて帰るわけですが。その50羽のなかで、だいたい印がついているのは、各鵜匠さんのところで4、5羽だけです。あとは、全部印がついていません。それは顔の色、そして、目の、どういう覚え方をするか親父に一回聞いたときがあるんですが、「そんなもん覚えよ。」とか言われて。言われましたが、なかなか覚わらん。ちょっとしたコツがありまして、目の付近のところに黄色いのがあったりなかったり。そういうのをして2羽ずつくっつけますので、「かたかえり」というんですが、そういうふうにします。人の鵜は絶対もっていきません。小さいときは親父について行って、おとなしいのをぱっと捕まえますと、「それはうちのやない。あかん。」「どれや。」という「あれ。」といわれてそれを捕まえてくるんですけれども。そういう形で自然と鵜の顔を覚えております。いつもお客さんから、名前ついているんですかというから、名前なんかついておりませんと。ただ、特徴のある鵜、例えば非常に荒い、なかなか慣れないものをベンケイといってみたり、横着いもんですから。あとは一本だけ白い毛が生えているもの、それが抜ける場合もあるがずーっとついているのを、オジロといってみたり。そういう形で覚えていきますが、あとの鵜には全然名前が付いていない。現在25おるんですけれど、そういうのを上手く利用しながら鵜飼をやってきていますが、ただやはり、これも皆さんに理解していただかなければなかなかやっていけるものではございません。

今年の3月に国の指定としまして、重要無形民俗文化財と言う中で、長良川の鵜飼漁の技術を指定していただきました。先ほど言った11カ所のうち、ここだけなんでやということになるんですが、ここの鵜匠さんたちは鵜舟に鵜を18羽乗せてもいいですよというルールがございます。その中で、鵜匠は12羽使います。12羽使っている時には、左手に持ちます。左手に持ちますと12羽自由に動きますから、手縄がこんがらがってきます。ほかっておきますと大変な事になります。動きが段々鈍くなってきますから、持っている左手で、小指と薬指でしっかり12本押さえます。押さえてこんがらがる手のところから40センチから30センチぐらいの間で手縄が一番こんがらがっているものを1本、パッと抜きます。手縄裁きと言います。抜いたら、また、それをおさめて12本にして持って行く。その時には、必ず左手の親指と人差し指は自由にさせてあります。というのは、右手はどうしますかと言うと、鵜が魚を取りますとそれを引き上げてくるのは、右手で引き上げてきます。引き上げてきまして、舟べりへ止まらせたら、首結いという紐がかかっているところに、右手の小指をちゃんとかけます。かけて魚を上を絞ります。というのは、首結いの上に魚がいますから、首の上を持ちますと絞る形になりますから、

落ちなくていい魚まで、下に落ちてしまいます。胃袋に入った魚は出てきません。ですから、そこへちょっと指をかけて、上へ絞り上げます。絞り上げても、自分でとったエサですから、自分から口は開けません。それを手縄を持っている方の親指と人差し指で嘴を開けてやって、魚を吐かせる。その時に、まだ1本引っ張っています。ちょっとでも小指を緩めましたら、さいならです。後から逃げていったやつを捕まえるのは大変なんです。今では篝火がありますから、篝火の中に入ってきますけど、これが長良川なんかですと、周囲が明るいのですから、鵜が明るいところへ行ってしまう。小瀬の場合は暗いから、だいたい篝火の中に入ってきますから、あとから捕まえられますが、そういうのが、1つの技術です。

そういう中でも、今は舟の中央部に中乗りの鵜匠、中鵜匠というのがおりませんが、昔はおったんです。鵜匠がおって、中乗りという船頭がおって、その次のところ舟の中央のところの中鵜匠がおりまして、一番最後にとも乗りという船頭がいる。鵜匠の鵜が逃した魚を中鵜匠の鵜が捕まえると言う2段構えなんです。そんな時に、舟を下流に向かって真っすぐにやってきますと、ダブルわけです。まっすぐに下ると、前の鵜匠の鵜と中鵜匠の鵜の動きの場所がいっしょになる。いい船頭はちょっと斜めにする。斜めにすることによって、鵜匠の鵜と中鵜匠の鵜の広さを取って、魚を1匹でも多くとる。これも1つの技術です。

一番怖いのは鵜匠です。さおも何も持っていませんし、一番前におります。そういうようなことが小瀬の鵜飼として、今現在でもやらせていただいております。また、機会がございましたら、見に来ていただけるとありがたいと思います。皆さんどうもありがとうございました。

(原田さとみ氏)

どうもありがとうございました。すごく興味深いお話で、今にも鵜飼に行ってみたくなりました。岩佐さんありがとうございました。あの、皆さん鵜が見たくありません。でも現場に行ってみないと本物は見れないものですよねって思われえていますよ。今日は今から、この後、木曾川から人間だけでなく鵜ちゃんもやってきてくれたんです。ほんとですよ。この教室に入ってくると言うことで今準備をしておりますので少し私がお話で繋がせて頂きますね。

次は、木曾川うかいの皆さんなんですね。お二人に登壇して頂きますけれども、二人アンド何羽かな。たしか来るとき2つの籠を見たので、2羽かなと思いますけど。今、養生をしておりますけれども、この愛知大学、本当は生き物禁止ですから、この後あったことは内緒にしておいてください。今日は愛知県の皆さんががんばって、土地水課の皆さんがお願いしますということで説き伏せて、愛知大学のご協力を得て、鵜を2羽連れてくることができました。

今回、長良川を知っていただく上で、鵜を見ていただくことがもっとも大事だということ

とで、今回木曾川うかひの鶴匠チームの皆さんに鶴飼の鶴を連れてきていただいたわけなんですけれども。

これは鶴舟の半分ですかね。そしてあれが、篝火のつもりですね。篝火のつもりで見て下さい。赤い火が炊かれています。暗くなると鶴が見えなくなっちゃいます。でも明るいところで鶴に来ていただきますけど、鶴ちゃんびっくりしないですかね。私たちどういう心掛けが必要ですか。

(岩佐昌秋氏)

たぶん犬山さんのは慣れていると思いますので、たぶん大丈夫だと思います。

(原田さとみ氏)

明るいところでも鶴飼をしてるということですね。

(岩佐昌秋氏)

犬山さんは昼間も鶴飼やっておられますから。

(原田さとみ氏)

犬山の今回出ていただきます木曾川うかひのチームの皆様は、犬山市観光課の職員の方、犬山市観光協会の職員の方で構成されていると言う、少し変わっているんですよ。伝統職を市の職員の方がやっておられる。これは観光として鶴飼があるからですね。男性の鶴飼さんは市から採用された方で、女性がいらっしゃる。ニュースでご覧になった方も多いかと思いますけれども、今日、女性の鶴匠さんも来ておられますのでご覧下さい。

平成14年度から犬山市、各務ヶ原市の共同開催として、名称を犬山うかひから木曾川うかひに変更されました。

それでは、登壇いただきましょう。木曾川うかひ鶴匠チームのお二人です。水野さんと稲山さんです。お願いいたします。ここから実演をしていただきます。

(水野敦氏)

皆様、本日はお集まりいただきありがとうございます。

大先輩の鶴匠さんの後で大変恐縮なんですが、しゃべる内容も大半詳しく説明されたので、僕としては話すこともないのですが、重複することもあると思いますが、ここに来させてもらいましたので木曾川の鶴飼について説明してまいります。

まず、私のとりにおられますのが、2年前から鶴匠としてがんばっております、東海地方初の女性鶴匠の稲山琴美と申します。

私は、20年木曾川で鶴飼をさせていただいております水野と申します。

これから簡単に木曾川の方で鶴飼が中止になった時とかイベント等で行っております座

敷鵜飼と言うのをやっております。これをここで皆様にご覧にいたしたいと思います。

鵜飼について説明してまいり、最後には鮎を用意しましたので、こちらにおります鵜に魚を飲ませて、吐かせるところを実際にご覧にいたしたいと思います。どうぞ最後までよろしく願いいたします。

まず、鵜飼とは、この鵜という鳥を使って魚を取る古典的な漁法でございます。現在、世界では日本と中国でしか行われておりません。日本では先程申されたとおり、11カ所で行われており、北は山梨県笛吹市、南は九州まで幅広く行われております。その中でも鵜飼では、舟を使う鵜飼と舟を使わない鵜飼、徒歩鵜飼と言うのがあります。これは山梨と和歌山で行われています。それ以外の鵜飼はほとんど舟を使います。

木曾川でも、もちろん舟を使いまして、歴史は今からおよそ1,300年前から行われており、その鵜飼が江戸時代に入り尾張藩の御領鵜飼として盛大に行われるようになります。木曾川には、国宝の犬山城と言うお城がありまして、当時そこで城主をしておりました成瀬正親公が尾張藩の御領鵜飼として鵜匠を盛大に保護いたします。召し抱えられた鵜匠達は、名字と帯刀を許され、城下に住宅をもらい、鵜飼町と言う町名が残っております。

与えられた役職について保護した分、鵜飼で取れた魚を名古屋城の尾張大納言義直公や江戸城まで届けられておりました。しばらくの間、盛大に行われていましたが、その後、犬山城の成瀬家6代目城主成瀬正則公は、深く仏教を信仰し、7代目に家督を譲った後に、城下に殺生禁断の令を敷きます。それによってお城の下で鵜飼を行っていた鵜匠達は職を奪われまして、領外へ追放いたしました。その間、木曾川での鵜飼は絶えておりましたが、その後、鵜飼の子孫でありました鵜飼鎌次郎によって再び復興し、戦後は遊覧鵜飼として今日までこの鵜飼が続けられております。

昭和に入りましてからは、市の鵜飼となりまして、市営鵜飼となり、現在も女性鵜匠入れまして、鵜飼の方が行われております。今年は、木曾川の方もアユが非常に多くて、たくさん取れました。サイズ的には小さいものが多かったのですが、中には大きいものも多々ありまして、お客さんも昨年と同じくらい、2万3千人くらいみえまして、非常に盛況のうちに鵜飼の方を終わることができました。

まず、鵜飼の方、木曾川の方の説明をいたします。鵜飼は舟の先に大きな火を焚きます。ここでは、赤松を焚きまして、篝火と言います。これはシーズンオフの間に鵜匠が手で割ってシーズンに備えて準備しておきます。この火を焚きますと、泳いでいる鵜の影が水底に写り、その動く影を見た魚が非常に驚いて、明るい方へと逃げていきます。それをこの鵜が篝火の明かりを頼りに魚を見つけて啜ってまいります。捕えた魚は全部頭の方から呑み、尾の方から呑まないと言うのが鵜の特徴です。

そして、目ですけど、青くてきれいな目をしております。よく見ると1羽、1羽ちょっと色が違うのですが、エメラルドグリーン、青い色で非常にきれいな眼をしています。この目には鵜の目鷹の目と言うことわざがあります。非常に良く見えまして、人間の視力に直しますと、6.0から8.0程度の視力があるとされています。また、この鳥なんです

けど、まぶたで瞬きは行いません。瞬膜という膜がありまして、この膜が後ろから前にスライドすることによって、瞬きを行います。この瞬膜が水中に入った時には、水中眼鏡の役割をします。人間でいいますと、目には双眼鏡でゴーグルがついております。飛行能力があり、泳ぐこともできるという忍者のような鳥でございます。

そしてこの2羽の鳥は仲のいい鳥同士で、これを鶺鴒は語り合うと言う意味を込め、語らいと言います。この仲のいい同士の中に、仲の悪い鳥を入れますとたちまち喧嘩が始まります。仲の悪い同士の鳥をこのような小さな籠にいれますと、片方が亡くなるまで激しい喧嘩をします。

そして、この鳥なんです、非常に泳ぐのが得意で片足に3枚の水掻きが付いております。この足はカモなどに比べて1枚水掻きが多く、このような水掻きを持つのは、ペリカンやカツオドリといった鳥で、この鳥、現在ではカツオドリ科に属しておりますが、これまでは、ペリカンの仲間になっておりました。

現在は雄雌の判別がつくようになりまして、血液検査をすると100%わかるようになりました。この鶺鴒の中で使っているのは、海鶺鴒と言う種類ですが、小さなものに雌が多いそうです。鳴き声でも見分けがつかず、甲高い声でないで、体重2.5kg以下のものに雌が多いそうです。鶺鴒は野生のものを捕まえて育てるのですが、野生のものを捕まえる方に若くて大きなものを捕まえてと頼んでおりますので、東海3県では、ほとんど雄の鶺鴒が多いそうです。これは、小さな鶺鴒を捕まえると送り返されるため、意識して大きな鶺鴒を送っているそうです。

残念なことですが、一度飼いますと、環境の変化によって、ほとんど卵を産みません。去年と今年、宇治では鶺鴒では珍しく、鶺鴒が産卵し、孵化し鶺鴒にデビューするというニュースがありましたが、この木曾川の歴史では、卵を産んだケースはありません。どのように育てるかと言いますと、野生のものを捕まえてまいります。鶺鴒で使っている鶺鴒は、日本にいる種類でも一番大きな海鶺鴒を使っています。他にも川鶺鴒、姫鶺鴒、千島鶺鴒ガラスと言う鶺鴒がいるのですが、江戸時代ぐらいから御領鶺鴒として大きな鶺鴒を使うことから海鶺鴒として現在も文化が残っております。卵を産みませんので、野生のものを捕まえてまいります。ふだんはこの鳥なんです、北海のロシア方面に群生する渡り鳥で、秋ごろにかけ、日本海を中心としたアジアに渡ってまいります。それを茨城県の日立市十王町の鶺鴒の岬におきまして、環境省の許可の元、捕獲を行い、そこで捕まえられた鶺鴒が全国の鶺鴒の元に送られます。

最初は野生ですから、目や光ものを狙って噛みついてきます。嘴の先は鍵状に曲がっており、非常にずいずい噛みつけております。歯の中は非常に鋭く剃刀の刃のようになっております。シーズンになりますとこういったところを鶺鴒はペーパー等で剃り落します。手を保護する意味から、鋭い部分だけペーパーを当てます。飼い入れた鳥は最初は野生です。目や光るものを狙って噛みついてまいります。まずは餌付けと申しまして、鶺鴒のお腹を減らし、鶺鴒の手からエサを与えて、このように触ることによって、スキンシップをとって

いきます。鵜所の手からエサを求めるようになりましたら、今度は、縄を付けて泳ぐ訓練を行います。このような縄も付けたことがありませんので、中には溺れる鵜がおります。上手に泳げるようになりましたら、そのシーズンの鵜飼に連れていき、まず、場に慣れさせるために、わずかなエサを与え、舟に止まらせることから周りに慣らせてまいります。慣れましたら、鵜飼の鵜と混ぜまして、さらに慣らしてまいります。

一人前になりますには、スジのいい子で半年、あまりにも遅い子ですと一生使い物になりません。鵜匠は、だいたい3年間ぐらいの時間を見まして、一人前の鵜になるように育てていきます。

次に、この鵜が付けております縄の説明をいたします。この縄を手縄（たなわ）と言います。馬は手綱、鵜は手縄と言います。長さは、4m半程あり、かがり火の火の明るさが届く範囲になっています。その先に行きまして、鵜の喉もとには、麻でなった細い紐、見えるようにちょっと寄ってくれましたかね。首ぎと言いまして、喉もとにて、麻でなった細い紐が縛ってあります。これによって、小さな魚だけ鵜のおなかの中まで入り、大きな魚は喉もとにて、止まる加減で縛ってあります。また、それですと抜けますので、腹掛けという紐を背からおなかにかけて、たすきにとって縛ってあります。鵜は、このような格好をしております。

では次に、私が着ております衣装、こちらの説明にまいります。まず、被っている帽子ですが、これを風折烏帽子と申します。この帽子は、麻で作られており、麻は鎌倉時代より、雷を通さないとと言われております。昔、雷が鳴ったときにかやに逃げ込んだ記憶のある方、これは、かやは麻で作られていて、雷を通さないとされていることから、鵜飼でも頭に巻いてあるこの帽子、これを雷避けとして被ります。鵜飼、20年間させていただいておりますが、まだ一度も雷に打たれたことはございません。

そして、下にきまして、漁服ですが、黒い服を着ます。鵜という鳥は、本来、神経質で、鵜匠というのは一匹でも多く魚が捕りたいです。暗闇で派手な服を着て、鵜を驚かせないように、なるべく闇に紛れる、紺か黒の服を着ます。この服なんですけれど、着物となっておりますので、胸当てというものが付いていまして、これによって篝火の火の粉から、胸元を守る目的になっています。そして、内側にポケットが付いておりまして、ここに修理道具等を入れておきます。

下にきまして、鵜匠が付けております腰蓑でございます。これは皆様が正月に食べるお餅、お餅のわらで作っております。この腰蓑は、鵜が取った魚を吐かせるときに、水しぶきが飛びます。それによって、体温を下げないためにも、腰回りを守る目的で付けています。そして、ここになってある部分をつぼと言います。これが365本、一年の日数分からきております。操る鵜の最大の数は月日の12羽、腰みの飾りは365本と決まっております。

一番下にきまして、鵜匠が履いております、わらじ、これを足半（あしなか）と言います。足に漢字の半分の半と書きまして、あしなかと言います。これはですね、足の半ば程

しかないので、あしなかと言います。このわらじをつま先で履き、滑りやすい船の中で、滑り止めとして、活用いたします。また、昔ですと、下った船は上らなければいけないため、浅瀬は鵜匠も降りて船を押していたため、長いわらじを履きますと、川の流れによって、履き物を流されますので、このような小さなわらじとなっております。昔の田仕事、漁師、鵜匠、そして織田信長公も愛用していたそうです。あしなかと言います。

では、話しの最後になりますが、これより鵜の方にですね、一匹ずつ魚を与えてまいります。鵜呑みと申しまして、頭から丸呑みにいたします。本日は、稲山のほうから一匹ずつ与えてまいりますので、鵜呑み、よくご覧ください。

生きてる魚を捕る生き物ですので、人が投げる程度の魚でしたら、ご覧のとおり、すべて丸呑みにすることができます。喉が膨らんできておりますが、先程申しました、首ぎによって、魚が溜まっていております。首を曲げたりしているのは、魚を少しでもお腹の中に入れようと頑張っております。鵜飼中でも、止まる魚が喉に入りますと、このような仕草をしますので、鵜匠は喉を膨らましたりしている鵜を見ると、魚を捕っているなというのが判断できます。たくさん魚を捕ると、このように膨らみますし、今年ですとフナとかよく捕ってきたのですが、こういった魚を捕ると喉の形が変わります。

大変、かわいそうですが、これを吐かせます。

では、もう一度。ご覧のとおり、出し入れ便利なものとなっております。

本来ですと、ここで一匹、二匹、あげたいところですが、もともとこの鳥、呑んだものを吐く習性を持っておりまして、安心しきっていないところで餌をあげますと、驚いた拍子に吐く恐れがありますので、かわいそうですがあげることにはできません。

鵜飼中ですと、小さな魚は鵜の餌となりますが、今見た、塩焼き程度のアユですと、すべて喉もとにて止まります。これを何回も繰り返し、川での鵜飼を行います。鵜という鳥は、アユの他、木曾川を泳いでいる魚、フナ、コイ、ウグイ、いろんな魚を捕まえてまいります。

この川におきまして、鵜が一番苦勞する魚、それはなんと申しましても、ウナギでございます。鵜が見つめ吞もうとすると、くちばしに巻き付かれ、吞むことができません。首尾良くウナギを呑んだとしても、喉もとのウナギ、尾の力でもってニョロンと出る。鵜がまた吞む、ウナギがまた出る、また吞む、また出る、何回も何回も繰り返し、鵜が難儀をいたします。鵜が難儀をするから、うなんぎ、うなんぎ、うなぎ、うなぎと名前が付いたと言われております。

この木曾川の鵜飼ですが、毎年、6月の1日から10月15日まで行っております。木曾川では、全国でも珍しい、お昼のご飯を食べながら鵜飼を見る、お昼の鵜飼も行っております。川からでの国宝犬山城は、非常にきれいでございますので、またよろしかったら、木曾川の方に遊びに来てください。

これで、私の座敷鵜飼の方を終わりたいと思います。最後まで、聞いていただいて誠にありがとうございました。

(原田さとみ氏)

ありがとうございました。

稲山さんは、次のコーナーでお話をさせていただきますね。お願いいたします。

すごい、鶺ちゃん、頑張りました。是非、お腹空いてることなので、何か食べさせてあげてください。早めにね。いいものを見せていただきました。ありがとうございます。あまり大きな拍手、どうなんですか。大丈夫なの。慣れていきますね。では、大きな拍手でお送りください。

ありがとうございました。お気を付けてお帰りください。また、登壇していただきますけれどですね。

すごく貴重なものを見せていただくことができました。

さて、ここからは、10分の休憩を取りまして、この後、場の展開をさせていただいて、わいわい談義ということで、6名のゲストの皆さんとともにさらに深めてまいりたいと思いますので、しばらく、休憩をしてください。

10分でいいですかね、50分から始めたいと思います。

---

10分間休憩

---

(原田さとみ氏)

時間なんですけれども、もうまもなく知事がお見えになるということで、少し変更いたしましたして、あと5分ほど余っているということで、私が繋がります。

この後わいわい談義で皆さんにご登壇いただきまして、それぞれのお立場からご発言願うんですけれども、今回大事なところであります水辺の暮らしですよね、私たちが水と共に暮らすどんな暮らしがこれからの未来を築いていくのにふさわしいのか、それから伝統継承していくためにはこれからどのように繋いでいくべきなのか、わいわい談義していただくんですけれども、本当は冒頭でご登壇していただく予定であった知事がお忙しいので、今、中盤で入って見えるということでいらっしゃるので少し変更させて頂きました。

この間を使いまして質問コーナーとしたいと思います。ちなみに鶺飼を見たのが初めてという方手を上げて下さい。

今を見てきゃーって言っていたのは私と高橋さんくらいだったんじゃないですか。高橋さんどうですか。

(高橋勇夫氏)

近くで見れて楽しかったです。

今日初めて 1,300 年の歴史があることを知ったんですけれども本当に驚きました。あと 1,300 年続けられる川であって欲しいと思いました。

実は、10月の始めに初めて長良川に潜る機会を得まして、ちょっと、驚いたのですけど、私、いつも見るのは新幹線の窓からで、あまりきれいという印象はなくて、淀んでいますし……。それが岐阜市辺りで潜らせていただいて、きれいに水中写真が撮れました。あとで調べてみたら、流域人口80万人なんですね。流域人口80万人であれぐらい透明度のいい川というのは、私は初めてですし、恐らく、流域人口別の何か、数値が出るとしたら、日本一ではないかと、思います。

その理由は、私、思い付かないのですけれど、地質の問題があるのかも知れないのですけれど、やっぱり、それにしても、きれいです。

鶺鴒の 1,300 年もそうなんですけれど、昔からの水と川のつきあい方が、この流域はちょっと違うのではないかなという気がしました。

(原田さとみ氏)

後ほど、ご紹介しようと、今日のコメンテーターで、高知から来ていただいた、高橋さんです。よろしくお願いたします。

地元の方で、これだけちゃんと伝統を見る側で継承しているのは、うれしいですね。ほとんどの方で手が上がりました。だからどうなんですか、見た時、どう思いましたか。

ちょっと、なんか来た、カッパじゃないですよ。鶺鴒ですね。うかる君なんで、受験シーズンにいいんじゃないですか、うかる君が来たら受かるみたいな。

あちらのちょんまげの子が、犬山の子だ。犬だから、犬山のわん丸君。あの子はどここのうかる君、関のうかる君。名字がありました、小瀬うかる君です。今日は、トークの時、一緒に居たいんだけど、どうしたらいいのと、事前に質問を受けたのですが、うかる君とわん丸君に、だけど、ロビーに居てということにしました。ごめんね。ほら、疲れちゃうんじゃない、君達って。30分以上、1時間半以上、今からやるんです、ちょっと無理でしょ。できる。いやいや、その中で苦しくなっちゃうよ。では、ちょっとお待ちください。わん丸君とうかる君、ちょっとそこに居てくださいね。

それでは皆さん拍手でお出迎えください。大村秀章愛知県知事です。どうぞご登場、お願いたします。

どうぞ、こちらのほうで。もう一度、盛大な拍手をお願いします。こちらで願いたします。

(大村知事)

二部の前ですよ。

皆さん、こんにちは、愛知県知事の大村秀章です。

本日はですね、この清流長良川流域の生き物・生活・産業連続講座の第1回と言うこと

で、今を生きる逞しき伝統美、鵜飼、これ川漁というのですね、ということで多くの皆さんにお越しいただきまして、ありがとうございます。

私ども、愛知県はですね、長良川河口堰の開門調査を含めた、最適運用がどうあるべきかということ、今、庁内検討チームでも検討させていただいております、中部整備局など関係の所にも話しをさせていただいているところではありますが、なかなか正直言って、あまり進んでいないということでございます。そういう意味で私は、多くの方に、やっぱり、関心を持っていただくことが必要ではないかということで、今回、こうした、いろんな人のご意見をいただきながら、こうした連続講座をやっていますね、多くの人に関心を持っていただきたいなということでございます。

でもってですね、連続講座を4回ですね、4回やるので今日が第1回ということでございますが、今日は長良川の魅力ということで、長良川の漁だとか、魚、そして漁、そうしたものについて、お話をいただくということでございます。

第1部では、岐阜新聞の裁論説委員さんにですね、清流長良川のアユ、世界農業遺産認定に向けた取組ということについてお話を伺いました、そして国の重要無形民俗文化財に指定された小瀬鵜飼の岩佐鵜匠様、そして木曾川うかひの鵜匠チームの皆様ということでございます。

第2部、これからですが、川漁の魅力ということで、わいわい談義ということで、長良川漁師の大橋様、そしてまた小瀬鵜飼の岩佐鵜匠さま、木曾川うかひ鵜匠チームの皆さんなどなど、また原田さんの進行で楽しく進めていくということでございます。

こちらは犬山のわんまる君ね、わんまる君でございます。地方自治体で犬という名前が付いているのは犬山だけ、なんですな、確かね、そうなんです。でわんまる君ということでございますが、こちらはどこの、小瀬鵜飼、これはなんですか、鵜、うかる、カップとのあいのこみたい、違うんですね。身軽そうなキャラクターですね、飛ぶことはない、飛ばない、一生懸命飛ぼうと努力していただきまして、ありがとうございます。

私どもは、ここ愛知県でございますが、愛知、岐阜、三重のこの地域、東海地域はですね、私、これが自然の不思議というか、やはり共通の財産、木曾三川ではないかなと、日本を代表するこれだけの大河が同じ所へ流れ込んで、だからこそ、治水という面ではですね、古来から木曾三川の下域は、今みたいにきれいな川になっていなくて、お互いが流れが入り組んで、だから徳川幕府も苦労して、治水などをやったということだと思いますし、明治政府になっても、治水の大きな事業がこの木曾三川のことだったかと思いますが、やはり共通の財産でもありますので、治水という大事なことはもちろんではありますが、一方はですね、やはりこうした大きな恵みをいただいている、この木曾三川をどういうふう、我々大事にしていくのか、やはり世界農業遺産という形で、長良川の魚、アユ、認定されるということになれば、環境をやはり大事にして、また次世代に引き継いで行くことも大事だと思いますので、そういった面で皆様方の、多くの皆さんに関心を持っていただきたい、多くの皆さんにまた応援して、支えていただくとありがたいな、というふうに思

います。

それで今日のですね、スタートいたしましたこの長良川の連続講座、また大いに盛り上がっていくことを心からご祈念、ご期待申し上げまして、今日ご参加いただきました皆様への御礼のご挨拶とさせていただきます。

今日は、ほんとうにありがとうございました。

(原田さとみ氏)

暖かいエールをいただきました。ありがとうございます。

どうも知事ありがとうございました。

それでは続きまして、わいわい談義にこのまま入らせていただきます。

では、お一人ずつ、10分のプレゼンテーションから、順次していただきましょうか。

では、一人ずつ上がっていただきます。このあと、中山さんからお願いしましょう。

皆さん、お座りになりましょう。この教室、椅子が出れないから、一気に今出ましょう。まずは、お名前、どんどん送ってあげていきますね、中山文夫さん、お願いいたします、長良川中央漁協副組合長さんでいらっしゃいます。この後、プレゼンテーションいただきます。

そして、大橋亮一さん、お願いいたします、長良川の漁師さんでいらっしゃいます、今日はお話したっぷり、この後、お願いいたします。

そして、平工顕太郎さん、こちら登壇いただきますけれども、顕太郎さんは結の舟代表で、長良川の船頭さんですね、船を操る方に来ていただきました。

こちら3名様、このわいわい談義からのご登壇です。

そして、先程、第1部からの引き続きで、岩佐昌秋さま、お願いいたします、お席のほうにご着席お願いします。

そして、木曾川うかい、鶺鴒チームからは稲山さんと、水野さんお願いをいたします。

そして、あとは、高橋さん、コメンテーターとして高橋さんお願いをいたします。

今日はね、委員のメンバーがそこにちらちらといらっしゃるの、いつもこっち出てるメンバーがいるから、間違っって名前を呼んじゃいそうで、今日は勢揃いですね、この委員の皆さんがね、あとでダメ出しが怖いですがけれども、頑張ります。

さて、これで皆さん、待ってください。稲山さんは、高橋さんは一つ上なんで、すいません、机の数が足りないの、すいません。高橋さん、ちょっと変ですね、机が大きいですね、無しで行きますか、あつていいですか、はい、高橋さんには、先程、コメントしていただきましたけれども、随時、コメントを入れていただきながら、外側から見ていただいて意見を述べていただこうと思います。

それでは、ここらわいわい談義、第2部を始めさせていただきます。

まずはですね、ここら自己紹介を含めて初登壇をしていただいておりますこちら中山文夫さんからお願いいたします。どうぞ中央の方の台にて。はい。どうぞそちらをお使い

下さい。中山さんは8歳のころからお父さんとともに長良川で漁に携わっておられますね。そして、今回はDVDもご用意くださったということで、そちらを観ながら夜川網など特殊な漁のお話しをしていただきます。よろしくお願いいたします。

(中山文夫氏)

皆さんこんにちは。長良川中央の中山でございます。

私は夜川網を始めて約30年程になります。その前は父親がやっていた僕になったのが30年前です。その前にはこの川に7艘の舟がありました。それはもう勇壮で、もの凄くアユもいました。僕の子供の頃は、岸から夜川網をやりますと岸の方へアユがびよんびよんびよん跳ねて、タモを持ってって捕まえていたものですよ。で、夜川網をやるようになりまして、それから舟の中へびよんびよんびよん飛び込んできます。その頃は7艘でした。7年くらい前に4艘になりました。そして5年前に3艘、4年前に2艘、去年から僕1艘になっちゃいまして、大変残念ですけど一人でも頑張っていくつもりですのでよろしくお願いいたします。

それから、夜川網の網は40メートル程の網を2枚使います。そしてそれを4張りから5張りくらい張ります。10月にやったときにはその1張りに200匹ほどかかりました。計800くらい捕れました。持ち上がらないくらい。ただし、アユが本当に小さくなっている。3分の1が放流したてのアユ、10センチちょっとくらい。大きいのもいますが、その小さいやつも、子供です。で、5年程前にそれを調べていただいたところ、それは、海に下っている、確かに天然だという証明がなされました。何でそんなふうになつたかなと、考えると、河口堰の問題もあるでしょうし、今の生態系の問題もあるにしろ、何とか昔の長良川に戻っていただきたいと思っている所でございますが、後ろにうちの宣伝のやつが載っているんですけど、あの、網を張っている時に「とっこ」というものを付けます。網を川に向かってこういうふうには張らんと上手く漁ができませんということで網に引かける「とっこ」というものがあります。昔はあれを石で作っていました。

<DVDを放映する>

これが僕の舟です。

これは美濃市です。

今のは「とっこ」というものです。

これが初日です。6月の15日。

だいたい、手の指紋が見えなくなる頃に張りだします。

以上です。今後とも頑張っけていきたいと思っておりますのでよろしくご協力お願いします。

(原田さとみ氏)

ありがとうございます。とてもよくわかるご説明ありがとうございます。

続きましては大橋さん、お願いいたします。大橋亮一さんは長良川の漁師さんでいらっしゃいます。今日はちょっと変わった網のご紹介をしてくださるということで、今、大橋さんは現役で漁師さんをやっていたらっしゃいますけど、80才ということですね。

(大橋亮一氏)

皆さんこんにちは。

ようもようも飽きもせずに80年もやってきたわね。

あのね、今、中山さんが説明して下さったのは、夜川網やけど、私はね、今日、中ろう網という網を説明しようと思ってね。中ろう網というやつはね、上浮いてく網です。川の水深が3メートルあっても、上1メートルくらいの網です。流速に沿って川を流れていきます。夜やる網ですけど、水の出たときだと昼でもやります。網の長さが6、70メートルあるかな。それを反月の輪に網を下流に入れて、上流から舟を横にして真ん中に篝火つけて。

<網の実物を手に掲げる>

これ見ていただいたとおりで、上は大きい浮きが付いている。重りこんだけのもんや。ほんでこんだけの高さ、網。3メートルあってもこんだけのもん。そんで3重になっております。真ん中に魚が掛かる網があつて、両方粗い網が付いております。網の目が小さくても大きい魚が掛かってくる。中へ入ったら出られへん。そういう網でね、これは水の濁ったときや何かに特に魚がよく掛かる。何でかというとき水が濁ったときは河原とかそういうところに避難しとるがね、魚も。そいつをこの網で縦に流して、横流しと縦流しとありますので、縦に流して、川原の方から引っ付けて外に追い出す、魚を。そうするとちょうどね、魚雷のように水際をシャーッと走って逃げていく。そうすると全部掛かっている。そういう水の出たときのアユを捕ると値段が高い。みんなよつとかまし逃げてくで。漁師魚ばつか捕まえたらかんやろ。やっぱ値段の良いときに行かな。そういうことでね、この網で捕る時は値段が高い。アユの値段が。先ほど、中山さんがやっておられました夜川網もやります。やるけどもこの網使うときはお金になる。やっぱプロになるとお金やでね。ということで、この網を使って夜川網と両方やりました。

おっしゃった中山さんの方と川が違いで、同じ長良川でも、私の方は下流だで、川幅も広いし、流速も無いし、そのかわり上流は石ばかりやけど私の方は砂ばっか。特に河口堰ができて20年かね。21年になるのかね。20年かね。酷いばばちい川になった。私いつも言うんや、川というものは流れて川やろう、水が流れなんたら沼やがや、そんで流れ一へんで余計ばばちい。もうひでえばばちい。

先ほどもアユが小さいとおっしゃったが、昔はね3月の、その時分が一番魚が沢山上りよった。そんな時分に川に行くとね、私たちいつも今日は学校の遠足やな、川岸に連れ立って上ってくがやと言ってはね、兩岸、逃げ場が無い程上ってくやないかと。トラックに1杯くらい放流したとって、上っていくやつ十分でトラックより多いがや、というくらい上ってきました。アユが沢山上ってきた。今でもそうやって上ってくるけど、遡上期が遅れている。ほんで今の漁獲に入った時には大きならへん。小さなまま。小さいもんでお金にならんがね。何で遡上期が遅れたかという、河口堰があるで。河口堰のおかげで魚が遅れている。アユばっかやない、他の魚もそうです。特にこのアユが、私いつもそう言ったるけどね、アユはアホやでどこの川へでも行く。生まれた川へ帰ってこーへんで。遡上期に自分に適した川ならどこでも言ってまうで。サツキマスはそんなこと無い。生まれた川へしか帰ってこーへん。サツキマスもね、昔よりだいたい1週間から2週間くらい遅れております。昔は4月の20日頃から漁に行きよったが、今9月にならな行けへんで。それはどういうこっちゃいうと河口堰があるおかげで遡上が遅れとると、アユも遅れております。そういうことでね、私はいつも言うんや。人間と一緒にやがアユやって大きくなる成長期間が決まるとと、成長期間が、8月になったらまあ大きならへんぞ、今度は卵や来年の子孫を残さなんでそっちに栄養をとられてまあ大きくならへんのだや。5月に上ってきとると思ったら成長期間があれへんで、2月しかあれへんで、大きくなる筈な無いやないか、そういつて私ら漁師はそういつてやってるけどね。

私んところ36キロ地点やが、河口から。36キロ地点やけど、もう今年は雨が降らんで酷いばばちい。川底、砂や石見えません。川の底、絨毯みたいなもん。ほんでね、それが腐って流れる時やが、網やなんか入れてったらすぐ、30分持たん。ポンポンよ。そのくらいばばちい。そのくらいばばちい水をどこへ水を送らさせるか知らんが止めといて。ちょこっと出ただけでも、どんだけどんだけ雨が降ったでゲートを上げるぞと、そういつておっしゃるが、で、少しゲートを上げんのかねというのとともやないけどゴミがもたんで上げますと、そういうような生命と財産を守る治水の河口堰やなかったかね。治水の河口堰をいつもゲートを上げとったら治水にならんわね。いつも上げとる、ゲートを。本当にね、もう昔のことを思ったら本当にばばちい川です。特にあの新幹線で通らしたら橋の上から川眺めたって下さい。本当に酷い川です。ちょっと渴水しとる時なんか新幹線のあたりまで逆流することがあります。川が逆流。

ほんでね、私らも河口堰のできる前までは、アユを専門にやっておりました。私と弟とでアユを1トン半から2トン捕りよったです。夜川網と中ろう網とね、それから地引き網もやりました。大きな網の地引をやりまして、川漁師はアユがおらなんだら生活できません。アユがおらなんだら。そういうことで楽しい長良川でやってきましたけど、もう今はそういうことで河口堰ができて今20年と仰ったが、16年ばかアユ漁卒業しました。もうおらへん。通ってくのは通ってくけど、通ってくときはまだ3月、4月ね、5月にこんな小さなもの捕ったつてもお金にならんがね。で行けへんがね。で何でアユがおらんと

いったらアユの食べるエサが無い、石はゼロになってしまった。で草ばっかやがね。そんなエサの無いとこ上らんはね、アユは。エサのあるとこなけな。で何でそんな、河口堰の無いちは友釣りのやれたような川もあった。友釣りやれるようなところも。もうゼロです。その当時あったそういう石やなんかは、大きい水が出るとね、ほんとに川の底まで砂やなんかを持ってってまうのやね。そうするとその後、石が下へ下がるがね。そうするとその後石が砂が被ってまうがね。全部石というもの一つも無い。砂ばっか。そしてまた特にこの頃流速が無いもんやで、砂でも細かい砂でね、本当になんて言うんですか、細かい砂で、ちょっと今でも毎日、潮が差してくるとね。今、大潮で、今日も大潮で、潮が差してくるが、そうすると川に上がるところの砂が浮いて流れてきます。潮でね、そういうような川になってまってね。

でまあ、アユということは今の話で17、8年前から本当は一番好きな魚やはね。アユ、コイは。コイとアユが一番好きな魚やけどまあ私ら、アユ、ゼロになってまって、アユがおらんようになってまって、まあ80にもなったでアユも要らんわね。

そういうようなことでね、ぜひひとつ、川の名前も、長く良い川、そうじゃないかね、字で書くと。長く良い川やでね、皆さん方、本当に長良を助けてやってください。私は死んでも死ねんがね。いつも弟と川へ行くなり、川を見て、俺んたいが生きとるうちにどうか昔のような川になるとありがたいがなあ、と言ってね、いつもそんなようなことばっか思って漁に行っております。昨日も今日も弟もまだ漁に行っております。今は何や言うたら、カニ漁をしております。そういうことでね、ぜひひとつ、長良を助けてやってください。お願いします。

(原田さとみ氏)

大橋さん、メッセージ伝わりました。ありがとうございました。

やはり川って長くて、上流から下流まで様々な想いがあるということをもまにわいわい談義でこのあと、もう少し深めたいと思います。

最後になりましたけれども平工顕太郎さんお願いします。今日は最年少、いやいや水野さんも若いもんね。稲山さんも若い。あの辺りが若い方が伝統の継承者、嬉しいじゃないですか。そしてちょっとイケメンじゃないですか。あ、ごめんなさいね。

平工さんは、長良川の漁師さんでいらっしゃって、結の舟の代表ってということなんですけども、長良川の鵜飼の船頭さんをしていらっしゃるというお立場から今日お話もお伺いできると。お願いします。

(平工顕太郎氏)

こんにちは。平工顕太郎といたします。

今大橋さんに言っていただきましたそんな時代の変遷の中で当時皆さんが子供達に、次世代のためについていって、守ってくださった当時の子供達です。子供が川で会う大人に憧

れて、魅力がすごくあります。大橋さんなんか見ても本当に魅力的な漁師です。そういった背中に憧れて、今、青年となりそれでもこの川に生きていかなければならないという現実と向き合って活動していますので、そういった紹介をさせてください。

私の紹介写真1枚、はい1番の写真。今日は鵜飼のテーマでしたので、少し鵜飼の話を見せてください。こちら長良川の鵜飼の風景です。私がどこにいるかわかりますか。6人いる鵜匠の代表、山下鵜匠代表の鵜舟を操っておりますが、私背中を向けて漕いでます。普段お客さんにはいつも背中を向けています。遊覧船から必ず鵜匠の手綱さばきを見るように舟をつけられますが、私はその反対側でいつでもお客さんに背中を向けて、顔を見られることもほとんどありません。はい、そんな鵜飼です。鵜飼の花形と言え、伝統の装束を身にまとった鵜匠、そして天然アユを捕らえてくる十数羽の鵜、もう一つ挙げるとすれば、漆黒の闇を照らす篝の炎、私たちのような船頭はほんと裏方の人間です。表に出ることもありませんし、自分たちの立場をわきまえて、表に出るようなこともありませんが、今日は少し見ていただきたいものがあります。このような場でたいへん恐縮ではございますが、私の仕事風景、鵜飼の最中に着ている衣装です。わかりますか。

(原田さとみ氏)

全然伝統的じゃない。

(平工顕太郎氏)

穴が開いているの、わかりますかね。上着もズボンも穴が開きます。鵜匠のすぐ傍ら1メートルもありません。篝の炎浴びながら、足は先ほど水野さんが説明いただきました足半を履いています。舟の中の様子、一般の方ではとても見ることはありませんが、私たちは火の粉だけじゃない、塊です。炭の塊が足元にゴトゴトと落ちてきます。中乗りという船頭やっていますが、私たちこういったことは表に声を上げていうことはありませんが、勲章として鵜舟の船頭にしか付かない傷を私たちはシーズン中水ぶくれが絶えません。毎日毎日足の甲は水ぶくれです。光の当たらない立場なんです。今日は大橋さんのような偉大な漁師と同じような舞台に立たせていただくのが恐縮なんですけど、せっかく与えていただいた場所ですので、少しいろいろお話をさせてください。

2枚目の写真です。実は鵜舟の船頭、鵜匠の専属の船頭として仕事に就いたのは、こちらにいらっしゃる大橋さんの紹介でした。川漁師という仕事に憧れて十年前、私が水産学を出まして、岐阜の内水面漁業に貢献したいという想いで、大橋さんを訪ねましたが、息子にも継がせられない仕事だということで鵜匠さんを紹介してもらったのですが、私が今でも頑なに諦めたくない職業が川漁師です。妻と子供もいますが、覚悟を持って川漁の世界に飛び込みました。今日、あそこに今見えている網が後ろに展示してあります。ちょうどいちばん左の角です。右の後ろですね。手投(ていな)網、アユの網漁を始めようとすると、まず初歩的ないちばん最初に覚える網が手投(ていな)という網です。

今日は鵜飼ということで、伝統漁法の一つですが、アユを捕らえる漁法は、20ほど存在しています。現存する長良川の川漁師の最年少は64歳です。この35年から40年間、その後継、担い手が現れていないところに私はなんとか川漁で家族を養いたいということで、強い覚悟を持って取り組んでますが、やはり時代の流れというかですね、河川環境の悪化だとか、人が川魚を食べなくなったとか、いろんな追い風向かい風、いろいろ向かい風はありますが、当時の漁師さんが取り組んでこなかった例えば今の時代だとSNSというツールがあります。当時よりも宅配技術は進化しています。いろんなやり方で川漁の生計を立てる道を模索しながら、今現在も生きているところです。

次、3枚目の写真をお願いします。これが私が今新しく始めたものですが、私たち淡水漁業の舟を漁師が所有しています。漁舟という名前で通称呼ばれていますが、この漁船、本来人を乗せることはできませんが、この川色見てください。特別な上流域でもありません。岐阜市岐阜城の麓、人口40万人都市の真ん中を流れる長良川の川底の色です。たまにこういう色をやっぱ見せてくれます。清流というといつでも綺麗なようですが、ある日雨が降れば水が濁って、川の更新作用おこなって、条件が整うとこういった川色見せてくれますので、お客さんを乗せることで、長良川とふれあってもらいたいなど。特に言葉が綺麗なのであまり言いたくないですけど、子供達、次世代の子達のために、なんとかこういったふるさとの風景を見せていきたいなということで今取り組んでいますが、紹介映像を少し作りましたので、動画の方少し見ていただきたいです。私が普段、どんな気持ちで川に関わっているか、また私が見た風景だけを映像として取り集めてみました。天然アユの遡上数が多いとか、今年はずっとたくさん獲れたとか、そういった話の裏にはこういった現実があるというところを少し映像から鑑みえたらと思います。

長良川に伝わる伝統漁法の中でいちばん難しいと言われているのがぼうちょう網漁です。遡上期のアユを捕らえるために今はこうした何人かで行う漁法なんですけど、手の平ちっちゃな10グラム程度のアユです。この季節4月ですね。アユが上る季節、なんといつても大橋さんの魚サツキマスというものも一緒に上がってきます。長良川では、すば網漁という施設が設置され、風物詩にもなっています。この漁法で狙うのはサツキマスです。これくらい大きな魚です。海から上ってきた代表種ですね。海に下ったマスは身がピンクになって帰ってきますので、恵みとして頂いたりもします。

5月、岐阜の5月といえばやっぱり鵜飼ですね。私たち船頭は、鵜舟を洗うところから1年のシーズンが始まります。鵜飼開幕の日にはアユ漁が解禁しまして、全国でアユの競りのかかる市場は、岐阜にしかないと言われてますので、日本のアユの市場価格は岐阜が決めていると言っても過言ではないと思います。毎日川に行かなければいけないという中、舟を所有してますと、ほぼ毎日のように水位が変動します。その変動に合わせて舟を岸に寄せたり、岸から離したりっていう作業が伴いますので、毎日毎日朝も夜も昼も行くんですが、こういった生き物の何気ない水生昆虫の羽化する瞬間とかに出会うとですね、もう大人になった今でも心がドキドキしたりするんですけど、夜じっと羽化する瞬間を見たり

ということも日常茶飯事であります。夏の川色ですけれども、先ほど10グラムだったアユ、たった2か月でここまで大きくなります。ヒレもピンとして、つやもいいですし、この黄斑といいますか輝かしい黄色を見ますとやはり興奮しますよね。市場価格がたとえ同じでもこの瀬の中で縄張りをもって生き抜いてきたというまさにこの体皮の色に出会うと、すごくドキドキします本当に。

これはちょっと貴重な写真です。鵜舟の中の写真です。本来表に出すことも稀なんですけど、私が初めて鵜舟に乗って御料鵜飼に行った時に撮ったものなんですけど、ここにくちばしの跡がついているのがわかると思います。

そしていいことばっかではありません。台風、8月になると台風が何度も何度も川を荒れ狂うと言いますか、普段増水したり雨が降ると川に近づかないでねとNHKなんか夕方の放送を聞きますが、私たちはそれを聞いてから川に出ていきます。もう命懸けでライフジャケットを着けて、私の場合は舟のお守りをしています。ですが、そんな台風が上流から郡上のブランドアユなんかを岐阜市に送ってきてくれますし、8月27日忘れません。こんな12メートルのちっちゃな網ですが、たった2時間で自身で100匹という目標を達成した日です。

長良川は水運物流の拠点の場所でした。材を運んだ水運の拠点でしたので貯木場なんかがありますね。貯木場に筏組んでその下にたまったハエなんかはイカダバエなんて名前が付いてますが、そういった魚も増水した後は結構獲れたりします。

ここからですね、まさに今の時期、秋になるとアユはオレンジ色、エラブタとこの腹がオレンジ色に色づいて、そういったアユを獲るための漁労施設、瀬張り網です。岐阜市の風物詩になっています。水中から見るとこんな感じです。川底の白色、魚は白色嫌います。水面を叩くロープの音、色と音で魚を足止めします。わかりますか、左側が上流、右側が下流です。まさにこの白いおどしの所でアユが驚いて、下に行けませんよね。この溜まったところを漁師さんが待ち構えて網を投げます。

今日は10月の31日ですが、3日前、15日ぶりに雨が降りました。雨が降ると水位が変動し、魚が動きます。その日を狙ってもう少ししたら出てきますが、3日前10月28日の私の出来立ての写真を載せていますのでぜひ見てください。まだまだ序の口です。このあと3日前、ひと網で、いっぱいアユが獲れます。漁師という肩書きを背負っていいのかわかりませんが、魚がおると聞けば夜中でもいつでも川に行って、こうやって網を流しています。お金になるかならないかはまた次の話ですが、とにかく大橋さんに近づきたいという想いで、今は川と関わっています。

これもまた長良川の秋の恵みということで、海と川を行き来する生き物の代表的なものです。先ほど大橋さんの言葉からもありました、モクズガニなんてカニをご存知でしょうか。よく聞くのがシャンハイガニ、中国にいるシャンハイガニの兄弟だと思ってみてください。正式名称モクズガニ。シャンハイガニの正式名称は中国モクズガニと言います。今この長良川では最盛期と言ってもいいですかね。なかなか一般の市場には出回りませんが、

抱えたこの味噌が濃厚でして、鍋や味噌汁に落とすと、一つおるだけでコクが違うといわれるくらい、本当に秋の恵みだと思っています。下に行くと手の平を大きく上回るほどの大きなカニがおるんですけど、これはまた今産卵のため海に下って行き、子供は海から川に。

これはアユカケという幻の魚とも言われていますが、岐阜市でこの夏獲りました。これもまたで、海と川とを行き来する魚の一つです。こういった人と魚の知恵比べ、伝統漁法いくつもあります、今64歳の方が最年少ということで、そのあとなんとか、なんとか繋ぎたいなという想いで、私はけっこう真剣に向き合っているつもりですが、まだまだ若輩者でして、川では大人からは厳しい言葉をいつも浴びていますが。

ここから見ていただきたいのがですね、なぜ今年アユが多いのか、その理由の一つかどうか分かりませんが、川漁師が実際に川で取り組んでいる取り組みです。岐阜市の河原で天然のオスと天然のメスを受精させます。魚巣をシュロに付着させ、いずれ孵化して川の流れに乗れば海に行けるんですが、現在、人工的な横断構造物がありますので、その妨げになっているのを人の手でどうしても車を使うんですけど、50キロ河口まで運搬してですね、河口堰の傍にある孵化水槽へ放して、孵化したら自動的に海に出られるような、そんな取り組みをしています。人の手で扱える量など知れていると思いますが、こう関わることが大事であるということで私はこの漁協の取り組みですけれども、若手として関わらせていただいています。本来たった1年の寿命ですよ、その生活史すら全うできないこのアユたちのためにこうやって頑張っているんですが、これが翌年の遡上に影響するかどうかまではわかりませんが、アユのことを知ろう知ろうと、今これからの私達若い世代なんていうのは、アユの生活史すら知りませんから、こういったことを広めていけたらなと、またアユというのは僕達の宝でありますし、岐阜にとっても清流の国岐阜の象徴でもありますので。

ここからが私の結の舟の取り組みなんです、先ほどちょっと触れました、淡水漁業の漁船にお客を乗せるような取り組みなんです、鵜飼用具一式は国指定重要有形民俗文化財なので、後ろに櫂を持ってきましたが、ああいった櫂はなかなか触れることはありませんが、赤檣でできて緻密で硬くて重たい。なかなか子供は操れません。ただこういったものに触れることで、子供達が鵜飼を見た時に、例えば鵜匠がアユを捕らなかつたとしても鵜飼が面白くないなと思ってほしくないんですよ。僕も当事者として鵜飼の奥深さに触れています。こういった用具を操る船頭さんの技術にまで、もし目が広がれば鵜飼を見る幅も広がるんじゃないか、鵜飼の楽しみ方ももっと広がるんじゃないかとそんなことを実は考えた取り組みだったりするんですけど、難しいのは伝統を重んじる世界に身を置く傍ら、こういったことを自分の言葉で表に言及すること自体もなかなかいいことだとは言われない。そんな中でまだまだ模索しながらではあるんですけど。

最後の映像です。岐阜市に唯一、網、漁の網を作る網屋さんがありまして、自分で漁の網を作ることも一生懸命覚えてですね、いつか本当に大橋さんのような川漁師というよう

な肩書きを背負って、またこういった舞台に立てたらいいなというところで、私の紹介にさせていただきます。ご清聴どうもありがとうございました。

(原田さとみ氏)

ありがとうございます。よくわかりました。

大橋さん、心配がとれますね。こう若手で大橋さんの後を追って漁師さんに。ちょっとお喋りしてましてね、さっき。しーっと怒っておきましたけどね。

(大橋亮一氏)

平工君はね、くちばしがきーね。

(原田さとみ氏)

そうですか。

皆さんから見てこちらが別れると思いますけど、こっち（岩佐氏、大橋氏、中山氏）のチームとこっち（水野氏、稲山氏、平工氏）のチームと。ありがとうございます。次の世代に伝えてくださってますよ、結の舟という活動もして。

(大橋亮一氏)

平工君に頑張ってもらっていてね、そして私ら生きとるうちに、昔の良い長良川にしていきたい。そうずっと平工君も喜ぶ。な。平工君、そうやろ。

(原田さとみ氏)

それですね、平工さんは4時までということですので、この間に高橋さんのコメントをいただいて良いですか。高橋さんいかがでしたでしょうか、今まで皆さんのお話を聞いていただきまして。

(高橋勇夫氏)

いくつか気になったことがあったのですが、

2つだけお話させていただきたいのですが、1つが小型化、鮎の小型化しているっていうお話がありました。これは大橋さんから、遅産まれが主体になっているというお話があったと思うのですが、これ長良川だけでなく、いろんところでこういう現象が起こっているんですね。そういうことを調べておるのですが、遅産まれが主体になってきているということが非常に大きい。ただ、それだけでなく、3つくらいあるようですね。2つ目の原因としては、冷水病の問題がありまして、冷水病が入ってくる以前、1990年頃なんですけど、梅雨が明けるとぐっとでかくなっていました。それが今、梅雨が明けると鮎が小型化するということがむしろ増えています。梅雨の間に濁りとか出て、水温が

急に低下したりして、ストレスで冷水病に発症しやすくなって、かつてのように大量死が目立つ形ではないんですけど、弱って流れています。漁師の方はご覧になったと思います。そういうことで、それはまた大きい奴からやられていく傾向があるみたいなんです。そういうことで、残ったのが小型化、小さい魚であるということが1つあると思います。

3つ目が長良川で言われていることなんですけど、最近の研究で、あまりにも放流量が多すぎて、そのうえ大型の鮎を放流するようになって、天然の鮎が縄張りを持てるチャンスがかなり以前より少なくなって、そのことによって、天然の鮎の小型化が促進されてしまう。ただ産卵期になると、天然の鮎が主体になるということまで分かっているらしいですね。そうすると、放流の鮎に縄張り争いに競り負けて、あんまり成長しないものが産卵に加わっているということになって、これは小型化をさらに進めていく可能性があるということも言われています。

(原田さとみ氏)

はい、高橋さん。高橋さんは今日高知からいらっしゃってくださいましたけど、天然の鮎の研究をしていらっしゃるということで、このような詳しい解説をしていただきましたけども、先ほどきれいだと仰っていた長良川ですけども、大橋さんの話にもありましたように、やっぱり仰ったとおりですね、新幹線から見た辺りはきれいではないですよということでしたね。なので、小さくなっていく鮎が・・・、大橋さんコメントします。

(大橋亮一氏)

あのね、先生。私が若いときに冷水病やなんやら病なんてあったことねえわ。今はすぐそういうことでああいう病気やこういう病気だと仰るが、とつてもこう医学の方へと進んでいくのが、水産の方の先生らは何をやってみえるのかなあ。どういう菌があつて、どうやっていうこともちつとも。毎年毎年あんだ、この病気が出て大変やわ。またそういうことはどうですか。

(高橋勇夫氏)

仰る通りだと思います。冷水病の方に関しては手がない、手詰まりになってくるのが現状なんです。今までの病気の歴史だとだいたい10年くらいで収束するのが普通だったんですけど、冷水病に関しては25年くらい、もう居座っている。ちょっと特殊な状態になっているものです。そのことで随分鮎は苦しんでいる。冷水病はもともと日本にない病気で、アメリカから入ってきたんですけど、それを持ち込んだのはやっぱり人間なんです。放流したアユに付いてきた菌を全部流してしまった。ということで、以前は北海道だけは入ってなかったんですけども、今年は北海道にも入ってきて、非常に厳しい状態になっています。

お気持ちは分かります。お気持ちはわかるんですけど、今のところどうしようもない、

私はむしろ放流量を絞っていく方が川としては健全な姿じゃないかと考えています。いきなりそれはできないので、徐々にということになります。

(大橋亮一氏)

ほんでね、昔は私ら漁業も琵琶湖からたくさん稚鮎を買って、琵琶湖の放流をしておりました。そうすると琵琶湖は産卵期が1月早い、天然より。で、早く産卵するがね。ほんでそういうことで、子供が海下ってって、また明くる年上がってくると思うとったら、ある先生は全部死んでまうよと。琵琶湖のやつは海へ入ったら全部死んでまうけえ。ほんで全部取らないかんぞと。琵琶湖の鮎はだめやって仰って。全部取ってまえといっても、取られへんけども、そういうことで1ヶ月産卵日が早かった、琵琶湖の鮎は。で、その当時は冷水病やらなんやら病やのていうのが全然なかったんだ。それからしばらく経ったらなんやこれ、人間で言うと麻疹か、体ボロボロになっとながや。っていう鮎が出てくるようになった。ほんで、今日先生方も見えるけど、あの病気の原因はまだわからんのかね。

(高橋勇夫氏)

原因は分かっているんですけど、対策がわからない。

(原田さとみ氏)

高橋さんはたかはし河川生物調査事務所というところで日々研究を重ね技術開発で何か対策を練ってらっしゃるので頼もしいですよ。

(高橋勇夫氏)

私、病気に関してはお手上げです。

(原田さとみ氏)

潜っていらしたんですよ、色んな川で。なんて健康的な。

(大橋亮一氏)

私らもね、学者に質問するがね。そうするとね、上の人からなんやかんやでなかなかわからんと。人間やったらうるせえなこの野郎言うてすぐ治るがね。魚やでちょっと放つかいても病気治らへん。

(原田さとみ氏)

予防注射を打てないですもんね。

(大橋亮一氏)

はい。予防注射打てなんだから、この魚放流する魚やらを買っていくらでも、薬漬けで。だけど、薬漬けの魚なんていらんのか。またお客さん買ってくれんがね。で、まあ是非ね、その病気を早く突き止めて、一つお世話をしてくだせえ。ええ鮎になったなあ言うて。お願いします。

(高橋勇夫氏)  
頑張ります。

(原田さとみ氏)  
平工さんが4時までということで、平工さん今日はありがとうございました。

(平工顕太郎氏)  
先ほど岩佐鶴匠、餌飼の話がされましたが、餌飼鍋を復活したいいう、ちょうど今日そのイベントが岐阜で行われていまして、鮎と、まあ落ち鮎ですね、とモクズガニなんか古い鶴匠さん、長良の鶴匠に仕えて、40年、50年以上仕えている鶴匠さんを今日は招いて餌飼鍋を再現するというまさにその日で。

(原田さとみ氏)  
そのイベントの方が良いですねえ。

(平工顕太郎氏)  
実は大失態してしましまして、今日までモクズガニをこつこつ貯めていたんですけど、朝行ったらですね、蟹カゴから脱走してまして、困った困ったと。そこで、実は朝一番に助けて下さったのが大橋さん。実は、弟の修さんから頂いた蟹カゴは私の宝物が今後ろに展示しています。修さんとは10年前、息子にも継がせられないからって追い払われてから一度も顔を合わせていません。私顔向けできるところまで成長してから行こうと思っていましたら、今日は実は10年目にして、こんな形で。

(原田さとみ氏)  
弟さんに会ってなくて、こちらの大橋さんには会ってる。

(平工顕太郎氏)  
ええ、大橋さんはいつも相談乗ってくださっていて。

(原田さとみ氏)  
大橋さんは良いですね、軽く会えて。弟さんっていうのを今度見てみたいですね。

(平工顕太郎氏)

川にいらっしやってなかなかお会いすることはないんですけども、今日こんな形で再会することができまして。

(原田さとみ氏)

今日のイベント成功させたいですね。

(大橋亮一氏)

弟はね、私よりね、面白いでね。ほんでね、NHKの金とく、金曜日の日にやりおったわね。で、それに出て最後にね、どう言って別れてきたと思うね。で、小指でだんだん別れてくんねやわ、これ（小指を突き出すポーズ）で。長良川を恋しとる。愛しとると。そしたら皆さん、一番良かったなあ、これが。

(原田さとみ氏)

じゃあこれが長良川を好きというポーズですね。じゃあ今日私たちもこれにしますか。じゃあ平工さん、これでさよならですね。

(大橋亮一氏)

そういうふうでね、一生懸命長良川に、今日も漁に行っております。そういう弟です。

(原田さとみ氏)

素敵ですね。弟さんを皆さんで応援しましょう。

弟さんのおかげで平工さん今日イベントが大成功になるということで、また素敵なお話をされるんですね、夜。

(平工顕太郎氏)

はい。もち帰って今日のお話もさせていただきます。

(原田さとみ氏)

はい、是非お伝えください。愛知県も岐阜を応援しますよっていうことでお伝えください。平工さん、どうもありがとうございました。どうぞお気をつけてお帰り下さい。これからの活動を応援しています。

靴を履きかえていただいて。このお衣装はボロボロなのはその大変なことのアピールだったんですね。

(平工顕太郎氏)

アピールというか日常のものですね。

(原田さとみ氏)

なんでこんなボロ着てきたのって思ったんですけど。だから、こちらの長老たちはああいう若手のやり方も学びますね。中山さんなんか見てください、さっきの映像と違いますよ、ビシッと決めて。皆さん仲良いんで誰か分からなかったよってなっていましたけど。ありのままを着て、キャーですからね。

(岩佐昌秋氏)

我々はもう終わってきている。

(原田さとみ氏)

もう終わってきているのですね。

じゃあちょっとこちらから、お話を戻していきましょう。岩佐さん、じゃあマイクを大橋さんから奪い取っていただきまして。岩佐さん、良い若手が出ましたね。今日も夜もアピールしてくるということ。

(岩佐昌秋氏)

はい、餌飼というのは午前中やるんですよね。で、昼ちょっと遠いところ行くと、ちょっと暇になるんですよ。飯食って帰らないかんで、その時にたくさん取っている魚、だけどたくさん魚を取っている鵜を、鵜から吐き出させるんですよ。あんまり中入れすぎるといかんもんですから。で、それをピンハネするんですよ。我々が焼いて食って、腹ごしらえして帰ってくると。そういうあれが一つあるんですけども、まあ小さい時僕らもよくね、しかし、それを復活させようとしてもそれはまず無理です。

そして高橋さん、今聞いた中で鮎のことなんですけども、鮎はほとんど1年魚と言われてますよね。1年魚である魚がそういう病気をずっと持っているというのは、要は卵にそれが遺伝してくるということですかね。

(高橋勇夫氏)

いや、天然鮎の場合ですね、海に降りた段階では無菌状態となっております。今の冷水病感染経路っていうのは、大きく2つあるということが考えられていて、1つは川の中に常在化しているということ。ただ、それもケースバイケースのようなんです。で、無菌の魚を放流したら、人が漁するまでは無菌状態にいるっていう事例が結構多いんですね。必ずしも常態化しているわけではないということです。もう一つが、放流の魚に混じってどうしても完全に無菌化できなくて、放流の魚に混じって新たな新菌が持ち込まれるとい

うケースです。

(岩佐昌秋氏)

ありがとうございます。

結局、僕らもある程度水の温度を測るんですけども、今年はやっぱり6月、7月頃、6月にちょっと上がったんですが、7月の水でガタッと下がって、16、7度に下がるんですよ。それから、またお盆頃になると、本当は22、3度にならないかんのが、またパタッと下がるんですよ。そのところで死に出すと、まあ潜ってまた5分潜りますけども、深いところ行くと下真っ白です。ほとんどが冷水病で死んだやつです。今年が郡上が大変だったという話を聞いてますけども、それがまた流れてこっちに来る。で、困ったことはそれを鵜が拾うんですよ。で、拾うと、今度は吐かせようと思っても、ぐしゃぐしゃになっているものは吐けないんですよ。それがまた鵜には良くないんです。僕らは見とって、取るなって思ったら、さっと引いて取らせないようにするんですけども、それでも僕はさっきの鵜を見ていただくとわかるんですけども、腹減っていますから必死ですので、親方が引こうがなんだろうが取りに行きますから。その辺がちょっと非常に困ったものと、やっぱ釣りの人がだんだん増えてきておりますけど、友釣りというのをやられて、それが切れて流れていますと、それを鵜が拾います。そうすると針が付いていて引っかかります。ほんで、一番困るのは返しのあるやつ。へそ針というところに返しの針、あれが付くと外れない。で、昔は錆びる針だったから良いんですけど、今はステンなんですよ。錆びないんですよ、今。ほんでどうしても取らなきゃだめなんですよ。ですから、やっぱりその場で取れないければ何とか工夫していろいろと。まあ僕は口の中に手を入れますと、だいたい肘の辺まで入りますからそういうところでなんとか取るという。それかある程度短く切ってそのままにしといてやると、いつかなくなりますけども、あれが一番怖いですね、やっぱ。まあそういうようなこともいろんな形で提言してきておりますけども、はい。

(原田さとみ氏)

はい、ありがとうございます。色んなことがでできますけど、随分お待たせしました、水野さん出番です。先ほどはありがとうございました。水野さんと稲山さんありがとうございました。そっち若手チーム2人になりましたから負けないように頑張ってくださいよ。高橋さんは質問がちょいちょいいろいろありますからご覚悟ください。水野さん、先ほどはうまくいきましたか。鵜っちゃん達、今日は調子は万全でしたか。

(水野敦氏)

そうですね、今朝ちょっと話していたんですけど、バケツ見たらすぐ来たんで、この子たち今日頑張るなって思っ。

(原田さとみ氏)

今日のセレクトで。

(水野敦氏)

はい、いつもはもっと年取った鳥を連れてきているんですけど、あんまり年取った鳥を稼働させるのはって思って、若い方の鶉を連れてきました。

(原田さとみ氏)

可愛かったですね、皆さん。何ともチャーミングな行動をしてくださって、何回も飲んでくださって、ありがとうございます。まだ一言もご発声していないので、稲山さんお願いいたします。有名な取材を2年前デビューした時はいっぱい取材を受けた稲山さんですね。

(稲山琴美氏)

はい、いっぱい取材を受けさせてもらいました。

(原田さとみ氏)

いかがですか、女性初っていうことですね。

(稲山琴美氏)

東海地方初の女性鶉匠ってというのが売り文句といますか、そんな感じでやらせられているんですけども、こっちとしてはあんまりそういうところに興味がなかったものですか、ちょっと嫌だなって。9割くらい嫌だなって思いながら、ここまで来ました。

(原田さとみ氏)

そうですね、嫌だったんだ。だけど、鶉匠になろうと思ったのは、自分からじゃなくって仕事のひとつ。

(稲山琴美氏)

鶉匠になろうと思ったのは自分からなんですけど、動物が大好きで、特に鳥と山羊が好きで、鳥と一緒にお仕事出来る、パフォーマンスが出来るっていうのはすごく面白いなと思って。

(原田さとみ氏)

就職を選んだんですか。

(稲山琴美氏)

そうです、ハローワークに鵜匠の募集があつて。なので、今日の話聞いて軽々しく入りすぎたなと反省はしているんですけど。

(原田さとみ氏)

ちょっと待って下さい、どうですか。ハローワークって分かります。

(岩佐昌秋氏)

ええ、分かります。あのね、犬山は市の職員なんですよ。市が行っている。犬山だけでは難しいということで、お隣の各務原市も抱き込んでいますよ。女鵜匠っていうのは、実質は九州ですね、そして四国にも見えるんですよ。これはご夫婦でやられています。ご主人さんが船頭さんで奥さんが鵜匠さん、その周りには、4、5年前かな、奥さんがちょっと病気になったときに、娘さんが鵜匠をやってみえますが、そしてその発端が宇治に2人鵜匠がいるんですよ、女性の鵜匠。その中で1人が前から来ている、これベテランなんですけども、澤木ってのがおりますが、そのもう1人のが岐阜市の長良なんですよ。それが長良の鵜匠のところへ行つて、さっきの平工君やないけど、山下さんのところへ行つて、鵜舟に乗せてくださいって言ったんですよ。で、この小瀬の鵜飼と岐阜市の鵜飼だけは、鵜舟に関しては女人禁制なんです。宮内庁の関係がありまして、女人禁制で乗せられないということもあつたもんですから、澤木という宇治のところへ行つて弟子入りして今現在3人でやっていますけども、かなり今は力つけてきております。本人は実質は、長良の出なんですよ。

(原田さとみ氏)

複雑ですけど、今はここ(頭を指さして)の中にはすごい系図が入っているんですね。それを皆さん受け継いでくださいよ。水野さん、受け継げますか、頭の中。岩佐さんのレクチャーを見たらすごいことになりますよ。

(岩佐昌秋氏)

犬山は、鵜飼さんっていうのが先祖なんですけども、その方がうちの親父と仲良くつて私、小さい時に出入りしてたんで。そこができなくなりましたから、市に移管されたんです。

(原田さとみ氏)

ということは、だいたい世襲でやってきたので、こういった全く知らないところからハローワークで入ってきたという、軽やかなる。でもこういうことがなければ、この代を受け継いでいけないですよ。この伝統を。

(岩佐昌秋氏)

そうですね、はい。私事ではありますが、私のところは息子が38ですか、今やってくれておられますので、私のところはそう心配ないんですけども。そして孫が今小学校6年生かな、興味あるんですね、やっぱああいうのには。パソコンばっかやっとならいかんって怒るもんですから。おじいちゃん乗せてって言うから、うん、乗ってけって言うて。乗せてって言う時がもう華ですから、乗せる。今年から、もう今年20回くらい乗りましたかね。で、時々さっきの話じゃないですけど、火の粉が飛んできますから火傷するんですよ、やっぱ。あれが怖くて、今日は風あるから嫌とかってなるんですけども。それをうまいこと使ってってなんとか乗せようかなって思うとるんですけども。まあ、そういうのが大事なことなんですよ。

(原田さとみ氏)

稲山さん、どうですか。ちょっと世襲の中に入ってきてしまって、それも女人禁制もあるということで、どうかなって思ったんですけど、だけど、きっと注目を浴びて悪い気はしなかったですよ。

(稲山琴美氏)

私の先輩方3名、男子でいるんですけども、先ほどお話があった鶴飼さんっていう方が見えて、その鶴飼さんの弟子に私たちの師匠の武藤さんっていう方がみえるんですけども、先輩たちが面接を受けた時に、女の方も見えたらしいんですけども、鶴飼っていうのは女の人は駄目だよってことでその時は武藤さんは女の方は断つたらしいんですけども、宇治で活躍されている女の鶴匠さんがいるとか、いろんな話を聞いて、うちもやってもいいかなって思ってくれたみたいで、私が応募した時に良いよって言ってもらえたのも何かの縁かなと思ひまして、これから私も頑張って鶴匠を続けていきたいなって思うんですけども。私も火が怖くてですね、やっぱりすごい火傷をするので、顔を火傷したり首を火傷したり足を火傷したりして、本当に毎日、風止めって思っているんですけども、それでもやっぱり続けられる限りは続けていきたいなってこういうふうに思っています。

(原田さとみ氏)

はい、でもいいですよ、女性のね、きれいな方はね。水野さんどうですか、女性の同僚っていうんですか、一緒に活動するといろいろ心配なことないですか、危ないかなとか、気を使うとか。気は使わない、たくましいですか稲山さんは。

(水野敦氏)

そうですね。

(原田さとみ氏)

鵜舟から落っこちたりとかいうことは、最初は。

(水野敦氏)

いや、僕は落ちたことありますけど、彼女はまだないんで。

(原田さとみ氏)

本当ですか、あのちっちゃい草履はいて。あれ、ダイエット草履みたいですよ。かかと上げて立ってるんですね、船で。

(稲山琴美氏)

そうですね。よくいろんな方にダイエット草履みたいで足細くなるんじゃないって言われるんですけど、あれ履いて中腰で結構普通に筋肉使うので、細くなるよりも、どんどんムキムキになっていって、ふくらはぎなんかは、本当に前の倍になっているのと、あと、面白い話は、あれを履いているからなのかわからないですけども、細いヒールの靴が履けなくなりました。指が広がるというか、ヒールMサイズ履いてたのが、今はLサイズかLLサイズしか履けなくなりました。これも職業のせいだなと思っています。

(原田さとみ氏)

そこですか。でもその動物が好きで鳥が好きでということで、さっきもね、かわいかったんですけども、たまらないお仕事ではないですか。そうしますと。

(稲山琴美氏)

そうですね。鵜っていう生き物を飼えるっていうのは、鵜匠の特権だと思っているので。あと、私一番好きなのは、鵜の足音と、鵜飼をこんなことをいうのも何ですけど、鵜飼をやってる最中に、鵜飼の終わる何ていうんですかね、終わる時間帯が近づいてくると、慣れてる鵜達が、ちょっと上げて、みたいな表情をするんですよ。川の中から。もう終わるでしょっていう、こっちを見てきたりとかするしぐさとかがあるので、もうそういうところが本当にかわいいなあって。何か鵜飼やってなきゃいけないんですけど、そういうのも楽しいなって思いますよね。

(原田さとみ氏)

回数がね、6月から始まって4か月の間、もう毎晩ですか。で昼もあるから、あちらは昼もありますもんね、こちら夜だけで9,000回とおっしゃいましたかね。

(岩佐昌秋氏)

いやいや、9,000人。犬山は交替してるもんな。

(稲山琴美氏)

はい。鵜匠が4人いて、鵜舟が3艘であるので、1人は休みだったりとか、監督で。私1人で鵜舟に乗るっていうのがあんまりなくてですね、鵜匠の格好を私がしているんですけども、水野さんが後ろで、中乗りとして乗っててくれて、もう本当にすごいピンチになったときとかは、手縄をもってもらったりとかもするので。

(原田さとみ氏)

じゃ、例のさっきの12本を持って、これ、この技はちょっとなくてもいいんですね。

(稲山琴美氏)

この技はですね、さっき小指を離したら逃げてしまうって言ってたんですけども、私、このまま持つてゐることはできなくて、巻いたりとか、魚を吐かせるときは手に一周巻いて、あの絶対に離しても逃げないような状態で魚を吐かせたりとか。

(原田さとみ氏)

離しちゃったりしたことありますか。

(稲山琴美氏)

離したことは今のところない。

(原田さとみ氏)

今のところない。えらいですね、頑張ってますよ。

(岩佐昌秋氏)

あの、結局、巻くのは鵜が少なければいいですよ。手縄がごちゃごちゃになりませんから。ただ、あの多いともうダメなんですよ、巻いとる暇なんかありませんよ。

(原田さとみ氏)

1人で乗ってるのと2人で乗ってるのの違いということで。

(岩佐昌秋氏)

あのね、それはね、ないと思うんですよ。というのは、手縄さばきというのは、ある程度鵜匠がそれはやらなきゃいかんことですから。どうしてもがっちがっちにこんがらが

ったときには、指で引くんですけど、そういうコツがまだちょっと分からないんじゃないかなと思うんです。僕らは、かちっかちっになってまったやつは隣の者に抜けなんてことは言えませんから。もう40年もやってますとそんなことは言えません。

(原田さとみ氏)

これからですかね。

(岩佐昌秋氏)

自然に小指と薬指ってというのは、自然におさえます。こう持っていて、一本でも鵜ががっくと引きますと、船もっていきますから、一本でもさっと引いたとき、魚を見つけるとぼっと引くんですよ、で、そのときにつるっと抜けるっていうか、するっとここで指で感じたらパッと小指が自然にしめますこれは。それが長年やとったコツなんですけどね。

(原田さとみ氏)

さあ、これで残り10分になりましたのでですね、今後のことなど聞きたいんですけども、伝統を継承して、もう今日十分、老舗から若手という感じで受け継がれつつあるということを感じましたけども、まだまだ問題山積みということで、もう一回、中山さんの方にお話を戻しまして、継承していく苦勞と申しますか、困難な原因なんてのは何かお感じになっていることはありますか。

(中山文夫氏)

あのね、さっきの平工さんですか、台風の日なんかには船、船のお守が大変なんです。今はね、たびたび上げちゃうんですよ。上へ。で、塗ってね。もう昔みたいに木だけじゃなくって、グラスファイバーみたいなやつ塗って、雨に濡れようがどうしようが丈夫な船になってまっとるもんで、すぐ上へ上げているんですけど、またこれ降ろさなあかん。なかなか船のお守っちゃうやつが大変でね、みんなやめてく人もそういつとるんだわね。

(原田さとみ氏)

続けてもらうには、その楽しみを分かってもらえないんでしょうかね。どうしても苦勞はあるですからね。

(中山文夫氏)

船の若い人がね、なかなか船を持って、やっっていくということは難しいもんで、結局跡取りの無いところがやめていくからね。新しい若い人が入ってくるということはまずないもんね、船持って。

(原田さとみ氏)

伝統を上手く継承していくための何か秘策はありますか。大橋さんどうでしょう。きますよ。順番は回ってきますよ。

(大橋亮一氏)

あのねー、この私んとも、子供2人ありまして。私も。坊と娘とおりましたけれど、ちょうどね、僕子供生まれた時に、この環境の一番悪い時、長良の魚が環境で食えなんだ、臭くて。すべての魚。大橋のとこの魚、あれはダメ、市場が買ってくれへんがね。その時にまあ、生まれたがね。ほんでまあ、こりゃ漁師にしてもあかんと。もうだめやなあっていうて漁師にせなんでね。でまあ、わしら弟と兄弟で三代続いた漁師やけど終わりです。はい。

(原田さとみ氏)

だからその、親としては子に継がせたくないくらい大変な仕事だということですよ。でも誰かが継いで欲しいですよ。

(大橋亮一氏)

そりゃねえ、仕事として川漁師はね、夜の仕事ばかりやで。夜ほとんど、昼は少ないでね。夜ばかりやで。で、いろいろこの70年やっている間にいろいろありました、本当に。70年やっているうちにね、本当にいろいろあって、まあ、これは私らも漁師になるときに、親父に、てめえらな、簡単に漁師になるっていうけど、家族を養ってかなあかんぞ、えーか、遊びとちやうぞって言われてね、で、一生懸命頑張ってやってきました、本当に。

(原田さとみ氏)

なので、何か保護が必要だということありますよね。だから水野さんと稲山さんを見ると、市の職員であるという一つの保護された環境での伝統継承っていうのは、一つの大きな今後の道なのかなって思いますけど、水野さんいかがですか。

(水野敦氏)

そういった面では、すごく保護されていますが、やっぱり時代とともに、いろんなものが手に入らなくて。鶺鴒が関市にありました石原籠屋さんから買ってたんですけど、その方ができなくなったってことで、愛知県安城の方まで買いに行っただんですが、値段は安くなったんですが、もう、1年もたない籠で、で、そういった面から今度は、美濃市の方にみえるグリーンウッドの竹部会の鬼頭先生にならって、自分たちで、竹を作ってるんですけど、また、作るの正直スキル的にできたんですけど、今年素材選びとか、素材を管理

する竹林、これを探さなくてはいけなくて、今までは、先生の所から竹林行って、素材をもらってきたんですけど、今度は、素材を探しに自分たちの竹林を開発していかなければいけないような状況で、籠はそれでまあ、できるようになりました。さっき巻いてた腰蓑は、作る人がいなくなって、今、僕んちの田んぼで作っています。

宇治の鶴匠さんとかが着けてる腰蓑も実は僕の田んぼで出来た腰蓑を着けてると。で、たまに、反対に着けてる時に、反対じゃないかと思うんですけど。あと、お古は山梨の石和温泉の鶴飼の方にうちの腰蓑が実はいってて。それだけ腰蓑も手に入らない時代なので、自分たちでとにかく探す、作る、手間暇かけないとやれない、例えば、腰蓑が普通に1万円、2万円で売ってれば買うんでしょけど、そういったこともないので、ないものはやっぱり自分たちで作る、探すのが、今の時代は求められていることでもあるので、出来ることはやってこう、出来ないことは探そうというのが、これからの世代に最も求められることかと思います。

(原田さとみ氏)

伝統継承と一言でいってもとっても難しい。でも、新しいもので伝統継承を応援はしているわけですね。例えば、先ほどの針は最先端のものになると錆びないし、船もあの素材が良くなってくるとそれなりにいいんだけども弊害もあるし、網も多分新しくなってはきているけれども、昔ながらが良かったり、腰蓑なんかはもうないと、籠も作る人がいないと、何かとても複雑なんですけど、ここで高橋さんに振ってもいいですか。そのように、伝統を継承するのはとても難しいわけなんですけども、何か高橋さん、アユを研究する中で、秘策は思いあたっているのでしょうか。

(高橋勇夫氏)

あの、秘策があればですね、もうちょっと儲かるかなと思うんですけど。

さっき中山さんからお話があったとおり、長良がまだ伝統漁法も残っているんですけど、全国的に見ると、もう、ほぼなくなりつつあります。それもこの20年ぐらい、圧倒的なスピードで今、伝統漁法がなくなっていて、今、非常に危ない状態だと思います。ただ、長良はよく守られていると思うんですけど、それを支えているのがですね、漁協さんが今、長良川だけで40トン放流しています。400万尾ぐらいですね、だいたい。で、お金に直すと1億4、5千万はするなって思いますけれども、量的に考えて私は異常だと思うんですよ。40トンというのは。私の住んでいる高知県全部の川の放流量が今、30トンぐらいで、それより多い放流量が1河川というのは、やはり異常だと思いますし、それを今はできるかもしれないですけど、百年後までそれを続けるのかと言ったら、私は無理じゃないかなと思うんですよ。で、そうすると、何をしなければならなかったというのは、やっぱり大橋さんのお話にあったように、天然鮎を増やしていく方向を目指す、長良も目指すべきだと思いますし、その方がお金の面でも、それから漁が長く持続的にできるとい

う面でも良いと思う。河口堰問題で、ずいぶん戦いの歴史があって、今はちょっと難しい状態になっているのかもしれないんですけど、まだ出来ることは私はあると思うんですよ。今ダムのある川で、鮎を増やすという活動をやっているんですけど、丹念に仕組みを組上げていくと、増える川は確実に増える。そういうことを、長良でもやるが必要じゃないかと。そのためにはどうしても協調することが必要となってきます。ただそこが難しく、もしも協調できるとすると、こういう鮎とか、川とかいう自然遺産っていうのは、自分たちの所有物ではない。百年後の人たちの所有物でもあるし、ドイツの方が言っていたんですけど、こういうものは、未来から借りてるものと言われていています。そういう文化は、日本にはもともとあったと思うんですけど、そういう文化を再発掘する必要が出てくるのではないかというふうに、天然鮎を増やしながら思っています。

(原田さとみ氏)

ありがとうございます。

まさに安全安心でおいしいもの、私たちが食べるために、それが次の世代も食べて欲しいので、借りている川を如何に伝えていくかということで、多分それで世界農業遺産に登録を、まだかまだかとなっているわけですよ。最後に質問なんですけど、その世界農業遺産に多分12月の中旬ぐらいですか、あの決定が下るのかなと思いますけども、まず、長良川システムというんでしょうか、人の生活、水の環境、そして漁業の資源の、そのすべてが関連して人が住んでいる川のある風景、風景を愛でながら、食も愛でて、そして安全もあってという、まさに、昔ながらなのかもしれません。けども、新しく変わっていく流れを止めることはできません。なので、まあ、その中で頑張っていらっしゃる皆さんに、一言最後に締め言葉といただきたいと思うんですけども。ではこちらから、岩佐さんお願いします。最後のコメントになりますけれども、長く継承されてこられた方からお願いします。

(岩佐昌秋氏)

はい、今ね、いろんな話が出ておりますけども、やはり特殊な職業なものですから、やはり私1人で出来るわけでもないし、家族1人でできるわけでもないし、なんですが、やはり、皆さんの力を得て、いろんなものができてきて、それを少しずつ、やっぱり継承していくというのが、今、自分がやるものじゃないかなと思っております。それで、皆さんとやっぱり仲良く、籠にしても竿にしても、今、竿の竹でも、長良あたりは、中国からきとるちゅう話ちらっと聞いていますけれども、まだ我々は地元で調達してやっておりますけども、そういうものも、やはり少しずつ残してやっていきたいなと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

(原田さとみ氏)

はい、ありがとうございます。中山さんお願いします。

(中山文夫氏)

はい。今、世界農業遺産に登録されようとしている訳でございますが、下流の方は一つの長良川なのに、農業遺産に選出されてないんですね。で、長良川一つの川で、大変残念だと思います。以上です。

(原田さとみ氏)

はい、ありがとうございます。大橋さんお願いいたします。

(大橋亮一氏)

はい。この皆さん岐阜やおっしゃると、清流長良川、清流という言葉が付いてくるわね。それが私もこの郡上からこの桑名まで長良川やで。全部1本が長良川やと思っったら、岐阜市までやと、羽島からは清流じゃにやあぞと。1本の川でどういうこっちゃろうかと話しとったけど、清流じゃにやあと。鮎の農業遺産も岐阜市までやと、岐阜市から下流は関係にやあぞと、そういう返事がかえってまいりました。私は、本当に残念でかありません。1本の川で長良川やと思って、私も、どういう字を書く、字を読んでみよと、長く良い川やろ。下流だけ、磯まで清流じゃあねえってどういうこっちゃていってまあ、私も一生懸命長良川を本当に皆さんのお力を借りてええ川にしたりたいと思います。以上です。

(原田さとみ氏)

はい、ありがとうございます。それでは水野さんお願いいたします。

(水野敦氏)

長良川は非常にきれいな川ですね。木曾川から見ても非常にうらやましいですが、全体を見てみるとこういう問題がいっぱい出てきてます。木曾川もちろん私たちが鵜飼やっていると、ちょうど岐阜県と愛知県の県境になりまして、犬山市、一番北端に位置するんですが、昔は様々な石が丸くなって長い木曾川229キロ、伊勢湾まで流れてきたんですが、ダムとかで石が止まることによって、鮎の発育が非常に阻害されて、川底を石が叩かないことによって、水質がすごい悪化してきております。今、漁協とかも石を入れたりして一部一部をちょっと改善はしてきてはいるんですが、それがそのまま今、反映されていくまでには、まだ時間がかかると思います。こういった活動をも鵜匠も取り組んでいかなきゃいけないなと思ってはいるんですが、この場でそういうことを皆さんも発信されたことによって、考え方がいろいろ個人が持っている考え方変わると思いますので、またひとつこういう環境が良くなるような働きごとがありましたら、皆様のご協力のもと、木曾川で

もたくさんのアユが増えるようになってきたらいいなと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

(原田さとみ氏)

頑張ってください。稲山さんお願いします。

(稲山琴美氏)

私ちょっとそういう難しい話はできないので、観光協会の職員として、犬山はですね、秋のキャンペーンを行っております、12月、11月の中頃から、もみじもすごくきれいな季節になります。名古屋駅から特急で25分と大変利便性が良い地域になっておりますので、皆さん、是非、木曾川鵜飼と犬山よろしく願いいたします。

(原田さとみ氏)

最後は高知からありがとうございます、高橋さんどうですか。コメント最後をお願いいたします。

(高橋勇夫氏)

稲山さんのさわやかなコメントで終わりということで。

私としてもこれ以上ないんですが、やっぱり長く良い川であって欲しいと思いますね。日本を代表する川ですから。もう少しこう、何か国民をあげていい川で守るというふうになって欲しいなと思います。

(原田さとみ氏)

ありがとうございます。

12月、もうまもなく世界農業遺産が国連食糧農業機関から決定が下されるのを楽しみに待ちながらも、ですけれども、大橋さんのおっしゃったこととても気になりますね。澱んではいけない、羽島から下が澱んではいけないっていうことで、開門調査に関して皆さんの関心も高まっていくこと大事だと思います。

今日皆様どうもありがとうございました。それでは拍手でお送りください。清流長良川流域の生き物・生活・産業連続講座第1回目、これにて終了となりますけども、第2回目は2月21日日曜日に開催となります。会場は駅前のウインクあいちで開催となります。次はうなぎです。うなぎをテーマにお届けしたいと思っておりますので、是非、また皆さんその時お足をお運び下さいますよう、よろしく願いいたします。

今日はどうもありがとうございました。司会は原田さとみでした。ありがとうございました。

以上