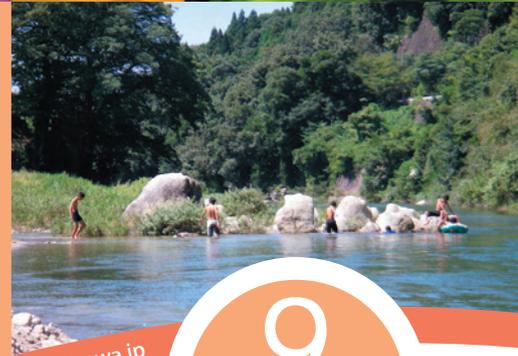


# Rio

豊田市矢作川研究所 月報

- ◆河童出没！よく遊ぶ河童たち  
～豊かなる畝部の自然、おいらのふるさと～
- ◆たくさんの魚たちがやってきた！  
— 西大排水路 実験水路 —
- ◆ザザムシ — 伊那地方の伝統食文化 —



9

2011  
No. 156

豊田市矢作川研究所 〒471-0025 愛知県豊田市西町2-19 豊田市職員会館1F

TEL 0565-34-6860 FAX 0565-34-6028 e-mail yahagi@yahagigawa.jp

URL <http://yahagigawa.jp>

## 河童出没！よく遊ぶ河童たち ～豊かなる畝部の自然、おいらのふるさと～

有我 都

みなさんは河童をご存じですか。遠野物語を始め、全国各地には河童の伝説があります。ところが、私の地元、豊田市南部の畝部地区を流れる「矢作川」、またその支流の「家下川」には、今もなお河童が出没するのです。

とにかくこの河童たちは、よく遊びます。真夏の炎天下でも、真冬の北風の中でも、年中仲間と川にいるのです。毎日この川を見て自然の面白さを知っているからこそ、飽きないのでしょう。その河童たちの遊んでいる様子を、みなさんにお教えします。

### ■川流れの術（ひたすら川を流れようの巻）

大きな川ではライフジャケットを着て川を流れます。何が楽しいのか、面白いのか。それは、体験した人にしか分からないようです。ぷかぷかと川の流れに身をまかせてゴール地点までくると、また上流に戻って再開。何回これを繰り返すのかと感心するほどです。河童たちは流れの中で、空を見たり、川底を見たり、五感を十分に使って自然を感じ取っているようです。



川流れの術

### ■魚とりの術（大発見をしてやろうの巻）

家下川には豊田市でも類をみないほど、多くの魚種が生息しています。そこで河童たちは、日々魚を捕まえ、誰もまだ発見してない魚の第1発見者になろうとしているのです。

ある夏、河童のA君が叫びました。「わあ、ギギの赤ちゃんだ」それを見た河童の親分。「すごいぞ、大発見だ！家下川では初めての獲物だぞ」河童のA君は、その日、1日中、仲間の中で英雄であり、とても誇らしげな顔をしていました。

河童たちは1人で獲物を追いかけたり、仲間と協力したりする中で、新しい発見を次々にし、遊ぶ術を身につけていくのです。



魚とりの術

### ■飛び込みの術（勇気を出してみようの巻）

家下川にかかる粟寺橋で、郡上八幡を思わせるような光景を見たことがあります。なんと、水深50センチにも満たないこの川へ、4メートルの高さから河童たちが順番に飛び込んでいるのです。どう見ても危険。

これを見た大人は、あわてて学校や河童の家に電話をしたようです。しかし、河童の親は河童の親です。誰もが笑って頭を下げながら、河童の遊びを止めようとはしませんでした。

毎日のように川で遊ぶ河童は、川の怖さもちゃんと知り、ルールを作っています。

その壺。まず最初に高学年の河童が飛び降りて危険箇所を調べる。その弐。飛べない河童に、決して無理強いはいしない。その参。小さな河童は飛び込まない…などなど。子どもたちは日頃の遊びの中から、危険から身を守る術、いたわり合う術も身につけているのです。

子どもたちは、常に『やってみたい』という好奇心や冒険心を持っています。それをいつもかなえてくれるのが、目の前にある川や自然です。私たち大人は子どもの遊び場を奪ったり、危険だからと川から遠ざけたり、挑戦する機会をうばったりしていないでしょうか。私の見つけた河童たちは、川での遊びを財産にし、きっと「この川は、おいらのふるさとだ！」と胸を張るような大人に成長することと思います。

(うが みやこ、キッズプランナー代表)

## たくさんの魚たちがやってきた！

### — 西大排水路 実験水路 —

内田 良平

今年の5月18日、矢作川水族館の阿部夏丸さんから、「西大排水路が、すごいことになっている！」と矢作川研究所に電話が入りました。少し興奮した声にびっくりし、ひょっとして護岸が壊れたかと思っていたら、「深みの部分に、数え切れないぐらいのたくさんの魚が群れになっている」という話でした。水路の底に深みを整備してから2週間ぐらい経った日でした。電話を切り、すぐに現場に向かいました。水路を見てびっくりです。ものすごい数の魚が群れになり、深みの周辺を泳いでいて人影を察知すると、その深みに隠れるのです(写真1)。夏丸さんが、深みの中に水中カメラを設置していて、魚の姿が撮影されていました。カワムツ、ギンブナ、デメモロコ、モツゴなどの魚やスッポンも棲家として、この深みを利用していました。不思議なことに、その整備した少し上流や下流には魚の姿はまったくありませんでした。



写真1 細長い影は全て魚

西大排水路は、昭和40年代に整備されたコンクリートブロック積みの護岸とコンクリート底の三面張りの水路です。普段の水位は10cm程度で、雨で増水した時に上ってきたコイが、水が引いた後に背びれを出し、鳥に食べられているという無残な姿が見られました。この光景を見たのは、今年の5月頃でした。のっぺりとしたコンクリートに少しでも深みがあれば、魚の待避所になったり、魚たちが棲める場所になるのではないかと、また、今後の水路改修にあたって、生き物の視線に立った計画を提案できるのではないかと思います。実験的に水路を整備することになりました。



写真2 工事中の風景

工事の内容としては、現在あるコンクリートの底を幅3m×長さ6mはがし、そのはがした場所の土を約50cm掘削し深みを設け、川砂を約10cm敷き均し、一部分にU字溝を横に置いて魚が隠れる場所を設けました。既設コンクリートがズレるのを防止するため、松杭を打ちました(写真2)。この工法は、この地域で川を見守っている矢作川水族館と相談しながら、生き物

が生息する上で何が良いかを考えながら決めていきました。

棲みやすい環境を整えば、わずか2週間でこんなにもたくさんの魚が集まるのです。棲みやすい場所、棲みにくい場所が本能的にわかってしまう生き物はものすごく正直だと感じました。逆に考えると、棲みにくい環境を作っていくと生き物がいなくなってしまう。今までの水路の整備が、そうであったと思います。今後、整備するにあたっては生き物の視線に立った工法を取り入れ、生き物を増やしていくことが必要だと思いました。

(うちだ りょうへい、豊田市矢作川研究所事務局長)



デメモロコ

## ザザムシ —伊那地方の伝統食文化—

かつてはトビケラ王国と個人的に呼んでいた矢作川中流ですが、近年その一角を外来種のカワヒバリガイに奪われています。それでも、川底の石をひっくり返すと、ヒゲナガカワトビケラ(写真1)やオオシマトビケラなど多数のトビケラが生息しています。トビケラは幼虫、蛹の時期を川底などの水中で過ごし、羽化をして陸に上がる水生昆虫の仲間です。中でもヒゲナガカワトビケラは終齢幼虫になると体長4 cm程に成長する大型のトビケラで、かく乱の少ない、安定した瀬の川底に網を張り、餌をとって暮らしています。蜂の子やイナゴなど矢作川流域でも「昆虫食」は珍味として食されていますが、長野県伊那地方ではヒゲナガカワトビケラを主体にした川虫を「ザザムシ」と呼び、醤油、みりん、砂糖などで味付けをし、佃煮にして食べる習慣があります。甘辛く、ほろ苦い味で、独特の食感と旨みは酒の肴にピッタリようです。

ザザムシの佃煮は伊那地方を中心にお土産屋さんや産直市場などで売られていますが(写真2)、本格的



写真1 矢作川中流の瀬で捕れたヒゲナガカワトビケラ

白金 晶子



写真2 伊那地方で売られている珍珠 ザザムシの佃煮(村上哲生氏撮影)

なザザムシ漁を行うにはまず、天竜川漁業協同組合の組合員になり、さらに15,000円を払って「虫踏許可証」という鑑札を手に入れる必要があります。鑑札が交付されると12月から翌年2月までの3ヶ月間、ザザムシ漁を行うことができます。漁の方法は様々なようで、それぞれの漁師さんが工夫を凝らし、ザザムシ漁独特の道具を自作して漁に出ます。一例を挙げると、下流に自家製の四つ手網を設置して(写真3左)、万能鍬で川底の石をひっくり返し、石の裏のザザムシを長靴の底に付けた鉄製の「かんじき」でかき落として網に流し入れます。四つ手網に入ったザザムシとゴミは腰に付けた魚籠に入れておき、後で選別器にかけます(写真3右)。選別器は網目の違う金網を重ねたもので、一番上にザザムシとゴミを置き、ザザムシが川底へ移動する習性を利用して、ザザムシだけを一番下の容器に集めます。捕れたザザムシは1 kg 5,000円程で取引されるそうです。

日本でも天竜川のみで行われているザザムシ漁ですが、近年その漁獲量は減少しています。1960年代から80年代後半までは数年間を除いて、常に6トン以上、多い年は20トン以上もの漁獲量がありましたが、その後は多くても3トン程、少ない年は数百kg程度の水揚げ量となっています。同様に虫踏許可証の発行数も1990年代には70以上の年も複数年ありましたが、2000年代後半には災害やその復旧工事の影響もあり、毎年30前後に減少しています。天竜川漁業協同組合の井出美知代さんにお聞きしたところ、「ザザムシ漁をされる方の高齢化が進み、来年もできるかなとおっしゃる方もみえます。でも最近、若い方達の中にザザムシ漁をやってみたくと始める方も出てきますので、この地方独特の食文化が、これからも継承されていくことを願っています。」と話して下さいました。

みなさんも伊那地方に行かれた際にはぜひザザムシの佃煮を味わってみて下さい。また、身が引き締まり、油が乗って美味しくなる厳冬期、矢作川のザザムシを捕って味わってみてはいかがでしょうか。

(しらがね あきこ、豊田市矢作川研究所 研究員)



写真3 天竜川で毎年ザザムシ漁を行っている中村袈裟治さん(左)、選別器(右)(井出美知代氏撮影)

参考資料：

- 天竜川サイエンス編集委員会編(2006)天竜川サイエンス 一天竜川上流域の変化は、何を語る一。信濃毎日新聞社。
- 牧田 豊(1999)伊那の冬の風物詩 ざざ虫。建設省中部地方建設局天竜川上流工事事務所調査課。
- 村上哲生・矢口愛(2009)ザザムシ考 一伊那地方の水棲昆虫 食の起源と変遷一。名古屋女子大学紀要, 55(家・自): 79-84。

Rio8月号掲載の「川の思い出」に対し、感想を頂きました。カワト(川べりの洗い場)に関する当時の興味深いお話でしたので、掲載させていただきます。

## カワト今昔

8月号P.3-4の内田朝子さんの「川の思い出」の中のカワトのお話を懐かしく拝見しました。私の地方(但馬)では「洗いと」とか「使いと」と呼んでいました。私が小学生だった頃は、朝起きると家から小川に続く石段を下りてカワトへ行き、顔を洗ったり、飲み水をバケツに汲んで家まで運ぶのが日課でした。水は屋内に据えた大きなかめ(つぼ)に貯めておいて、炊事などにだいに使っていました。ちょっとした揉め事で母の機嫌が悪いときは、夜中にそっと起きてカワトから水を運んでかめに水を満たしておく、翌朝母はにっこりしていたなどと父は話していました。七十数年前のことです。

現在、石段は昔のまま残っている所もあり、懐かしい風景ではありますが、川水を汲んできて飲むという気持ちは全く起こりません。

(兵庫陸水生物研究会 名誉会長 西村 登)

## 後記

川遊びが楽しい季節になりました。連日猛暑が続いていることもあり、川に浸かっているだけでもひんやりとして心地よいものです。今年の矢作川は梅雨と台風が重なったことや上流で雨が多いために水位が高く、夕立も多いためから水位が急に変化することがあります。8月を過ぎて水難事故も多発していますので、通いなれた場所でも川に入られる際は今一度安全確認をお願いいたします。今年はアユの遡上も好調で、川にはたくさんの生き物がいます。水の中は9月でもまだまだ夏です。是非、事故に気を付けて夏の矢作川を満喫してください。(酒)