

# Rio

リオ  
豊田市矢作川研究所 月報

## CONTENTS

- 資料にみる矢作川の鮎  
～「献上塩鮎」再現レポート
- 連載 矢作川のいきもの 4
- 矢作川観察ノート (19)  
矢作ダム管理と川の生命たち
- 今月の一枚
- 研究所の調査風景

10  
2002 October  
No.54

豊田市矢作川研究所

〒471-0025

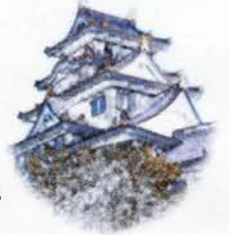
愛知県豊田市西町2-19 豊田市職員会館1F TEL 0565-34-6860 FAX 0565-34-6028  
homepage <http://www.hm.aitai.ne.jp/yahagi/index.html> e-mail [yahagi@hm.aitai.ne.jp](mailto:yahagi@hm.aitai.ne.jp)

\*Rioはホームページ上でもご覧になれます

### 資料にみる矢作川の鮎

## ～『献上塩鮎』再現レポート～

伊藤智子



「江戸時代、徳川将軍も矢作川の鮎を食べていた」  
このことは豊田市郷土資料館所蔵・挙母藩内藤家文書  
の中に老中からの礼状が多数残されていることからわか  
ります。

将軍家へは全国から様々な形で献上品が届けられま  
したが、全国各地の名産が献上されたと思われるため、  
矢作川の鮎は全国的にも有名であったと考えられます。  
さて、この鮎、江戸までの道のりを生のままでは腐っ  
てしまうので塩漬けにして届けられました。先の内藤  
家文書の中に「献上塩鮎仕立方之覚」という記録があ  
り、この中に塩鮎の作り方が記録されています。これ  
は寛延2年(1749)安中(群馬県安中市)から新し  
く国替えて挙母藩主となった内藤家が、将軍家へ鮎を  
献上する役目も引継ぐこととなり、前の藩主本多家の  
家臣から作り方を教わった記録です。

今年8月、この記録をもとに「献上塩鮎」を再現し  
てみました。

#### ●8月7日

- ・矢作川漁協で50匹の鮎を揃えてもらい漬け込み  
の作業を始める。
- ・鮎のハラを裂いて内臓を取出しきれいに洗う。

- ・ハラと頭にしっかりと塩を詰め込み桶にきれいに  
並べる。
- ・1段ごとに塩をつめ50匹漬け込んだところで上  
から再び塩をつめて落とし蓋をして石をのせる。  
(漬け込んでから2～3日はかなりの水が上がった)

#### ●8月27日

- ・鮎を漬け込んでから20日、心配された臭みもな  
く鮎を取出す。
- ・漬け込んだ塩を洗い3時間程、天日干しにする。
- ・新しい塩を入れ、菰こもの上にきれいに並べて箱詰め  
にする。  
(献上用にはさらに箱を洗紙で包み、琉球表で上  
包みされました。)

#### ●9月6日

- ・塩よりあげ、職員が持ち帰り試食した。

試食ではほとんどの人が塩抜きして、焼いて食べま  
した。半日(3～4時間)の塩抜きでは辛すぎ、一日(20  
時間位)では塩味がたりませんでした。

食べた感じは今でいえばメザシの様で、カリカリに  
焼いて小骨まで食べられました。新鮮な魚を食べなれ  
ている現代人にとっては好んで食べる魚とは言えない

塩鮎ができるまで



漬け込み作業

漬け込んで20日



漬け込んだ塩を洗う

天日で干す





でしょうが、250年ほど前の人々にとっては一般庶民では食べられない遠方から届けられたご馳走の一つであったことでしょう。

また漬け込みから1ヶ月以上たって江戸まで届けられた塩鮎が、それ以後どれくらいの期間保存できたのかは不明です。いずれにしても冷蔵庫や宅急便のない時代に生魚を1ヶ月～2ヶ月近く保存させる知恵は、当時の食文化の一端を垣間見せてくれます。

献上のための鮎ですが、当時は拳母周辺の矢作川は川瀬が無く鮎が捕れないため上流の越戸村で調達していることがわかります。寛延2年の例でいえば、9月15日に上鮎110匹、中鮎190匹あわせて300匹を拳母

町の御用商人・永田六兵衛が納め（塩漬け鮎）、16日に藩役人立会いのもと越戸村の仁兵衛が洗い、家老が検分をして17日藩役人が立会い同心3人で献上用の荷造りを行い18日に拳母を出発しています。江戸に着いた日は不明ですが、献上の日程調整が行われ、11月11日に献上しています。（「拳母藩史」）



「献上塩鮎仕立方之覚」及び塩鮎再現レポートは豊田市郷土資料館特別展「川をめぐる暮らし」（11月2日～12月15日・日曜休館・200円）にて展示紹介されます。

（いとう ともこ、豊田市郷土資料館 学芸員）

連載 矢作川のいきもの 4

河川敷に揺れる波

ススキ

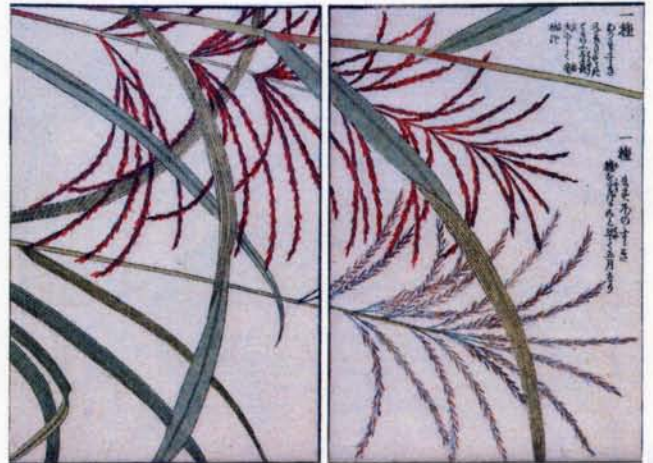
洲崎燈子



「秋の七草」のひとつであるススキは、どんなに植物にうとい人でも知っている、日本人に最もなじみ深い野生植物といってもいいでしょう。イネ科の多年草で、高さ2mに達することもあります。葉は硬く、縁は滑らかに見えますがかなりざらつき、不用意に触ると手を切ることもあります。夏の終わりに長さ20～30cmの、多数の細長い穂をほぼ一方に傾けた花序をつくり、花が終わり、実が風に乗って飛んでいくころ、茎の根元の地中にいくつもの越冬芽を芽生えさせ、冬を越す準備をします。

アジアに広く分布し、日本でも全土の山地から平野に見られます。「茅」というのは広義には屋根を葺くのに使われたイネ科の草の総称ですが、狭義にはこのススキを指します。ススキは屋根を葺くだけでなく、炭俵を編んだり、土壁の寸紗や牛馬の飼料にしたり、焼いて灰を肥料にしたりしました。穂先を綿の代用にしたこともあったそうです。温暖で湿度の高い日本では、ススキ草原は放置しておくとも森林になってしまいます。さまざまな目的で利用したススキの野原を維持するため、草刈りや野焼きなどが繰り返し行われてきました。

河川敷では地上部にダメージを受けても、地下茎から新しい茎を伸ばしてすばやく回復します。よく似た植物であるオギがじゅうたんのようになり、やや湿性の環境を好むのに対し、ススキは株立ちし、水面からの比高が高い場所に生えます。ススキの花がややまばらで黄色味を帯びるのに対し、オギの花は白くふさ



『本草図譜』のススキ。上は常緑のトキワススキ 尚学図書（編）『野の草の手帖』より

ふさしているもので、両種が混ざって生え、花をつけているさまは「金波銀波」と表現されることもあります。

どんな環境にも根を下ろすことのできる力強い生命力と、人の暮らしに深く関わってきた歴史から、これほどよく知られた植物となっているのでしょうか。

秋の宵は河川敷で風に吹かれ、揺れるススキの穂と川面にうつった月を眺めながら、お散歩してみませんか？

山は暮て野は黄昏の芒かな（与謝 蕪村）

（すぎき とうこ、豊田市矢作川研究所 主任研究員）



# 矢作川観察ノート(19)

## 矢作ダム管理と川生命たち

新見幾男

9月9日の朝、明日から矢作川水系の節水を解除するとの知らせを受け、驚いてしまった。矢作ダム湖の貯水率はまだ40%台ではないか…。

矢作川と三河湾の間を往来している回遊生物たちの産卵時期が、もうすぐ来る。その時に川に適切な水量を流さないと、天然アユや川ガニ等の回遊生物は川の下流域の産卵場に到達できない。産卵場で孵化した小さな生命たちも、海にたどりつけず死んでしまう。

回遊生物たちが海から川へ遡上してくる春と、川から海へ下る晩秋は、渇水の年こそ、必要な時期に最低限の水をダムから流してやらなければならない。

矢作川のようにダムがたくさんあって、農業用水・工業用水・上水道用水を徹底取水する川では、春と晩秋のごく短い期間だけでも、川を使う人たちが川の「生命の存在」に配慮するのであれば、人間が自然と共生するなどということは成り立たない。

国土交通省が建設省と呼ばれていた時代から、そういう協議を重ねてきたのだが、国土交通省中部地方整備局豊橋工事事務所の担当高官が人事異動で交替し、後任の高官に協議内容が引き継がれなかったのであろう。川の「生命」のための水量をダム湖にため込まずに節水解除である。農業用水、工業用水、上水道用水の民間の人、川に小さな「生命」が誕生することは念頭になく、ただ自分の仕事だけをしたのだろう。川も海も荒廃する。

9月10日、矢作川水利調整協議会から報道各社へ、本日午後1時から「矢作川水系の節水解除」という1枚の通知文。川の「生命」への配慮に関することはおろか、今後の降雨量や流量の予想も書いてなかった。

矢作川水利調整協議会というのは、矢作川水系の節水実施や節水解除を決める団体。矢作川と矢作ダムの

管理者である国土交通省中部地方整備局、最大の利水者である農業用水諸団体、工業用水や上水道水のオロシ売り業をしている県企業庁等で構成していて、代表者も事務局も国土交通省がもっているが、運営の実権は農業用水団体がにぎっている。

川の「生命」の運命にとって、川の流量は絶対条件である。これを利水というせまい視野だけで左右されては困る。河川環境や内水面漁業の関係者を水利調整

矢作川水系	節水率 (%)			矢作ダム貯水量・率	
	農水	工水	上水	(万m <sup>3</sup> )	(%)
8月12日 第1次節水	20	30	10	2,440	48.8
8月18日 第2次節水	30	40	20	2,100	42.0
8月21日 第3次節水	50	40	20	2,030	40.6
9月10日 節水解除	0	0	0	2,170	43.4



節水解除の日(9月10日)の矢作ダムの風景

協議に加えるように、国土交通省側に長年要求してきたが、新しい河川法ができて河川管理が治水・利水の2本立てから治水・利水・環境の3本立てに変わってからも、それは実現していない。水利調整協議会の運営は、古い河川法時代の2本立てのままである。

その代償措置として、国土交通省中部地方整備局豊橋工事事務所が、水利調整協議会の場で「河川環境」「内水面漁業」の利益を代弁することになったが、そのことは担当官がかわるたびに忘却され、現在に至っている。

9月11日、その「忘却」にあらためて抗議しがてら、東

三河の豊川(寒狭川)上流部に計画中の「設楽ダム」の進捗状況を聞いてみた。総貯水量1億トン、概算事業費2,000億円の巨大ダムである。今から用地調査、補償交渉をして着工へ向かう段取りは決まっているが、完成は「30年以内」だそうだ。矢作川よりひとまわり小さな豊川に、矢作ダムよりひとまわり大きな設楽ダムができれば、その時に豊川の「河川環境」は終わるだろう。

国土交通省は30年前につくった矢作ダムの環境管理もできない。設楽ダムをつくる資格はないはずだ。「脱ダム」運動を矢作川にも豊川にも誘致したい。

(にいみ いくお、矢作川漁業協同組合 専務理事・豊田市矢作川研究所 幹事会議長)





## 研究所の調査風景

8月30日 (金)

総合地球環境学研究所の関野<sup>たつみ</sup>さんをお招きしてセミナーを開きました。2つの演題「動物プランクトンの鉛直分布における栄養状態の役割」、「総合地球環境学研究所とは?」をご用意いただきました。2つ目の演題では、文理融合の観点から具体的な研究事例を紹介いただきました。(内田)



8月30日 (金)

第3回ききアユ会を古崩水辺公園で開催し、57名の参加を得ました。

天然アユ調査会の方々のご協力のもと、友釣りされたアユを『ききアユ』させていただきました。

アユの香り、肉のうまみ、脂の程度、皮のかたさ、

容姿・色などを評価した結果(回答者34名)、矢作川のアユのおいしさは次のような順でした。

- 1位 豊田大橋 (460点獲得)
- 2位 越戸 (452点獲得)
- 3位 古崩 (425点獲得)
- 4位 広瀬 (391点獲得)
- 5位 葵大橋 (346点獲得)



『ききアユ』は川の健康状態をアユの味を通して確認しようという目的で行っています。毎年、葵大橋のアユは「少し臭い」という点で最下位になっています。「矢作川のアユ

はどこで釣ってもおいしい!」といえる川にしていくためのきっかけになることを願って、来年もききアユ会を行いたいと思っています。(内田)

9月10日 (火)

「川を生かしたまちづくりプロジェクト」の一環として中心市街地のいくつかの拠点を回って千ヨウ相調査を定期的に行っています。一般的傾向として、樹木や下草(雑草も含む)の少ない地域では千ヨウ類も少ないことがわかり、児ノ口公園、毘森公園や拳母小学校のビオトープ付近ではその個体数が多くなっていました。近くを流れる自然の残された矢作川を拠点として中心市街地にも千ヨウが飛び交い、潤いのある「まち」になればと期待をしています。(関野)



拳母小学校のビオトープ

### 編集後記

通勤途中、豊田市浄水町の国道155号線をカメが横断していました。大型トラックの運転手さんは、後続車の渋滞を顧みず車から降りて、そのカメを土手へ避難させていました。先を急ぐばかり「何事?」とイライラしていた方もその事情を知ると、心が和んだのではないのでしょうか。野生生物との共生が求められていますが、人間社会側にも『ゆっくりした時間』への理解と協力が必要ですね。(内)

ご意見・ご感想をお寄せください