



2008
平成20年

誌面に掲載した記事・写真等の無断複製・転載等はお断りします。
お問い合わせ・ご意見は粕江市地域活性課へ

発行 ● 粕江市地域活性課
〒201-8585 粕江市和泉本町1-1-5
☎3430-1111 FAX3430-6870
Email=wacco@city.komae.lg.jp
編集・制作 ● 特定非営利活動法人 k-press
〒201-0012 粕江市中和泉3-2-16
プランツベルツ201
☎3430-6617 FAX3430-6743
Email=wacco@k-press.net

名物のアユなど多くの恵み育んだ多摩川

漁業



多摩川は古くから名産のアユをはじめ川の恵みを流域の人々にもたらした。明治37(1904)年に漁業協同組合がつくられ、大正から昭和

10年代にかけて漁業が最盛期を迎え、都心の料亭にも多くのアユが出荷された。市内でも副業として漁業に従事する人も多く、『粕江村誌』(昭和10年)によると40人が舟18隻を使って漁をし、アユ約1tを含む3t余りの水揚げがあった。当時は、足にぶつかるほどアユが群れていたというが、30年代に入ると流域の開発と、32年に完成した上流の小河内ダムによって水量の減少と水質の悪化、魚の遡上を阻む堰の相次ぐ建設というトリプルパンチで魚が急速に姿を消した。水質は40年代に最も悪化した。下水道化をはじめ環境対策が進むとともに次第に回復した。また、流域の漁協が魚の放流を続けた結果、アユをはじめ魚の数が着実に増え、川には太公望の姿もめだつ。



投網漁

1985年ごろ

舟から川面に投網を打つ

川魚料理の店を父が開店

松坂久一さん(67歳・駒井町)の話

昭和20年代の終わりが30年に入ってからだと思いますが、多摩川漁業組合粕江支部の役員をしていた父(仙蔵さん)が川魚料理屋「川仙」を始めました。うちは昔、釣り舟を2、3隻持っており、私は小さいころから舟に乗っていて、農業の合い間に船頭をやっていたため、店はあまり手伝わなかったのでよく覚えていませんが、6月1日のアユの解禁日には、家に泊まって夜中の12時になるのを待つ客もいたようです。

店は6畳間が3室で、戸を開けると目の前が多摩川でした。初めは調理師を雇っていましたが、弟が調理師免許を取り料理を作りました。アユの焼いたものやヤマメの天ぷら、酢の物など、川魚中心に出していました。川がだんだん汚れて魚が臭くなり、アユは黒ずんだらわたを取っ

て客に出しましたが、そのうちに私が築地へ仕入れに行くようになり、魚の鮮度を保つため、川に生けすを作ってハヤやウナギを飼っていましたが、魚を盗まれたり、生けすを壊されたこともあり、客はほとんど市内の人で、宴会が多かったようです。川が汚れるにつれて客が減って、昭和63年に店を閉めました。釣り舟もやっていた、新宿や渋谷、世田谷などからのなじみ客もいました。店を閉めたころ、稲城市百村の船大工に頼んで2隻新調しましたが、その後、冬に暖をとる釣りに燃やされてしまいました。父の話では、曾祖父のころは近くに狩猟場があり、イカダ師の通り道にもなってい



投網漁

1922年

玉翠園付近の多摩川で投網を打つ

たそうで、曾祖母が駄菓子屋を開いて、夏はアイスクリームを売ったと聞きました。そのころはアユがたくさん捕れ、かごに入れて新橋の料亭などへ売りにいったそうです。父は農業より漁業が好きだったようで、大量に捕れたマルウグイをいまの農協のあたりにあった市場に持って行って1匹70円で売り、「野菜より高く売れた」と喜んでたことを覚えています。

給料の何倍もした投網

松本勇さん(73歳・中和泉)の話 実家が田中橋の近くで、小さいころから多摩川へよく遊びに行きました。夏はふんどしひとつで家の近くの六郷用水をさかのぼって多摩川まで出て、魚をモリでついたり、泳いだりしました。多摩川よりも用水の方がゆき水があって冷たかったです。いまも多摩川漁業組合に入って投網をしています。粕江支部には多いときは90人ぐらいの組合員がいましたが、いまは23人に減ってしまいました。昔はそれぞれ自分の釣り場があって、魚が寄ってくる「ツキッパ」も毎年作りました。兄が投網をやっていたので、私も働くようになった18歳(昭和28年)から投網をやっています。当時の投網は絹糸製で給料の何倍もする高級品だったので、

見よう見まねで自分で作りました。給料をもらおうと岩戸南にあった「西山撚糸」で16本振り1疋10円ぐらいの糸を買って、道具も自分で作って、アユの解禁に間に合うよう、家だけでなく会社の昼休みにも編みました。1タン(投網の単位)900目から1000目の網で、材料の糸代が約3000円、時間も3カ月かかりましたが、初めてできあがった時はうれしかったです。いまでも自分で網を作っています。昭和40年代になって川が汚れると、網も真っ黒になり、洗剤臭かったこともありましたが、いまはすっかりきれいになりました。去年はアユが多く、投網1回で40匹ぐらい捕れました。ことしはそれだけ捕るには1時間以上かかります。

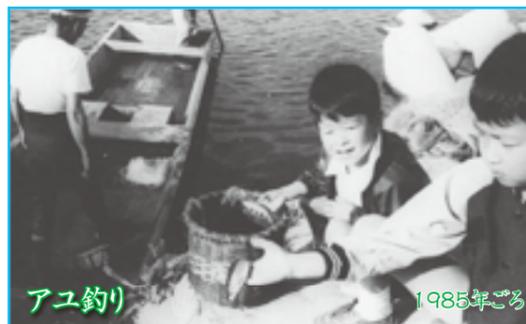


アユ釣り

1951年

旧二ヶ領用水宿河原堰でサオをたらず釣り人たち

捕ったアユは大きなものは知り合いにあげたりします。私が好きなのは、塩焼きより、「アユずし」です。10cmぐらいの小アユの内臓をとって開き、塩で水抜きしてから酢に15分ぐらい浸し、握った酢飯にのせたものです。アユ独特の香りが消えないで楽しめるので、客にも喜ばれ、大漁のときはいまでも作ります。



アユ釣り

1985年ごろ

難しかった投網の船頭

小川昭治さん(80歳・猪方)の話 明治24年生まれ(父(芳三さん)は、伯父が「漁船こ」と呼ぶ舟を持っていたこともあって魚捕りが好きで、多摩川へよく漁に出かけました。若いころはアユがたくさん捕れたので、竹で編んだアユかごにサワラの葉を敷いて捕ったアユを入れて伯父に届け、伯父が対岸の料理屋などに売ったそうです。

私が20歳から25歳ぐらいのころ、もう勤めていましたが、父はアユが解禁になると、私が休みの時は農作業の合間に舟を借り、私にこがせて投網に出かけました。舟は幅4尺(約120cm)、長さ3間(5.4m)ぐらい、舳先がとがっていて板が張ってあり、そこに漁師が立って投網を打つのです。竹ざおでこぐのですが、スピードもかなり出ます。父の指示に従って投網を打つポイントまで舟を進め、投げた網が沈むと、サオを船べりにつけゆくり真後ろに舟を動かし網を引き上げるの

です。舟を使う投網は漁師と船頭の気が合わないといけないのでコソがつかめず苦労しました。2、3年たつてようやく要領を覚えられました。漁には昼食後の休みか、夕方に出かけます。舟がないときは、徒歩漁(歩いて投網を打つ)もよくやりました。父は網も自分で編み、漁が終わる度に自作の柿渋につけ、干しました。網の鉛のおもりも自分で作り、おもりがいまも残っています。春は数10cmの大型のマルタウグイも徒歩網でよくとりました。ハヤ、ガンガラ、ゲバチ、ダボ、川ドジョウなどもたくさん捕れました。昔は浅いところは川底が見

えるほどの清流で、コイはあまり見ませんでした。ウナギは「ドウ」という細長いカゴを堤防の蛇籠にしかけて捕りました。父は川魚が好きで、食べたくなると川へ出かけて、大漁の時は近所に配り、天ぷらなどにして食べていました。舟は昭和30年ごろまであり、多摩川が汚れて遊泳禁止になる40年ごろまで投網をしていました。50年ほど前に妻の実家で作ってもらった長さ30cmと40cmぐらいのアユかごがまだあります。



アユかご

祖父がピクなど作って販売

秋元賢さん(58歳・駒井町)の話 うち、昭和4年に亡くなった祖父(小三郎さん)がカゴを作っていました。店を建て直す前は、隣に蔵、その横に「細工場」と呼んだ作業場がありました。細工場を壊したとき、明治30年代の大福帳が2冊見つかり、いまも保管しています。半紙を2つ折りにして和綴りにしたもので、どこに何を売ったか書いてあります。「ピク何個」など漁業に関する記述もあり、宇奈根、宿河原、登戸など川向こうの地名も見られます。

釣り客から時々アユをもらいましたが、川が汚れ始めてからははらわたを捨てて食



大福帳

写真提供・取材協力=松坂久一、松本勇、小川昭治、秋元賢、浮岳堯侃、井上俊雄(故人)(順不同敬称略) 資料=『粕江の民俗IV』、『萌動』、『こまえー昭和60年市勢要覧』(粕江市)