

太田川の川漁

調査地：太田川河口部（和歌山県）

調査日：2015 年 8 月 30 日

話 者：伊藤守孝さん

下地收さん

調査者：川島秀一*、松田陸彦、常光徹、安室知、山本志乃

* 報告者・文責

太田川のシロウオ漁

シロウオ漁は、1 月から 3 月までの漁である。旧暦の 10 日から 22 日くらいのオオシオのときに 1 日 2 回、操業していた。漁場は吊り橋の当たりまで遡っているが、昔は 40 人くらいも関わっていたので、「神籤」で漁場を定めた。座籤も本籤も、操業者が円陣に並び、前回の籤に最後に引いた者と最後から 2 番目に引いたものが隣り合わせになって同時に籤を引き、数字が少ない者から順に右回りに引いていく。籤の順番で、いったん決めた場所を離れたら、元の場所に戻れないという取り決めになっていた。

シロウオの利用は、以前は姫路の方から、メバルの餌として買い集めに来ていた。今は煮付けか踊り食いである。

シロウオの群れは、水底に、以前は牡蠣の殻の白い部分をつないで沈め、水面を通るシロウオの影で捕ることができた。また、風の強い日は、ゴンドウクジラの脂を落として水底を見やすいようにした。天ぷらをあげた後の油などの使い古しのものを布に浸して竹につるすが、それだと油が落ちやすいという。

シロウオは岸辺に沿って遡上してくるが、竹に吊るしたチギを水底にぶつけて音を立て、音によっても群れを追いつめた。鉛では、あまりうまくいかなかった。

船はトモを上流部へ向け、岸に対して 45 度の角度で固定する。この船は、磯釣りなど海でも用いる。萩（山口県）でも大きな船でシロウオ漁をしている。網は四手網（すくい網）で、粗い部分は自分でも結うが、細かい部分は、田辺で買ってきた。これは、内側の網で 3mm 四方、綿製で、網を上げたときに、中央が沈んで、外へこぼれないようになっている。

昔は何斗でも捕れたが、今は何合というような捕れ方である。上流で河川工事などがあると、川に濁りが生じ、シロウオも産卵しない。シロウオは産卵のために遡上してくるからである。佐賀の方では、産卵場所を用意している河川もある。

シロウオは、3 月末になると、体長が大きくなり、味が緩慢になっておいしくなくなるが、寒い時期に捕った小さいものは、炊いたときも締まりがあっておいしい。勝浦から新宮までの旅館の得意先にも売り、そこで踊り食いを出した。1 合で 1,500 円が相場である。

以前は、古座・森浦・宇久井などでは固定して捕っていたが、浦神ではオイマワシで捕っている。

太田川のそのほかの川漁

アユは投網、セリ網(囲い網)、垣網などで捕った。セリ網は、小さくして突くか、落ちアユを毛針で引っかけて捕る。垣網は小さな目を用い、一種の刺網である。

ハゼは、ミミズハゼやヤナハゼなどがあつた。

ウナギは「刺し棒」(ウナギが通りそうな場所に針と糸が付いた竹杭を刺してしばらく置く「置き釣り」のこと)で捕った。餌はヤマミミズを団子にして数珠釣りをしたり、オカのカニ(クソガニ、ツガニ、アカガニ)などで釣った。4月から9月までの漁期で、400～500匹は釣れる。

刺し棒には「戻し」がないが、アゲシオのときに、ウナギが上がってくる。ウナギは、頭より下のところをつかむと、おとなしくなる。昔は、ウナギボツリと呼ばれる漁具を自分たちで、竹で編んで作ったが、今は竹ではなく、プラスチック製である。

ウナギは塩気のないところで産卵するが、上流の人たちは、川上で捕れるウナギがおいしいというが、我々は黄味を帯びていて、うまくないと思う。逆に奥(上流)の人たちは「シオクイ」と呼んで、下流で捕れるウナギはおいしくなという。頭の大きなウナギのことは、ガニクイと呼んだ。

ウナギは、イチジクやカボチャの葉っぱでヌタを捕り(今はキッチンペーパーで拭き取る)、すぐ背開きにして焼いて食べた。

ウナギは、竹の筒の節を抜き、モンドリ(戻り)のある装置でノウ(延縄)でも捕った。竹は10月の闇夜に伐って用いると、虫が入りにくいとも言われる。ウツボもノウで捕り、ヌカを落とすと集まってきた。ウツボは、雷が鳴るまではずれないと言われる魚で、クソヒリ(肛門)から上は骨だらけである。一夜干しにして「漬けあぶり」をして食べるか、あるいは、佃煮にして食べた。クエナワもあつた。

川に潜って、ウナギバサミで捕る方法もある。ゴミのあるところは、捕りやすかつた。ウナギのいる泥穴は、人には教えない。漁をしているときに他人が近づくと、あちこち回る振りをして、穴を隠した。石を積んだワクで捕る漁法もあるが、このときもウナギバサミでつかんだ。

シオの満ち引きのあるときほど、よく捕れた。点々とシルシが付いているイモウナギもいたが、味が粗く、2級品であつた。

カワエビには、テナガエビやシラガエビが居た。シラガエビはスルミにして団子状に作り、天ぷらにして食べるとおいしかつた。

タコは河口に出た付近で捕った。餌は山のアカガニが良いとされた。カニの代わりに赤いナイロンのものを付けることもあり、それに抱きついてくる。4mのヤスで突いたこともあつた。タコはイモ畑に逃げるともいい、畑でタコを拾うこともあつた。