

と 獲 る

Fishing

昔は漁業も生活の一部としてこの地域に根着いていました。
農地を増やすために最高の漁場であった内湖が干拓され、漁業は大幅に縮小しました。
しかし、昔の漁法を受け継ぎながら、現在も琵琶湖を舞台に漁業は繰り広げられています。

琵琶湖を舞台に魚を獲る！

魚を獲る人

平成9年(1997年)現在、漁業を営んでいる人は能登川町漁業協同組合の組合員で、正組合員42名、準組合員14名、合計56名の組合員がいます。

組合の事務所は栗見出在家の浜辺にあり、そこから船で漁に出ていきます。



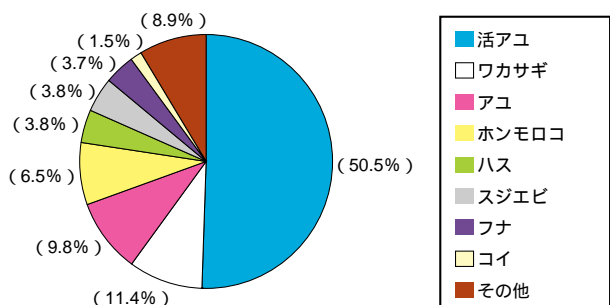
漁業協同組合での魚の仕分け

活アユが漁獲高の半分を占める！

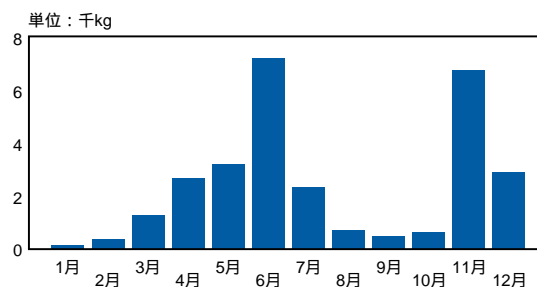
琵琶湖の魚といえば「アユ」。活アユの漁獲高が全体の半分を占めています。次いで多いのが「ワカサギ」「フナ」や「コイ」は7位、8位の漁獲高となっています。年間漁獲高は28トンとなっています(平成8年)。

月別には、6月と11月が多くなっています。月別漁獲高は活アユの漁獲高と比例しており、活アユが多く獲れる時期は全体の漁獲高も多くなっています。活アユ魚は、1月と8~10月が休みで、11、12月が特採期間となっています。

魚種別の割合(平成8年)



月別漁獲高(平成8年)



遠くから見た「えり」



「えり」漁の様子



干拓前の漁業

内湖の干拓で漁業は縮小へ!

琵琶湖の周囲にはかつて多くの内湖があり、琵琶湖とつながっていました。それらの多くは太平洋戦争中から昭和40年代にかけて、食糧増産の方針により干拓され、内湖は消滅または縮小されました。このため河川と琵琶湖の中間にあって一種のフィルター役割を果たし、また魚の産卵場や稚魚の生育場として機能していた内湖の消滅が、漁業に及ぼした影響は甚大で、内湖の漁労習俗はほとんど姿を消すこととなりました。

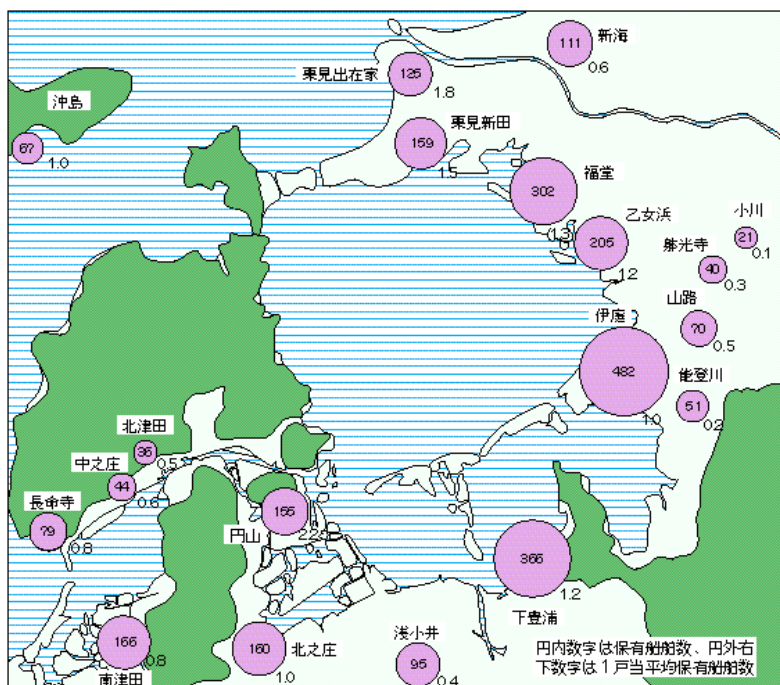
ここでは、干拓前の内湖で行われていた漁業の姿を紹介します。

明治時代には現在の約8倍の漁獲高!

中之湖(大中之湖、伊庭内湖、安土内湖、西ノ湖)に面した伊庭、乙女浜、福堂、栗見新田、栗見出在家では古くから農業のかたわら漁業が盛んに営まれてきました。水深が2.5メートルと浅く、マコモや葎類が湖辺に群生し、湖底には藻類が繁茂して、魚介類の生息には適していました。

明治30年(1897)には、433人(現在の約10倍)の漁業人口がありました。

漁業手段は、えり29、張網5、柴漬^{しばづけ}363の定置漁法のほか、サデ網、打網、搔網、四手網、根摺網など合計400ほどがあり、総漁獲高はコイ、フナ、ワタカなど、しめて5万8570貫(約219.6トン:現在の約8倍)ありました。

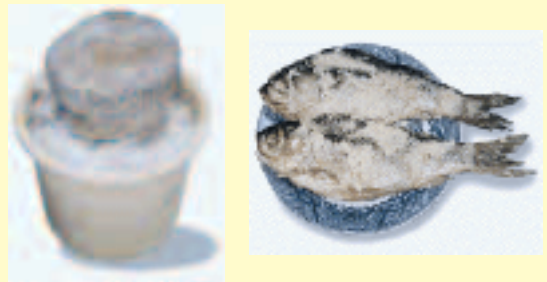


村別保有船舶数 1880年『滋賀県物産誌より』

鮒ずし——やみつきになる発酵食品

鮒ずしは鎌倉時代からある最も古い形態のすしと考えられています。風邪をひいたときや腹痛のときにも良いと言われ、食生活になくはならない存在でした。しかし最近では琵琶湖の水質悪化、護岸工事の影響、ブラックバスの侵入等で原料のニゴロブナの漁獲量が著しく減少しており、鮒ずしは非常に高価なものとなっています。

製造法は簡単で、ニゴロブナを塩漬した後、米飯と鮒を交互にかさね重石をして発酵させます。



当時の漁法——柴漬漁^{しばづけりょう}

柴漬漁とは、平安期の昔から行われていた漁法で、ネヤとも言います。

柴木を水中に漬けること1年、「そぶ」と呼ぶ水あかが柴につき、赤むしなどがわくと魚はここをすみかとなります。さらに2、3年たつと魚には最適な環境となります。そして、冬になり寒くなると魚は柴に入ります。そこを、お正月などの需要期を見込んで、年に1度だけ漁に出ます。

柴の周りを簀で囲み、柴木を上げ、ついで投網をうって魚をとります。昔は、その水揚げ量で市場の値が下がると言われたほどでした。



柴漬漁の再現