

『奥越史料』第三十五号（平成二十八年三月） 大野市教育委員会・大野市文化財保護審議会編集発行 抜刷

伝統漁法「アジメ漁」を保存するために

新井俊成

伝統漁法「アジメ漁」を保存するために

新井俊成

1、アジメドジョウとは

大野市和泉地区では、伝統漁法のアジメ漁（通称アジメ落）または滝分けと言われている）が10数人の奥越漁業協同組合の組合員によって今現在も受け継がれている。どんな漁法かを述べる前に、アジメとは何かについて少し述べてみる。

アジメとはアジメドジョウの略称で、ドジョウ科シマドジョウ亜目アジメドジョウ属に属し、中部地方及び近畿地方の河川中、上流域に分布する日本固有の純淡水魚である。（写真）

国内に生息する淡水魚の中ではもともと高所に生息す



(写真1 アジメドジョウ)

る魚種のひとつで、分布域が限定されていることから、生物地理学的にも注目されている。その行動は、夏季には瀬の付着藻類を食し、越冬・産卵期には湧き水に移動することや、比較的長寿であることが知られているが、生態には未解明な点が多い。非常に姿がきれいで、ドジョウ科の中では最も美味であるが、環境の悪化に敏感で、環境庁のレッドリストでは絶滅危惧Ⅱ類（絶滅の危険が非常に高い種類）に指定されており、保護が急務となっている。本県では、石徹白川、九頭竜川上流（及び一部の支流）、打波川、真名川の上流、足羽川の上流などに限られているが、一部の生息地では絶滅の危機に瀕している。

本種の減少の原因は、ダム建設による水流の減少、護岸工事による濁水の流下、また河床の平坦化や伏流水の減少などの幾つかの要因が想定される。特に和泉地区においては、ダム施設後、永年にわたり一定流量しかないことから淵や浮石が消滅し平坦化が著しく、加えて砂の流出による石の洗浄が乏しく、良好な付着藻類が繁茂せず、また河川に蔓延る柳や葦による生息域の減少など河川環境の悪化が著しい。そもそもアジメドジョウの生息に適した環境は、①河床が礫で隠れ場所となる浮石での隙間があること、②水がきれいで、礫表面を土が覆って

おらず、食物の珪藻類が着生していること、③生息河川に伏流水や地下水がしみ出ていること、などが想定されるが、生息に適した特性の研究は十分ではない。和泉地区でアジメ漁に携わっている組合員の漁法を見ると、①近くに伏流水や湧き水があるか、②流れの速い瀬の周りに緩やかな流れの場所があるか、③滝を造るのに適した段差があるか、が仕掛けの基本のように思える。前述で、アジメドジョウは伏流水で越冬・産卵すると述べたが、ある組合員がこの伏流水にエバを仕掛けたところ大量のアジメドジョウが捕獲された。ただこの仕掛けは違法な漁法として、和泉地区では過去より禁止されているが大量に捕獲されることから見ても、アジメドジョウの最終の地が伏流水であることが推測される。

2、伝統漁法「アジメ漁」とは

現在アジメ漁は大野市の一部の人たちによって行われている。特に奥越漁協では遊漁規則・行使規則の中に明確に「登り落ち漁」として位置づけられ、組合員の入札によって実施されており、その遊漁期間は入札の日（6月下旬）から9月30日までと定められている（大野市漁協は、管理魚種からはずれ、自由に捕獲できるため、こ

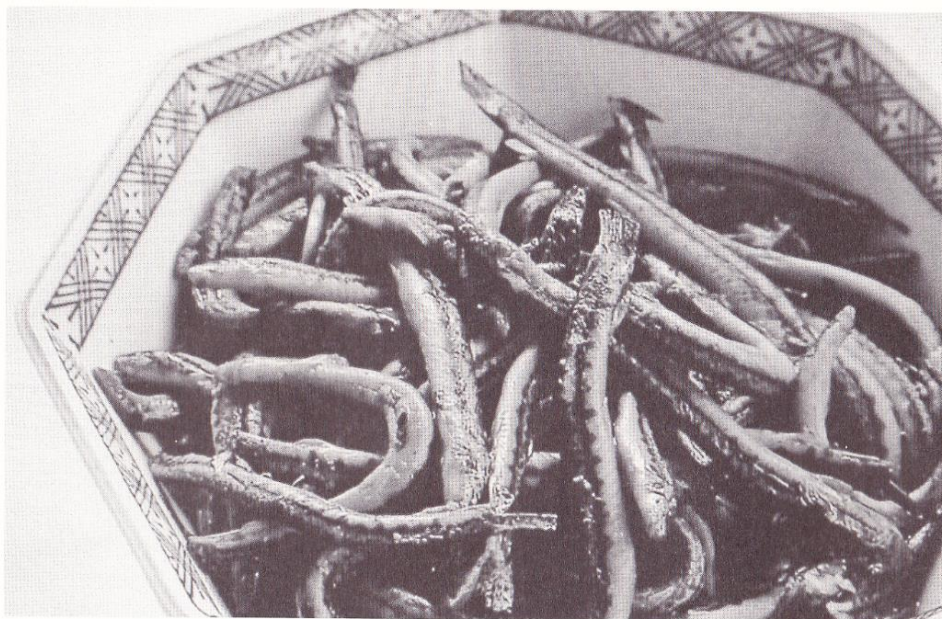


(写真2 アジメ落し)

ここでは奥越漁協で行われていることを中心に述べる)。その漁法は、通称「アジメ落し」または「滝分け」といわれ、この漁法でないと捕獲できない（中には場所によってエバを使用する場合もある）。（写真2）

板を使って滝を造り、アジメドジョウの進路をふさぎ、登ってきたアジメを樋から箱に流し落すきわめて原始的な方法である。この漁法が何時頃から行われていたかは定かではないが、明治時代にはすでに行われていたようだ。現在この漁法に従事している人は、和泉地区では12名程度しかいない。仕掛け場所の決定は、6月下旬に30数箇所の入札場所を提示され、参加組合員は、それぞれ思いの場所に入札金額を記入して投票する。アジメの多く生息する場所の入札額は当然高額になるが、底札3千円、上限10万円と定めている。同札の場合は再入札を行う。過去には多くの組合員が参加をし、場所の取り合いで賑わったが、現在はすんなり決まることが通常である。

それと言うのも、前の項で述べたように、河川環境の悪化により、川が平坦化し、アジメ漁の基礎になる滝が造れる場所が減少してきているのと、入札に参加する組合員の高齢化が大きな理由である。漁獲量は、その年の気候（日照時間、水温、雨量）によって左右されるため一定ではないが、多い場合には50kg以上捕獲する人もいる

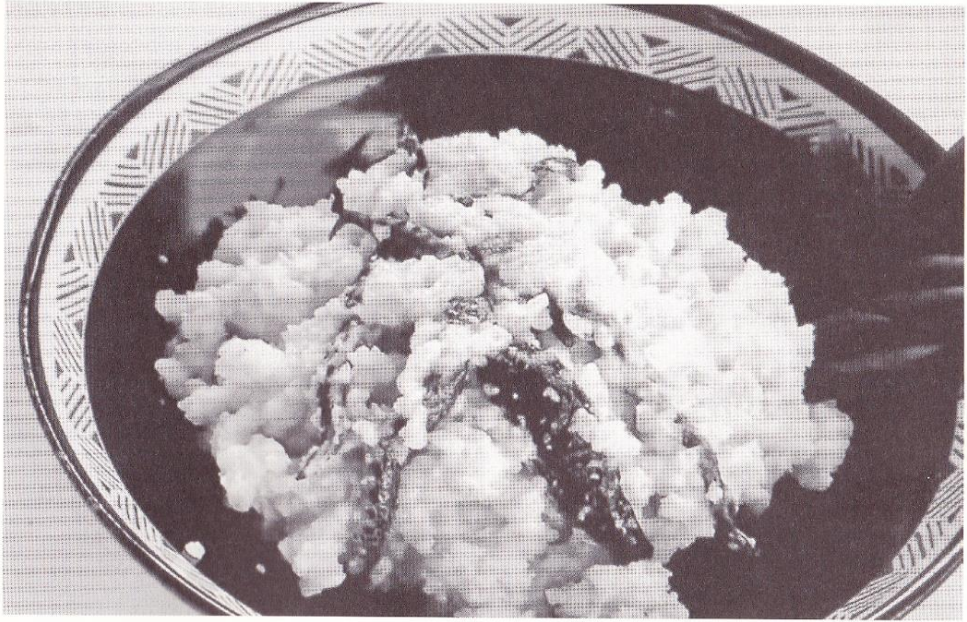


(写真3 アジメドジョウの甘露煮)

が、大体5kgぐらい捕獲できれば上等である。1kgあたりの値段は1万2千円が相場であるが、売買する人はまれで、殆どが自家消費している。このアジメ漁には、同時に在来種のアカザ、カジカ、カマツカ、ハヤなども捕獲されるが、これらは年々少量化し、特にカジカについては絶滅の恐れさえある。変わって増加しているのが、移入種のヨシノボリ類、オイカワである。在来種の中で、アカザ、カジカのような底魚の減少は、明らかな河川環境の悪化が原因であり、アジメドジョウの保護と併せて河川環境浄化の取り組みが必要になってきている。

3、アジメドジョウの料理

アジメは殆ど自家消費されていると述べたが、どのような食べ方をしているのかについて述べてみる。1kg1万2千円もするアジメは、一般市民の口にはなかなか入らない。料理屋に出回ることもない。捕獲した猟師は、取れた分を冷凍しておき、祝い事や来客に対するもてなし等に利用する。料理法として、次の3つの方法が一般的である。



(写真4 アジメドジョウのなれ寿司)



(写真5 アジメドジョウの唐揚げ)

1 甘露煮にして食べる

解凍して、酒、ミリン、醤油でにつめる。(写真3)

2 なれ寿司にして食べる

解凍したものを約1ヶ月塩漬けにして臭みを取り、塩抜きして飯と混ぜて重石をして約20日〜1ヶ月ねかせ。このときに生姜を入れたり、山椒の葉を入れる人もいる。過去には、貴重な保存食として、この貯蔵法が一般的であった。(写真4)

3 から揚げにして食べる

手軽な料理方法として近年はこの調理法が多く使われている。(写真5)

4、おわりに

アジメ漁は過去には活発に行われていた。1日に何キロも獲れたが、先人は決して乱獲はしなかった。家族が越冬するための保存食の一部として、また貴重な蛋白源として確保するにとどめた。住民は誰でも食べられたし、子どもたちの川遊びの際の獲物でもあった。それがダムが施設され、谷と言う谷に保全の名目で堰堤が魚道もな

し施設される中で河川環境は悪化し、その生息域はどんどん狭められていった。悪化の現状は、前の項でも述べたが、澱み又は淵のない平坦化、隠れ家となる浮石の埋没、水量制限による珪藻類が繁茂しないなど貧困化が著しい。このまま放置されたらまさに生物の棲めない「死に川」になる恐れがある。私たちは、「アジメドジョウが消えたら、川は終わり」の危機感を持っている。そこで河川の浄化の一試みとして、平成26年度より電源開発(株)との共同の取り組みとして「置き砂」の流出による浄化を模索している。この方法は、山原ダム直下に一定量の砂を置き、増水による越流を利用してこの砂を流すことにより石の表面の洗浄と側面を洗うことで浮石を造ることが目的である。26年度は300㎡で試した。勿論短期間で成果が現れるものでもないので流量を増加することも含めて試行していく。幸い今のところアジメドジョウはまだ健在である。電源開発(株)の水棲生物の調査の結果でも「全国的にもきれいな川」との評価がされている。しかし底魚の状態を見ると絶滅に近い在来種もいる。伝統漁法「アジメ落し」を子どもたちに伝えていくと共に、「きれいな川」を維持していく取り組みが喫緊の課題になっている。