

ぽたいたい!

源流のひとしづく

特別な日

2014年11月16日、「第34回全国豊かな海づくり大会～やまと～」の放流行事が川上村のおおたき龍神湖で行われました。水源地の村として、森や水の大切さを考え、伝えていく記念日として、11月16日を「川上村 源流の日」に制定しました。



Key Word

- ハレ(晴)
- 水がつなげる食と人
- 特別な日の食べ物
- 魚を釣る人×魚を究める人(後編)
- 下淵頭首工と吉野川分水
- ネズミ?モグラ?鼻の長いネズミ



公益財団法人 吉野川紀の川源流物語

森と水の源流館

奈良県吉野郡川上村宮の平

<https://www.genryuu.or.jp>

【ハレ（晴）】

日常的な普通の生活や状況を指すケ（褻（け））に対して、あらたまった特別な状態、公的なあるいはめでたい状況を指す言葉。日本の伝統的の生活の中には、ハレ着、ハレの日、ハレの門出、ハレの場など、このような特別な状態を表現する様式が発達している。

出典 株式会社平凡社世界大百科事典 第2版

今年度は、私たちにとってハレの年です。森と水の源流館開館と法人設立から20周年の節目の一年を過ごしています。



開館記念日である4月29日にはオンラインによるトークライブを開催しました。川上村役場職員として、計画と準備の段階から関わってこられた坂口泰一さん、森脇深さん、今福和男さん、そして初代の館長を務められた達っちゃんこと、辻谷達雄さんに当時を振り返っていただきました。現在の職員や、今つながってくれる人々には初めて耳にするようなエピソードもお話いただきました。スタッフ一同まさに初心に還るひとときとなりました。そして締めくくりに、さらに前を向いて進んでいくよう厳しくも優しいお言葉をみなさんから頂戴しました。

それから、森と水の源流館の展示が一部ながら新たになり、4月から再オープンしています。詳しくは、本誌53号にて紹介しています。私たちがこの節目の年に、日々意識すべきことは、新たな展示をいかにして活用するかということです。幸いにして9月末までの上半期での有料ご入館者がコロナ禍になる前の令和元年度と比較しても少し増加。展示リニューアルの話題を積極的に発信してきた結果とも考えています。

節目まで走って来ると、少し休みたくなりますが、上段のトークの激励のとおり、さらに前を向いて行かなければなりません。未来へつながるバトンタッチのあり方も考える日々です。ハレの年とは、意外としんどいものです。でも、森と水の源流館には晴れとした青空が増えました。疲れたとき少し息苦しくなってきたときこの空を眺めながら、また前を向いています。



森と水の源流館は、今日も青空。

公益財団法人 吉野川紀の川源流物語
事務局長 尾上忠大



縁の下の力持ち

「米という字の成り立ちは、一粒の籽種が一人前の稲に育つまでに八十八の作業が必要だからです」と、水のつながりプロジェクト稲刈り体験の開始時に水土里の会の農家さんが教えてくださった。「コップを持つみたい稲の束を掴んで根元を鎌でザクッと刈ってください」明確な稲刈り指導で、説明を受けている子ども達の手は自然とコップを持つ手になっていた。子ども達が稲刈りをしている合間、今年も大切に稲を育ててくれた感謝を伝えると、少し照れ臭そうに「子ども達に楽しんでもらいたいからやってみるんよ」と吉田会長が微笑んだ。そしておもむろに田んぼを指差し「この田んぼな、子どもの口に入る稲育てるから有機農法に近い育て方してるねん。農薬も全然使っていない」と教えてくれた。言われてみれば、足元を跳ねるカエルやコオロギの数が多い。田植えの時もコガムシやコオイムシが生息しているのは交流水田だけだったことを思い出した。そのことを伝えると、「生き物もよく分かって住んでく

吉野川分水の役割

水が つなげる食と人

田中町 水土里の会と地域の方々

れとるんやなあ」と満面の笑みで答えてくれた。続けて、「農家ってな、縁の下の力持ちやねん。燃料とか生産コストが上がってんのお米の単価は下がってる。でもな、人の生活支える大事な仕事やねん。だから田植えの時のバケツ稲もそうやけど、今年の刈り入れの方法とか、毎年色々工夫して、育てる大変さや楽しみを子ども達に伝えたいと思ってるんよ」そう語りながら稲刈りをする子ども達を見守っていた。



お米に一番大切なもの

「交流水田の管理って言われても、日頃からやってる草刈りや水管理やから、特別な事してへんで」田植えから稲刈りまでの間の作業について質問したところ、そのような答えが返ってきた。そして、「お米には水が欠かせへん。自分が小さいときは田んぼに水張るまで番させられるぐらい水は大切やねん。その水が9月中頃まで欠かさず届けてくれる吉野川分水があるから、こうやって交流ができることを伝えて欲しい」吉田会長の言葉には水への感謝と子ども達へのおもいが込められていると感じた。

水のつながりは

人のつながり

水のつながりプロジェクトの活動を毎回見に来てくれる地域の方々も居る。そのうちのお一人にお話を聞いた。今年で80歳になるというお母さんは、「昔は水とりで大変やったんよ。田んぼに水を引く時間は線香が燃え尽きるまでやったから、その番をしたこともあるし、夜も水がもったいないから見に行ったよ。溜め池だけでは全部の田んぼに水が行き届かへんし、雨乞いのお祀りもした。水をめぐってケンカもしたし」と、吉野川分水が届くまでの苦労を話してくれた。そして「あそこに居てる奥さん、86歳にならるんやけど、小学校の教

員してはったんよ。毎回見に来てくれるから紹介するね」といって少し離れたところで稲刈りを見ているお母さんを紹介してくれた。その方にお話を聞くと、「私は十津川出身で、川上村も身近に感じるの。そこから子ども達に来てくれるのが毎年楽しみなの」そう言って元気に稲刈りをする子ども達を見て微笑んだ。その言葉を聞いて「つないでくれる人が居て嬉しいよ。子ども達から元氣もらってるから」と、先ほどのお母さんが嬉しそうに話してくれた。「そうね、人とのつながりがあったら嬉しいね」お二方の会話は水のつながりが人のつながりを作っていることを教えてくれた。

水のつながり

稲刈り体験が終わり、閉会式で大和平野土地改良区の磯山氏が「今日、みんなが稲刈りしてくれた田んぼの水、吉野川分水はどこから来てるか知ってる人？」と子ども達に尋ねると、川上小学校の児童が「僕の住んでるところ！」と間髪入れず大きな声で答えた。お米を育てることは子ども達にとってどのような体験になったのだろう。自分たちが住む村から届いた水がおかげ米になって帰ってきたとき、子ども達は何を感じるのだろうか。おかげ米の届いた教室から聞こえる感想が楽しみに変わった。

続く



特別な日の食べもの

郷土料理の成り立ち

古山 暁

森と水の源流館

普段の食事

仕事を終えて帰路に着き、一人暮らしはスーパーの安売り惣菜を吟味する。家族の居るものは直帰（したくない日もあるだろうけど）して、家族と暖かい食卓を囲む。当たり前だけれども大切な普通の日、そんな日が続けば単調な日々となり、そこにスパイス的に組み込まれてくるのが来客、節目節目の記念日、節目等の特別な日いわゆる「晴れの日」ではないでしょうか。現代では保存技術や加工技術、生産技術や物流の進歩により、国内外問わず多種多様な食材がスーパーの食品売り場や総菜売り場に並んでいます。食材の多様性は食卓を豊かにしてくれますが、旬を分からなくしてしまうほど種類が豊富であり、賞味期限が切れた食品を容易に廃棄してしまう時代になってしまったように感じられます。それでも、普段の日とは違う特別な献立や外食にみられる「晴れの日の御馳走」は、現代に残る一家団欒の形態の一部ではないでしょうか。

かつての食卓

川上村は起伏の険しい山地にあり、田畑が作りづらかったことから、周辺の村々から比べると食料調達に苦勞をしてきた土地柄といえます。しかし、それは食料全体が乏しいのではなく、主食となる穀類が不足していたということです。副菜となる食材は、畑で採れる野菜をはじめ、周囲の山々から採れる山菜、キノコ、吉野川から採れるアマゴやアユ、ウナギなどの川魚、シカやイノシシ、ウサギなどのジビエが得られており、山地ならではの豊かさがありました。とはいえ、作付けや採集には苦勞がつきものです。柏木に住む辻谷達雄氏から子供のころ、遊びの中で食料調達をしていた事をお聞きしました。山の遊びでは山菜の採集、ヤマユリやヤマイモを掘り、ウサギやヤマドリはくりくり畷を作って仕留め、スリング（パチンコ）でハトを仕留めたそうです。川の遊びも泳ぐより魚獲りが重要だったそうで、鉄のヤスに自分で取ってきた竹の柄をつけて、水中メガネで川を

覗きながら突いたそうです。夜間に釣りをするときには、魚籠に手を入れていないと動物に盗られたそうで、うっかり手を入れられると急に魚籠が重たくなって魚を持っていかれたそうです。大きな魚が捕れた時、両親に褒められ、夕飯にその魚を家族で食べるのが嬉しかったし、誇りしかったです。

さて、このように採集された食材はどのようにして食卓へと供されたのでしょうか。川上村史によると、山で獲れた鳥獣の肉は主に味噌炊きで食べられ、シカやウサギは焼きにしたようです。アユやアマゴ等の川魚は炙っておいしたもの煮て食べていたようです。魚類は川魚以外に行商から海産魚類を入手していたそうで、和歌山から上市を経て入ってくる西モンと大台山を越えて熊野から入ってくる熊野モンの二種がありました。家での食事はたいていが茶がゆで、副菜は折々に採れる菜の塩漬けや漬物をして煮物が主流で週に一、二度出る海の魚はあまりがたく、また味も良かったので特に子供には時々食べることでできる御馳走だったようです。西モンは保存のために塩がきつく利いており、とても辛かったが、山仕事に出かける人のお弁当の副菜に用いられており、メンツの蓋と身の両方にパンパンにご飯を詰め、蓋と身の間に西モンの焼き魚を挟んでお弁当にしていました。そんな塩の利いた西モンのサバを使った夏祭りの御馳走が柿の葉寿司になります。

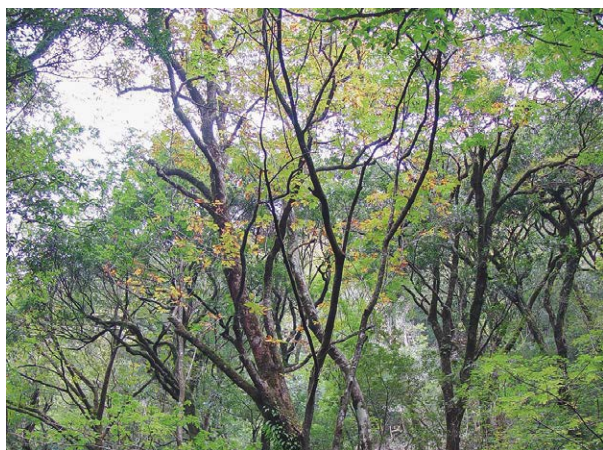


初夏のごちそう『柿の葉寿司』

6月のアユの解禁日、役場も休みになり、早朝から皆で河原に竿を持って意気揚々とアユ釣りに出掛けたそうです。その時に持って出たのが柿の葉寿司です。柿の葉寿司は各家庭で作られる郷土料理で、家々の味が異なります。アユ釣りの合間、昼時になると皆で集まり、河川敷で一杯飲みながら家庭の味の食べ比べが行われていました。ちまき（葦の葉で巻いたお餅）やでんがら（朴の葉で巻いたあんこの入ったお餅）もふるまわれていました。植物の葉で包む郷土料理は、若葉の柔らかい時にしか作ることでできない初夏の御馳走であり、旬の御馳走と行事の組み合わせは自然との共生を皆で分かち合う機会になっていたようです。

正月のハレの食べ物『とち餅』

旬のものと言えば、とち餅も外せません。9月頃落果するトチの実には完全乾燥させると5年以上保存ができるようです。トチノキは土壌水分量が多く、空中湿度の高い溪畔林に生える樹木で、巨樹は谷奥に生育する傾向が見られます。また、クヌギやコナラのナラ類の様に一カ所にまとまって生えることは稀なので、トチの実を採集できる場所は限られてきます。なので、トチノキは、その実を拾うことのできる所有権がはっきりしているものと誰でも自由に採集できるムラドチに区分されます。トチの実のなる季節、ムラドチ拾いは早い者勝ちの競争だったようで、夜明け前に提灯を持って山へ入り、夜明けとともにトチの実を拾ったそうです。



拾い集められたトチの実は一週間程度水に浸けて虫出しをし、虫出しが終わった実を天日でからからになるまで乾燥させて貯蔵しました。こうして貯蔵しているトチの実を必要な量だけ取り出してとち餅を搗きました。



乾燥させたトチの実を食べられるようにアク抜きするためには2日間ほど水に浸けて乾燥を戻し、皮をむいた実を3日間水に浸けてふやかし、最初のアク抜きに3日間、アク抜きの済んだ実を20日間ほど溪流でさらし、仕上げのアク抜きに2日間。アク抜きの全工程は1か月にも及びます。アクの抜けたトチの実は、年の暮れの27日〜28日に搗かれ、正月のハレの食べ物として白餅、栗餅、キビ餅、蓮餅などと一緒に、カズノコ、田作り、こんにゃく、ナマスなどの御馳走とともに重詰料理にされました。

受け継がれる味『柚子羊羹』

柿の葉寿司やとち餅は家庭で受け継がれる味ですが、伝統のある旅館ではどのような味が受け継がれているのでしょうか。柏木で明治時代から続く旅館を営んでいる朝日館の辻芙美子女将に柚子羊羹のお話を伺いました。

柚子羊羹誕生のきっかけは、先々代が季節のおもてなしのお茶菓子として柚子の採れる季節に当時貴重品だった砂糖を使って作り始めたもので、今では朝日館の名物になっています。柚子羊羹は黄色や小豆色をしている事が通常ですが、朝日館の柚子羊羹は紅色をしています。なぜそのような色になったかという点、先々代が黄色や黒は仏事の色なのでおもてなしには向かないとして、お祝い事の席に添える赤色になるよう食紅で色付け、晴れやかな色に仕上げたことがきっかけだそうです。かまどで練り上げるのも先々代から受け継いだ伝統ある調理方法で、炊きあがるまでの2時間、お鍋が焦げないように大きなしゃもじでかき回しつつ、餡を練り上げていきます。コンロを使えば簡単なのだろうけど、食の原点のようなものを感じられるかまどを使い続けることで、暮らしの中にある伝統を伝えたいとおっしゃっていました。



旅行という特別な日

旅行は今も昔も特別な日に当たると思えます。現代は交通手段が発達し、日帰り旅行も容易になり、昨今の社会情勢により家族で近場の旅行が人気になっています。旅のお楽しみに郷土料理が挙げられるのではないのでしょうか。実はこれまでに紹介してきた料理は川上村の道の駅でお土産として販売されています。常食ゆえに地域の文化になっている茶がゆ、各家庭で作られ、地域のイベントで食べ比べられていた柿の葉寿司、溪畔林の恵みと溪流の水を巧みに利用したとち餅、伝統ある旅館の調理方法とおもてなしの心を受け継いだ柚子羊羹。今回ご紹介できなかった名物が他にもたくさんあります。お土産の背景にある物語を知ることが、地域を理解することに繋がります。旅の思い出に食べる郷土料理の成り立ちを知れば、あなたの旅がより一層素敵なものになるに違いありません。

参考文献

- 川上村村史通史編
- 山が学校だった
- 入之波地区民俗資料調査報告書
- 清流の語りべたち
- 水をめぐる物語
- ぼたり25号、39号

「源流人」さんに聞きました

「魚を釣る人」×「魚を究める人」 (後編)

前号に引き続き5月に行われた川上村の釣人の奈加憲人さんと和歌山県立自然博物館の平嶋健太郎専門員による「魚のプロ」同士のオンライン対談の様子を紹介します。

自然とつながる

——(平嶋さん) 川虫を餌にするとおっしゃっていましたが、あの河原の石をめぐったらたくさん付いているあれですか？もしかすると子供たち、大人でも触れない人が多いような気がします。

(奈加さん) カワゲラは無理かな？カゲロウはいけると思います。

——昔と比べて、川の様子とか周囲の環境とか釣り人とか変わったと感じますか？例えば餌のカゲロウなどの川虫は？

年によって多い場所もあれば、少ないこともあります。流れが変化するので、でもだいたい似たところで見つけます。昔は魚影も濃くて、トチの実を拾いに行った時にかなり大きなアマゴを見ました。

——鳥や獣はどつでしよつか？

シカもイノシシも昔のほうがいたように思います。カモシカはもう10年くらい見かけてないかな。クマが出没するという話を山仕事の人に聞いてからビ

クの横に鈴を付けたり、ポケットにホイッスルを入れたり、車のクラクションを鳴らしたり気をつけています。ハビ^{※3}は他の人にも危害の恐れがあるので。虫や魚を殺生する人の言うことではないかもしれませんが、心苦しいです。

——今度、ブラウントラウトの調査のため川上村へ行くのですが、外来種を実際に見かけたり、話を聞いたりしますか？

本流に近いところで60cmくらいののを網ですくったことや50cmくらいののを釣りあげたと聞きました。放流の時に混ぜていたのかわかりませんが。ダムに大きなコイが泳いでいます。少し前はブラックバスが釣れたので狙う人がいました。

——人も増えましたか？

30〜40年前は渓流釣りをする人が限られていて地元の人くらいだったのが、ブームになって人の出入りが激しくなっていて、フライやルアーで砂防堰堤から釣るような人も現れました。ちょっと釣る人も変わったのかな？街の人にも川遊びを楽しんでほしいし、川上村に来て欲しいし、邪魔をしたくないので声をかけることはありませんが、遠いところのナンバーの車を見る機会が増えました。ゴミのこととか、他の人のすぐ近くで釣りをすると、2〜3人



で来て騒ぐとか、マナーの悪い人を見かけて嫌な気分になったこともあります。私自身も捕りすぎていないか心配になることがあります。

——奈加さんのような方と出会って自然との付き合い方を教えてもらえたらいいですね。専門家の目線になります。魚のことを考えながら仕事をしていて、ゴミを捨てられたら嫌だし、ガサガサ音がしたら驚くし、もしかすると釣られるのは怖いと思っているのかな、とか。もっと魚の気持ちになってもらえたら山や川も大切にしてくれるのではないのでしょうか。産卵前のお腹のおおきいメスは避けるとか、たくさん釣れたら何匹かリリースするとかでも良いので。

最初に川に入る日には米やお供え物を持って出かけて、川の神様をお祀りしています。自然や生きものに対して「すまんな」「ありがとう」「またよろしく」といつも心の中で話しかけながら釣っています。

——自然に敬意を払って暮らしておられるのがよくわかりました。もっと川上村の川や魚のことを教えてください。今度、一緒に釣りに行きましょう！



後日、出会った奈加さん(左)と平嶋さん(右)

お二人ともありがとうございます。もっとお話は弾んでいたのですが、残念ながら時間が都合で終了となりました。

※3 ホンマムシのこと

その四〇

歴史に詳しい職員、成瀬匡章が、吉野川・紀の川流域の遺跡について紹介します。

下淵頭首工と吉野川分水

「やまとのくにはら」を潤す、吉野川の水の「おかげ」

大淀町と下市町をつなぐ千石橋の下流側に堰があります。これは吉野川分水の起点「下淵頭首工」で昭和27・59年度に行われた「十津川・紀の川総合開発事業」で昭和49（1974）年に完成しました。高さは2.9m・長さは58.6mあり、ここから吉野川の水が奈良盆地に供給されています。この下淵頭首工には、魚道とともに筏を流すための流筏路が設けられています。吉野川の筏流しは昭和20年代には途絶えていましたが、それでも筏の水路を設けているのはいかにも吉野らしいと言えます。



図1 下淵頭首工

「大和豊年米食わず」これは奈良盆地に適度な雨が降って豊作となる年は、他地域では雨が多すぎて凶作になるという意味で、奈良盆地の水の乏しさを現した言葉です。そのため江戸時代には、水をあまり必要としない綿の栽培が盛んに行われていました。特に大和高田市付近では耕地の約半分が綿畑でしたが、明治時代に綿花が輸入されるようになると綿作は衰退、綿畑は水田に転換され、増大した水需要をまかなうために溜池の増設・拡張がなされましたが、それでも水の確保は難しいことでした。



図2 再現された綿畑と綿花（大和高田市）



図3 奈良盆地を流れる吉野川分水（明日香村）

水不足に苦しむ奈良盆地に吉野川の水を引く計画は江戸時代からありましたが、戦後復興の中で計画が進み、昭和31（1956）年に待ち望んだ吉野川の水が届くようになりました。その時の農家の人たちの想いについて歌人の前登志夫氏（1926～2008年）は、立ち寄った村の片隅に「みよしのの きよられき水 おくられて やまとくにはら いまよみがえる」と毛筆で記した杉板を見かけ、水に対する敬いが生きた文化であるということを感じたと仰っています。

そして平成23（2011）年には、吉野川の水への感謝を込めて、大和平野土地改良区から川上村に「おかげ米」が贈呈され、平成24（2012）年から川上村と奈良盆地の児童が交流を深める「水のおかげプロジェクト」も始まりました。

昔、吉野の山林で育った杉は、酒樽となつて江戸へ酒を運び、帰りの船が運んだ干鰯^{*}が奈良盆地の綿作を支えました。今、吉野の山林が育んだ水が吉野川分水となり奈良盆地の稲作を支えています。昔も今も吉野の山林が奈良盆地の生活を支えていることに変わりありません。一方、川上村のような山間部では平野部の農産物が無ければ生きていけません。吉野の伝統的な食文化である茶粥やトチ餅も、米が自給できない山間部で貴重な米を少しでも長く食つたぐ必要から生まれ、残った食文化です。

食事の時には、山と平野、それぞれの「おかげ」に感謝して食卓に向かうよう心掛けたいものです。

参考文献

吉野川分水史編纂委員会編 1977 『吉野川分水史』

前登志夫 2007

『山に聞け！山に学べ！山に歌え！』

『社団法人近畿建設協会支援シンポジウム「水源地の村」からの提言「山に学ぶ、人づくり・地域づくり」報告書』

森と水の源流館

^{*}干鰯

鰯を乾燥させたもので綿作の肥料となっていた。

房総半島で盛んに生産されていた。

水源地の森の生き物

ネズミ?

モグラ?

鼻の長い

ネズミ



源流学の森の管理に行った際、山小屋のお鍋の中に小さな生き物を見つけた。越冬のために潜り込んだのでしょうか。発見時にはお亡くなりになっていました。越冬のために潜り込んだのでしょうか。発見時にはお亡くなりになっていました。越冬のために潜り込んだのでしょうか。発見時にはお亡くなりになっていました。

これは…ニホンジネズミですね!

「ネズミ」と名が入るのでややこしいのですが、ニホンジネズミはトガリネズミ形目（以前は食虫目と呼ばれていたグループ）トガリネズミ科ジネズミ属の一種です。平たく言えば、モグラの仲間です。林縁の草地や畑、河川敷などに生息し、主に昆虫やクモを食べます。春と秋の繁殖期に人家に潜り込むことがあるので、見たことのある方も少なからずいるはずです。

一般に、モグラとネズミは何となく別のグループという認識があるかと思いま

す。おそらく、

ネズミと言え

が目がクリッ

として大きく、丸

く大きな耳と長

い尻尾のある小

さな動物を思い

浮かべるのでは

ないでしょう

か。一方で、モ

グラといえば目

が点のようで小さく、耳は無く（正確に

は耳介は無いが、耳の穴はある）、尻尾

はかなり短い動物を思い浮かべるのでし

よう。さて、ここでもう一度ニホンジネ

ズミの外見を観察してみましょう。ニホン

ジネズミは丸い耳があり、尻尾は長いので、



ミルワームを食べるニホンジネズミ (有田市で捕獲)

リネズミ属では歯の先が鉄さびのような赤色ですが、ニホンジネズミでは歯全体が白色です。もし、登山途中などで死体を拾う機会があればチェックしてみてください。そして紀伊半島産のシントウトガリネズミであれば大変貴重なサンプルになりますので、ぜひ森と水の源流館や、当館などの自然系博物館施設にお送りいただければ幸いです。

※1その種類が「何であるか」を調べること



上写真：静岡市の千枚岳で捕獲されたトガリネズミ属のアズミトガリネズミの口の中（左側面）に先の赤い歯が見える
左写真：森と水の源流館が採取したニホンジネズミの頭骨（左側面）



源流人募集



源流人とは かけがえのない水を生む源流の自然とそこから海や都市へとつながる様々なものを愛する人です。

源流人会とは 集い、話し、学び、遊び、考え、触れ、交流し、参加し、喜びを分かち合いながら、源流を守り、育ててゆこうとする会です。

2022年度入会特典
川上村ポケット図鑑

年会費
個人 2,000円
家族 3,000円
学生 1,000円
団体 10,000円

郵便振替
00940-1-331163



表紙の写真：「第34回全国豊かな海づくり大会」リハーサル風景
写真提供：川上村

もりもり 森守募金



にご協力ありがとうございました。

令和3年度は、137,088円の森守募金をお預かりし、環境保全啓発のためのチラシや看板の製作を行いました。

源流域の環境保全はみなさまの善意に支えられています。ひきつづき、ご協力をお願いいたします。



郵便振替 00950-2-331164 「水源地の森守募金」あて



発行日:令和4年11月16日(川上村 源流の日) 発行
発行所:公益財団法人吉野川紀の川源流物語 森と水の源流館
TEL:0746-52-0888