

# 三次の鵜飼

広島県無形民俗文化財 三次鵜飼の民俗技術



## 三次の鵜飼

鵜飼は、三次の夏の夜を代表する風物詩です。今は観光のために行われていますが、魚を捕って生活するための昔の鵜飼の技を今に伝えていることから、広島県で初めて民俗文化財として平成27年4月に広島県無形民俗文化財に指定されました。

三次の鵜飼は日が暮れて暗くなった頃、川を強い光で照らしながら舟から鵜匠が鵜という鳥を使って魚を捕ります。

舟には鵜を使う鵜匠と舟をあやつる舵子の二人が乗ります。その時、舟の先につけたカーバイトランプ（照明）という明かりで川を照らします。

三次の鵜飼は400年以上の歴史があるといわれています。

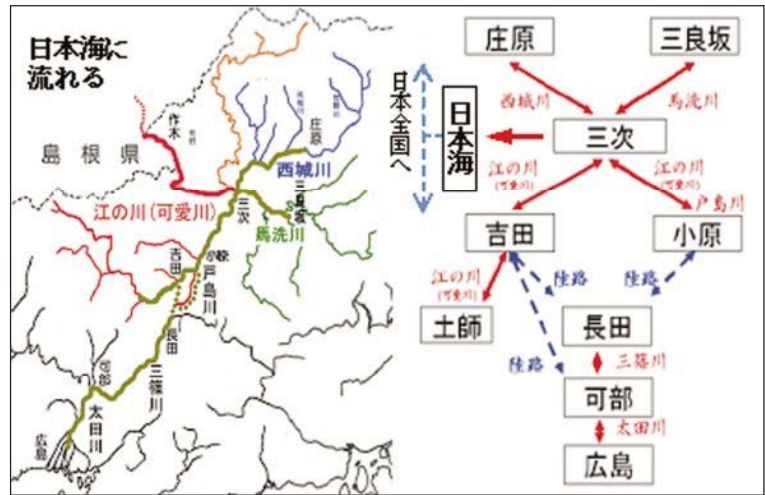
今は三次市街地の巴橋あたりだけで行われていますが、昔は島根県との境あたりまで出かけて行われていました。

# 川のまち三次

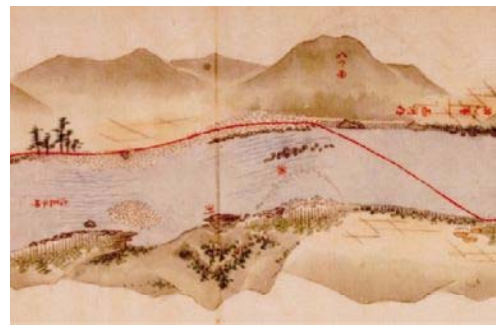
三次は広島県の北部にあるまちです。三次のまちができた理由の一つが江の川です。今、川は飲み水や農業用水（農業のための水）などに使われますが、昔は「人や物を行き来させる」という働きもありました。自動車や鉄道がなかった昔は舟を使うのが、多くの荷物を早く運ぶ方法でした。そのため、大きな川の近くには物が集まり、それを取引するための市ができ、まちができました。

江の川は中国山地を横断して日本海に流れるめずらしい川で、また河口の江津から三次あたりまではゆるやかな流れのため、海から三次まで舟で行き来できました。さらに、三次では大きな川（支流）が四方に分かれているため、舟が東西南北どの方向にも行くことができました。

江の川によって生まれた町といってもよい三次では、舟運（舟で荷物を運ぶ）や川漁（川で魚を捕ってくる）などの川と深いかわりをもつ仕事がありました。鵜飼もそうした仕事の一つです。



三次と江の川の舟運

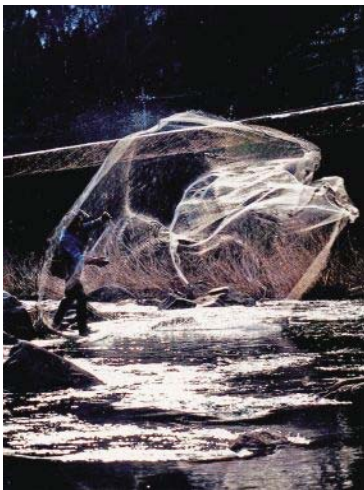


舟運の地図（「西城川舟運図」部分）  
舟をひいて登る道が赤線でかかっている（個人提供）



三次市栗屋町下荒瀬沖をのぼる高瀬舟（1920年代）（個人提供）

## 江の川の川漁



とあみりょう  
投網漁



たてあみりょう  
建網漁（タタキ漁）の様子（3枚とも）（広島県立歴史民俗資料館提供）



# 鵜飼について

## 鵜飼って何？

**鵜飼**は、「鵜匠」という人が「鵜」という鳥を使って魚を捕る方法です。東アジアを中心にアジアの東半分で行われていたといわれていますが、今は日本と中国の南部でのみ行われています。今、日本では11か所で行われています。

また、いつごろ始まったかわかりませんが、日本では1500年以上前から行われていたようです。



古墳から出土した鵜のハニワ (約1500年前) (群馬県保渡田古墳) (かみつけの里博物館提供)

今、三次を含め、日本の鵜飼で使われる鵜は、全て茨城県で捕らえられた鵜を使っています。

鵜はたくさんの魚を捕ります。鵜飼では、鵜の首に手縄と呼ばれるひもをかけ、呑み込めずにのどにたまった魚を捕ります。昔は一日に400匹以上の鮎を捕ることもありました。

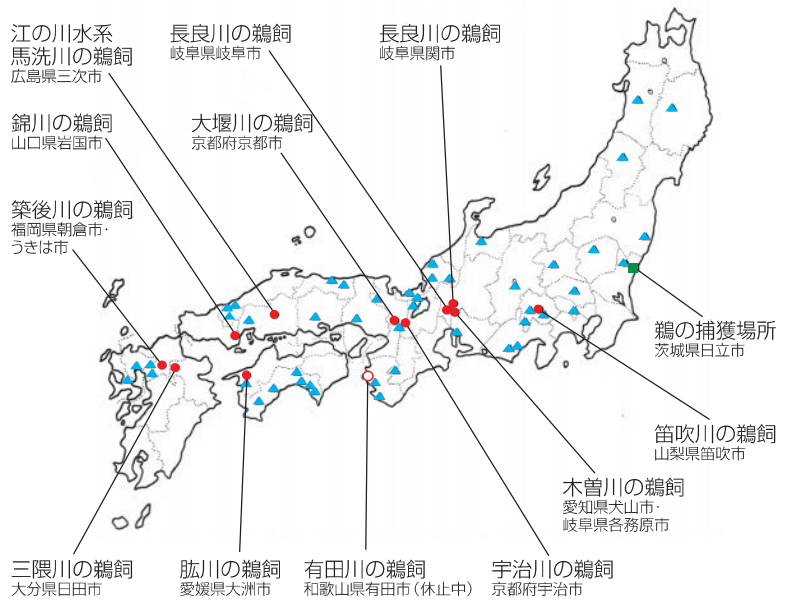
鵜飼は人(鵜匠)と鵜が協力しあわないとできません。気が荒い鵜に言うことを聞かせようと、鵜匠は一年中鵜に話しかけ、体をなで、鵜と信頼関係をつくります。華やかな鵜飼の陰にはこのような鵜匠の努力があります。

鵜飼には、①鵜匠が舟に乗ってひもにつないだ鵜を操る**舟鵜飼**、②鵜匠が川の中を歩きながらひもにつないだ鵜を操る**徒歩鵜飼**、③ひもにつながらず鵜を自由に動かす**放ち鵜飼**の3種類があります。日本では、昔は3種類とも行われていましたが、今は放ち鵜飼をするところはなくなりました。



日本の鵜飼分布図

▲ 過去に鵜飼の行われていた地方  
● 現在も鵜飼の行われている地方



広島県立歴史民俗資料館『最上川・荒川・江の川漁撈用具』平成17(2005)年をもとに作成



鵜とふれあう鵜匠 (三次市観光協会提供)



## どこが違うかくらべてみよう

長い歴史の中で選ばれたものです。三次の鵜飼では、鵜匠が楽に動けるよう、コシミノを前から巻いて、おなかの部分が一重になるようにつけるのが特徴です。

### えぼし 烏帽子

黒色の木綿製です。三次の鵜飼では冠に似た形のものが使われます。

### ツツソデ

黒色の木綿製です。

### コシミノ

藁製です。水にぬれず、しっ気でむれないため鵜飼にぴったりです。

舟にははだして乗ります。



うしやう ぶくそ  
鵜匠の服装(今)



鵜匠の服装(約130年前)



舵子は鵜舟を操ります。川のようにすをよく知り、鵜匠と息をあわせることが必要なとても大切な役割です。

夜の間、多くの魚は川の岩がけで休んでいます。突然強い光に照らされてすくんだり、逃げようと動いたところを鵜がつかまえます。

## 鵜飼の道具



(広島県立歴史民俗資料館提供)

- ① **鵜舟** 日本の川舟ではあまり例のない、反りの強い、舟足の軽い(速い)、笹舟のような細長い舟です。スピードが出せ、小回りができるよう工夫された形です。
- ② **カーバイトランプ(照明)** 鵜飼で使う明かりです。ガス発生器でできたアセチレンガスを燃やし、川を強い光で照らします。
- ③ **ミスタイコ** アセチレンガスの圧力を調整します。
- ④ **ガス発生器** カーバイトと水を入れ、アセチレンガスを発生させます。
- ⑤ **ハケカゴ(マエカゴ・マエジャリ)** 鵜がとった魚を吐き出させるカゴです。
- ⑥ **鵜籠** 鵜小屋から鵜舟まで鵜を運ぶ時に使います。鵜がケンカをしないよう二つに分けられ、それぞれに2羽ずつ、あわせて4羽の鵜が入られます。
- ⑦ **竿** 主に川を上る時や瀬で船を操る時に使います。
- ⑧ **櫂** 漁の時や淵を移動する時、これで舟を操ります。
- ⑨ **アカトリ** 舟にたまった水(アカ)をこれでかき出します。
- ⑩ **手縄** 鵜をつなぐひもです。
- ⑪ **タスキ** 鵜の体にかけるひもです。



鵜匠は8羽の鵜を操ります。夜に不安定な舟の上で立ったまま、鵜のようすを見て手縄を操り、鵜を引き寄せて魚を吐き出させるなど、常に集中が必要で、技と体力が求められます。

鵜は魚を必ず頭から呑み込みます。

鵜は、アユだけでなく川魚なら何でもとります。時には呑み込めないほど大きな魚を捕ることもあります。

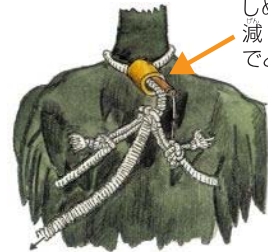
## 鵜のつなぎ方

鵜はタスキを使って図のようにつながれます。三次の鵜飼では鵜の首を直接にしめつけるようなことはせず、このタスキを使って鵜をつなぎます。鵜が早く弱らないよう、首をしめる強さを簡単に変えられるように工夫されているところが特徴です。

① 大きい輪(ハラガケ)を鵜のわきの下とおし、おなかにかかけます。



③ 背中のクダでしめる強さを加減し、セメクギでとめます。



つながれた鵜 (約100年前)

## 三次の鵜飼のうつりかわり

時代	鵜飼の時期	方法	鵜舟の数	一艘の人数	鵜の数(羽)	照明
江戸時代以前 (400年以上前)	不明	徒歩?		—	1	松明?
	春~秋	舟?	不明	多数?	不明	松明?
江戸時代 (約200年前)	4月~秋	舟 (徒歩・放ち)	不明	3	2~3	松明?
明治時代 (約150年前)	6月~秋	舟 (徒歩・放ち)	不明	3	3・4→4~7	オガラ
大正時代 (約100年前)	6月~9月末	舟 (徒歩・放ち)	9(最大)	2	4~8	カーバイトランプ
現在	6月~9月	舟	3	2	6	カーバイトランプ

# 三次の鵜飼の特徴

ここが自慢

**鵜をつなぐひも (三次の鵜飼では手縄という) が日本一長い。**

三次の鵜飼では日本で一番長い約7mの手縄を使います。手縄が長いほど鵜は遠くまで行くことができ、魚をたくさん捕ることができます。ただ、手縄がもつれやすくなるので、鵜匠の技が必要です。

**カーバイトランプ (照明) を使う。**

鵜飼の明りが明るいほど、鵜は魚をたくさん捕ることができます。他の鵜飼では普通明かりに松明を使いますが、三次の鵜飼はより明るい照明を使うよう工夫し、以前は松明より明るいオガラ、今はカーバイトランプを使います。

**鵜舟の動かし方がいろいろある。**

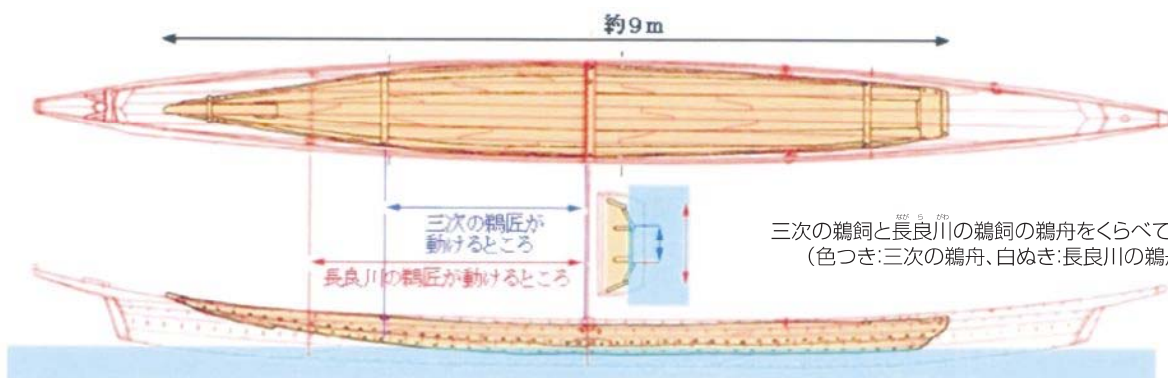
他の鵜飼では、舟の動かし方が1~2種類ですが、三次の鵜飼では5種類あります。川のようにあわせて魚をたくさん捕るため、考え出されました。

**遠くまで行って鵜飼をしていた。**

鵜飼は同じ所で行うほど魚のとれる量が少なくなります。三次の鵜飼では同じ所で鵜飼をしないよう遠くまで行きました。昔は三次から約30kmも離れた島根県との境あたりまで行きました。

**細くて長い舟を使う。**

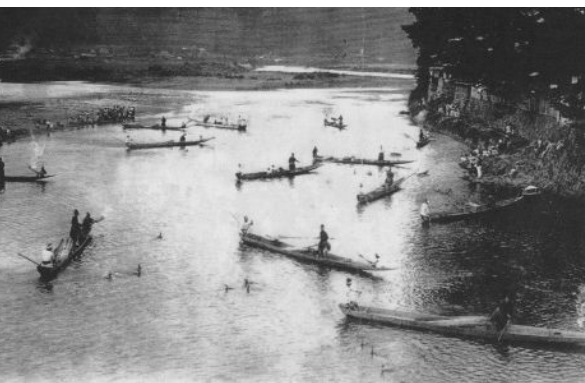
三次の鵜飼の鵜舟は、軽く (速く)、遠くまで行けるよう細長く、水につかる所が少ない形をしています。そうした舟はゆれやすく、鵜を操ることが難しくなりますが、三次の鵜匠は技をみがき、舟べりにもたれたり、舟に座ったりせず自らの足だけで立ち、鵜飼を行います。



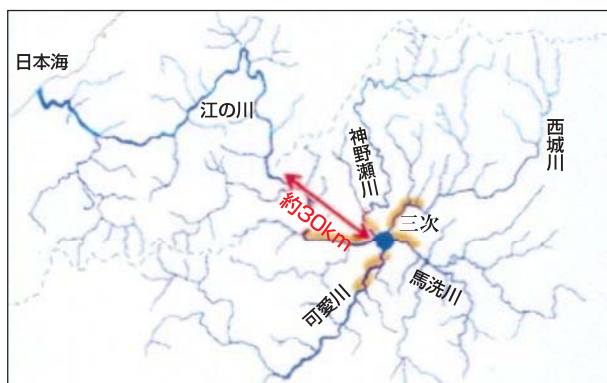
三次の鵜飼と長良川の鵜飼の鵜舟をくらべてみると (色つき:三次の鵜舟、白ぬき:長良川の鵜舟)

**鵜飼をする人が多かった。**

三次の鵜飼が一番盛んだった100年ぐらい前は9艘の鵜舟がありました。日本で一番多かったと考えられます。それだけ江の川が豊かな川だった証拠です。



昭和初年の鵜飼



三次鵜飼を行っていた所 (黄色の部分)

**これからも伝えられる三次の鵜飼!**

今、三次の鵜匠は3人です。三次の鵜飼は、魚を捕って生活する、漁業としての鵜飼の伝統を強く残していることが一番の特徴といえます。

# 鵜のはなし 鵜のことをもっと知ろう!!

- 日本では、ウミウ、カワウ、ヒメウ、チシマウガラスの4種がいるよ。
- 水の中に2分以上もぐれるよ。
- 水の中でも時速約5km(人が早足で歩く速さ)で動けるよ。
- 食べるものは魚! 30cmぐらいの魚なら丸ごと呑み込んで骨まで溶かしちゃうよ。
- 飛ぶ速さは時速約50km! だいたい日本の近くにいるけど、春は北に行き、北海道のあたりで卵を産んで子育てをし、秋は南に行き、九州あたりで冬を越すよ。
- 野生の鵜は7~8年、鵜飼の鵜は20年ぐらい生きるよ。

# 鵜の体の特徴



鵜はじょうずに泳げてたくさん魚を捕れるような体になっています。

# アユについて 鵜飼で捕る魚はアユです。

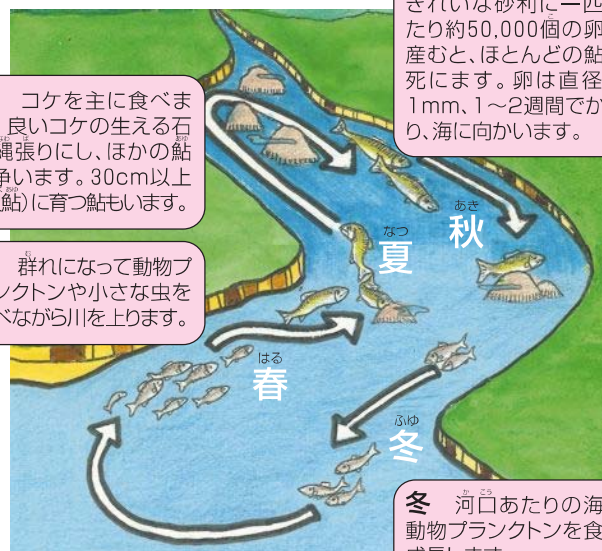
「アユ」は川の女王とも言われ、おいしく、良い香りがするのでとても人気があります。川の石についたコケを食べるめずらしい魚です。

大人のアユはここでコケを削り取って食べます。



アユが川の石についたコケを食べたあと(はみ痕)

# アユの一生



# 鵜飼でとれたアユとアユ料理



鵜がとったアユ ○のところに鵜がかんだあと(はみ痕)がついています。

鵜飼でとれたアユは、鵜がくわえたときに血抜きをして、のどで一瞬のうちにしめられるので、おいしいといわれます。アユは、いろいろ料理され、三次の名物として多くの人々に親しまれています。特にごはんの代わりにオカラを使う「あゆずし」は三次独特のものです。



あゆずし



塩焼き



せごし



すがたづくり (広島県立歴史民俗資料館提供)

# 白い鵜<sup>う</sup>10のヒミツ!!

三次の鵜飼<sup>うかい</sup>では、全国でもめずらしい白い鵜<sup>かつやく</sup>が活躍しています。

## 名まえはあるの？

僕の名前は白輝<sup>しろき</sup>。白くかがやいてほしいという願いでつけられたよ。

## 何さい？

だいたい30才ぐらい。人間なら60才ぐらいだね。思ったより長生きでしょう？

## どこからきたの？

僕のふるさは中国四川省雅安市。雅安市は三次市の友好都市で、日中友好のしるしとして1992年に4羽、1994年にも4羽贈られているよ。



## 他の鵜とのちがいは？

黒い鵜は海にすんでいるウミウ、僕は川にすむカワウだよ。

日本の鵜飼ではウミウを使うけど、中国ではカワウを使うんだよ。

## くちばし

とてもすどいので、やすりで手入れをしているよ。



## 首

ウミウに比べて、太くて短いよ。

## 足

りっぱな水かきだろ。水かきも白いんだ。



## 大きさは？

体長 75cm  
全長(羽を広げた時の長さ)90cm、ウミウよりひとまわり小さいんだ。

## 白輝くんにあいたい！

鵜飼のシーズンには、鵜飼乗船場<sup>じょうせんじょう</sup>で会えるよ。

## 白輝くんからひとこと

三次の鵜飼は400年以上続く伝統<sup>でんとう</sup>の行事。広島県無形民俗<sup>むけいみんぞく</sup>文化財にも指定されたよ。こんな自慢できる文化が三次市にあるということを、しっかり学んでずっと伝えていってほしいな。

協力者 金光 美由紀、黒田 明憲  
葉杖 哲也、日坂 文吾  
三次鵜飼伝統文化振興会、  
三次市観光交流課、三次市観光協会

## 資料・写真提供

伊藤 正壯、山脇 哲夫、かみつけの里博物館  
三次市立図書館、広島県立歴史民俗資料館

発行年月日 平成28(2016)年3月

編集・発行 三次市教育委員会

〒728-8501

広島県三次市十日市中二丁目8番1号

TEL:0824-62-6191

印刷

三星舎印刷株式会社