

令和3年度 霞ヶ浦学講座第4講「霞ヶ浦と鯉～歴史と文化～」実施報告

実施日時：令和3年7月18日（日）10:00-12:00

場所：霞ヶ浦環境科学センター多目的ホール

講師：千葉隆司氏（かすみがうら市歴史博物館館長） 参加者数：34名

講演タイトル「霞ヶ浦と鯉～歴史と文化～」

概要

かすみがうら市歴史博物館より千葉隆司館長をお招きし、霞ヶ浦と鯉の関係関わりについてお話を伺いました。

以下要旨

鯉は日本全国の川、池、沼、湖などで見られ、とても身近な魚になります。縄文時代の貝塚から発見されることもあり、茨城県内では、土浦市上高津貝塚から縄文時代後期（3,000～4,000年前）の鯉の骨（咽頭骨）が発掘されています。

【文字に書かれた鯉】

奈良時代に記された『日本書紀』には、景行天皇の項で天皇自らの恋心から鯉を使い相手の気を引いた恋愛話が書かれています。また、『常陸国風土記』では、行方郡の梶無川で「川鮒の類、悉に記すべからず」、香島郡の沼尾池にも「鮒・鯉、多に住めり」と記述が見られます。このころすでに鯉は身近な魚であったと推測できます。

【鯉の価値】

中世においては霞ヶ浦を拠点に海夫が活躍し、霞ヶ浦での漁の既得権やルール・マナーを守るための条文として「霞ヶ浦四十八津掟書」が定められました。この中の第一条に「霞ヶ浦は四十八津の入会で、ここでの漁業は従来どおりに行う。また鯉の漁期は十一月二十日より翌年三月までで、四月から十一月までは禁漁期である。」とあり、霞ヶ浦では、鯉が捕獲魚の中心的存在で、経済的にも重要な魚として認識されていた証と考えることができます。

江戸時代になると、水戸藩専用の漁場「玉里御留川」から見事な鯉が将軍家や水戸藩主へ献上されるなどブランドとしての価値が高まってきました。なお、鯉の江戸・日本橋での相場は、享保2年（1717年）の記録によると二尺五寸（約70cm、食用部のみの大きさ、全長1m程度）で金三分百文（一分15,000円とすると46,000円ほど）で取引されていたようです。

江戸時代の鯉の料理法としては『料理物語』（寛永20年（1643））の鯉の項目に「さしみ、なます、汁、浜やき、すし、にごり、小鳥焼、すい物」などがみられます。また、「鯉のぬいり汁」、「鯉の子付けなます」などの料理方法がありました。水戸街道の稲吉宿本陣正月三日の夕食献立史料には「鯉、生姜、大根、人参の鱠、焼き物として平鮒」が見られます。

【生活文化と鯉】

「山倉様」は香取市山倉の観福寺を本山とする信仰で、かすみがうら市宍倉の「山倉様」では、神輿の四方に霞ヶ浦の鮒をつるす風習があります。

また、霞ヶ浦沿岸地域においては、昭和30年代頃まで「腹合わせの鯉」が結婚式や、七五三、節句行事、「オビシャ」という新年を祝う行事等に出されました。

【芸術文化と鯉】

小林一家（小林巢居人と小林恒岳）は、石岡市高浜を拠点に霞ヶ浦の自然環境を描き続けました。主な題材は風景、植物、水鳥、魚で、中でも魚は鯉が中心に描かれました。

【まとめ】

鯉は日本以外でも東アジア諸国、ウクライナ、ポーランド、チェコ、スロバキア、ド

イツ、ベラルーシなどのヨーロッパ諸国で食されています。日本でも長野県佐久市「佐久鯉」、郡山市の「郡山の鯉」は有名です。霞ヶ浦産ブランド鯉を確立すること・他地域とは差別化できる定義を確立することは、茨城県の知名度、魅力度をさらに高めるうえでも重要と思います。その第一歩として霞ヶ浦の鯉の消費を増やしていくことが重要と思います。そのためにも漁業者・養殖業者・加工業者と消費者・企業が連携していくことが大切です。また鯉食文化を持つ諸外国へ PR することで霞ヶ浦のブランド鯉の確立へとつながるのではないのでしょうか。国内でも、例えば広島東洋カープと霞ヶ浦（の鯉）が連携することでより知名度が高まると思います。

霞ヶ浦には多くの魅力があります。水辺を巡る船の観光「ヒストリークルーズ」、霞ヶ浦のブルーツーリズム（漁業体験）など霞ヶ浦の水辺観光と霞ヶ浦の食「ブランド鯉」を合わせ、新たな霞ヶ浦の魅力が開発されることを願います。

（文責 小川）

