

浅畑沼の風物詩 ～柴揚げ漁～

柴あげ漁は、浅畑沼で大変古くから伝えられている魚の習性を利用した伝統漁法です。

栗の木の枝を切り、9月に葉をつけたまま沈めておくと、水温の低下によりコイやフナが集まることから、1月から2月に、竹やヨシで作ったスダレで囲み、魚を捕獲するものです。捕れた魚は、味噌汁の食材などで重宝されました。

現在では、柴あげ漁保存会により柴あげが再現され、麻機遊水地の冬の風物詩となっています。



写真：浅畑沼(昭和33年頃の諏訪神社前)

●柴揚げ漁の流れ

■「しま」作り



池に入れる粗朶(栗の木)を採取します。

9月にハスで覆われている池の中に入り、「しま」を作る準備をします。まずは、ハスの除去から行います。池は深い所で水深1.1mほどあります。



ジョレンで池底を約20cm掘りました。(水深は約1.3m)

池底を掘った箇所、粗朶を入れます。

粗朶の上に新しい粗朶を入れて「しま」の完成です。

■採魚



柴揚げ漁の際に、来場者にふるまう鮎汁の魚と当日展示する魚の採魚を行うため、1月2日に常葉高校の池を水中ポンプで水抜きします。魚の捕獲は1月3日に行います。

■鮎汁等の準備



当日来場者にふるまう鮎汁の器や筒は、近くの山で採取した竹で作ります。また、おでんや鮎の串焼きの準備も柴揚げ漁の前日に行います。

■柴揚げ漁



柴揚げ漁は、毎年1月の第3日曜日に開催されています。柴揚げ漁は、9月に入れた「しま」を「すだれ」で囲み、「粗朶」を取りだします。粗朶の枝は、水分を吸いこんでいるのでとても重く、それを一本ずつ取り出す作業は重労働です。

粗朶を取りだした後は、「たも」を入れて中にある魚を捕まえます。昔は多くの鮎やウナギなども捕れたそうですが、近年では漁獲量が減少しています。それでも、毎年多くの市民が柴揚げ漁を楽しみに訪れています。



<開場の様子>

