

佐賀県松浦川におけるウグイ（イダ）漁とその食文化

中島 淳・林 博徳

ウグイ *Tribolodon hakonensis* は九州では広く「イダ」と呼ばれるコイ科魚類である。国内では北海道から九州南部まで広く分布する知名度の高い淡水魚類の一つで、各地で食用とされている（多紀ほか, 1999）。本種は純淡水魚類の多いコイ科魚類としては例外的に、純淡水型と遡河回遊型の2つの生活史を有する特異な種である。そして、佐賀県の松浦川は九州北部における回遊型ウグイの生息地として古くから知られている（多部田・塚原, 1964）。

松浦川は唐津湾に流入する流域面積約 446 km², 幹川流路延長約 47 km の一級河川である（図 1）。この流域では現代においても回遊型ウグイが地域の文化と関連して根付いており、例えば佐賀県伊万里市大川周辺では「鎮西八郎為朝（＝源為朝）が黒髪山（＝松浦川の源流の一つ）の大蛇を退治したときにその鱗が松浦川に流れ込み、イダに姿を変えて春先には黒髪山へお参りのために川を上る」という伝説が語り継がれている（伊万里市役所, 2010）。また、佐賀県唐津市相知町周辺ではいわゆる春一番の暴風を「イダ嵐」と称し、同時に遡上してくるウグイを捕獲して、皆で集まって食べる催しが行なわれてきたことが知られている（林ほか, 2010）。

著者らは 2010 年に佐賀県唐津市相知町在住の久我安隆氏から、松浦川におけるウグイの漁法や料理法について聞き、実際にウグイを食べる機会を得た。現代まで続く淡水魚食文化の貴重な一例と思われるので、ここに記録しておく。

松浦川におけるウグイの概要

九州北部のウグイの生息状況と、松浦川のウグイの生活史や漁業については多部田・塚原（1964）が 1959 年当時の状況を詳細に記録し報告している。これによれば九州北部の日本海側には元々回遊型のウグイしか分布しておらず、海からウグイが遡上して産卵する河川として松浦川本流、松浦川支流の波多川（徳須恵川）、及び玉島川が挙げられている。また、松浦川本流において本種が産卵する場所は、中流部の佐里から長野の間の約 9 km の区間で、ここではウグイの人工産卵床による瀬つけ場漁業が行なわれていたという。ウグイの遡上は 2 月から 4 月の間で、水温が 10℃以上の降雨後の増水時に集中的に行なわれ、産卵遡上は概ね 3 つの主群に分かれることが記録されている。産卵場では産卵の約 30 分前から盛んに水面上に飛び跳ねる行動がみられるという。この文献によればウグイの漁獲は主に投網で行われ、松浦川流域における 1959 年の漁獲尾数は人工産卵床によるも

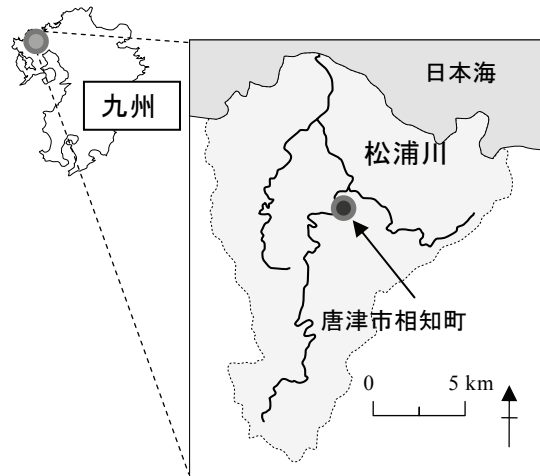


図 1. 佐賀県松浦川と唐津市相知町

のが約 2000 尾，遊漁者の釣によるものが約 1000 尾で，年間漁獲量は約 1.1 t と推測されている。

現在のイダ漁とその詳細

2010 年 3 月 12 日と 18 日に，現在のイダ漁の詳細について，唐津市相知町在住の久我安隆氏から聞き取りを行なった。以下にその内容を記録する。

松浦川における漁期は主に 3 月頃で，「イダ嵐」と呼ばれる荒天（いわゆる春一番）の後に，まとまった数のウグイが遡上してくるといふ。大黒井堰（伊万里市川西）を遡上できないので，漁場はこれより下流の中流域各所になる。群れで遡上してきた場合には多数が飛び跳ねて



図 2. 漁獲された松浦川の回遊型ウグイ

いるので，これで漁獲が可能かどうか判明する。多数いる場所において，主に投網や釣りで漁獲する。ウグイは唐津湾から遡上してくるが，産卵を行なうのは松浦川本流と支流の徳須恵川のみで，その他の支流である伊岐佐川や巖木川には遡上しない。これは本種が砂河川（風化花崗岩の珪砂）を嫌うことが理由とのことである。産卵に来たウグイは産卵後に死んでしまうが，体長 20cm ほどのものは海に戻るといふ。また，ウグイは 4 月頃まで産卵を続けるが，4 月以降は餌を食べなくなるので釣れなくなり，産卵期が終わる 4 月以降は松浦川中流域から一切のウグイが見られなくなるという。2010 年現在，唐津市相知町佐里周辺の松浦川でウグイの漁獲を行っているのは久我氏のみで，漁獲尾数は 2008 年が約 70 尾，2009 年が約 30 尾とのことであった（図 2）。

以上の久我氏からの聞き取り情報と 1959 年当時の多部田・塚原（1964）の報告を比較すると，産卵期，遡上生態，産卵場所，漁法など多くの部分でよく一致していることがわかる。そして唯一異なるのが，漁業者と漁獲量の減少である。

佐里地区のイダ料理

著者らは 2010 年 3 月 16 日に実際に松浦川で漁獲されたウグイを食べる機会を得たので，それらを紹介する。当地では毎年，久我氏の漁獲したウグイを皆で集まって食べる催しがなされており，その集会に参加したものである。なお，現在ではこの集会そのものも「イダ嵐」と呼ばれている。

刺身（図 3） 漁獲したウグイの皮を引き，通常の方法で卸して薄切りにしたものである。水にさらした玉葱とあわせてあり，臭味はまったくなく，きわめて美味であった。白子も生食する。いずれも酢味噌に唐辛子を混ぜ込んだものにつけて食べる。

皮の湯引き（図 4） 皮は湯引きとして食する。プリプリとした食感が美味しい。刺身と同様に酢味噌に唐辛子を混ぜ込んだものにつけて食べる。

味噌汁（図 5） 刺身を卸した後の頭部や鰭などいわゆるアラの部分を使用する。臭味などは全くなき，美味しかった。



図 3. 刺身

おわりに

九州北部の日本海側において回遊型のウグイを食す

る文化は、筆者らの知る限り当地だけに残る独特のものである。そして、九州北部の日本海側で回遊型ウグイ个体群が残存しているのもまた、松浦川水系のみである。江戸時代の博物学者である貝原益軒は、その著書において博多湾流入河川である多々良川水系からウグイの生息記録を書き残しているものの、現在では全くみられない（中島，2013）。回遊型ウグイが松浦川にだけ遡上する理由は考えにくいことから、おそらく本来は九州北部の日本海側には回遊型ウグイ个体群が普通にみられたのではないだろうか。現在唯一まとまった回遊型个体群の残る松浦川水系においても、1959年当時の状況と比較して現在ではその个体数がかなり減少していることが推察される。回遊型ウグイ个体群が当地でいつまでも生き残り、それらを食べる文化がいつまでも続くことを著者らは願っている。

謝辞

本報をまとめるにあたり、「イダ嵐」参加をご快諾いただき、イダについて種々ご教示いただいた久我安隆氏にこの場を借りて厚くお礼申し上げます。

引用文献

林 博徳・島谷幸宏・泊 耕一．2010．自然再生事業における維持管理体制の在り方に関する一考察．河川技術論文集，16：535-540．

伊万里市役所．2010．伊万里のお宝 50 選 32．大黒井堰とイダが溯上する松浦川．<http://www.marugoto-imari.com/otakara50/>（参照：2013年7月25日）

中島 淳．2013．筑前国続風土記において貝原益軒が記録した福岡県の淡水魚類．伊豆沼・内沼研究報告，7：23-37．

多部田 修・塚原 博．1964．北九州における海産ウグイの産卵習性とその漁法．九州大学農学部学芸雑誌，21：215-225．

多紀保彦・武田正倫・近江 卓（編）．1999．食材魚貝大百科 1．平凡社，東京．



図 4. 湯引き



図 5. 味噌汁

（中島 淳：福岡県太宰府市向佐野 39 福岡県保健環境研究所 林 博徳：福岡県福岡市西区元岡 744 九州大学大学院工学研究院）