



「見たり、聞いたり、探ったり」No.294

通算 No.445

青木行雄

大分県・日田市三隈川の鶺鴒  
風物詩となった、「観光鶺鴒」  
期間（5月20日より10月31日まで）

鶺鴒とは、鶺鴒という鳥を使ってアユ(鮎)などの川魚を獲る伝統的な漁法のことである。日本独特の漁法と考えられるが、中国などでも古くから行われていたと言うし、ヨーロッパへも東アジアから伝えられたという記録もあるようである。現在、日本に伝わるこの伝統文化を調べてみると鶺鴒として国内に現在12カ所おこなわれていた。日本のこの鶺鴒を操って川魚を獲る人を鶺鴒匠と呼ぶ。

日田の三隈川で鶺鴒が行なわれるようになったのは、今から約400年程前。日田を治めた豊臣秀吉の家臣が岐阜から鶺鴒匠を招いて三隈川で鶺鴒をさせたことが始まりといわれている。江戸時代に徳川幕府の直轄地となった天領の時代からは、屋形船から鶺鴒を見物する川遊びが盛んに行われるようになり、夏の夜の風物詩として定着するようになったと伝えられている。

日田三隈川の鶺鴒は夏の風物詩として有名であり、細長い鶺鴒い船の舳先<sup>へきさき</sup>にかがり火をつけ、1人で6羽～8羽の鶺鴒を巧みにあやつって鮎などの魚をとる鶺鴒匠の様はあざやかで、例年5月20日から10月31日まで行われるという。

全国の観光鶺鴒地12ヶ所日本の北から記して見ると。

- ①石和鶺鴒(山梨県笛吹市) 笛吹川 7月20日～8月18日開催  
徒歩鶺鴒 舟を使わず歩いて行う。平安時代より800年の伝統あり。
- ②木曾川鶺鴒(愛知県犬山市・愛知万博以降岐阜県各務原市と合同で)  
鶺鴒匠4名(市の職員) 日本で唯一「昼鶺鴒」もあり。犬山城の下。



- ③小瀬<sup>おぜ</sup>鵜飼(岐阜県関市)長良川 5月11日～10月15日開催  
 鵜匠3名 宮内庁式部職鵜匠、男子世襲制だから女性の鵜匠はいない。千年の歴史あり。完全予約制。
- ④長良川鵜飼(岐阜市)日本で一番有名な場所 5月11日～10月15日開催  
 鵜匠6名 宮内庁式部職鵜匠、男子世襲制だから女性の鵜匠はいない。小瀬と合わせて9名が宮内庁の職員となる。
- ⑤有田川<sup>かち</sup>鵜飼(和歌山県)徒歩鵜飼 6月1日～9月の第1土曜日までの開催  
 環境庁の許を得て鵜捕獲できるので、唯一自給している。  
 観光期間中は鵜を飼っているが、9月には放鳥しなくてはならない。600年の歴史あり。
- ⑥嵐山<sup>おおいがわ</sup>鵜飼(京都)大堰川(上流は保津川) 7月1日～9月23日開催  
 食事付き鵜飼見物船に乗る。
- ⑦宇治川鵜飼(京都) 7月1日～9月30日開催  
 宇治川には鵜匠が4人在籍しているが、内3名は女性が活躍している。風折烏帽子に腰みの姿の伝統的な装束で鵜飼をやっている。
- ⑧大洲<sup>ひしがわ</sup>観光鵜匠(愛媛県大洲市)肱川  
 女性鵜匠も1人いる。(鵜匠の息子の妻)  
 日本の3大鵜飼といわれ、伊予の小京都である。
- ⑨三次<sup>みよし</sup>鵜飼(広島県三次市)馬荒川  
 中国から取り寄せた真っ白の川鵜がいる。1艘に1羽ずつ5羽位いるという。  
 平成27年4月27日に広島県無形民俗文化財に。
- ⑩錦帯橋の鵜飼(山口県岩国市)錦川 6月1日～9月10日開催  
 約400年の歴史あり。寛永年間に吉川広嘉が始めた。
- ⑪筑後川鵜飼(福岡県朝倉市)筑後川 5月20日～9月31日開催  
 奥さんが鵜匠で旦那さんが船頭。原鶴温泉、10軒程の旅館に完全予約制。鵜飼船は電灯を使用。
- ⑫日田鵜飼(大分県日田市)三隅川 5月20日～10月31日開催  
 1594年に長良川から4人の鵜匠をまねき始める。歴史は400年になる。  
 旅館・ホテルが鵜飼船を所有し、現在17船ある。繁盛期間には60船あったという。この内「日本三大鵜飼」は岐阜県「長良川鵜飼」と大分県の「日田の鵜飼」と愛媛県の「大洲<sup>ひしがわ</sup>肱川鵜飼」といわれている。

## 〔三隈川の鵜飼〕

### 1. 日田の川と漁

標高千メートルを超える久住連山や英參山系、津江山系の山々を源とした川は、合流を繰り返して水量を増し、日田盆地で九州一の大川、筑後川の上流部を形成する。

日田盆地は幾筋もの川が集まる清流の町として発展、訪れる多くの旅人たちの喉を潤し安らげる場として、いつしか「水郷日田」「清流日田」とよばれるようになった。この日田を代表する川が三隈川である。

今から千三百年以上前の奈良時代の書物「豊後国風土記」の中に書かれてあった日田川について。

「郷の中に河あり。名を阿蘇川といふ。その源は、肥後国阿蘇の郡の小国の峯より出でて、流れてこの郷

に至り、即ち玖珠川に通じ、会いて一つの川となり、名を日田川といふ。年魚多にあり、遂は筑前・筑後等の国を過ぎて、西の海に入る」

——日田郡石井郷（古代5郷のうちの一つ）の中には、阿蘇川（現在の大山川）という川が流れている。その源は肥後国（現在の熊本県）阿蘇の郡（こおり）の中の少国（現在の熊本県小国町・南小国町）の山々より流れ出てこの郷に至り、玖珠川と合流して日田川という川（現在の三隈川）となる。この川にはアユがたくさんいる。この川の果ては、筑後などの国を通り過ぎて有明海に流れこむ。——

この記録から当時の日田川（三隈川）にはアユなどがたくさんいたことがわかる。日田では、このアユをとるための様々な漁法が古来より行われてきたが、鳥の習性を利用して魚をとる漁が三隈川を代表する鵜飼であった。

鵜飼については先冒頭に記したが、あらためて詳細に記して見た。

## 2. 三隈川の鵜飼

### 1) 漁法

鵜飼は、「鵜」という鳥を使って行う。

鵜はカツオドリの仲間で、口を大きく開いて魚をまる呑みして食べることができる。そこから「鵜呑み」という言葉も生まれたという。その習性を利用して首にヒモを軽く結んでおくことで、鵜は胃袋まで魚を呑みこめずに喉にたまっていくので、そのたまった魚をはかせてとるという漁法が鵜飼である。

鵜飼に使われる鵜は、「ウミウ」という全長80～90cmもある大きな鳥で、よく川に群れている「カワウ」と間違われるが日本では古くから「ウミウ」が鵜飼に使われているのが一般的である。

### 2) 技術

三隈川は筑後川の上流部にあたり、流れの速い瀬や深い淵、大きな岩など起伏にとんだ地形となっている。この川で鵜飼を行うためには、鵜を操る鵜匠と舟を操る棹差しの二人の絶妙なコンビネーションが必要である。

棹<sup>おき</sup>差しは、大雨の度に变化する川の流れや川底の様子を観察しながら舟の通れるコースを見きわめ、1本の棹のみで舟を動かしていく。舟の通る方向を間違えると岩に乗り上げたり、舟が転覆したり、鵜の手綱がほどけて逃げてしまうこともあるので、高い操縦技術が要求される。

鵜匠は5～8羽の鵜をまとめて操る。鵜匠は舟の上から鵜の動きを見据えて、手綱をしっかりと引い



三隈川に浮かぶ鵜飼舟（全長7m 2人乗り）。かがり火が目立つ。今日は屋形船は何艘か。



鵜飼舟に鵜をあやつる鵜匠の姿があざやかに見える。派手ではないが、雰囲気はすばらしい。



三隈川で働く、鵜が2羽なかよく川面をながめている。



て、川の中にもぐって魚をとる鵜たちをコントロールする。鵜が魚を捕えると頃あいを見て、鵜を舟上に引き上げて呑みこんだ魚を吐き出させる。このように三隈川での鵜飼は、その時の川の状況に対応しながらの漁となるために、かなりの熟練技術を習得する必要がある。一人前の鵜匠になるためには少なくとも5年以上の歳月が必要とされる。

夜の漁では、鵜は明るい光がなければ魚をとることができないため、舟の舳先にかがり火を

ともして漁を行う。しかし、深い場所では光が届かないために鵜が魚を目視できず、また手綱も4メートルほどしかなくそれ以上深くまでは鵜も潜ることができないために、夜の漁場は流れのある浅瀬などに限られる。現在、屋形船の周りで鵜飼が披露されるが、現在の三隈川では水深が深いために、鵜匠によるお話や鵜の操り方などの伝統技術を見ることが出来る。

コロナ禍以降は観光客も激減し、客がいなければすばらしい鵜飼披露も出来ない。三隈川の鵜飼はそもそも徳川幕府の直轄地天領時代に上流社会の川遊びとして生れた(おまえも悪<sup>わる</sup>じゃの～の時代かも～知れない～)。とにかく、船も他地と違い、天領時代の面影がのこり、各ホテル(旅館)の自家用屋形船で夜の宴会場での料理を器のまま屋形船に運び、お客にサービスする。(写真参照)は他地ではない特別な屋形船であった。

地元ではコロナ禍後、観光客、屋形船、鵜飼と共に集客に全力をそそいでいる。

長良川の鵜飼とは関東からだとかかなり遠いが、同じ鵜飼でも内容がかなり違っている。現地で実感するのもそれなりに楽しい。

鵜飼でとれたアユは鵜の食道で一瞬にして気絶するため鮮度が非常に良く保たれたと伝えられていたが、鵜飼では一度に多くのアユをとることができないので効率性が悪いため、現地では主体はほとんどが観光鵜飼という。



亀山亭の料理。肉料理からアユ料理まで満足の料理だった。



満足の仲間達。食事が終わってから鵜飼は始まった。



日田亀山亭の自家所有の屋形船。



屋形船の手前から料理を持ち込む。

令和6年9月15日 記

#### 参考文献

「水郷日田の鵜飼」 段上達雄、平成22年発行

「日田市史」 日田市 平成2年発行

(了解済)