

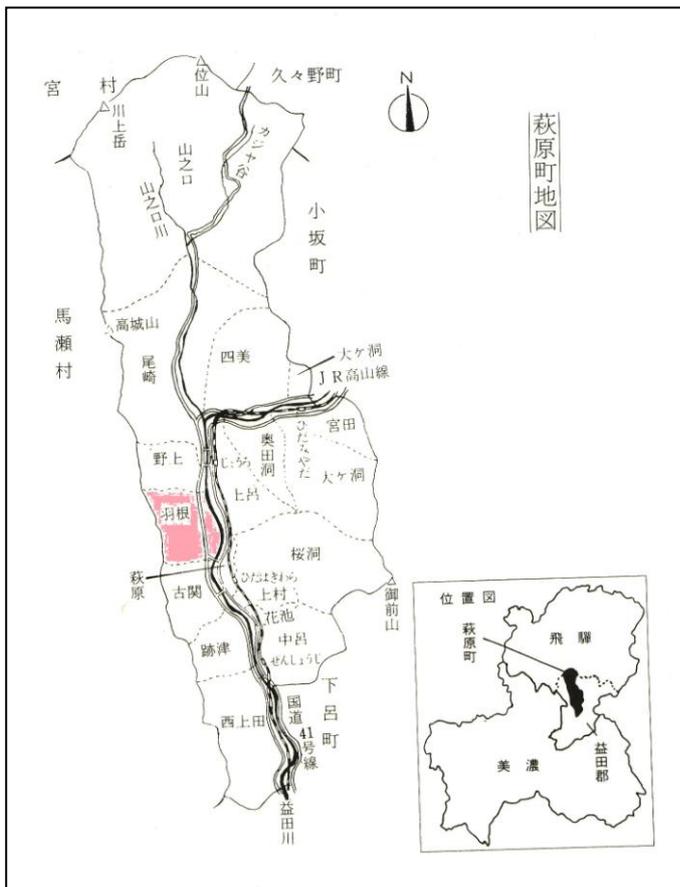
6 食材調査③～地域特有の具材の考察～

(1) アジメドジョウ

下呂市萩原町羽根地区（〔地図8〕参照）をはじめとして、川魚を甘辛く煮付けた川魚を酢飯に載せた朴葉寿司を食べる文化がある。この朴葉寿司を「ザッコ（雑魚）寿司」という。

川魚のうち、アジメドジョウは、全長約10cmほどと、他のドジョウに比べ体形が細く、シマドジョウに似ているが、目を通る線状の模様がない。川底が礫になっている川の上・中流域に生息し、冬季になると伏流水の底に潜り越冬する。食性は雑食だが、主に藻類などを食べる。藻類食のため泥臭さがないとされ、ドジョウ類のなかでは一番味が良いとされている。

江戸時代の史料『飛州志』には「飛驒安之女、凡テ溪潤ノ流レニ生ズル小魚ナリ状ハ泥鱈ノ如シ」とあり、『斐太後風土記』には、「アヂメ」、「アチメ」、「安治米」などと記載されている。このほか、身近な川魚として多くの地域資料に記載されている。



アジメドジョウを載せた朴葉寿司
(下呂市馬瀬)

【地図8】萩原町地図

萩原町内を南北に流れる飛驒川は下呂市では益田川とよばれる。

■部分が羽根地区

(『萩原の川魚ものがたり』掲載地図を加工)

【資料：『斐太後風土記』より、現在下呂市を構成している地域と獲得される魚として記載されているデータを記載した。太字・下線部がアジメドジョウ】

郡・郷名	村名	魚種と漁獲量（数字）※史料に記録のない地域については空欄
大野郡	久々野郷山之口村	
益田郡 小坂郷	門坂村	鱒、鮠、石魚
	小坂町村	鱒、鮠、岩魚
	岩崎村	鱒、鮠、 <u>アジメ</u>
	無数原村	鱒 (2000)、鮠 (1100)、雑魚 (2700)、 <u>アジメ</u>

	大島村	鱈 (10000)、鮠 (15000)、石魚 (200)、 <u>アジメ</u> 、ザッコ(11300)
	坂下村	ハエ (2 貫目)、鮠 (3 貫目)、 <u>アヂメ</u> ・ザッコ (6 貫目)
	長瀬村	ハエ、イハナ、 <u>アジメ</u> 、ザッコ
	赤沼田村	ハエ、ウグヒ、イハナ、 <u>アジメ</u> 、ザッコ
	落合村	ハエ、ウクヒ、イハナ、 <u>アヂメ</u>
	湯屋村	
	大洞村	鱈、鮠、石魚、 <u>アヂメ</u> 、雑魚
益田郡 上呂郷	尾崎村	鱈 (700 尾)、鮠 (500 尾)、 <u>アヂメ 5 升</u>
	大ヶ洞村	ハエ (300)、ウグヒ (7000 尾)、 <u>アジメ (1 斗)</u>
	宮田村	ハエ (4200 尾)、ウグヒ (7500 尾)、 <u>アジメ (5 貫目)</u>
	奥田洞村	ハエ (4000 尾)、ウグヒ (9000)、 <u>アジメ、(2 貫目)</u>
	四美村	ハエ (500 尾)、ウグヒ (1000 尾)、 <u>アヂメ (1 斗 5 升)</u>
	上呂村	ハエ (150 尾)、ウグヒ (500)、 <u>アヂメ (5 貫目)</u>
益田郡 萩原郷	桜洞村	
	萩原町村	
	上村	
	花池村	
	中呂村	ハエ (1500 尾)、鮠 (3000 尾)
	西上田村	ハエ (2300 尾)、ウクヒ (5500 尾)、 <u>アヂメ (6 貫目)</u> 、
	東上田村	ハエ (2000 尾)、ウグヒ (4200 尾)、 <u>アヂメ</u>
益田郡 中呂郷	野上村	鱈 (250 尾)、鮠 (1200 尾)、 <u>アヂメ (5 升)</u>
	羽根村	鱈 (100 尾)、鮠 (800 尾)、 <u>アヂメ (1 斗 5 升)</u> 、
	跡津村	ハエ (250 尾)、ウグヒ (800 尾)
益田郡 下呂郷	湯之島村	鱈 (500)、ウクヒ (850)、 <u>アヂメ (1 斗 8 升)</u> 、
	森村	川鯉 (5 本)、鰻 (4)、鯰 (5)、鱈 (10000) ウグヒ (13000)、 <u>アヂメ (2 貫 500 目)</u> 、雑魚 (1 貫目)
	小川村	川鯉 (6 本)、鰻 (4)、鯰 (6)、鱈 (11000)、ウクヒ (12000)、 <u>アヂメ (5 貫目)</u> 、ザッコ (3 貫 5 百目)
	少ヶ野村	川鯉 (2 本)、鱈 (2 本)、鱈 (8 百)、ウクヒ (1200)、 <u>アヂメ (1 斗 5 升)</u> 、サッコ (2 斗)
	三原村	川鯉 (2 本)、鱈 (2 本)、鱈 (5 百)、ウクヒ (1100)、 <u>アヂメ (1 斗 5 升)</u> 、ザッコ (1 斗)
	門原村	川鯉 (3 本)、鱈 (500)、ウクヒ (850)、 <u>アヂメ (5 升)</u> 、ザッコ (7 升)
益田郡 竹原郷	乗政村	鱈 (150)、石魚 (200)
	宮地村	
	野尻村	鯉兒 (100)、金魚兒 (80)
	御厩野村	
益田郡 下原郷	保井戸村	鱈 (2500)、鮠 (3000)、雑魚 (3 斗)
	瀬戸村	鱈 (900)、鮠 (1300)、雑魚 (1 斗)、
	三ツ淵村	鱈 (900)、鮠 (1400)、 <u>安治米 (7 升)</u> 、雑魚 (1 斗 5 升)

	和佐村	鱒 (19000)、鮠 (1000)、 <u>アジメ (1石1斗)</u> 、ザツコ (3石5斗)
	夏焼村・田口村	記録なし
	蛇尾村・門和佐村	
	久野川村・火打村	
	中切村	鱒 (80本)、鰻 (10)、鮎 (100)、鱒、鮠
	福来村	鱒 (50本)、鮎 (300尾)、ハエ、ウグヒ
	中津原村	年魚 (100尾)、ムナギ (20本)、鱒、鮠
	大舟渡村	川鯉 (5尾)、年魚 (200尾)、鱒、鱒、鮠
	下原町村	川鯉 (30本)、年魚 (1500尾)、ウナギ、ハエ、ウグヒ、鯰
	渡村	年魚 (200尾)、ムナギ (10)、ウグヒ、ハエ
益田郡 馬瀬郷	川上村	
	黒石村	
	数河村	ハエ (1100尾)、ウグヒ (900尾)、イハナ (300尾)、雑魚、(5升)
	中切村	鱒 (1000尾)、鮠 (1500尾)、 <u>安治米 (2斗)</u>
	堀之内村	鱒 (8尾)、鱒 (10貫目)、鮠 (10貫目)
	名丸村	鱒 (10尾)、鱒 (25貫目)、鮠 (20貫目)、 <u>アジメ (5貫目)</u>
	井谷村	ハエ (200尾)、ウグヒ (300尾)
	惣島村	鱒 (700尾)、鮠 (800尾)
	西村	鱒 (800尾)、鮠 (700尾)、
	下山村	鱒 (1000尾)、鮠 (1200尾)、鱒

アジメドジョウは1月から3月頃に伏流水中で産卵、寿命は約3年ほどといわれるが、生態については不明な点が多い。春から秋にかけて、越冬しようとするアジメドジョウを狙って伏流水の出口に竹製のウエ（筥）を沈め、ウエの中を流れる伏流水に惑わされるアジメドジョウを獲るアジメ漁が行われる。春先に獲れるアジメドジョウを味付けし、朴葉寿司に入れる家庭もある。

先述した「マス」でも紹介した県水産研究所では、将来の個体数の確保につながるよう、アジメドジョウの生態調査を行っているが、近年の河川開発による生息地の減少や、食用としての乱獲等により生息数は減少しており、環境省レッドリストで絶滅危惧Ⅱ類 (VU) に選定されている。

貴重な河川の生き物を伝統的な食文化とともに残す工夫と努力が求められている。



アジメドジョウ



岐阜県水産研究所（下呂市萩原町）

ところで、萩原町から北に向かい、位山を越えた高山市一之宮町では、「アジメドジョウ」を食べない文化がある。一之宮町内を流れる宮川の北側には大幢寺が、南側には水無神社があるが、宮川の「伏流水」とアジメドジョウに関するこんな言い伝えが残っている。

むかし、むかし。大幢寺に学徳すぐれたお坊さんがござった。毎日大きな岩の上で座禅を組んで修行しておられた。寺の前を宮川が流れているのだが、その瀬音が滝のようにはずいぶんとやかましかった。大きな岩の上で気が散らんように勤めているが、どうしても水の音が邪魔になり、お坊さんは気が散ってしまってどうしようもなかった。

ある日、座禅をしているお坊さんの前に白髪の翁が現れ、

「私は水無の神であるが、仏道の最も奥深い教えは何か、話してもらいたい。」と尋ねられた。

お坊さんは仏法の奥義をねんごろに説いた。お坊さんの熱心な話を聞かれた水無の神はすっかり気に入って行ってしまわれ、お坊さんに向かって、

「あなたから仏法の教えを聞かしていただきたいへんありがたかった。私の力でできることなら叶えてあげるから何でも申し述べなさい。」と申された。

お坊さんは、思いがけない神さまの言葉を聞いて、聞き返された。

「今、何と仰せられましたか、もしや私の聞き違いでは？」

「いやいや、聞き違いではない。お役に立つことがあれば、何でもしてしんぜよう。」

「わたしのような修行のたらない者に、何というありがたいお言葉！」

「とんでもない、座禅をする心を一つにした姿をみせてもらい、今また、仏法の奥義を説いてもらったお礼じゃ。」

お坊さんは、しっかり座禅を組んだまま、神さまに向かって、

「前を流れている川が、滝のようにやかましい。わたしの修行の妨げになるので、できることなら川の流れをどうにかしていただきたい。」と申し上げたそう。

神さまはさっそく、その川にいるアジメをよび集められました。

「おお、アジメども、みんな集まれ。」

川上の方からも、川下の方からもアジメたちが神さまの前へ集まってきた。

「みんな集まったか。ではこれから申しつける。このあたりの水の流れを止めるかどうかして、音のしないようにしてもらいたい。」

ジョブ、ジョブ、ビジョ、ビジョ、ブソツ。

水面から顔を出して神さまの話をうけたまわったアジメたちは思い思いに水面に渦を残して水中に潜りこんでいった。



大幢寺境内の座禅石
(高山市一之宮町)



水無神社 (高山市一之宮町)

アジメたちの姿の消えた川は、前と同じように、滝のような音をたてて流れていました。

水中にもぐりこんだアジメたちは、水無神社の上の方の川底に頭をおしつけて、どれもこれも体をくねらせておったそう。アジメたちが川底の小石の中にもぐりこんでいくと、水は、

ジュボ、ジュボ、ジュボウ、ボシュ、ボシュ、ボシュツ。

と、アジメについて川底へすいこまれていきはじめました。アジメたちは、水無神社の前の下の方で、吸い込まれていった水と一緒に、

ブショ、ブショ、ブショツ、ボジョ、ボジョ、ボジョツ。

と吹き出して、そこからまた、川が下の方へ流れていくようになった。

こうして、今まで流れておった川は、水無神社と大幢寺の前あたりだけ、土砂の下をくぐって流れるようになり、これまで川だったところは乾いてしまって、川とは思えんようになってしまいました。水無の神の命令を受けたアジメたちが、やかましい音をたてる川の流れを、地下にくぐるようにしたのです。

この物語から宮村の人たちは、アジメは神さまのお使いの魚だといって誰もとったり食べたりしなくなったと伝えられている。



同じ地点から見た夏の宮川（左）と冬の宮川（右）。夏には川の水が伏流している。伏流したきれいな湧き水がアジメドジョウの生息に適している。（高山市一之宮町）

（2）サンショウ

色取りと香りづけとして葉の部分（木の芽）が酢飯の上に添えられる。

飛騨地方北部を流れる高原川流域では、古くから商品化が行われたとされる。『飛州志』には、吉城郡高原郷今見村の「今見山椒」が記録されており、江戸時代からの特産品だったという。

『斐太後風土記』には今見村（「小椒」と記載）のほか、柏當村と下高原郷山田村が山椒の産地とされている。

現在も奥飛騨温泉郷（旧高原郷）で作られる「飛騨山椒」は、他品種と比べると小粒だが、香りのよいタカハラサンショウという品種を加工したもので、地域のポピュラーな香辛料である。



マスを混ぜ込んだ酢飯の上に紅ショウガとサンショウを載せている

（下呂市小坂町）



マス、タケノコを混ぜ込んだ朴葉寿司。
紅ショウガ、サンショウの葉を載せて
いる（下呂市萩原町西上田）



マスを混ぜ込んだ寿司飯の上に紅ショウガ、
キャラブキ、サンショウの葉を載せている
（下呂市萩原町上村）

（3）へボ

クロスズメバチのことを東濃・飛騨地方では「地バチ」・「へボ」とよび、貴重なタンパク源、また秋のごちそうとして食されている。秋に巣から取り出したクロスズメバチの幼虫やサナギであるハチノコ（ハチノコ自体を「へボ」ともいう）を甘辛く味付け、保存しておき、朴葉寿司に載せる家庭がみられ、県内では東濃東部で盛んに食される。『飛州志』にも「蜂子（ハチノコ）」が食用虫と記録されているので、飛騨でも広く口にされた食材だったと思われるが、特に下呂市南部に多い。

ハチノコには脂肪・タンパク質の補給源として豊富に含まれており、ハチノコを食べれば肌の張りや弾力が改善されともいわれている。また、薬としても使われており、耳が聞こえにくいのが治るといわれている。

へボもアジメドジョウ同様、乱獲による減少が著しく、個体数確保のために飼育・繁殖の研究が進められている。また、恵那市串原地区ではへボ愛好者による地域イベントとして、「全国へボの巣コンテスト」が開催されている。



ハチノコを巣から取り出し（左）、炒め、甘辛く味付けて保存する（右）