

目 次

信州の漁業と文化〔市川健夫〕	1
千曲川の魚〔中村一雄〕	5
I 信州の魚	12
II 川 の 漁	15
(1) 上流の漁	15
(2) 中流の漁	16
(3) 川漁師の一年	21
III 湖 の 漁	26
IV 育てる漁業	32
V 古い記録の中の漁	34
VI 食物としての魚	36
(1) 日常の食物としての川魚	36
(2) 保存食としての川魚	37
(3) めでたいときに食べる川魚	39
展示資料目録	41
写真提供者一覧	42
参考文献一覧ほか	43

凡 例

1. 本書は、第12回企画展「漁とくらし」の解説と展示資料の紹介を主としている。
2. 紙面の都合上、本書には展示資料の一部しか掲載できなかった。
3. 本書の内容は陳列の順序とは必ずしも一致しない。
4. 展示資料や写真等の寄贈および貸与をしていただいた方々は冊子末に記した。お許し願いたい。
5. 本文中の敬称等は省略させていただいた。
6. 図録中の資料に付した丸印の番号は冊子末の展示資料一覧の番号と一致する。また、三角印の番号はその写真の提供者を示す。

第12回企画展

“漁とくらし”開催にあたって

長野市立博物館長 掛川 一夫

人々が自然の中で食物を採集し生活していた時から、川や海で魚を取り食料とするための漁は盛んに行なわれていました。そして、弥生時代になって、稲を栽培して米を主食とするようになって、相変らず、漁は続けられ、今日までその道具や漁法が伝えられ、私たちの貴重な蛋白源となってきました。したがって、漁を知ることは、古い時代からの自然と人とのかかわりを知ることにつながる、最も身近な方法でもあります。

海のないこの地方にも、産卵のために遡上^そして来るサケや、清流に群れて産卵するハヤ、夏の夕方に流れを変えるほどの大群で押し寄せて来るコイなど、魚の特徴を知った上で最も取り易い漁法を考え出し、それを大事な仕事の一つとして伝えてきました。

最近、川が汚れ魚影が薄くなったため、漁をする人もめっきり減ってしまい、伝統的な漁法の記録さえ困難になったといわれます。かつて、夕立ちになるとウケを畔^{あせ}にかけてドジョウを取ったり、小川でシジミを取った日常的な漁もすっかり姿を消してしまいました。

この際、人と自然とのかかわりの深さを、この地方に残された魚を中心にしてお考えいただく展覧会を催しますが、これを機会に、私達の周囲に生きている小さな自然に関心をもたれ、その意義を考えていただけることを希望します。