

野生のウミウに強くこだわる理由

日本列島における鵜飼漁の歴史とワイルドライフ

卯田宗平（国立民族学博物館）

【1】日本の鵜飼でみられる特徴

- ・日本列島における鵜飼漁は 1500 年以上の歴史をもつ
- ・過去より野生のウミウ（ウミウやカワウ）を捕獲し、飼い馴らして漁で利用してきた
- ・なかでも野生のウミウにこだわり、各地の河川や湖沼で効率的に漁を続けてきた

【2】ウミウと日本人とのかかわり

- （1）造形物：古墳時代の鵜形埴輪。計 28 例。最古例は大阪府太田茶臼山古墳の鵜形埴輪
鵜形埴輪の特徴：鶏冠がない、嘴が長くて先端が屈曲している、頸に紐、尾羽が下がっている
- （2）文字資料：7 世紀初めの『隋書』（636 年成立）における記述
→唐の魏徵（580-643）による『隋書』東夷伝倭国、遣隋使の話をもとに記録。
- （3）絵画資料：12 世紀
・兵庫県鶴林寺太子堂の壁画『九品来迎図』、1112 年に創建当時に描かれたもの。

【3】日本人のウミウへのこだわり

* 平安時代の朝廷とウミウの捕獲

- ・ウミウを安定的に確保するため、渡りの時期を把握し、出羽や能登、佐渡、大宰府に捕獲地を設定
- ・当時、鵜飼による御贄調達は毎年 5 月から 9 月。
→それに合わせて捕獲作業は毎年 10 月から開始していた。
- ・各地で捕獲されたウミウは「官鵜」とされ、中央まで届けられていた。
870 年：対馬の人間が新羅まで鵜を捕獲しに行く（『日本三代実録』）
885 年：大宰府から朝廷に送る鵜が遅れ、官人が杖罪を科される（『日本三代実録』）

* ウミウ：

- ・ウミウは浮力のある海水に深く潜って魚を獲る→淡水環境で利用
- ・「荒海の鵜でないと使いものにならない」「いくらでも稼ぐ」



（環境省 HP より）

* 日本の食文化との関係

- ・平安時代の中期ごろより淡水魚のなかでもアユに高い商品価値をおく
- ・江戸時代：江戸城御台所への鮎鮓献上
- ・日本各地：アユの塩焼きや塩蔵、発酵など多様な食文化

【4】日本の鵜飼を通してみえてきたもの

- * 日本人によるウミウやカワウの肉や羽の使用はほとんどない。
- * 平安時代より野生のウミウを捕獲し、それを飼いならして漁で使用していた。
- * 日本における淡水魚の食文化が鵜飼における動物利用の種を規定してきた（可能性がある）。