

動物保護で批判されないから配だが、鵜はとても大切にされていくとつづ。



鵜飼で獲れた鮎ではないが美味しかった。 夕刻、嵐山に月が上がり、鵜飼いが始まる。



桜のシーズンなのに意外なほど観光客が少なかった大河内山荘。

暮らす旅 京都 春秋だけじゃない嵐山

嵐山を流れる大堰川の鵜飼は7月から9月まで楽しめる。

文・写真／松岡伸吾(暮らす旅舎)



1500年の歴史がある鵜飼は、平安貴族や戦国武将に愛され、明治時代には長良川の鵜匠は宮内庁式部職となった。今も御料場で獲られた鮎は皇室や明治神宮、伊勢神宮に献上されるそう。また鵜飼に使うのは全て海鵜で、茨城県日立市で捕獲され、訓練された鵜が全国に配られる。

観光鵜飼は江戸時代に始まった。鵜匠の乗った小舟の周りを数隻の観光船が回遊して、鵜飼を見学する。首に縄をつけられた鵜は、篝火の灯りに煌めく鱗を目印に魚を咥える。その瞬間を察知した鵜匠は鵜を素早く引き上げ、喉を絞めて魚を吐籠に吐き出させる。そのため満月の夜には鵜飼は行われない。

嵐山では例年7月1日から9月23日まで鵜飼が開催される。まさに夏の風物詩だ。

この春は嵐山の穴場スポットとしておすすめの大河内山荘で、桜の嵐山を楽しんだ。コロナ禍の行方は未だ不明だが、紅葉の季節には海外からの観光客が増え、かつての活況を取り戻すかもしれない。

「うなぎの名前の由来は、鵜が呑み込むのに難儀しはったから」と長い棹で巧みに船を操りながら船頭さんが話す。「鵜呑み」という言葉通り、鵜は鮎じゃなくても、魚ならなんでも呑み込むという。ハヤはもちろん近年はブラックバスさえも。

喉を使ってガラガラと「うがい」するのは日本人だけ。「鵜の目鷹の目」の由来など、船頭さんが面白おかしく語る鵜飼にまつわる話を聴きながら、嵐山の大堰川で鵜飼を見物した。

前号で触れた山科の韓国料理店の女主人とその常連さんたちと、岸辺にある茶店で鮎の塩焼の会食を楽しんだ後、乗合船に乗り込んだ。日中は不慣れた手漕ぎボードが遭難しかける様子？を見物したりする岸辺に乗船場がある。

渡月橋の上手、川面を照らす篝火の元で、六羽の鵜を操るのは、風折烏帽子を被り、腰蓑をつけた鵜匠。船縁をどんどんと叩く音に加え、「見えんか、見えんか」「おらんか、おらんか」「とらんか、とらんか」とリズムカルな掛け声が響く。