

▼ハッチョウトンボ



▲コシアキトンボ (ヒトボシトンボ)

市長の伊賀じまん

—昆虫採集の思い出—



夕刻、木々の下を通ると、ふと子どもの頃にかいた昆虫のおいがしてくるようになりました。子どもは夏になるとみんな昆虫採集に走り回ったものです。

子どもの頃、一緒に虫を捕って遊んでいた近所のお兄ちゃんたちの話の中で印象深かったのは、ヒトボシトンボ（標準和名：コシアキトンボ）の話です。このトンボは全身真っ黒で、体の一部に白い帯があり、その白い部分がホタルのように光るといのです。実際に光ることはないのですが、夕方になればホタルのように光るかしたら、なんだかわくわくさせられる夢のあるトンボでした。伊賀では「灯す」ことを「とぼす」と言いますから、そこから体の一部に「火を灯す」ヒトボシトンボと呼ばれるようになったのでしょう。

トンボの中でも一番印象的なのはハッチョウトンボです。私が小さい頃は、あちらこちらの里山に別世界のような湿地があって、今では珍しくなった食虫植物のイシモチソウやモウセンゴケ、そしてサギ

ソウやトキソウなどがたくさん生えていました。そこをすいすいと飛ぶ、赤とんぼを小さくしたようなハッチョウトンボを追いかけたものでした。

里山の昆虫といえばカブトムシやクワガタムシでしょう。手が届くところにいるカブトムシなどは手で押さえてつかまえ、何もいないときには、くぬぎの木を後ろ向きに2、3回蹴って、カブトムシやクワガタムシがバサバサと落ちてきたところをつかまえるのがとても楽しいことでした。伊賀ではクワガタムシをゲンジと呼んでいて、その頃は「ゲンジ捕りにいこか」というのが子どもたちの合言葉でした。

里山や水辺の風景は、豊かな子どもたちの感性を育み、ふるさとを愛する心を養ってくれるゆりかごのようだと思います。そんな伊賀の自然をしっかりと守っていきたいですね。

(伊賀市長 岡本 栄)

*前回掲載した「伊賀の河川にまつわる話」の写真の説明で、木津川源流の石碑の所在地を馬野溪谷としていましたが、正しくは木津川上流の坂下地内でした。

川の幸・山の幸

市史編さんだより (47)

伊賀の特産品といえは、伊賀米や伊賀牛などが挙げられますが、今回は歴史に登場する伊賀の産物、特に川や山でとれる特産品について紹介します。

川の幸を代表するのが鮎です。平安時代の「皇大神宮儀式帳」や「延喜式」に、伊勢神宮へ供える鮎を捕るしかけ(築)が伊賀郡にあったことや、伊賀国から朝廷の役所、内膳司に「鮎年魚(鮎)」「塩塗年魚(鮎)」を納めていたことが記されています。平安時代から伊賀の鮎は都でも有名であったのでしよう。

江戸時代前期の記録「統集懐録」には、藤堂藩に鮎を納めるための川漁をする範囲が記されています。ここでは、服部川の荒木から上流域、木津川の才良から上流域、島ヶ原付近などが挙げられており、各所で鮎が捕れたことがわかります。藩へ納める鮎は、山田郡では寛文年間(1661~73)以前は7,000尾で

あったのが、淵が埋まり、3,000尾になったと記されています。藩へは鮎そのものではなく、鮎を売った代金が納められていたようです。鮎は藩にとって重要な収入源であり、人々にとっては貴重なタンパク源であったといえます。

一方、山の幸を代表するのが松茸

です。江戸時代初期の慶安元年(1648)には、石川・楨山・丸柱などの藩が管理する山々から5万3,000本を超える松茸が藩に納められています。この松茸は、贈答用として伊賀や津の藩士に送られるだけでなく、換金されて藩財政に充てられていました。松茸は、藩にとって重要な産物であったため、秋になると、盗難防止のための制札が立てられ、村の庄屋たちが見回りを行っていました。

先に挙げた「統集懐録」には漬松茸の製法も記されています。漬松茸は、傘の開いていない松茸を半切にしてきれいに洗い、沸騰した湯で柔らかくなるまで煮て、冷めてから桶に塩を入れて漬け込むようです。「統集懐録」は藤堂藩の重職にあった藩士が記した私的な記録とされていますが、漬松茸の製法は、個人的な関心よりも藩の重要産品に関わる事柄として記録されたのでしよう。

☎ 52・4380 FAX 52・4381

総務課市史編さん係



▲広瀬付近の服部川