

あ が の がわ 阿賀野川が流れる地域の昔の暮らし 1

川のめぐみ

あ が の がわ
阿賀野川などで
とってきた川魚は、
家の囲炉裏で焼いた後、
下の写真のように
ワラのツツにさして、
ほ ぞん しよく
保存食にしていました。



写真所蔵：
旗野秀人氏



写真所蔵：
大橋憲造氏



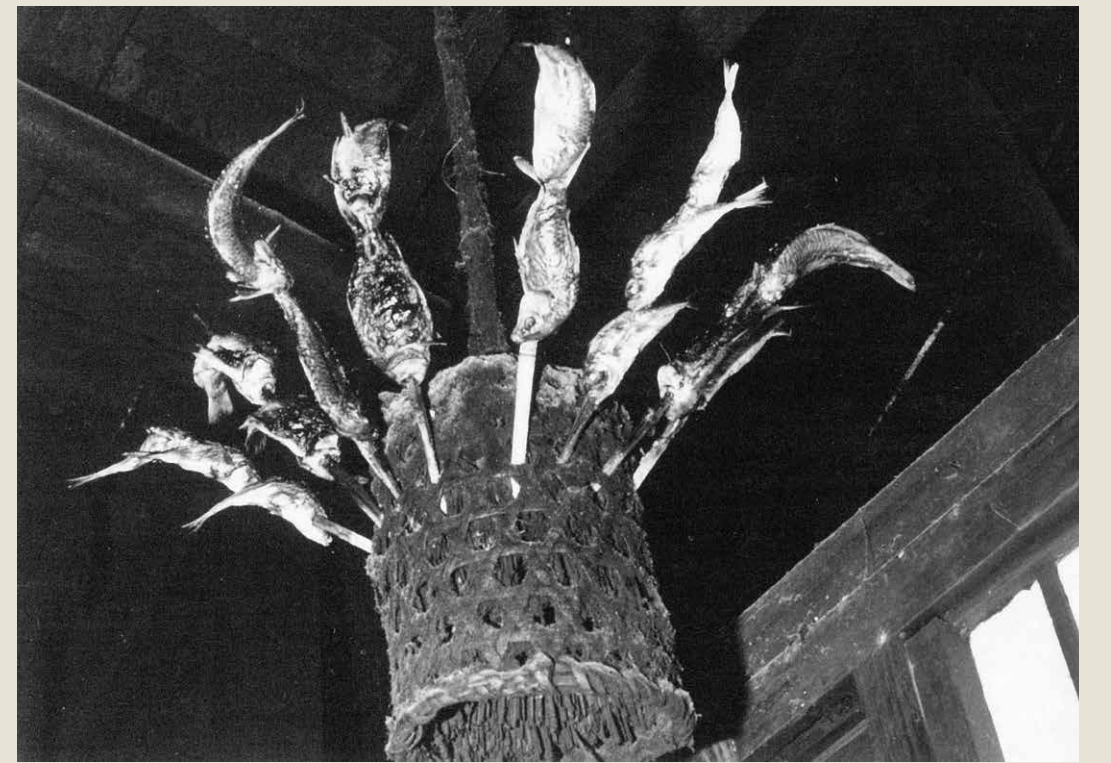
写真所蔵：
旗野秀人氏

▲ウグイやニゴイなどの川魚

昔は毎日のように川魚を食べていた

昔は、肉や海の魚が、
今と比べて手に入りづ
らく、あ が の がわ
とれる川魚が、毎日の
き ちよう しよくりよう
貴重な食料でした。

写真所有：大橋憲造氏



あ が の がわ 阿賀野川の主な川魚の種類



大きく2種類に分けられます。一つは、産卵
の時に海から川をさかのぼってくる「遡上魚」で、
もう一つは、一生を川の中ですごす「棲息魚」です。

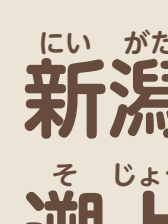
「サケ・サクラマス」(「サケマス・イワナのわかる本 改訂新版」(井田賢・奥山文弥著/山と溪谷社))、「アユ・ヤツメウナギ・ウグイ・フナ・コイ・ニゴイ」(「くらべてわかる淡水魚」(斉藤憲治文・内山リゅう写真/山と溪谷社))、「モクズガニ」(出典「wikipedia」(パブリックドメイン))



昔はなぜ、肉や海の魚が
手に入りづらかったのだろう？



今の暮らしにはあるけど、
昔の暮らしにはなかったものは？



新潟水俣病の原因となった川魚は、
遡上魚と棲息魚のどちらだろう？



川の中での生息期間のちがいは？
住民が多く食べていた川魚は？

