

## 高度経済成長期以降の佐久地方における養鯉業の展開

Carp Breeding in the Saku District after the Period of High Economic Growth

段 杰

Carp breeding in rice paddy fields in the Saku district began in the Edo period and continued through the Meiji to the Taisho era up to 1955 (the 30th year of the Showa era). However, the business declined rapidly when the period of high economic growth began. One of the factors in the carp breeding decline could be the dwindling demand for carp because of changes in dietary habits and in consciousness about carp as food. Even after carp breeding in paddy fields declined, fresh water fish breeding has continued and thrives in farm ponds, which could also mean the continuation of carp breeding. One current tendency is that the number of people asking for carp is increasing because of activity deployment to re-evaluate regional tradition and the advertisements for Saku carp, which is a regional revitalization project. Along with the tendency, two potential business channels have been generated: local production with local consumption and express delivery service. Demand for carp has been increasing among people who believe the traditional idea that eating carp has positive therapeutic impact.

## 目次

はじめに——先行研究の整理及び問題提起

第一章 佐久地方における水田養鯉の概要

1. 水田養鯉の開始
2. 水田養鯉の普及と発展

第二章 高度経済成長期以後の養鯉

1. 高度経済成長期の養鯉への影響
2. 佐久漁業養殖組合の養鯉現状について

第三章 地域振興及び伝統の見直し

1. 佐久鯉漁業協同組合による鯉の宣伝
2. 鯉加工業者の伝統を守る動き
3. 佐久商工会議所—佐久鯉人倶楽部による PR 活動

第四章 佐久鯉の流通の新たな展開

1. 地産地消
2. 「宅急便」による佐久鯉の全国流通

おわりに

## はじめに——先行研究の整理及び問題提起

海に面していない長野県では、大切なタンパク源として淡水魚、昆虫類などを食べる習慣がある。中でも鯉は、非常にポピュラーなタンパク源であり、かつてはハレの日に食される重要な祝いの食材ともされ、病人の栄養食や出産見舞いに用いられたほか、鯉コク（鯉の味噌煮）や、鯉の甘煮（醤油の煮付け）、鯉のアライ（酢味噌で食べる）は日常的にも食されていた。特に佐久地方（現在の佐久市）では、近世以来野沢・桜井・中込地区を中心に水田での養鯉が行われ、近代から戦後にかけては大規模な産業として成立し

ていた。しかし、高度経済成長期以降、水田養鯉、鯉食は衰退の一途をたどったことから、現在では長野県の代表的な伝統郷土食として佐久鯉の食文化を守り、次世代に継承する動きが生まれている。

佐久鯉に関する先行研究はそれほど多くはないが、議論の傾向は、主に鯉の水田養殖の問題、鯉食習慣への関心、そして現在における鯉食の状況の調査に分類することができる。

まず、民俗学的なアプローチとしては安室知の研究が挙げられる。安室は『水田漁撈の研究—稲作と漁撈の複合生業論』において、長野県佐久市桜井を対象にして、地域在住の水田養鯉経験者への聞き取り調査から、昭和初期までの水田養鯉の実態や産卵孵化法、稚魚の飼育・販売が工夫されて養鯉が副業化した経緯、水田養鯉の仕組み、人と稲と鯉とのかかわりなどを明らかにしている [安室 2005]。安室によれば、昭和4年(1929)の統計をみると、桜井220戸のうち稲作の作付けをした家が189戸あるが、養鯉を行った戸数もちょうど189戸であり、昭和4年頃には桜井の農家は全戸が水田養鯉に関わったことが明らかであるという [安室 2005:105]。

また、民俗学以外のアプローチとしては佐藤哲の社会学的な調査を挙げることができる。佐藤は「佐久鯉の稲田養鯉復活運動をめぐる地域環境学—稲田養鯉の衰退要因と復活へのビジョン—」において、佐久鯉の復興を目的とする佐久市桜井地区の地域団体である鯉人倶楽部会員、近隣の養殖業者、農業者への聞き取りによって、養殖佐久鯉の稲田養鯉<sup>(1)</sup>の衰退の要因を考察している [佐藤 2008 a]。また、佐藤は「環境アイコンとしての野生生物と地域社会—アイコン化のプロセスと生態系サービスに関する科学の役割」において、環境アイコンの活用を通じた人と自然とのかかわりを検討しており、長野県佐久市における佐久鯉をアイコンとした稲田養鯉の復活を事例として取り上げ、稲田養殖と環境との関わりについて触れている [佐藤 2008 b]。

上述のような先行研究においては、昭和初期の桜井地区における佐久鯉の水田養鯉の実態は明らかにされてきたが、高度経済成長期以後の佐久地方における養鯉業の展開をおさえた成果は見当たらない。また、水田養鯉の衰退

要因に関しては高度経済成長期における様々な社会背景との関連をふまえた理解が要請されるが、そのような議論も不足している。とりわけ、産業・生業としての鯉のみならず、食生活とその変化の側面からも養鯉の衰退を捉える視座が求められると考えられよう。

本論文では、以上をふまえ、水田養鯉の大きな変わり目である第二次世界大戦後の高度経済成長期とそれ以降の展開に注目し、この時期における日本の経済、社会、そしてそれと連動する食生活の変化の中で、水田養鯉がどのような影響を受け、変容してきたのかを明らかにする。加えて、佐久鯉をめぐって地域がどのような現状にあるのか、佐久鯉は現在どのような流通状況にあるのかも明らかにしたい。

研究方法としては、桜井の養鯉経験者、鯉加工業者、佐久漁業養殖協同組合の組合員、鯉人倶楽部の責任者を対象に、高度経済成長期、およびそれ以降における養鯉業の展開や地域の状況について聞き取り調査を実施し、適宜、その成果を関連文献、資料と照らし合わせながら、佐久地方における養鯉業の展開と現状の把握に取り組んだ。

## 第一章 佐久地方における水田養鯉の概要

### 1. 水田養鯉の開始

本章では、佐久における水田養鯉の歴史的経過を『佐久鯉の歴史』[淡水魚研究会 1984]、『南佐久郡誌』[長野県南佐久郡誌編纂委員会 1985]を参考しながら、簡単に整理しておきたい。

まずなぜ、佐久地方で水田養鯉が行われるようになったのだろうか。その理由は、当該地方の環境的条件と養鯉そのものがもつ生業・生活上のメリットとの関連で理解することができる。元来、佐久地方は単作地帯であり、その他の農産物の生産には不向きであるとされてきた。これに加えて、千曲川など八ヶ岳・蓼科山系に源を発したきれいな湧水に恵まれていたことが養鯉の好条件となった。冷たい流水で時間をかけて育てた佐久鯉は臭みがなく、身が引き締まった美味しい肉質が特徴とされている。さらに言えば、水田耕

作と養鯉の複合形態である水田養鯉を行うことには以下のメリットがあった。第一に、鯉を飼育することによって雑草を除去する効果が優れていること、第二に、鯉は稲の根元に酸素を供給するので、コメの増収にもつながること、第三点目は、きつい農作業に従事する農家にとって鯉はタンパク源として重要な食材になり得たことである。すなわち、養鯉は副業収入として以外に、主生業の促進、さらには栄養の確保というメリットを有していたのである。

佐久鯉は、天明年間（1787～88）、桜井地区の呉服商・臼田丹右衛門が大坂・淀川から持ち帰った「淀鯉」にはじまるとされている〔長野県南佐久郡誌編集委員会 1985〕。

その養殖は中込・桜井・野沢の三地区において開始されたというが、中でも、桜井村の養鯉は近世期から水田養鯉を実施し、独自の技術を生みだしていた。例えば、桜井村は親魚養成と産卵・孵化の技術を有していた。すなわち、五月に田植えを行う前にコイゴ（鯉子）を水田に放し、秋になると、田んぼのすぐ近くにある池に移行し、越冬させ、水田と池の往復を繰り返しながら、三年もの時間と手間をかけてコイゴ（鯉子）からキリゴイ（切鯉）まで飼育する、という養鯉法であり、このことは桜井村の養鯉の大きな特色であった<sup>(2)</sup>。

文化・文政期（1804～29年）の段階では桜井村でも水田養鯉は行なわれていなかったようである。この時期、桜井村では池中養鯉を試み始めたが、当時は生産量が少なく、冠婚葬祭の料理や病人の滋養品として重宝された。天保元年（1830）には、桜井村の各戸が屋敷内に池を設け、稚魚の生産が副業化していたという記録がある。天保4年（1833）には、桜井村の養鯉業者が干蚕蛹を養鯉餌料に移入し、鯉の味が改良される。そして、天保13年（1842）の「養鯉日記」には、水田で鯉が養殖されたことと、鯉取りの記録があり、水田養鯉が行われるようになっていたことが知られる。なお、近世には、佐久鯉にかかわる貢租が免除され、明治以後も同様の扱いがなされていた。〔増井 1983：455〕このことから佐久鯉の普及定着ことがうかがえる。

以上、近世期の佐久地方における養鯉史を検討してきたが、水田養鯉が活発化し、専門的に鯉の販売を行うものが出現するのは明治以降の展開である。次節では近代の養鯉業の歴史を明らかにしたい。

## 2. 水田養鯉の普及と発展

明治期の佐久地方における水田養鯉の普及定着の背景には養蚕が深く関わっていた。

長野県では近世期から副業としての養蚕が行なわれていたが、明治・大正・昭和初期にかけては重要な産業の位置を占め、一時は農村の主産業とさえ見られるようになった。水田養鯉の発展が著しくなるのは、明治5年(1872)以降である。機械製糸の発展に伴い、さなぎの入手が容易になると、それを飼料として鯉の大量生産が可能となった。明治8年(1875)になると、中込村、野沢村、原村では商品生産としての水田養鯉が行われるようになり、明治10年(1877)頃、稲田養鯉が将来的に有望な産業として見込まれるようになった。野沢地区では明治17年には水田の92%で養鯉が行われたという。

その後、明治25～28年にかけては長野県の繭生産量は全国の5分の1を超えて全国一位となる。この時期は水田養鯉の最も盛んに行われた時期であり、明治28年(1895)に佐久郡桜井村が第二回全国水産品評会(神戸)にアルコール漬けの鯉を最初に出品し、有功三等賞を獲得する。また、明治35年(1902)初めて宮内省が佐久鯉を買い上げ、佐久鯉の名は全国的に知られるようになった。明治39年(1906)には、佐久鯉とドイツ鯉の交配試験が行われ、さらなる品種改良を果たす。佐久鯉の知名度の向上と生産量の増加により、明治末期頃には、鯉販売の専門業者が多くなっていた。

その後、農村恐慌が始まった昭和4年(1929)から、繭価が大暴落し、さなぎは餌料として安価なものとなる。このことが養鯉の発展をさらに促したのと同時に、水田養鯉は不況につよい産業として強調され、養蚕に代わるものとして大きく取り上げられることになり、不況の中にあっても、鯉の生産は好調であった。

大正12年（1923）、小諸～東京間の鉄道利用による遠距離販売が開始されたが、これは貨車または客車にコイ桶を積み込む方法であり、少量の鯉しか運べなかった。本格的な貨車輸送は昭和3年（1928）、有蓋貨車に帆布水槽を積み込む方法で、一度の輸送で1トン程度の鯉を東京まで運ぶことが可能となった。昭和5年（1930）時の出荷量は210トンであった。同年、「佐久養鯉」から「佐久鯉」に名称が統一されたことも、流通の拡大と無関係のことではないだろう。さらに、昭和8年（1933）には東京への出荷が年間300トンを超えた。しかし、戦時下には蚕蛹統制がかかることによって、蛹が人の食糧に転用されたため、飼料不足となり、養殖が一時的に縮小したが、戦後、再び復活し、昭和30年（1955）には東京のデパート二幸（新宿）や三越（日本橋）などで、佐久鯉の宣伝販売が開始された。昭和32年（1953）には、水槽への酸素補給装置の導入により、トラックによる鯉の長距離輸送が可能となる。さらに、農林省の統計によると昭和37年（1962）、佐久鯉は、群馬を抜いて生産量全国一位となった。昭和40年（1965）、演歌歌手・橋幸夫の「佐久の鯉太郎」（作詞・佐伯孝夫、作曲・吉田正）がヒットしたことで、佐久鯉の名が全国に知られるようになり、一時的に人気を示した。

古くは江戸時代から桜井地区を中心に行われていた佐久の水田養鯉は、明治以後の隆盛期を経て、昭和初期には東京へのお荷量が全国一を占めていた。しかし、高度経済成長の始まりをきっかけに全国的に養鯉業は衰退傾向を見せはじめる。長野県でもこの時期に水田養鯉が衰退し、早くも昭和40年（1965）には水田養鯉の生産項目は長野県統計書・農林統計から消えてしまった。

## 第二章 高度経済成長期以後の養鯉

### 1. 高度経済成長期の養鯉への影響

隆盛化傾向にあった水田養鯉は、なぜ急速に衰退してしまったのだろうか。また、高度経済成長期の社会動態は養鯉業にどのような影響をもたらした、水田養鯉はそれに対しどのように対応してきたのであろうか。これらの

問題にアプローチしてみよう。

水田養鯉の衰退原因について、佐藤は①他の産地における高水温条件で効率の良い生簀養殖の技術開発に伴って、価格競争に敗れる、②効果の強い農薬の使用と鯉養殖の両立が困難である、③農業構造の変化が水田養鯉に大きな影響を与えたという三点を指摘している [佐藤 2008 b]。

しかし、筆者の調査をふまえるかぎり、水田養鯉の衰退は以上の三点のみで十分に説明することはできない。本稿では、高度経済成長期における「食生活の変化」「鯉食への需要の意識変化」などの視点から水田養鯉の衰退要因の究明を試みたい。昭和30年（1955）頃に始まった高度経済成長期は、農業と農村を変貌させた。集団就職や出稼ぎで過疎状況が発生し、「三ちゃん農業」と称される農家の経営形態が生まれた。一方で、地域開発の一環で農村にも工場が誘致され、コマーシャル等を通じて人々は都市型消費に組み込まれていった [加藤 2000]。こういった社会背景のもとで、桜井にも大きな変化が訪れた。

まず、農業の担い手の変化について、白田明氏（昭和23年生、桜井出身）の証言をもとに当時の家庭状況を推し量ってみよう。白田氏によると、高度経済成長期の頃の白田家は、父親が教師として小学校に勤務しており、収入面で恵まれた状況にあった。労力面・金銭面の問題から父親は農作業を行わなくなっていた。水田の世話は、明氏自身も学校帰りや休みの日に手伝いをしていたとはいうが、基本的には母親と祖父母が行っており、典型的な「三ちゃん農業」の家庭であったわけだが、このような家庭が村では年々増えていく。

高度経済成長期の初期、昭和35年（1960）頃に家電工場白田電器（ラジオの部品、抵抗器製造を中心する工場）が村で開業すると、村民の3分の1以上が工場に勤務する事態が出現し、地域住民のサラリーマン化が進んだという。工場での仕事の後では、人々は疲れ果てていた。これにより、鯉の餌やりなどの手間が嫌がられるなど、養鯉への不平・不満が相次ぐようになっていく。

また、同じ頃に、地域の生鮮食品販売者が他地域から海鮮魚ほか様々な食



材を仕入れ、冷蔵庫付きの大型車で桜井村まで売りに来るようになった。これにより、日常食における鯉の需要が減少することになり、鯉やフナの養殖の廃業を考える人が増えていったという。

車での小売りは5年ほど継続したが、昭和40年（1965）頃以降の高速道路その他の交通網の設備に伴うトラック運輸の普及によって、大型冷凍車によって運ばれた海鮮魚が佐久のスーパーマーケットに並ぶようになったそうである。いわゆる流通革命によって、信州に住む人々の食生活は大きく変化し、マグロやエビなどの海鮮魚や肉類が日常的に食卓に並ぶようになる。それらの食品は、調理に手間がかからず、味もよく、なによりも鯉より安価であった。

一方、きつい農業に従事する必要がなくなったことで、鯉を食べて栄養を蓄えようという意識にも変化が生じていったと考えられる。また、日々の労働に必要なタンパク質は、海鮮や肉で補うことができる。これにより鯉の消費率はさらに低下した。

養鯉業の発展によって形成された農村景観も、この時期に変化に直面した。白田明氏によると、桜井では、昭和34年（1959）頃に村内在住の医師が初めて自動車を購入したが、やがて車を所有したいという人が増加し、駐車場を作るために養鯉用の池（観賞用の養鯉の池を含む）を埋めるようになっていったという。一時期はほぼ全戸に養鯉のための池があったという景観は、今日ではうかがうことはできない。

以上、現地での聞き取り調査をふまえて、高度経済成長期の社会動態と関連させつつ、水田養鯉の衰退との関連を記述してきた。このような経過の中で、生業としての養鯉は縮小され、鯉への需要も低下したために、鯉食の文化は日常から退いていくこととなったのである。

そして、佐藤の指摘する農業問題がこの時期に発生したことで、水田養鯉は壊滅的な打撃をうけることになるのである [佐藤 2008 a]。省力化の除草剤が使用され始めたのは全国的には昭和25年（1950）とされているが、佐久地方に農薬が入ったのは他の地方より比較的遅く、昭和28年以後のことであった [淡水魚研究会 1984 : 75]。この点については養鯉への影響が懸念さ

れたことも背景にあるようである。そして、懸念の通り、農業は水田養鯉に深刻な影響を及ぼした。昭和36年（1962）、水田除草剤 PCP の流入による被害により、鯉、フナ、泥鰌などの魚介類を始め、田圃で棲息する水生昆虫、カエルなどが一晩にして全滅するという被害が何度も発生した。昆虫は田んぼの水温を保ってくれる重要な存在であった。水田から昆虫が消えてしまったことにより、地域の水田の水温が極めて低くなってしまった（14℃以下）、現地での聞き取り調査によると、鯉は16℃以上の水温を保たなければ餌を食べなくなるため、水田養鯉を継続することが困難な状態が生まれてしまったのである。

## 2. 佐久漁業養殖協同組合の養鯉の現状について

水田養鯉の衰退に伴い、養鯉法は溜池養殖<sup>(3)</sup>、流水式養殖<sup>(4)</sup>へと移り変わり、規模も極端に縮小された。組合長（飯田氏）によると、個人養鯉者は昭和初期までの450人から現在では19人になり、鯉の生産量もピーク時の年間310トンから減少し、現在では年間30トンとなっている。佐久鯉は昭和の生産量の最盛期と比べ、低迷を続けていると言えよう。

現在、佐久鯉は佐久に散在する個人業者と佐久漁業養殖協同組合（写真1）（以下、組合と略記）で養殖されているが、本節では、流水養殖により各種淡水魚の養殖を行っている組合への聞き取り調査から、佐久鯉の養殖状況を明らかにしたい。組合は長野県佐久市大字高柳に位置し、大正期の南佐久水産会、長野県養殖漁業協同組合を経て、戦後の新しい水産業協同組合法により昭和29年（1954）5月に設立された<sup>(5)</sup>。

組合は佐久鯉以外、ニジマス・シナノユキマス・信州サーモン・ウグイ・フナ等水面養殖を営んでいる事業者の組合である<sup>(6)</sup>。昭和40年（1965）頃までは、桜井村の養鯉池の水温低下にともない越冬が困難になったため、個人の養鯉者が組合に鯉を預け、組合の池で養殖を行なうようにし、三年目の出荷時には鯉数の半分のみ養殖者に返すという取り決めのもとで養殖が行われていた。昭和40年以後は、桜井村の鯉養殖者が長野県養殖漁業協同組合のもとで養鯉専用の八枚池（8つ仕切った池）を造成した。しかし、千曲川か



写真1 組合の養殖池

ら汲み上げてきた水の水温が低過ぎ、鯉が餌を食べなくなり、成長も遅れるなど、養鯉上あまり良い影響を与えなかった。

組合長（飯田氏）の話によれば、養鯉が困難に直面していたこの時期、その他の淡水魚が養殖業の中心を占めていたという。折しも、県下では戦後輸出用ニジマスの養殖が盛んになりつつあり、組合員の養殖魚種もアユやニジマスが増える一方であった。昭和45年（1970）頃にはニジマスを築地に販売し、ニジマスの釣り堀ブームの到来によって、大量のニジマスをトラックで釣り場に輸送していたという。

ニジマスブームが終焉すると、ロシア産のシナノユキマスの養殖がスタートする。シナノユキマスの育成に千曲川の水質と水温が適していることを飯田氏が発見し、昭和50年（1975）に旧チェコスロバキアから卵が導入され、組合の隣に位置する長野県水産試験場での人工孵化が成功したことから、シナノユキマスの養殖が開始された。

現在、養殖魚の約3分の2が佐久鯉であるが、残り約3分の1は蝶鮫、フナ、ニジマス、シナノユキマス、信州サーモン緋鯉（ヘルペスに感染しやすい品種という）、巨大観賞鯉（40年生で重さ40キロのもの）など、様々な淡水魚の養殖に取り組んでいる。佐久では、出荷できる鯉を養殖するには3年以上も時間がかかる。気温が寒く、成長が遅くなるため、四年生の鯉の重さは大体1.5キロで、体長が40センチくらいである（写真2）。他県の二年で出荷できる鯉と比べて、コストが高くなるうえ、成鯉の体長が小さいため、競争に勝てないという現状があるのだという。そのため、他の淡水魚を合わせて複合的な養殖を行うことが、鯉養殖を存続していく支えにもなるということであろう。

さらに、歴史的な養殖地帯として、地域に特有の養殖技術と経験の蓄積を有し、淡水魚育成のノウハウが分かるため、様々な淡水魚の養殖をスムーズに軌道にのせることができたことにより、今日に至って、淡水魚の発展を遂げたと考えられる。シナノユキマスの養殖を成功させた組合長の飯田氏のもとには、毎年、その養殖技術を学ぶためにモンゴルからの学習団体がやって来るという。

ただし、依然として困難は抱えている。淡水魚の養殖は社会の変化にも左



写真2 三年生鯉の出荷風景

右されるが、自然災害の影響も受けやすい。飯田氏の話によると、現在は二つの自然被害に悩まされているという。その一つが、アオサギによる被害である。また、もう一つは、毎年8月に発生し、あらゆる魚が感染するヘルペスウイルスの問題である。また、鯉に限っていえば、鯉はストレスを感じやすい魚であり、池養殖では密度が高くなると、生命力の強い鯉ほど病気になり、死にやすくなるのだという。

以上、高度経済成長期における社会動態の養鯉および鯉食への影響を検討し、その後の養鯉業の実態を組合での調査をふまえて報告してきた。次に、最近年の展開として、地域文化としての鯉食の見直しの動きを報告することにした。

### 第三章 地域振興及び伝統の見直し

#### 1. 佐久鯉漁業養殖協同組合による鯉の宣伝

先述のように、高度経済成長期以降、佐久に住む人々の食生活も大きく変わり、鯉への需要は少なくなる一方であった。また、平成15年（2003）茨城県霞ヶ浦でコイヘルペスによる鯉の大量死が発生し、その後、長野県内でも感染が確認された。桜井村で鯉養殖と卸販売を手掛け、鯉料理の提供もなっていた旅館ふじやの場合、コイヘルペスの発生以降、養殖用の十枚の池は使用されないままで、鯉関連の事業は廃業状態である。また、地区内で稚魚を運搬していた小林養魚場をはじめ、養殖者の廃業が相次いだ。組合はこの困難を、国からの補助金によって辛くも乗り越えたという。

コイヘルペスの問題は、人々から佐久鯉をさらに遠ざける結果を招いた。低迷傾向にあった佐久鯉の生産は、さらに深刻な状況に追い込まれてしまったのである。

平成13年（2002）、市内の泉小学校6年2組は「総合的な学習」の時間に「佐久鯉について調べよう」「鯉を食べたことがあるか」などの内容について、佐久市の市民220人を対象にアンケート調査を実施し、その結果、40代以上の人が100%鯉を食べたと答えたのに対して、20代では10%

の人が鯉を食べたことがないと答えし、さらに、佐久鯉のことも知らないという若者が18%も占めた。若者の鯉への関心が低下していることがうかがえる。

調査成果をふまえ、泉小学校の子供たちが市長に行なった提案をきっかけに、地域団体と個人が動き始め、鯉への関心と鯉食の普及に向けた宣伝活動が開始された。さらに、平成17年（2005）の新佐久市成立時<sup>(7)</sup>には、市や県水産試験場、佐久商工会議所などの関係機関が連携し、佐久鯉の佐久市の特産品としてのブランド価値を高めることの合意が形成され、平成19年（2007）組合は特許庁へ出願申請、平成20年（2008）に地域団体商標としてについて登録を実現したことで、地域内外での鯉のアピール活動に励むようになった。

佐久鯉漁業養殖協同組合では、観光客を呼び込むため、高速道路地図で佐久鯉を宣伝するアイデアを考え出した。観光客向けに、観光・歴史・企業・神社仏閣・食・レジャーが紹介されている「長野県東信州エリア」の高速道路マップに、佐久鯉の写真付きで佐久漁業養殖協同組合の紹介文を掲載したのである。これによって、鯉を買う目的で組合を訪ねてくる観光客が増えたという。また、鯉の調理法を伝えるため、鯉を購入した人には鯉の旨煮や鯉こくのレシピをチラシで配るようにしている。また、近年、マスメディアで鯉が取り上げられることも少なくない。例えば、NHKの「あさイチピカピカ日本」（2012年4月9日）、「さかなクンのギョギョ魚発見」（2012年4月23日）、「キッチンが走る！」（2013年10月8日）への出演などである。組合員の話によると、これらの放送後に、全国から鯉を食べてみたいという取り寄せの電話注文が殺到したという。

また、郷土料理をアピールする取り組みとしては、昭和38年（1963）以来毎年五月に開催されている「佐久鯉祭り」がある。祭りに際しては、鯉コク1500食が無料で配布されている。それらの調理は市内のホテル組合のスタッフ達の協力で行なわれているが、食材の鯉は全て佐久漁業養殖協同組合からの無償提供である。この他、組合では、2012年10月27日に佐久市研修センター・佐久武道館で開催された「佐久市農業祭2012—地産地消フェア—」の

佐久鯉の調理実演と試食に鯉を提供し、また、40年生の巨大観賞用鯉を展示用に提供するなど、佐久鯉の宣伝活動に積極的に参加している。

## 2. 鯉の加工業者の伝統を守る動き

組合の活動の検討を通してみてきた佐久鯉の普及宣伝活動、あるいはその機運は、必ずしも地域が一丸となって取り組んでいるわけではないことにも触れておきたい。組合とは異なる形で佐久鯉の普及宣伝に努める人物の活動とその悩みを取り上げてみよう。

楽群堂は桜井では唯一の鯉加工業者である。代表の白田清一氏は、昭和40年に桜井で生まれた。2003年に東京での仕事を辞職し、父親から鯉加工業の仕事を引き継ぎ、鯉をメインにニジマス等の淡水魚の食品加工を行っており、現在10年目である。しかし、加工業を継いで数か月でコイヘルペス感染が発生し、その影響で加工食の売り上げが激減し、主力商品の売り上げがピーク時の2割にまで落ちたという。また、加工用の鯉は溜池で養殖していたが、4年前に餌価が高騰し、人手が足りないなどの原因で溜池養殖を廃業し、現在は加工用の鯉を市内の養殖組合から仕入れている。

白田清一氏は佐久鯉の伝統的な味と食文化を存続させるために、力を尽くしており、『信濃毎日新聞』（2007年6月19日号）では伝統を守る鯉加工業者の一人として大きく取り上げられるなど、市内ないし現地での評価は高い。しかし、現在では、村人の佐久鯉に対する意識も変化しており、鯉加工業の存続も決して容易ではない。鯉に親んで来た村人の中には「伝統を守ってくれてありがとう」という声をかけてくれる人がある一方、「いつまで、こんな古臭いことをやるの」といい、加工業を辞めて昔の仕事に戻ることを勧める人もおり、白田清一氏の実感としては鯉食の伝統を守ることについては賛否両論があるという。また、加工業を始めた頃には、煮汁を川に捨てたところ、「河が汚れる」、「匂いが出る」などとクレームをつける人々もおり、「鯉を飼う溜池、冷蔵庫の音がうるさい」という近所からの苦情も多数寄せられたという。

かつては、結婚式、正月団欒、来客時の食材として、鯉は日常的に食べら

れていたが、現在では、日常的食習慣からは後退してしまっている。葬式の弁当に旨煮を入れる習慣はまだ残されているが、個人の消費者には若者は殆どおらず、65歳以上の高齢者が中心となっている。高齢者が年々いなくなり、また、鯉食が日常生活と離れ、鯉の加工業をいつまで続けられるのか不安であると白田清一氏は述べる。また、加工業の仕事は苛酷であり、葬式の弁当注文があるときなどは朝四時半起きになることがよくある。それほどの苦勞をしたうえ、やりがいを感じられなくなることがあることも大きな悩みである。近隣からクレームが来るたびに、地域貢献が本当に出来ているか、自分の活動に疑問を抱くという。

鯉食の日常からの後退とともに、コイヘルペス被害からのショックもあり、一部の人々の中で、鯉への敬遠や嫌悪感が生じているのではないかと考えられる。

鯉食への関心を喚起するため、白田清一氏は息子の通う岸野保育園を中心に、毎年の秋、無償で鯉の甘露煮を提供している。宣伝効果への期待もあるが、重要なのは、子供たちに郷土料理を食べさせることで伝統を次世代に伝え、存続させることであると白田清一氏という。子どもたちからは美味しいという声が多く、お小遣いを貯めて、自分で買いに来る子供も何人かいたということ、白田氏はとても嬉しかった出来事として語ってくれた。

### 3. 佐久商工会議所—佐久鯉人倶楽部による PR 活動

組合や個人の加工業者の取り組みについて触れてきたが、佐久商工会議所を中心とする動きにも触れておきたい。先述のように、泉小学校の地元調査で、子供たちから「佐久鯉は有名だけれど、一般家庭になぜ広まっていないか疑問を感じる」との意見が佐久市長宛に手紙で出された。これをきっかけとして、「鯉文化を絶やしてはいけない」という意見が高まり佐久鯉を復活させ、伝統を守ることを目的に、佐久商工会議所による「佐久鯉倶楽部」という地域グループが平成16年（2005）に発足した。同団体の発会式は上桜井「延命寺」で開かれた。会員は市内中心に約130人、農家、養鯉業者、商店経営者、主婦などで構成されており、中心役員は5名である。活動は、商工会



議所や県の補助のもと、会員のボランティアによって行なわれている。同団体は、「鯉を味わう会」の開催（桜井地区在住者が作ったもの）、伝統を次世代に伝え、鯉を食べる伝統を若者に宣伝するための、年二回の地域向け宣伝チラシの作成、あるいは、小学生の佐久鯉に関する思い出を綴った作文の収集と作文集の作成などに取り組んでいる。

また、「生まれも育ちも佐久の鯉」という主旨のもと、水田養鯉復活を目指すため、毎年、桜井の水田を借り、小学生向けの鯉の稚魚放流や給餌体験、長野大学学生の参加による鯉拾い上げ活動なども行われている。

一方、地域振興を目指す文脈では、観光向けに、信州佐久・佐久鯉ガイドのホームページを作成し、鯉の歴史や鯉食の効果、佐久鯉祭りの内容などを紹介するほか、佐久鯉の地産地消の推進、消費・生産量の振興などの取り組みにも力を入れている。鯉の効能・作り方などを次世代に知ってもらうため、佐久鯉祭りでは、パネル展示などのアピール活動を行なっている。

以上、賛否は様々であるが、佐久鯉を地域文化として位置付け、その復活や継承に取り組む個人・団体の活動を取り上げてきた。最後に、現在の佐久鯉の流通状況について概観しておきたい。

## 第四章 佐久鯉の流通の新たな展開

### 1. 地産地消

組合員の話によると、前章で検討してきた団体・個人による観光向けの宣伝や伝統の見直し活動の展開によって、地元における鯉の需要は増加傾向にあるという。冬の年越し鯉だけではなく、鯉コクを日常食で食べる人が現れたため、地域周辺での販売も展開されるようになった。

出荷の出来る鯉は3年生と言われ、重さ1.5～1.8キログラムで、長さ約40センチメートルほどである。1.5キログラムの鯉は鯉コクに使われ、1.8キログラムの大きめな鯉は輪切りにされ、旨煮やあら煮に良く使われる。単価は組合では1キロ1000円で、スーパーマーケットでは1300円ほどで売られている。

現在、組合で生産された佐久鯉の販売には地元で販売するものと、ヤマト運輸による「宅急便」販売の2つのルートがある。

まずは、以下は地元で販売されるものの販売ルートについて概要を記すことにする。

出荷できるほどまで成長した鯉は水揚げから、捌き、切り身パックにするまでを組合で行ない、近隣の中込、野沢周辺に24店舗展開している「ツルヤ」というスーパーマーケットに、1年間を通して出荷している。鯉は昔から血の付いているものが鮮度のいいものとされているため、出荷に際しては少し血を残すようにしている。また、鯉コクの作り方は比較的簡単であるが、鯉の旨煮を上手に作れる人が少ないため、レシピを鯉売り場の前に掲載し、スーパーマーケット向けの鯉の売り出しチラシを作成するなどの集客の工夫をしている。飯田氏の話によると、スーパーマーケットのチラシに鯉の宣伝を載せると、その日の売り上げがはるかに良くなるのだという（写真3）。売れ行きの統計も組合長によって行われている。スーパーだけで年間9トンも消費されているという。

また、スーパー以外には、鯉のフルコースを提供している高級料亭や近隣のホテル、温泉宿、料理屋などにも佐久鯉を出荷している。中には、鯉の鮮度を気にして毎朝、直接に組合を訪れて水揚げし立ての鯉を買い求める料理人もいるという。また、佐久市でも有名な鯉のうろこせんべいを発明した、大正13年（1924）創業の料亭「花月」には、組合から鯉のうろこを年間10パック無料で提供している。

## 2. 「宅急便」による佐久鯉の全国流通

以上の地元へのお荷のほか、ホームページによる鯉の薬効性の宣伝、マスメディアにおける佐久鯉に関する放送の増加に伴って、年々、全国の個人消費者からの需要が増加している。筆者の調査によると、全国の流通システムを持つ「宅急便」の営業所の設立は、個人宛の全国への鯉の発送を加速させたことが分かった。

個人の需要に応じて、「宅急便」で佐久鯉を送る販売ルートはどのような



写真3 2012年4月8・9日のツルヤのチラシ

経緯で、いつから、どういった人々を対象に誕生したのだろうか。

組合員によれば、平成元年（1989）、佐久地域でもヤマト運輸の営業所が出来て、物品を送れるようになったのをきっかけに、シナノユキマスの「宅急便」による発送を開始した。その頃、組合に隣接する水産試験場に、鯉を買い求めようと間違い電話をかけた人物がいた。このことから、個人を対象に一匹からでも鯉を販売できるだけの可能性があると考え、「宅急便」による個人宛の鯉の販売を始めたという。

主に食用としては、東京のレストラン数カ所に出荷をしており、解剖用としては、東京農業大学、信州大学、日本大学等の研究施設へも出荷を行っている。また、近年は癌などの病気治療に効果があると信じている個人の発注が増加傾向を示しており、茨城、栃木、群馬、福島各県に鯉を発送している。もちろん、鯉だけではなく、他の淡水魚も「宅急便」で発送している。

以上、戦後社会の動態の中で存続の危ぶまれた佐久鯉は、地域の個人・団体の尽力、マスメディアの宣伝などにより、状況好転の兆しが訪れている。

とりわけ、本章では、地域内外での消費状況の概要をおさえるため、地元での消費の状況と「宅急便」を介した全国の個人への販売ルートの誕生を紹介した。

## おわりに

本稿では、佐久鯉の変遷史を構想する上で従来見落とされてきた高度経済成長期に焦点を据えた。養鯉の衰退要因としては産業の問題のみが議論される傾向にあったが、高度経済成長期の社会動態と連動する食生活の変容とそれに伴う鯉食に関する意識変化を要因として、鯉の需要低下が発生したことが佐久鯉の衰退を導いた面があることを明らかにした。すなわち、佐久鯉は、歴史的に交通網の発展に伴って隆盛化した経緯があるが、同様に、昭和30年以後、全国的な食料品の流通網の整備によって食習慣が変化したことで、鯉の生産と消費は大きな打撃を受けたと考えられる。

今日の佐久鯉は往時に比べて需要増加の傾向がうかがわれる。それは、小学生の鯉に関する地元調査を契機としてスタートした地域団体による伝統を見守る動きなど、養鯉および鯉食を地域文化として積極的に価値づけ、伝統を守る意識を高める一方、地域振興の目的を含む宣伝・啓蒙に取り組んできた人々の活動のたまものであるといえるだろう。また、運輸業の発展にともない、気軽に各地の食品を取り寄せることが一般化したことで、個人と生産者が直接につながることが可能になったことも、佐久鯉の現状を理解する上では重視される。「宅急便」配送をいち早く導入し、新たな販路を開拓したことで、佐久地域は養鯉の存続を実現しているといえよう。本論文で指摘したこのような販路拡大の状況は、近年は、インターネット通販の普及により、さらに拍車がかかっている。大手通販サイト「楽天市場」では、佐久鯉の加工食品が販売され、全国的に入手が容易になっている。

今後の課題としては、まず、現代社会における、食生活をめぐる意識変化と、鯉への需要との関係を掘り下げる必要がある。また、マスメディアが仕掛ける全国的な郷土食への関心の喚起とアピール、食生活の乱れに起因する

成人病、癌などの疾病増加を問題化する中で発生した健康食・薬効食ブームがどう佐久鯉に影響し、再び注目を集めたかについて調査が必要である。さらに、水田養鯉の労働の実態と健康に対する影響は現地では様々な捉え方があるが、今後、さらなる調査に取り組みたいと考えている。

〈付記〉

本稿の執筆のための調査にご協力くださった地域内外皆さまに心からお礼を申し上げます

## 注

- (1) 本文においては主に「水田養鯉」という語を使用するが、それぞれの説を引用する場合、著者の表現を尊重する。
- (2) 安室知によれば、鯉の呼び名は三年間の間にコイゴ→トウザイ→チュウツパ→キリ、と三回変化するという。孵化してから約一か月までの体長が3センチ以下のものがコイゴ（鯉子）である。コイゴを水田でひと夏育てて、秋取り上げると体長12センチ、重さ37.5グラムになったものはトウザイ（当歳）と呼ぶ。トウザイは次の年また水田に入れて、秋取り上げると、体長21センチ、重さ560グラムのチュウツパ（中羽、中端）になる。チュウツパをさらに池、または水田で飼うと出荷の出来る重さ750グラムにまで育ったキリ（キリゴイ「切鯉」）となる [安室 2005 : 108]。
- (3) 『佐久鯉の歴史』によれば、現在の溜池養鯉技術体系の確立は昭和30年代からである。溜池は魚を飼うためでなく、本来が江戸時代中期に多く築かれた灌漑を目的としたものであったが、近年は、養魚に使用できることから積極的に利用されるようになった。ため池は水温が高いので、高冷地でも魚の成長が良いことと、面積が広いため、池あたりの生産量が多いなどの長所がある。近年、溜池養殖は長野・群馬をはじめ各地で盛んになっているが、佐久地方には少ない [淡水魚研究会 1984 : 32]。
- (4) 『淡水魚』によれば、鯉の養殖形態は溜池養殖、流水式養殖、網生け簀養殖の三つである。流水式養殖とは、20~100 m<sup>2</sup>、水深1.5 mの池に0.1~0.9トン/秒の河川水を導入する養殖法で、生産性が高い [隆島・村井 2005 : 126]。飯田養魚場のホームページ <http://yukimasu.co.jp/>によれば、組合の養魚場は千曲川に隣接し、日量約26万トン導入して、各種の淡水魚を養殖していると書かれている。
- (5) 『佐久鯉の歴史』によれば、当時、佐久養殖漁業協同組合の設立目的は販売のためで、組合活動の重点は販路の拡大であった。組合員は370名で、佐久の仲買人はまた生産者でもあり

全員が組合員であった。平成24年5月現在は、正組合員19名と準組合員7名で、合計26名組合員である。鯉、フナ、淡水魚の卸・養殖、加工者が組合員である〔淡水魚研究会1984：78〕。

- (6) 佐久鯉養殖漁業協同組合ホームページ <http://www.sakugoi.or.jp/>を参考にした。2013年11月25日に閲覧。
- (7) 『佐久市志』自然編によれば、佐久市は昭和36年（1961）4月1日、旧北佐久郡浅間町と東村・旧南佐久郡沢町と中込町の3町1村が郡境を越えて合併して誕生した〔佐久市志編纂委員会 1988：6〕。

## 参考文献

- 加藤哲郎 2000「高度経済成長期は何を変えたか？」『別冊 歴史読本 日本史研究最前線』新人物往来社
- 佐久史学会 2006『佐久』第48・49合併号（佐久鯉特集） 佐久史学会
- 佐久市志編纂委員会 1988『佐久市志』自然編 佐久市志刊行会
- 佐久市志編纂委員会 1990『佐久市志』民俗編下 佐久市志刊行会
- 佐藤 哲 2008 a「佐久鯉の稲田養鯉復活運動をめぐる地域環境学—稲田養鯉の衰退要因と復活へのビジョン—」『長野大学紀要』第30巻2号 長野大学
- 佐藤 哲 2008 b「環境アイコンとしての野生生物と地域社会—アイコン化のプロセスと生態系サービスに関する科学の役割」『環境社会学研究』14 環境社会学会
- 淡水魚研究会（著者兼発行） 1984『佐久鯉の歴史』
- 田中武夫 1969『長野県水産史』長野県漁業協同組合連合会
- 隆島史夫・村井 衛 2005『淡水魚—水産増養殖システム2』恒星社厚生閣
- 長野県南佐久郡誌編纂委員会 1985『南佐久郡誌』民俗編 長野県南郡誌刊行会
- 平野 綏 1990『近代養蚕業の発展と組合製糸』東京大学出版会
- 増井好男 1983『明治農業書全集』第九巻「解題」農山漁村文化協会
- 安室 知 2005「鯉の民俗分類と水田養魚—成長段階名をめぐって」『水田漁撈の研究—稲作と漁撈の複合生業論』 慶友社