

用水路で鰻（ウナギ）捕り

生家の道路沿いには用水路があり、きれいな水が音をたてて流れていた。

川幅は七・八十センチ、両袖は簡単な石垣になっていて、静かな夜は寢床までチヨロチヨロ音が聞こえる。

上流の水神社から湧き出て流れてくる。本来は長命の水と言われ、部落の飲料水になって
いるが、上流で何にでも使
っている。米とぎ、野菜洗
い、洗濯の濯ぎ、田圃から
帰つての足洗い、風呂水、
馬牛の飲み水、部落には井
戸が無いから先祖伝来、流
れ川を利用していた事にな
る。

生家の近くには小川が二
本流れている。用水掘もあ
るから、水の部落と言つて
いい。少年の頃、どの川に
も沢山の種類の魚が棲んで
いて、遊びに魚取りに熱中
して遊んだ事を思い出す。

細い木で輪を作り、網を
弛ませて魚網なるものを作
り、友達と流れに魚網を張り、十メートル位上流から、石の陰や
芹など川草などに隠れている魚を足で追い出す。面白いように、
蟹、鮎、かじか、孫太郎虫、たまには鰻なども獲れた。

現代のように河川が、農薬などに汚染されていない頃の事で、



今では殆ど何も獲れない。メダカもない。

父は孫太郎虫を沢山獲って串に五匹位刺して、茹で、乾燥し、百匹くらいを小さい箱に収め、奥州刈田の平沢名産と銘うって出荷していた時代があった。孫太郎虫は滋養強壯と、子供のかん、ひきつけによく効く、漢方薬らしき物だった。

私が育った部落名は、大字平沢字新屋敷。大字は明治時代、一村だった。

道路を挟んで両側に農家が軒を連ね、道の片側に用水が流れている。道路は穏やかな坂になっているから、流れが速い。

各戸には流れを堰き止めた、洗い場がある。自然石を石垣のように積み重ねて、川幅より少し大きい水溜まりを作ったものだ。

川の上流から下流まで約五・六百米、簡単な石垣の間を豊富な水がこんこんと流れていた。

用水を利用して大きな水車を廻し米搗きしていた農家があった。この流れに沿った石垣の間に潜っている鰻が獲れる。

父は鰻獲りが好きで、釣り針に丈夫な紐を結わえ、餌にミミズを釣り針に通し、細竹で鰻の居そうな石垣の奥に押し込む。夕方何ヶ所かに仕掛けて一晩置く。翌朝早く紐を引き上げる。

獲れない日が多いが、一週間に一度か二度太くて長い鰻がかかる。我が家での何よりのご馳走であった。

父もだんだん獲れなくなるとこぼして居たが、私が十四・五才の頃は全く獲れなくなった。小川の蟹や鮒も獲れない。

蟹を沢山獲った時、母に蟹味噌を作って貰い弁当のおかずにして、学校に行った頃の記憶が微かに残っている。

鰻は深い大海の底で生まれ稚魚で川を登り、あんな山里で大きくなるのが不思議だ。獲れなくなつたのは、何故だろうと思いを巡らした

