



出漁の準備をする鵜匠と船頭（関市小瀬）

第3章

文化財の価値と特徴

第1節	文化財の価値……………	30頁
第2節	文化財の特徴……………	31頁
第3節	文化財の保存活用のための全体像……	34頁



第1節 文化財の価値

本章では、保存活用の措置を検討するための前提として、「長良川の鵜飼漁の技術」の価値と特徴を整理し、措置を図る上での具体的な対象を特定する。

平成27年、「長良川の鵜飼漁の技術」が国の重要無形民俗文化財に指定された際、文化財の価値が以下のとおり説明されている。

<文化財の説明>

本件は、長良川中流部に位置する岐阜市長良と関市小瀬に伝承されている、飼い慣らした鵜を巧みに操って、鮎などの川魚を捕える鵜飼漁の技術である。

鵜匠、^{とも}の、^{なか}の、^の 3人が鵜船という木造船に乗って川を下りながら漁を行うもので、漁には10から12羽の鵜が用いられる。

漁は男性により行われ、鵜匠は世襲での技術の継承を原則とする。鵜匠は、鵜に首結いと腹掛けという縄をかけ、そこから延びた手縄を左手で握る。篝火で川面を照らしながら手縄が絡まないように右手でさばいて鵜を巧みに操り、鵜が魚を捕えると鵜を船にあげて吐け籠に魚を吐かせる。

船乗りは、より多くの魚が捕れるように川の状況をみながら巧みに操船し、中乗りは鵜匠や船乗りを適宜補佐する。

<文化財の特色>

鵜飼漁には、漁師自らが川に入って徒歩で行う^かち^ち徒歩鵜飼と船に乗って行う船鵜飼があり、船鵜飼は鵜の扱い方から鵜に縄をつけて操る繋ぎ鵜飼と鵜を放って行う放ち鵜飼に分けられる。我が国では、徒歩鵜飼と船鵜飼での繋ぎ鵜飼が広くみられ、前者から後者へ展開する中で、多くの鵜を扱えるようになったとされる。

本件は、船鵜飼での繋ぎ鵜飼にあたり、他地域の繋ぎ鵜飼と比べて操る鵜の数が多いため、最も発達した鵜飼漁として技術の変遷の過程を示している。

また、川面を照らすために篝火を用い、鵜匠の継承も厳格に行われるなど、伝統的な技術を伝えており、地域的特色も顕著である。



第2節 文化財の特徴

第2章第5節で示したとおり、両市において平成17年度から鵜飼漁の調査研究を実施してきた。平成27年の重要無形民俗文化財指定以降も調査研究を継続し、鵜飼漁の特徴がより明らかになりつつある。本章第1節に示した文化財としての価値を踏まえ、両市が積み重ねてきた調査研究の成果に基づき、長良川の鵜飼漁の特徴を7つに整理し、以下に示す。

① 鵜飼漁の卓越した技術

- ・1人の鵜匠が鵜飼漁で同時に扱う鵜の数（10から12羽）が日本で最も多い。かつては中^{なか}鵜^{うづか}使いが鵜舟に乗り込んで鵜を扱うこともあった。
- ・大きな魚が首で止まり小さな魚が首を通るように、最適な結び加減で鵜に^{くびゆ}首結いを結う。
- ・鵜匠は、鵜舟の上で複数の動作を同時かつ迅速に行う（手縄をさばく、箒を動かす、^{まつわり}松割^き木を足す、首元に魚の溜まった鵜を^{ふなべり}舟縁に上げる、舟の進路や速度の加減を船頭に伝える等）。
- ・長良川中流域は流れが速く、瀬が多い等の特性があり、川の特性に合わせて効率的に鮎を捕らえる。
- ・鵜が魚を捕りやすく、鵜匠が鵜を扱いやすいように、「^{なかの}中乗り」と「^{とも}の
- ・隊列を組んで同時に漁を行う各鵜舟が、等しく最大の漁獲を得られるように、交互に舟の位置を変えながら川を下る。
- ・9軒の鵜匠家にはそれぞれ屋号があり、鵜匠家ごとに鵜飼漁の技術を継承する。

② 鵜匠と鵜の関係性

- ・各鵜匠家では、年間を通じて20羽前後の鵜を飼育し、鵜匠は鵜を1羽ずつ識別する。鵜匠と鵜の近い関係性が鵜飼漁の根底にある。
- ・鵜匠のもとに届けられた新しい鵜を「シントリ」と呼ぶ。茨城県日立市で捕獲されて間もない野生の「シントリ」が鵜匠家に届くと、鵜匠は^{くちばし}嘴や羽根等を手入れし、他の鵜と離して^{うかご}鵜籠に入れ、こまめに触れながら少しずつ環境に慣れさせる。
- ・「シントリ」を川の水に慣れさせるために、鵜匠は頃合いを見計らって「シントリ」を長良川に連れていき、手縄をつけて川で泳がせて訓練させる。
- ・若い鵜に相手の鵜をあてがい、鵜籠の中の同じ仕切りに入れて飼育することで、2羽の鵜のペアの関係を意図的に作り上げる。この関係を「カタライ」と呼ぶ。
- ・「カタライ」の鵜は、^{とやかご}同じ鳥屋籠で生活する。鵜同士が喧嘩せず扱いやすくなる、鵜が逃げた時に「カタライ」の鵜の元に戻ってくることがある等、様々な利点がある。

- ・鵜匠は、日常的に鵜に触れながら、餌の量を調節したり体調不良の鵜を休ませたりすることにより、鵜の健康管理を行い、鵜の性格や体調等を見極めながら、鵜飼漁に連れていく鵜を決める。

③ 機能性を追求した道具

- ・様々な道具には、鵜飼漁に最適な機能を確保するための工夫と改良が加えられてきた。
- ・鵜舟は、水に強く軽いコウヤマキを素材とし、川の上流から下りながら漁をするのに合わせて、舳と艫の形状が相似したいわゆる両頭船の形態を維持する。
- ・鵜籠は、本体に水はけの良いハチクを使用し、中央のふくらみ、ヒゴのささくれを無くす等、鵜の居心地の良さを重視した形態を維持する。
- ・篝は、鉄製の籠・「ツル」（籠を吊るすための金具）・「ホエ」（籠を吊るすための棒）とヒノキで作られた篝棒からなり、松割木（アカマツ）を燃料とし、篝棒を入れる穴にムクゲを入れることで摩擦を少なくして篝を動かしやすくする。
- ・装束は、伝統的な素材（風折烏帽子（麻）、漁服・胸当（紺木綿）、腰蓑・足半（藁））を使用し、丈夫さや動きやすさ等を確保するとともに、鵜飼漁を見せることも意識した形状を維持する。
- ・手縄は、手縄本体と首結び・腹掛け「クジラ（ツモソ）」（手縄や首結び・腹掛けが結びつけられている部位）からなる。現在は、入手できる素材（化学繊維の手縄本体、プラスチックのクジラ等）に変化し、その形態や機能を維持している。

④ 伝統的な鵜飼漁の継承

- ・文献史料や絵画資料をみると、少なくとも江戸時代終わり頃から、鵜飼漁の漁法、道具の形態、装束等は基本的に変化していない。
- ・中世以来、魚をおどかす照明具として、松割木を燃料とした篝火を用いており、その結果幻想的な光景が維持されている。
- ・明治23年（1890）より、宮内省主猟局（現・宮内庁式部職）鵜匠として御料鵜飼を行い、皇室に鮎を納める業務を継承している。
- ・鵜飼漁の技術・習俗に係る伝承や記録を継承している（餌飼、鵜舟の帆走等）。

⑤ 鵜飼漁の観覧手法

- ・観覧の対象としての側面から、それに合わせた鵜匠や船頭の「見せる鵜飼漁」の技術が発達した。
- ・「狩り下り」は、鵜舟と鵜飼観覧船が平行に川を下る観覧手法である。
- ・「付け見せ」は、岸につけた鵜飼観覧船から鵜飼漁を見せる観覧手法である。
- ・「総がらみ」は、6艘の鵜舟が川幅一杯に広がりながら鵜飼漁を行い、その光景を見せる観覧



手法である（岐阜市長良でのみ実施）。

- ・皇室による鶺鴒御視察等における特殊な操船技術（観覧船の両側を鶺鴒舟が挟む、特別総がらみ等）がある。

⑥ 古代まで遡る歴史性

- ・大宝2年（702）の正倉院宝物「御野国戸籍」に「鶺鴒養部」の名が見られ、長良川（美濃）の鶺鴒漁が1300年以上の歴史を持つ由来とされる。
- ・永享4年（1432）の堯孝法印や文明5年（1473）の一条兼良等、中世の文化人が鶺鴒漁を観覧した際の様子やその時に詠まれた歌が当時の紀行文に記されている。
- ・永禄11年（1568）、織田信長は、武田信玄の使者に鶺鴒漁を見せてもてなした。
- ・将軍家への鮎鮠献上や、歴代尾張藩主による鶺鴒漁の上覧が慣例化される等、長良川の鶺鴒漁は江戸幕府や尾張藩の保護を受けてきた。
- ・17世紀後半、全国各地の大名が参勤交代等の折に、長良川の鶺鴒漁を観覧しに岐阜を訪れており、当時から長良川の鶺鴒漁の名が広く知られていたことがうかがえる。

⑦ 鶺鴒漁としての影響力

- ・長良川の鶺鴒漁は、日本の鶺鴒漁を代表する存在として各地の鶺鴒漁に影響を与えてきた。
- ・木曾川（愛知県犬山市）、宇治川（京都府宇治市）、大堰川（京都府京都市）、錦川（山口県岩国市）の鶺鴒漁が再興した際、長良川の鶺鴒漁から学んだと伝わる。
- ・三隈川（大分県日田市）の鶺鴒漁は、長良川の鶺鴒漁に倣い、カーバイドランプから篝火に変更したとされる。



鶺鴒に首結いを結ぶ様子（岐阜市長良）



鶺鴒匠家とともに生活する鶺鴒匠と鶺鴒（関市小瀬）

第3節 文化財の保存活用のための全体像

文化財の価値と特徴を踏まえ、文化財の保存活用のための全体像を以下に示す。この全体像には、「文化財（長良川の鵜飼漁の技術）を構成する要素」に加え、「文化財を支える要素（自然、人材、施設）」と「文化財から広がる要素（空間、歴史文化、食文化）」が含まれる。



文化財の保存活用のための全体像の模式図



I. 文化財の基盤となる自然

- ・大日ヶ岳だいにちがたけに源流を発し、伊勢湾へと注ぐ清流長良川には、本流にダムが無く、上流域における森林の機能等もあり、良好な水質が維持されている。
- ・長良川では、大雨により自然に川底が洗われる等の作用により、鮎の餌となる上質な苔が育つ環境が維持されている。
- ・長良川には、鮎が多く潜む瀬が数多く点在している。
- ・鮎は、川と海とを行き来するりょうそくかいゆうぎょ両側回遊魚で、海で成長した若鮎は春になると海から川に遡上する。鵜飼漁の漁期は、鮎が遡上してから産卵のために下流に下る頃までの時期に合わせて設定されている。
- ・岐阜県内の森林で生息する樹木（アカマツ、コウヤマキ、ヒノキ等）や竹（ハチク、マダケ等）から、道具に用いる天然素材を入手する。

II. 文化財の保存に必要な人材

- ・舟大工、竹細工師、鍛冶職人等の道具を製作する職人、鵜を供給する鵜捕獲者、鵜飼漁の観覧を提供する観覧船船頭・観覧船舟大工等、多くの人々によって支えられている。
- ・職人は、熟練の知識や経験をもとに、鵜匠の要望に応えながら鵜飼漁の道具を作ることでさらに技術を磨き上げてきた。
- ・職人は、良質で地域の風土に合った素材を選択し、適切な部位に無駄なく使用する知恵と技術を持つ。
- ・職人は、それぞれ独自の道具を使用する。特に、舟大工は「モジ」（錐の一種）と呼ばれる他地域には見られない特殊な道具を用いた造船技術を保持している。
- ・鵜捕獲者は、鵜飼漁に最適な若くて体の大きな鵜をねらう。鵜が飛来するのをひたすら待ち続ける忍耐力と、鵜に気配を察知されないようにカギ棒を差し出す集中力によって、鵜の捕獲を成功させる。
- ・観覧船船頭は安全運航と乗客への最適な鵜飼漁の観覧を提供する操船技術を保持し、観覧船舟大工は長良川流域共通の川船の造船技術を土台に屋形を常設する技術を保持する。

III. 文化財の保存に必要な施設

- ・鵜匠や鵜が生活する鵜匠家の家屋は、いずれも川に近い場所に立地しており、家と家との間の細い道を抜けるとすぐに川に出られる。
- ・全ての鵜匠家には、鳥屋とや、水場みずば（プール）、松小屋まつこや等の施設がある。
- ・鵜が寝泊まりするための鳥屋には、水はけが良いように床が工夫されている（水抜き穴をあける、水路を掘る、中央を高くする等）。

- ・かつては母屋の入口付近に土間があり、鶺鴒に異変があればすぐに察知し駆け付けることができた。現在は、母屋から鶺鴒の鳴き声が聞こえるくらい近い場所に鳥屋がある。
- ・茨城県日立市にある鶺鴒捕り場には、鶺鴒を捕獲するための鳥屋が設けられており、内部には飛来した鶺鴒の様子を窺う覗き穴と、捕獲した鶺鴒を引き入れる隙間があげられている。
- ・鶺鴒捕り場の鳥屋は、光るものを嫌がる鶺鴒が警戒しないように、表面に金属製のものは使用せず、屋根や壁は藎と竹で作られている。

IV. 文化財が形成する空間

- ・長良川や金華山、池尻山、松尾山、天王山等の自然と一体になった空間で鶺鴒飼漁が行われている。
- ・長良や小瀬では、鶺鴒匠や船頭が鶺鴒飼漁という生業を行うことで、特色ある景観が形成される。
- ・鶺鴒飼漁、長良川、鶺鴒匠家及び施設、祭礼の場（神明神社、鶺鴒塚、水神様、永昌寺等）、鶺鴒匠家と川を繋ぐ道路等により景観が形成されている。
- ・田園が広がる農村景観の性格を持つ小瀬と、住宅や旅館が立ち並ぶ都市景観の性格を持つ長良とで、地域的な特徴も異なる。
- ・漆黒の闇の中で篝火に照らされながら繰り広げられる鶺鴒飼漁の光景は、観覧の対象として親しまれるとともに、文学・美術等の様々な作品の創作意欲を駆り立てる。
- ・昼の時間帯（鶺鴒の世話をする風景、鶺鴒飼漁の準備風景等）と夜の時間帯（鶺鴒飼漁の風景、篝火の灯り等）、季節（翌シーズンの準備風景、苦をかぶせた鶺鴒舟等）の違いで異なる光景が見られる。

V. 文化財が生み出す歴史文化

- ・鶺鴒匠家や博物館等には、近世・近代の文献史料（鶺鴒匠惣代に関する記録、手紙等）や絵画資料（屏風、掛軸、卷子、工芸品等）が所蔵されており、歴史性を裏付ける。
- ・鶺鴒匠家や博物館等には、資料的価値のある道具（帆掛舟、餌飼舟、せんじ、近世・近代の道具等）が保管されており、過去の鶺鴒飼漁の習俗をうかがい知ることができる。
- ・文学では松尾芭蕉、川端康成、山口誓子、高浜虚子、北原白秋等、美術では高橋由一、川合玉堂、前田青邨、奥村土牛、加藤栄三・東一等、多くの著名な文化人が長良川の鶺鴒飼漁を作品の題材にしている。
- ・美しい景色の中、風流な屋形船（鶺鴒観覧船）の中で行われる長良川の船遊び（芸舞妓・唄間、囃子、舞、食事・酒、お遊び等）が、鶺鴒飼漁と融合して親しまれている。
- ・鶺鴒飼開きの安全祈願祭、鮎供養、鶺鴒供養、鶺鴒施食会等、鶺鴒飼漁との関わりが深い年中行事が関係者一同で行われている。



Ⅵ. 文化財が育む食文化

- ・鮎漁が盛んに行われている長良川流域には、豊かな鮎の食文化が育まれている。一般には、^{あゆぞうすい}鮎雑炊、塩焼き、^{ぎよでん}魚田、赤煮等、様々な鮎料理を味わうことができる。
- ・背越し（生鮎ぶつ切り）、鱈、姿ずし、照り焼き、佃煮、天婦羅、フライ、竹焼き、空揚げ、煮浸し、空煮、昆布巻き、鮎素麺、吸物、味噌汁、粕漬等、工夫次第で様々な鮎料理が調理できる。
- ・^{う あゆ}鵜鮎は鵜がくわえると鮎が一瞬で死ぬため、脂が逃げず鮮度を保ち、鮎料理において重宝される。
- ・鵜匠家では、鵜鮎の腹に飯を詰め、水と塩で発酵させる^{あゆずし}鮎鮎が現在も作られている。鵜匠家の鮎鮎は、江戸時代に岐阜町の^{おすしどころ}御鮎所で作られていた江戸幕府への献上鮎鮎と類似の製法が伝えられている。
- ・鵜匠家には、「うるか」（鮎の内臓の塩漬け）を作ったり、川開き（7月16日）の際にうどんを食べたり、鵜飼じまい（10月15日）にぼた餅を作ってふるまったりする等の食の習慣がある。



鵜舟を造船する舟大工

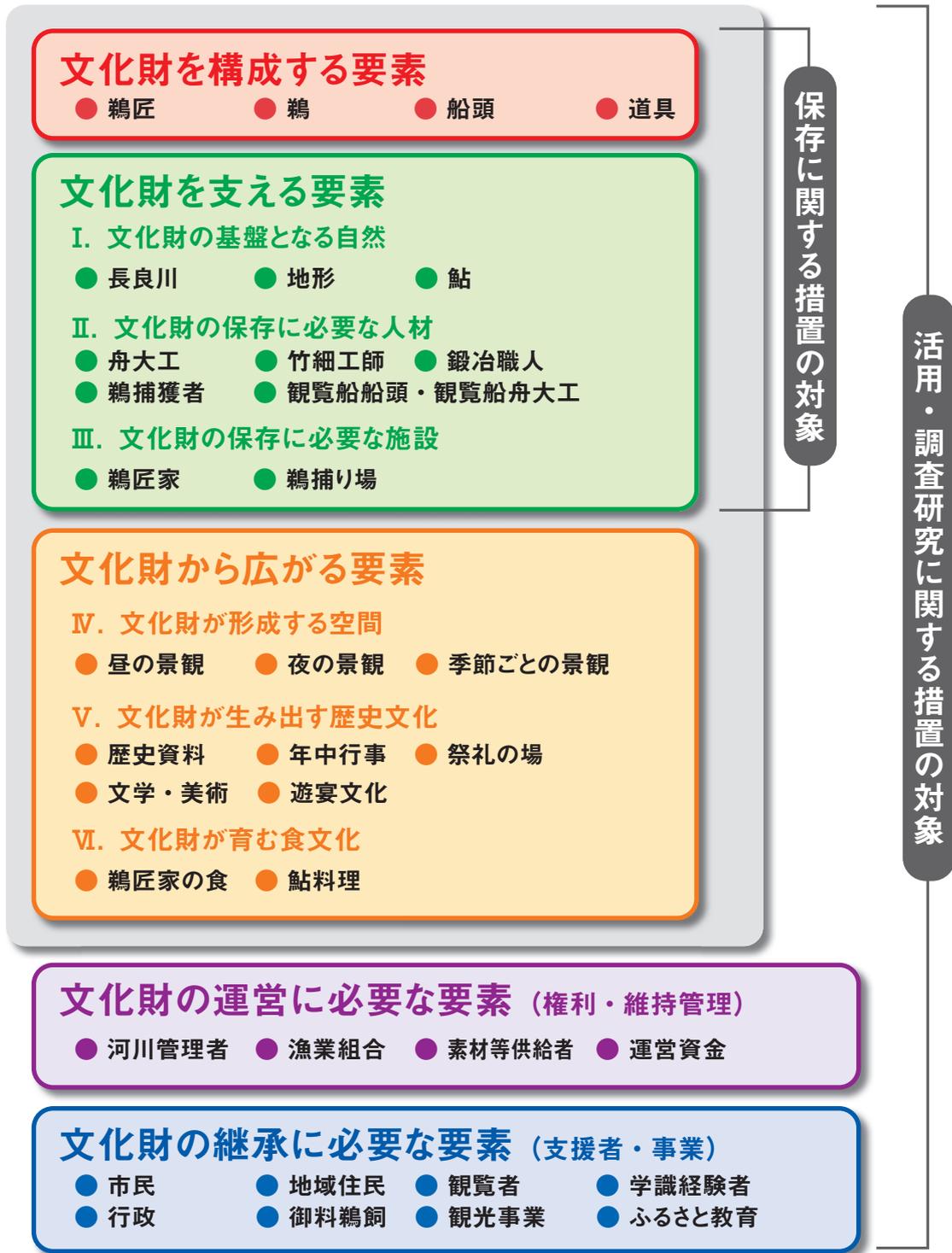


自然と一体になった空間の中で行われる鵜飼漁（関市小瀬）



鵜匠家に伝わる鮎料理（鮎鮎、鮎雑炊、赤煮等）

全体像に即して、実際に保存活用の措置を図るための具体的な対象を特定し、以下のとおり示す。このうち、「文化財を構成する要素」及び「文化財を支える要素」を保存に関する措置の対象とする。これら2種類の要素に加え、「文化財から広がる要素」を活用・調査研究に関する措置の対象とする。また、「文化財を構成する要素」、「文化財を支える要素」、「文化財から広がる要素」には含まれないが、文化財の運営や継承に必要な要素が存在するため、これらも活用・調査研究に関する措置の対象とする。



保存活用の措置を図るための具体的な対象



第3章

文化財の価値と特徴

要素	対象	概要	
文化財を構成する要素	鵜匠	<ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼漁に従事する漁師。 ・保護団体は、岐阜長良川鵜飼保存会と小瀬鵜飼保存会。 ・毎年、5月11日から10月15日の間に鵜飼漁を行い、その様子を公開している。 ・9名は宮内庁式部職鵜匠に任じられており、御料鵜飼で鮎を納めている。 ・鵜飼開きには、初鮎を皇室や明治神宮等に献上する（岐阜市長良）。 ・鵜匠は鵜匠家の親族により代々受け継がれている。 	
	鵜	<ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼漁で用いられる鵜は、カツオドリ目ウ科ウ属のウミウ。 ・野生の鵜が茨城県日立市の鵜捕り場で捕獲され、鵜匠のもとに届けられる。 ・シントリ（新しい鵜）は鵜匠による訓練を受け、少しずつ環境に慣れていく。 ・鵜は、各鵜匠家にて通年で飼育されており、鵜匠により毎日体調管理が行われている。 	
	船頭	<ul style="list-style-type: none"> ・鵜舟の操船の担い手。1艘に中乗り、艫乗りの2名が乗り込むのが基本。 ・中乗りは鵜匠の背の横に乗り、操船や鵜匠の補助を行う。 ・艫乗りは操船の責任者で、船尾側に乗り込む。通常、中乗りを経験した者が担う。 ・鵜匠の見習いとして息子がまず中乗り、次に艫乗りの順で船頭を経験することがある。 ・最初に中鵜使いとして鵜飼漁の基礎を学ぶこともある。 ・シーズンオフに薪割りや手縄・腰蓑・足半作りなどの仕事を船頭に頼む鵜匠もいる。 	
	道具	<ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼漁で使用する様々な道具。 船関係：鵜舟、碇、アカカイ等 鵜関係：鵜籠、鳥屋籠、吐け籠等 光熱関係：篝、松割木、松敷等 鵜匠関係：装束、手縄等 船頭関係：棹、櫂等 その他：大八車、諸蓋、輸送籠、ハシガケ、船外機等 ・製作を依頼して調達する道具と素材から鵜匠や船頭が自分で製作する道具がある。 	
文化財を支える要素	I 文化財の基盤となる自然	長良川	<ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼漁の漁場となる河川。全長166km、流域面積1,985km²。 ・岐阜県郡上市の大日ヶ岳に源流を發し、伊勢湾へと流れ込む。 ・水質は環境省の基準でA類型。日本三大清流の一つに数えられ、名水100選にも選出。 ・17種の漁獲対象種が生息しており、豊かな生物多様性を示している。 ・岐阜市長良の通常の漁場は約1.5km、御料場は約2km。 ・関市小瀬の漁場は約0.5km。現在は、御料鵜飼も同じ範囲で行う。 ・出漁地点となるまわし場は、川の状態によって場所が変化する。
		地形	<ul style="list-style-type: none"> ・岐阜市長良における鵜飼漁の漁場に関わる周辺の地形。 市域の北東から南西に流れる長良川を境に、北側に美濃山地、南側に濃尾平野が広がる。 金華山北麓を頂点として西に緩やかな扇状地が広がる。 小瀬と比較すると川幅が広い。 ・関市小瀬における鵜飼漁の漁場に関わる周辺の地形。 市域の中央を長良川が流れる。 北から流れてきた長良川が松尾山及び天王山にあたり、流れが大きく西へ変える。 長良と比較すると川幅が狭い。
		鮎	<ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼漁の主たる漁獲。鵜鮎（鵜飼漁で捕れた鮎）には鵜の食み痕が見られる。 ・鮎は寿命が1年で、海と川を行き来する回遊魚であるため、環境の変化を受けやすい。 ・長良川では古くから鵜飼漁の他に瀬張網漁や夜網漁等の多彩な鮎漁が発展してきている。 ・「清流長良川の鮎」がFAOの世界農業遺産に認定されている。

要素	対象	概要
II 文化財の保存に必要な人材 文化財を支える要素	舟大工	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鵜舟をつくる職人。伝統的な木造和船の造船技術を保有する。 ・ 素材にコウヤマキを用いて、舟釘で板材を継いでいく。 ・ 鵜舟だけでなく松敷やアカカイ等もつくる。 ・ 特殊な造船道具（モジ、クギシメ等）を使用して造船する。 ・ 個人経営であるため、造船作業は基本的に全て一人で行う。
	竹細工師	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鵜飼漁で使用する竹製の籠（鵜籠、鳥屋籠、吐け籠）を製作する職人。 ・ 現在は、NPO 法人グリーンウッドワーク協会の竹部会に属する竹細工師が籠を供給している。 ・ 籠の素材は主にハチクで、定期的に竹林の手入れを行う。 ・ 美濃市で作業場を借用し、鵜匠からの注文を受けて必要数の籠を製作している。
	鍛冶職人	<ul style="list-style-type: none"> ・ 松割木を燃やす鉄製の篝の籠やそれを吊るすツル・ホエを製造する職人。 ・ 鵜舟を造船するのに必要な舟釘（大・小ボウズクギ、カサクギ、ヒラクギ）も製造する。 ・ 個人経営であるため、製造作業は基本的に全て一人で行う。
	鵜捕獲者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鵜捕り場に飛来した野生の鵜を捕獲して鵜匠家に供給する従事者。日立市が雇用。 ・ 鵜の渡りに合わせて、毎年4～6月と10～12月の2回に分けて鵜の捕獲に従事する。 ・ カギ棒を鵜の足に引っかけて捕獲。待機中は輸送籠やハシガケを製作する。
	観覧船船頭・観覧船舟大工	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鵜飼観覧船を操船する船頭及び造船する舟大工。 ・ 岐阜市は観覧船造船所を運営。舟大工は船頭を兼務している。 ・ 造船所で15人乗りから30人乗りまでの木造和船の観覧船を毎年1艘造船する。 ・ 関市では船頭を関遊船株式会社が雇用。観覧船の造船は外注している。 ・ 観覧船の素材は鵜舟と同じコウヤマキで、屋形を常設している。
III 文化財の保存に必要な施設	鵜匠家	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鵜匠や家族が居住する家屋。 ・ 鵜や道具に関わる施設。 鳥屋（鵜が生活するための小屋）、水場（鵜が水浴びをするためのプール） 松小屋（松割木を保管する場所）、倉庫（道具や材料を保管し製作・修理する場所） ・ 各施設は全ての鵜匠家が保持し、維持管理が行われている。
	鵜捕り場	<ul style="list-style-type: none"> ・ 茨城県日立市十王町の伊師浜海岸に設けられた鵜を捕獲するための場所。 ・ 断崖に丸太と菰で作られた鳥屋が設けられ、覗き穴から飛来した鵜の様子を窺う。 ・ 鵜捕り場の公開のためのトンネルや、捕獲した鵜を一定期間飼育する小屋等がある。
IV 文化財が形成する空間 文化財から広がる要素	昼の景観	<ul style="list-style-type: none"> ・ 昼の時間帯に見られる鵜飼漁と関わる景観。 早朝に川を観察する鵜匠の姿、鵜を飼育する鵜匠の様子、鵜飼漁の準備をする風景、まわし場へ向かう鵜舟、乗船前に鵜匠の説明を聞く観覧者（小瀬は地元の小学生）等
	夜の景観	<ul style="list-style-type: none"> ・ 夜の時間帯に見られる鵜飼漁と関わる景観。 まわし場でたき火を囲んで待機する鵜匠・船頭の様子、出漁の準備風景、鵜飼漁の風景、篝火の灯り、あがり（後片付け）を行う様子、鵜を鳥屋籠に戻す鵜匠の姿等
	季節ごとの景観	<ul style="list-style-type: none"> ・ 季節の移り変わりとともに変化する景観。 シーズン中：鵜飼開き・鵜飼じまい、日々の鵜飼漁、御料鵜飼等 シーズンオフ：鵜の検診、苫をかぶせた鵜舟、シントリの訓練、道具の製作、鮎鮎の製造等
V 文化財が生み出す歴史文化	歴史資料	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鵜飼漁に関する近世・近代の文献史料。 ・ 鵜飼漁が描かれる近世・近代の絵画資料。 ・ 鵜飼漁に関する資料的価値のある道具。 ・ 鵜飼漁を撮影した古写真や映像。 ・ 歴史資料は、鵜匠家や岐阜市歴史博物館等において保管されている。



要素	対象	概要
文化財から広がる要素	Ⅴ文化財が生み出す歴史文化	年中行事 <ul style="list-style-type: none"> ・岐阜市内における鵜飼漁に関わる年中行事。 鵜飼開きの安全祈願祭：観覧船乗り場で実施。神事、安全祈願の棹授与、玉串奉奠等。 鵜飼観覧船進水式・命名式：新造船を神酒で清めるとともに、船名をお披露目する。 長良川まつり：神明神社における川祭り。紅白の提灯船が出船。 鮎供養：長良川まつりに合わせて実施。神事、玉串奉奠を経て鮎を長良川に放流。 八幡まつり：休漁日に実施。雌雄の鮎と神酒等を供える。 鵜供養：鵜塚にて実施。法要の後、長良川での読経と鵜供養を題材に詠んだ短冊を流す。 ・関市内における鵜飼漁に関わる年中行事。 鵜飼開きの安全祈願祭：水神様の祠での神事後、観覧船乗り場で実施。 鵜施食会：永昌寺で実施。同寺には鵜を供養するための位牌がある。
		祭礼の場 <ul style="list-style-type: none"> ・岐阜市内における鵜飼漁に関わる祭礼等が行われている場所。 鵜飼観覧船乗り場（5月11日／鵜飼開きの安全祈願祭、鵜飼観覧船進水式・命名式）、 神明神社（7月16日／長良川まつり、鮎供養）、 八幡神社（9月・10月頃（休漁日）／八幡まつり）、鵜塚（10月頃／鵜供養） ・関市内における鵜飼漁に関わる祭礼が行われている場所。 水神様の祠（5月11日／鵜飼開きの安全祈願祭）、永昌寺（8月7日／鵜施食会）
		文学・美術 <ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼漁の描写が取り入れられた小説。 ・鵜飼漁がテーマの俳句・短歌。 ・鵜飼漁が画題の日本画。 ・岐阜市の加藤栄三・東一記念美術館で作品の保管・展示が行われている。
		遊宴文化 <ul style="list-style-type: none"> ・長良川の船遊び。 ・おもてなし空間と演出（ロケーション、木造和船、船頭の粋な操船等）。 ・鵜飼漁の見せ方（狩り下り、付け見せ、総がらみ等）。
		鵜匠家の食 <ul style="list-style-type: none"> ・鵜匠家で作る料理や食の習慣。 ・江戸幕府への献上鮎鮓の伝統を引く鵜匠家の鮎鮓。 ・鮎の内臓を塩漬けして作られたうるか。 ・川開き（7月16日）に食べるうどん。 ・鵜飼じまい（10月15日）に作ってふるまうぼた餅。
文化財の運営に必要な要素	Ⅵ文化財が育む食文化	鮎料理 <ul style="list-style-type: none"> ・鮎を材料にした料理。 鮎雑炊、塩焼き、魚田、赤煮、背越し（生鮎ぶつ切り）、鱈、姿ずし、照り焼き、佃煮、 天婦羅、フライ、竹焼き、空揚げ、煮浸し、空煮、昆布巻き、鮎素麺、吸物、味噌汁、 粕漬等
		河川管理者 <ul style="list-style-type: none"> ・長良川は河川法に基づく一級河川であるため、河川管理者は国土交通大臣。 ・国土交通省中部地方整備局木曾川上流河川事務所が長良川の河川管理を担当。 ・長良川の河川改修、維持管理、環境整備等を行っている。
		漁業組合 <ul style="list-style-type: none"> ・長良川の一部を所管する2つの漁業協同組合。 岐阜市：長良川漁業協同組合 関市：長良川中央漁業協同組合 ・水産動植物の保護と適切な漁場の維持等を担う。 ・9名の鵜匠は、それぞれの漁業協同組合の組合員として漁業権を行使している。
		素材等供給者 <ul style="list-style-type: none"> ・様々な道具の素材等を供給する事業者。 コウヤマキ（鵜舟）、アカマツ（松割木）、藁（腰蓑、足半）、紺木綿（漁服、胸当）、 麻（風折烏帽子）、化学繊維（手縄）、船外機等
	運営資金 <ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼漁の運営に必要な資金。船頭の人件費、鵜・道具・施設に関する経費等。 ・岐阜市長良と関市小瀬の鵜匠は就業形態が異なるため、資金確保の方法も異なる。 岐阜市長良：専業で鵜飼漁に従事。鵜飼漁を観覧に供することへの報償費を岐阜市が支出。 関市小瀬：兼業で旅館や料理屋等を営む。保存会に対する補助金を関市が支出。 	

要素	対象	概要
文化財の継承に必要な要素	市民	<ul style="list-style-type: none"> ・岐阜市民の人口約 40 万 7 千人、関市民の人口約 8 万 7 千人（令和 2 年度時点）。 ・岐阜市民に対するアンケートで、岐阜市に誇りや愛着を感じている市民は全体の 51.6%。 ・関市民に対するアンケートで、関市に誇りや愛着を感じている市民は全体の 64.3%。 ・長良川や鵜飼漁に関わる市民団体が活動している。 長良川鵜飼文化応援団：鵜飼漁に関する普及啓発や情報発信の活動を行う。 長良川環境レンジャー協会：長良川の清掃活動を行う。
	地域住民	<ul style="list-style-type: none"> ・長良川流域の住民。長良及び小瀬周辺の集落の住民。 ・一部の年中行事に鵜匠とともに参加。 ・鵜匠が地域住民として参加する年中行事もある。
	観覧者	<ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼漁を観覧する市民または市外の観光客。 ・鵜飼観覧船に乗って飲食を伴いながらの観覧方法や川岸からの観覧方法がある。
	学識経験者	<ul style="list-style-type: none"> ・研究機関に所属する様々な分野の専門家。 ・両市が調査研究を依頼して実施。調査委員会で調査成果について意見交換する。
	行政	<ul style="list-style-type: none"> ・国、県、市の様々な行政機関が鵜飼漁に関わっている。 国：文化庁（文化財）、国土交通省・農林水産省・環境省（河川環境・自然環境）、宮内庁（御料鵜飼）、外務省（外交団鵜飼接待） 県：岐阜県（鮎の採捕許可、文化財） 市：岐阜市（文化財、観光、鵜飼観覧船事業）、関市（文化財、観光）、日立市（鵜捕獲）
	御料鵜飼	<ul style="list-style-type: none"> ・宮内庁式部職鵜匠の職務として年に 8 回行われる鵜飼漁。 ・御料場と呼ばれる禁漁区で鮎を捕り皇室に納めている。 ・観覧者のいない平御料と、駐日外国大使・公使夫妻等を招待する外交団鵜飼接待がある（岐阜市長良）。
	観光事業	<ul style="list-style-type: none"> ・岐阜市及び閑遊船株式会社が主体となる鵜飼観覧船事業。 ・鵜飼観覧船事業と連動した旅館・ホテル業（宿泊パック）や旅行業（ツアー）。 ・長良川うかいミュージアムや関市円空館等、ガイド施設における事業。
	ふるさと教育	<ul style="list-style-type: none"> ・学校への出前講座や子ども向け冊子の配布等による普及啓発。 ・岐阜市におけるふるさと大好き鵜飼事業（鵜飼観覧船を利用する小学生への補助）。 ・関市における小学校の宿泊研修を通じた鵜飼漁の観覧や、鵜匠による出船前の学校対応。

以上、「文化財を構成する要素」4項目、「文化財を支える要素」10項目、「文化財から広がる要素」10項目、「文化財の運営に必要な要素」4項目、「文化財の継承に必要な要素」8項目について、具体的な対象を特定し、それぞれの概要を示した。これらが相互に結びつき、関係し合うことで、保存活用のための全体像が形成される。

次頁に、これらの要素間の関係を表す図を示す。「文化財を構成する要素」、とりわけ「鵜匠」を中心とし、全ての対象について結びつきの強いもの同士を近くに配置し、線で繋いで具体的な関係を示した。

