

長良川鵜飼文化
—鵜飼に関わる文化遺産—

うかい 鵜飼用具
うかい 鵜飼以外の伝統漁法
鰯
うかい 鵜飼によるおもてなし
ウミウ捕獲
うかい 鵜籠製作
あゆみ 鰯製造
うかい 鵜舟造船
うかい 鵜匠装束製作
うかい 鵜飼を支える技術
うかい 鵜飼の風景
うかい 鵜飼船操船
うかい 鵜飼船造船
うかい 鵜飼船操船



目指せ!世界の無形文化遺産!!

ユネスコ※の無形文化遺産は、形を伴わないものを対象とし、世界各地のコミュニティがそれぞれ大切にしている多様な文化を尊重し合うことが重要視されます。
岐阜市と関市は、長良川の鵜飼のユネスコ無形文化遺産登録(代表一覧表記載)を目指し、オール岐阜で取組を推進しています。かけがえない鵜飼を未来へと繋いでいくことが、私たちの目標です。

※ユネスコ:国際連合教育科学文化機関



登録への道のり



～日本の宝を世界の宝に!
そして未来へ!!～

お問い合わせ

【岐阜市長良の鵜飼に関すること】
岐阜市教育委員会 社会教育課 歴史遺産活用推進係
〒500-8720 岐阜県岐阜市神田町1-11 TEL: 058-214-2365

【関市小瀬の鵜飼に関すること】
関市協働推進部 文化課 文化財保護センター
〒501-2695 岐阜県関市武芸川町八幡1446-1 TEL: 0575-45-0500



発行: 岐阜市 (2019年3月)

人と自然との「語らい」

鵜飼

目指せ!世界の無形文化遺産!!

鵜飼

人と自然との「語らい」

鵜飼は、鵜匠と呼ばれる漁師が鵜を巧みに操り、鮎などの魚を捕らえる原始漁法です。長良川では、中流域に位置する岐阜県の岐阜市長良と関市小瀬の2か所で行われています。

鵜と語らい、鮎と語らい、川と語らう。人と自然とが繋がり、触れ合うことのできる鵜飼は、岐阜に住む人々にとって「誇り」であり、日本の歴史や文化を考える上でも重要な無形の文化遺産です。

鵜飼を通じて語らう

自然



※「語らい」という言葉は、鵜匠と鵜との触れ合いを「語らい」と表現したり、いつも一緒にいる鵜のことを「カタライ」と表現したりするなど、鵜飼において特別な意味を持つ。

解説！ 長良川の鵜飼の魅力

技術

最適な結び加減で鵜に首結いを結う技術、最大12羽の鵜を操る手綱さばきの技術など、極めて高い技術を駆使して漁を行います。

伝統

大宝2年(702)の正倉院宝物「御野国戸籍」に「鵜養部」の名が見られ、1800年以上の歴史を持つと考えられています。

格式

岐阜市長良の6名、関市小瀬の3名が、「宮内庁式部職鵜匠」に任じられており、年に8回の御料鵜飼を行っています。

観覧

織田信長、松尾芭蕉、チャールズ・チャップリンなど、様々な人物が長良川の鵜飼を観覧しており、現在も多くの観光客が鵜飼観覧を楽しんでいます。

地域

日本では、長良川を含む12か所で鵜飼が行われており、中国では、100か所以上で鵜飼が行われています。



手綱さばきと手綱の握り方



皇室の鵜飼御視察



中国の鵜飼(雲南省大理市)

鵜飼に関わる行事

- 4月 鵜の健康診断
- 5月11日 鵜飼開き、安全祈願祭、献上する初鮎の捕獲
- 6月～8月 御料鵜飼(計8回)
- 7月16日 長良川まつり、鮎供養(岐阜市長良の神明神社)
- 8月7日 鵜施食会(関市小瀬の永昌寺)
- 休漁、八幡まつり(岐阜市長良の八幡神社)
- 9月または10月 鵜飼終い
- 10月 鵜の健康診断、鵜供養(岐阜市長良の鵜塚)

岐阜市長良・関市小瀬

雲南省大理市

野生を活かすわざ

日本の歴史上、時の権力者は、野生動物を使役して行う鷹狩や鵜飼を保護してきました。

現在、茨城県日立市で捕獲された野生の鵜を鵜匠が訓練して漁を行います。鵜の野生性を重視して飼育する技術が、日本の鵜飼の特徴です。



捕獲されたばかりの鵜



シントリ(新しく鵜匠のもとに届けられた鵜)の訓練

生命の尊厳

わずか1年で儚い生涯を終える鮎。鵜飼で鮎を捕らえる一方、鮎の供養が長良川沿いの神社や寺で行われています。

命を大切にすることと、生きるために殺生することとの矛盾。行事を通じて、人は「鮎の命」に向き合っています。



鮎の放流の様子



神明神社での鮎供養

ふるさとの原風景

大日ヶ岳に源流を発する清流長良川は、多くの人々に親しまれてきました。

自然、まち、人々の営みが一体となって形づくられた風景の中、風流な屋形船から観る、人・鵜・舟一体の光景は、岐阜らしさを感じさせてくれます。



鵜飼観覧を楽しむ様子



市街地の中を流れる清流長良川

鵜と語らう

鮎と語らう

川と語らう

大切な相棒

鵜は、鵜匠にとって、一緒に仕事をする大切な相棒です。毎日欠かさず鵜に触れて体調を管理し、獣医による健康診断も行います。また、毎年、亡くなった鵜の供養を行っています。鵜匠と鵜の深い関係性が、人々の心を魅了します。



鵜に餌を与える鵜匠



鵜塚での鵜供養

特別な川魚

鮎は、古くから日本人になじみのある川魚です。現在、長良川は日本屈指の鮎の漁獲量を誇り、中でも、鵜飼で捕れた鮎は鮮度が高く珍重されています。

また、皇室に対し、鵜飼開きの初鮎を献上し、御料鵜飼で捕れた鮎を納めています。



御料鵜飼で捕れた天然の鮎



鵜匠家に伝わる鮎料理(鮎鮎、鮎雑炊、鮎の甘露煮等)

川とともに生きる

鵜匠や船頭は、常に変化する川の状態を見極めながら漁をします。

かつて行われていた餌飼※では、川岸に停泊させた舟で、鵜とともに寝泊まりすることもありました。

鵜匠のくらしは、川と寄り添う人生と言えるでしょう。

※餌飼: 休漁期間中、昼間に川や池などで鵜に自由に魚を捕らせること。現在は行われていない。



鵜匠と船頭の息を合わせた操船



(北湖南一氏撮影)

寝泊まりするために停泊した舟で食事の様子