

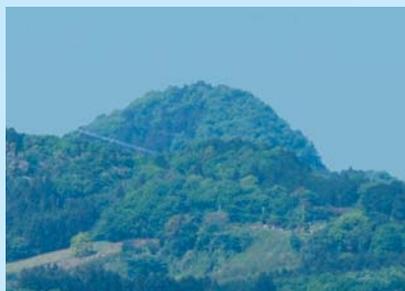
# わたしの好きな よりの

No.146

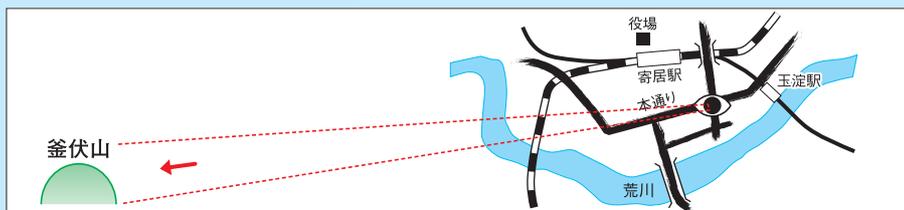
今月号で、皆さんにご紹介するのは、市街地の本通りから見える釜伏山の風景です。皆さんも何度となく、この道を通っていることかと思いますが、東から西に向かってこの道を通るときに、ちょうど正面に見えてくるのが釜伏山です。新緑に飾られた今の時季は、特に美しく眺めることができます。

市街地の町並みは、江戸時代に秩父往還の整備に伴って成立したといわれていますが、当時、釜伏山の位置を意識してつくられたとする説があります。現在でも、本通りは、玉淀駅前付近から約800mの間、東西方向に直線的に伸び、釜伏山の雄姿を正面に望むことができます。

## <本通りから望む釜伏山>



寄居の町並みがつくられた江戸時代に比べると町の様相はずいぶん変わっていますが、町並みの向こうに見える釜伏山の姿は、当時とそれほど変わっていないのではないでしょうか。皆さんも、江戸時代の寄居の人たちが意識してつくったといわれる風景を楽しんでみてはいかがでしょうか。



## わが町の 達人

鮎釣りの達人

No.15



福島幹雄さん (六供)

荒川流域には、全体で22科65種の魚が生息しているといわれています。

中流域の寄居町周辺でみると、ウグイ・ウナギ・アユ・オイカワ・ナマズ・フナ・クチボソ・コイ・ニゴイなどが生息しています。その中の代表魚であるアユは、硬骨魚類・ア

このコーナーは、「寄居生活学の達人」として町に登録をいただいている町民講師の方々を中心に、そのうちくや技術、体験などを町民の皆さんに紹介するコーナーです。

ユ科で「アユ」または「アイ」と呼ばれています。昔は占いに使われていたそうで、漢字では「鮎」と書き、しんこうこうごう神功皇后的故事にも登場します。

鮎は、20℃～25℃くらいの水温を好み、一般的には秋になると、川の下流域でふ化します。その後、仔魚こごは海に下りますが、4～5月ごろに稚魚こごとなって川を遡上し、中上流域で成長します。9～11月ごろにかけて川を下り産卵をして死滅しめつします。

遡上する際に川底の岩石につく珪藻けいそうを主食とするため「香魚かぎ」(コケの香り)といわれたり、一生が一年で終わることから「年魚ねんぎょ」といわれたりもします。まれに2年も生きる鮎もいます。

鮎は、1平方メートル程度の縄張りを持っていて、他の鮎が自分の縄張りに入ってくると、追い払う習性があります。

鮎釣りの漁法はドブ釣り、縄張りの習性を利用した友釣り、落ち鮎に用いるコロガシ等があり、場所によっては、投げ網、サシ網、瀬張り等も行われています。主流は、闘争性に富んだ鮎の性質を利用した友釣りです。おとり鮎おとりに鼻環はなかんをつけ、体の後方に流し針をつけて泳がせます。すると、付近にいる鮎が自分の縄張りに入ってきたおとり鮎を襲い、針にかかります。水流の抵抗と鮎の勢いで引きが強く、醍醐味満点でとても人気のある漁法です。

