



写真-1 米地橋から猿岩頭首工を撮影（平成24年4月）

■ 円山川の水を利用した鯉の養殖

上の写真は、円山川に架かる米地（めいじ）橋から「猿岩頭首工」を撮ったものです。この頭首工は明治以前からあったものですが、昭和40（1965）年9月10日～17日にかけての台風第23・24号及び秋雨前線による豪雨の際に流失したのを機に、従来の木床から現在のコンクリート造に改築されています。

取水目的は、かんがいの他に防火・養魚用で、養父市場の農地約6haにかんがい用水を送るとともに、「防火」や「養魚」のため1年を通して取水が行われています。取水目的のひとつである「養魚」は、「鯉」の養殖に利用されるもので、取水された水は、JR山陰本線の下を抜けて養父市場の町中へと流れて行きます。そして、分岐を重ねて4本になった水路から、養魚池や屋敷内にある池に引き込まれています。

養父市場は「錦鯉の里」として有名なので、津和野のように鮮やかな色の錦鯉が水路で群れ泳いでいると想像していましたが、残念ながら水路に錦鯉の姿はなく、2～3cm程度の小魚が泳いでいただけでした。地元の方に聞くと、過去にこの水路に鯉を放したことはあったが、うまくいかなかったそうです。人影の少ない通りから見えるネットがかけられた鯉の養殖水槽や養鯉業者の看板、「名物鯉料理」と書かれた旅館の看板、さらには旧国道9号に面した錦鯉の「観賞池」から「鯉の町」の雰囲気を感じ取るしかありません。



写真-2 猿岩頭首工



写真-3 山陰本線の下を抜けて来た用水



写真-4 「名物鯉料理」と書かれた旅館の看板が見える



写真-5 「錦鯉販売」と書かれた看板が見える

■ 鯉養殖の歴史

養父市場を縦断する旧国道9号（豊岡街道）沿いに「平山牛舗」という但馬牛^{※1}の肉を販売している店があります。その横に「観賞池」（写真-6）があり、鮮やかな色の錦鯉が泳いでいます。

この施設は、旧養父町が「養父市場町並環境保全事業」として、県の自治振興資金を活用してつくったもので、そこにある説明板には、食用鯉から観賞鯉へと変わっていった「鯉養殖の歴史」が右のように紹介されています。



写真-6 観賞池

鯉養殖の歴史

養父市場は、鯉の里である。その始まりは江戸時代とも、それ以前からともいわれている。

細長い町筋に沿ってつくられた四本の用水路は、豊富な円山川の水を引き入れ、養鯉に最適な環境を備えていた。その上、この地域一帯に盛んだった養蚕により、鯉の絶好の飼料となるさなぎが手に入った。

最初は食用の黒鯉が中心で、宿場町であったこの地で、郷土色豊かなごちそうとして食卓を飾り、養鯉は盛んになった。

観賞鯉については、昭和十二、三年頃新潟県から錦鯉を移入した。戦争中は一時関心が薄れたが、戦後復活して本格的に観賞用鯉の改良、増殖が行われるようになった。

現在、全国に普及している墨の交った「黒ダイヤ」系の品種は全てここ（養父市場）でつくられたものである。

平成五年三月吉日

養父町

養父町錦鯉振興会

※1 但馬牛：養父市場は、かつて但馬牛の大集散地として繁栄し、牛市として日本最古の歴史を持つ。神社の保護のもとに牛市が開かれ、但馬産の牛の売買はすべてここを介して行われた。特に宝暦年間（1751～1764年）以降約100年の間、登り牛の拠点となった。

■ かつては食用鯉の産地だった

養父市場が錦鯉の町として知られる下地は、天保年間（1830～1843年）に導入された食用鯉（真鯉^{※2}）の養殖にあります。導入したのは町の庄屋であった大橋助左衛門^{※3}といわれています。

養父市場は古くから山陰道の枝道である豊岡街道沿いに栄えた宿場町で、円山川沿いにわずかな平地が開け、趣ある民家が街道の両側に軒を連ねています。猿岩頭首工から円山川の水を引き込んだ水路が街道の両側を通り町を縦断しています。助左衛門はこれに目を付け、庭に池をつくり、水路の水を引き込んで鯉を放しました。鯉の餌^{※4}には養蚕地帯のこの地方ではいくらかでも手に入る蚕の蛹（さなぎ）を使用しました。豊かな水、栄養豊富な餌に恵まれて鯉の成長は早く、しかも味が良かったことからたちまち評判となり、近隣の旅籠や城崎温泉、湯村温泉などの旅館からも注文が来るほどになったそうです。

こうして、食用鯉は宿場町の郷土色豊かなごちそうとして食され、養父市場は食用鯉の養殖が盛んになりました。

※2 真鯉：池や川に生息している野鯉（ノイ）と、その養殖品種である大和鯉を総称して、真鯉と呼んでいる。

※3 大橋助左衛門：大橋家は、天正年間（1573～1592年）、現在の京都府天田郡夜久野町（旧直見村）の豪族だった。山陰攻略の羽柴秀吉に攻められ、養父市場の地に落ちのび住みついて建てたのが陣屋屋敷として使われた家（写真-7）である。大橋家は、酒造や味噌・醤油などを生業にして、郡内屈指の富農に成長し、陣屋を勤めた中大橋家（分家）助左衛門、牛市場に土地を提供した下大橋家（本家）又右衛門、東大橋家といった屋号で呼ばれている。



写真-7 旧国道9号沿いにある陣屋（旧・大橋助左衛門邸）

※4 鯉の餌：鯉は雑食性で、水草、貝類、ミミズ、昆虫類、甲殻類、他の魚の卵や小魚など、口に入るものならたいていなんでも食べるほどの悪食である。口に歯はないが、のどに咽頭歯という歯があり、これで硬い貝殻なども砕き割ってのみこむ。さらに口は開くと下を向き、湖底の餌をついばんで食べやすくなっている。なお、鯉には胃がなく、食道から直接、腸につながっている。そのため、食いだめができず四六時中餌をあさらなくては生命を維持できない。



図-1 養父市場周辺の地図

■ 養蚕業の飛躍的な発展に尽力した上垣守国

18世紀後半、日本の主要な蚕種（蚕の卵）産地は、陸奥国（むつのに）信達地方（信夫郡と伊達郡）と上野国（こうずけのに）長沢、下総国（しもさのくに）結城でしたが、但馬でも古くから養蚕が盛んでした。但馬も陸奥国伊達郡と同様に大部分が天領で占められ、元禄10（1697）年には蚕の餌になる桑の名産地としての但馬をつづた「農業全書」も発行され、特に江戸中期には新しい理論や技術が導入され、養蚕業は飛躍的に発展しました。

この発展は、養父市大屋町蔵垣生まれの上垣守国（うえがきもりくに）が、明和7（1770）年、弱冠18歳の時に陸奥国伊達郡に赴き、蚕種を購入し研究したことに始まります。当時、粗悪な繭しか生産できなかった三丹地方※5に、餌の桑園の技術指導などを熱心に行い、養蚕の品質改良に取り組み、質のよい繭づくりの普及に尽力しました。

この実践をもとに、長年の養蚕研究の集大成として48歳の時に「養蚕の起源や歴史・種類・育飼法・桑の栽培法などの技術をたくさんの絵図を使ってわかりやすく解説したもの」を享和3（1803）年に『養蚕秘録』全3巻として発行しています。この本は技術書としての評価が高く、翌年には京都・大坂・江戸でも発行され、その技術は全国に広まりました。シーボルトも帰国する際に持ち帰り、フランス語やイタリア語にも翻訳され、ヨーロッパに紹介された養蚕技術書はフランスのパスツール研究所でもテキストとして使用され、特に交配技術は遺伝学研究の貴重な資料になったと言われています。

また、同じ養父市大屋町出身の正垣半兵衛も新しい蚕種を但馬各地に普及させ、明治時代には但東町赤花（現・豊岡市）の橋本龍一や、養父市大屋町古屋の小倉一郎が奥深い山里で機械製糸業を起し、養蚕製糸業の近代化と発展に大きな業績を残しました。

※5 三丹地方：現在では丹波・丹後・但馬を「三丹」、但馬を含まない場合は「両丹」と総称することもある。

■ 開国直後の日本が期待した輸出品は茶と絹（生糸）、絹の原料に必要な養蚕業が伸展する

需要を背景に、但馬の養蚕・丹波の製糸・丹後の織物という地域分業の成果によって養蚕業は伸展しました。

明治 43（1910）年に、養父市場村の平山節郎が養盛館製糸所^{*6}を設立し、八鹿の円山製糸工場も拡張します。近郷の製糸業者の共同出資によって製糸販売組合但馬共同社が八鹿に設立され、繭問屋も出現して、農家から繭を運搬する荷車は八鹿の町に殺到し、八鹿は繭の集散地として発展していきます。

養父市場村に養盛館製糸所ができると、多量の蛹が同工場から排出されるようになり、餌はあっという間に豊富になりました。その結果多くの農家が養繭に参加するようになり、大正 3（1914）年頃には養父市場村養繭組合が設立され、組合員は 50～60 人いて、稚魚の共同購入や成魚の共同出荷などを行っていました。

その後の養盛館製糸所は、大正 7（1918）年、既存の製糸工場を次々に買収していた郡是製糸に買収されます。

郡是（ぐんぜ）製糸は明治 29（1896）年の創業で、京都府綾部市に郡是製糸株式会社として設立されました。社名の郡是は、「郡の是」で、国の方針である国是、会社の方針である社是のように、創業地の何鹿郡（いかるがぐん：現・京都府綾部市）の地場産業である蚕糸業を、郡を挙げて振興・推進していこうという趣旨に基づいているとか。郡是製糸の工場が、輸送の面で山陰本線沿いに福知山工場（現福知山アパレル（有））、養蚕のさかんな但馬にも梁瀬工場、養父工場（現養父アパレル（有））、八鹿工場（閉鎖）、日高工場（閉鎖）と数多くありました。



写真-8 養父アパレル跡

※6 養盛館製糸所：養父市場村の平山節郎が設立した製糸工場。大正 7（1918）年京都府綾部市の郡是製糸株式会社（現在の櫛グンゼ）に買収され、その後社名を養父アパレル（株）としてこの地で操業していたが、数年前にグンゼ（株）梁瀬工場内に移転している。

■ 「稲田飼育」により鯉はすくすくと

養父市場で育成された稚魚は、組合を通じて村内の希望農家へ販売され、購入した農家はこれを田植えが終わったばかりの水田に放します。これがいわゆる「稲田（とうでん）飼育」と呼ばれる方法で、田んぼに放した鯉が稲の虫や根っこの微生物を食べるので、鯉の成長がすごく早いそうです。水田を中干し^{*7}する時に鯉を引き上げ池へ移します。池は料理屋の生け簀も含め、養父市場には 100 余りあったといえます。以後この池で冬期も含めて飼育され、養繭組合を通じて随時出荷されていました。

※7 中干し：夏の暑い盛りに田んぼの水を抜いて、ヒビが入るまで乾かすのが中干し。中干しには、土の中に酸素を補給するとともに、根を地中深くまで伸ばすのを促進し倒伏しにくくする効果がある。また、過繁茂を抑制する効果も期待できる。さらに、この時期から土をある程度固くしておくこと、収穫時に土壌が乾かし易くなり地耐力が確保できて収穫用機械が土の中に埋まることを防止する効果もある。

■ モノローグ

旧国道 9 号沿いを流れる水路を見ながら歩いていると、「川井戸」（写真-9）がありました。今も使われているのかわかりませんが、昔は、ここでお米を研いだり、洗濯したり、女の方の洗髪などに使われていたそうです。それぞれ家の前に『川井戸』があって、朝起きるとそれで顔を洗い、塩を使って歯を磨いていたとか。それだけ水がきれいだったということです。



写真-9 川井戸

【参考資料】

- 1 『兵庫史を歩く・完結編～本陣通りは鯉の里』 伊勢田史郎 平成 4 年 7 月
- 2 『錦鯉の囲い飼い』 養父市 HP 令和元年 11 月更新
https://www.city.yabu.hyogo.jp/kanko_ibento/rekishi/1_2/1896.html
- 3 『T2 Vol.45 裏路地探検～宿場町のなごり、鯉の里<養父市養父市場>』 公益財団法人 但馬ふるさとづくり協会 平成 14 年 11 月
<https://the-tajima.com/urarojitanken/45yabuichiba/>
- 4 『但馬の百科事典～但馬の養蚕』 公益財団法人 たんしん地域振興基金 <https://tanshin-kikin.jp/tajima/188>
- 5 『近畿川ものがたり：円山川が育てた砂防技術とニシキゴイ～②「コイ作りは水作りから。」』 ラジオ大阪 平成 19 年 2 月
<https://con-bat.sakura.ne.jp/michi-kawa/kawa06/O218/1.html>
- 6 『コイ、山古志村、丹波国』 フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

※発刊：平成 24 (2012) 年 5 月 『ひょうご水百景』 No.12
改訂：令和 8 (2026) 年 4 月 『ひょうご水百景』 No.12-1