



伊豫国
まじの
郷

今月のあじなもの
中山川でカジカおし

※カジカを捕るには、漁協の許可が必要です。

目次

今月のあじなもの	2
特集 中学生海外派遣	4
脳を若く保つコツ、漏水チェック	8
しせいニュース	9
ほっとアングル	14
くらしインフォメーション	18
まなびランド	20
健康ガイド	22
日常を切り取る	24
きりり人 - 桐本 晶観 さん	26
イベント情報、カレンダー	27
みんなのひろば	28



◎表紙の紹介

10月14日、上吾川松本地区で稲刈りが行われました。6月に田植えをして、この日収穫を迎えました。お米は、年末に行うもちつき大会でおいしいおもちになって、地区内全世帯に配られます。

◎問い合わせ

伊予市役所 ☎982-1111 (代)
〒799-3193 伊予市米湊820番地
中山地域事務所 ☎967-1111 (代)
〒791-3292 伊予市中山町出淵2番耕地138番地1
双海地域事務所 ☎986-1111 (代)
〒799-3292 伊予市双海町上灘甲5821番地6
ファックス ☎983-3681 (代)
ホームページ <http://www.city.iyo.lg.jp>
メール iyo-daihyo@city.iyo.lg.jp

伝統を残そう

今も澄んだ水が流れる、中山川。40年前には、お盆や祭りなどに若者たちが集まって川に入り、カジカ(和名カワヨシノボリ)という全長5cm程度の小魚を捕って、地域の人たちに振る舞っていました。しかし魚の減少と後継者不足で、その伝統は途絶え始めていました。そこで、カジカの漁法や食文化を調査し、将来に残そうと、10月初旬、中山史談会と市教育委員会が協力して、榎峠付近の中山川で「カジカおし」と呼ばれる漁法を再現しました。



カジカ(実物大)

カジカの漁法Ⅱカジカおし

まず、深さ30cm程度の浅瀬に、三角錐型の網を設置します。次に、川下で「引き網」や「ガチャガチャ」などと呼ばれる、サザエと竹に通した約4mの鎖を5人ほどで持ちます。ゆっくりと左右交互に揺らしながら、引き網と岩がこすれる音に驚いて出てきたカジカを、網に向かって押しやります。カジカは川底や岩陰に潜み、岩から岩に移る5〜10cm程度しか泳がない魚なので、いつの間にか網に追い込まれ、自ら入っていきます。

カジカ汁、串焼き、かき揚げ

この日捕れたカジカは約1000匹。かなます旅館の金枡勝利さんは「最近では、両手一杯捕れたらいい方。今日は大漁です」と驚きながら、カジカ汁(25ページ)、串焼き、かき揚げなど、昔ながらのカジカ料理をおいしく作ってくれました。

中山史談会の皆さんは、「懐かしい、昔はさいさいしよった」「腰を落とせとか、もつとゆつくりとか言われてね」「子どものころはジョウレンを持って並んで捕りよったんよ」と昔を思い出しながら、懐かしいカジカ料理に舌鼓を打ちました。



引き網