

四季を食べる講座

11/26

(土)

10:00~14:00

鯉つかめ

美濃加茂伝承料理の会



はじめに

昔、加茂野町稲辺にある稲葉池では毎年、11月23日（かつては収穫を感謝する新嘗祭の日）に“鯉つかめ”という行事がありました。

川のない加茂野町では、稲作のためにいくつもの大きな池があり、稲葉池はその一つです。

池で鯉を大量に養殖し、稲刈りが終わった頃、池の水をすべて落とし、大きくなつた鯉を捕まえ、集まった人々に量り売りをしました。池の周りでは、鯉をその場で調理し、酒も酌み交わし、ちょっとした宴会もくりひろげられ、地元の人のもとより、市外からも多くの人が集まり、大変賑わったそうです。

古くから池を利用した鯉の養殖は、明治時代後半から製糸業とともに栄え、『稲辺養鯉社』なる会社も設立され、鯉を明治天皇に献上したという話も残っています。

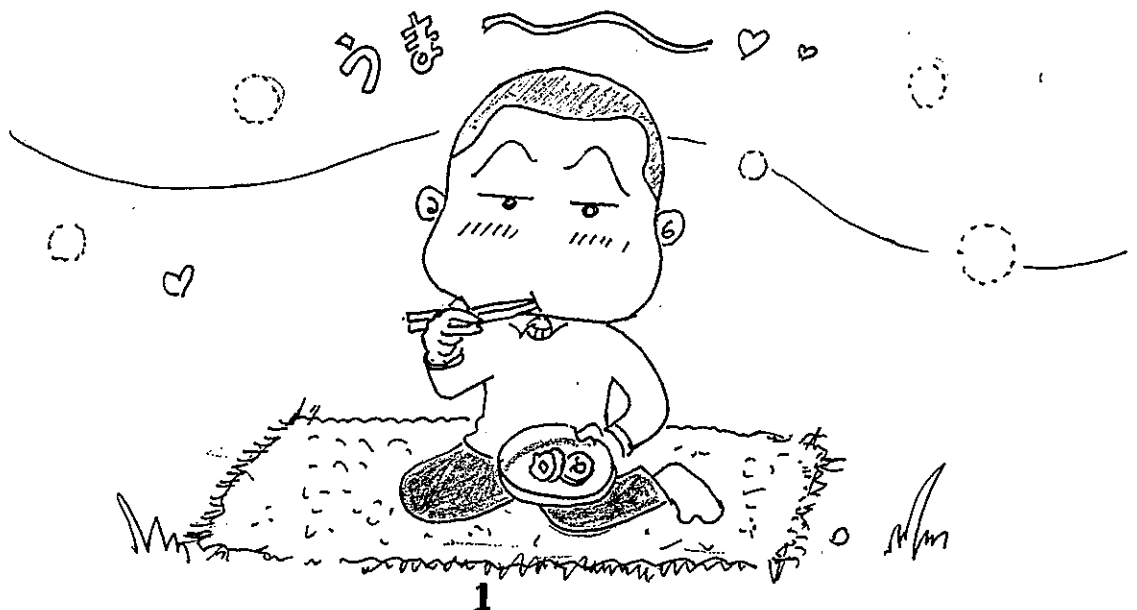
聞き取りをした男性（昭和19年生）のお話によりますと、自警団と呼ばれる地元の若い男性たちが中心になり行った“鯉つかめ”は戦前、そして、戦後も盛り上がりを見せ、昭和30年代後半まで、続いたそうです。

しかし、土地改良等で、池の水質が変わり、池自体の改修もされ、池は鯉が住める環境ではなくなり、養殖も不可能になったそうです。

生命力が強く、昔は祝い事に欠かせなかった鯉ですが、食生活も大きく変わり、最近では鯉を食べることも殆どなくなり、今日、初めて口にすることもいらっしゃるのでは……？

本日、皆さんで調理したの鯉の味が、懐かしく、新しく、そして美味しいものであることを願ってます。

男性いわく「池でなあ、煮た鯉はうまかったぞ〜。そこらの料理屋で食うより、よっぽどおいしいわ」



鯉こく

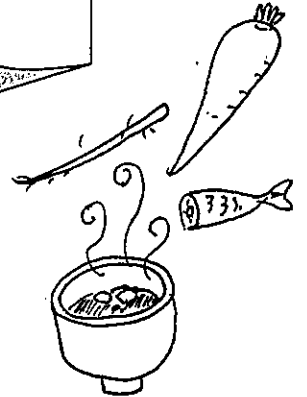
ごぼうの味が
鯉の味を
じゃぶるのわい

材料(約 10~15 人分)

| | | |
|-----------------------------|------------|-----|
| 鯉・・・1尾 (1300g) の内、頭、尾 | 水・・・2500cc | |
| ごぼう・・・1本 (100g) | 酒・・・200cc | } A |
| 大根・・・1/4本 (240g) | みそ・・・130g | |
| 豆腐・・・1丁 (300g) | | |
| ねぎ・・・1本 (50g) | | |

作り方

1. ごぼうはささがき、大根はいちょう切りにする。
2. 鯉は頭、尾、うろこを使う。さっと熱湯に通し、霜ふりにする。
3. 鍋に水と①を入れ、野菜に火が通ったら、Aを入れる。
4. ②を入れ、煮えたら火を止め、ねぎを入れる。



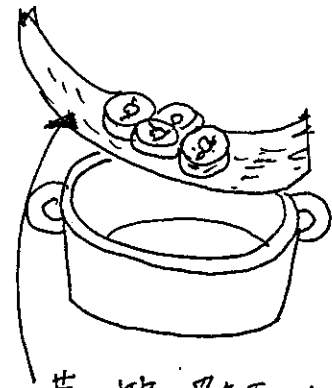
鯉の煮つけ

材料(約 10~15 人分)

| | |
|---------------------------|-----|
| 鯉・・・1尾 (1300g) の内、筒切りした部分 | |
| 生姜・・・大1片 (37g) | |
| 酒・・・400cc | } A |
| ザラメ・・・100g | |
| しょうゆ・・・100cc | |
| みりん・・・50cc | |

作り方

1. 鯉はさっと熱湯に通し、霜ふりにしておく。
2. 生姜は薄切りにする。
3. 鍋に②とAを入れ煮立て、①の鯉を入れ、煮汁をかけながら煮る。
4. 最後にみりんを入れ、照りを出す。



昔は竹の皮を下にしいて
魚を煮ました。

いなりずし

材料(32 個分)

| | |
|----------------|-------------|
| 米・・・5合 | 油あげ・・・小16枚 |
| 昆布・・・10cm×10cm | みりん・・・大さじ5 |
| 酒・・・大さじ2 | 砂糖・・・大さじ8 |
| 合わせ酢 | しょうゆ・・・大さじ4 |
| 酢・・・125cc | だし汁・・・600cc |
| 砂糖・・・大さじ6 | |
| 塩・・・小さじ1・2/3 | |

作り方

1. 米は酒と昆布を入れ、水を控え炊く。
2. 油あげは熱湯で油抜きし、半分に切る。
3. Bを鍋に入れ、煮立たせてから②を並べ入れ、中火にし、焦げないように、煮汁をかけながら煮る。
*箸で返すと油あげが破れるので、箸では返さない。
4. 炊きたての①に、よく混ぜ合わせたAを入れ、ご飯を切るように混ぜ合わせる。
5. ④を1個分づつ軽くにぎり、③の中に詰める。



青菜のおひたし

材料(10 人分)

| | |
|------------------|----------|
| ほうれん草・・・2束(300g) | 白ゴマ・・・適宜 |
| しょうゆ・・・大さじ1弱 | |
| みりん・・・大さじ1弱 | |

作り方

1. ほうれん草は洗い、塩を入れた熱湯でさっと茹で、水にはなしてから水気を絞る。
2. ①を食べやすい長さに切り、Aであえる。好みでごまをふる。

① “鯉つかめ”について 聞き取り

(1) 間宮番さん (昭和 11、7、12 生 美濃加茂市加茂野町稲辺在住)

「鯉つかめは子どもの頃・・・5才～6才頃から覚えがあるな。その頃はタカマチ(露店)も出とったしな。販わっとた。昭和 15 年頃かなあ・・・ほでも、昭和 18 年、20 年、戦時中や戦後はやってなかったな。一番、にぎわっとったのは、やっぱり、子どもの頃やなあ。

昔は、田植えする時、池は、灌水する貴重な水やったもんで、その間(田に稲が育っている間は水を)落とせんわけよ。で、稲刈りが終わってからしか(鯉つかめを)やらんっていうのが、11月23日よ。それと鯉のとらまえて(捕まえて)持ってく時期よ、暑い時はじっきに(すぐに)死んでまうで。この時期が、コモに包んで、家へ持って帰ってもまだ生きとるつつう、いい時期よ。

若い男が中心になってやとった。

子どもは鯉をつかめんけど、自警団(青年団を卒業した、いわゆる中老と呼ばれる男衆)が鯉をつかまよおった。青年団は 15～30 までで、その後、35 までが中老。

当時は、最初は小さなのを買ってきて、それぞれの田んぼである程度までやって(育てて)4月か5月に池に入れるんや。6月に田植えがあるもんで、そのちょっと前までは、田んぼで飼とったわ。鯉田んぼがあったわ。その後、我々がやりかけた時は(昭和 40 年代)は2年くらいの鯉を可児で買ってこよおったわ。フナくらいの鯉を買ってきて、(池に)入れた。

餌は9月までくらいしかあげへんよ。あんまり食わしちやいかん。あんまり餌あげると肉に匂いがついてまうで。鯉つかめの11月まで餌なしで生きとる。昔の池は赤土でできとったんやな。赤土は鯉に一番適しとったんやわ。ミネラルやプランクトンとかもあつたんやろうけど。魚は、鮎は別として清水でしばらく飼ってから皆にふるまうちゅう(調理法だった)。

池で飼っている間は(鯉に)餌は団員があげた。交代で、グンゼやカタクラでムツゴもらってきたり、田んぼにタニシがおるやろ?あれ捕まえてきてぶあ～って。タダで(ムツゴ)はくれよおったで。製糸が盛んやったでな、グンゼにしる、カタクラにしる。それで、油がのるんや、鯉に。

持ってく人と、買ってすぐ食べるって人は(その場で)料理しよおった。地元の人がクドを作って・・・。その日料理するやつは、前から溝にいれといて(あらかじめ、泥を吐かせておいた)。それを料理をするのも(鯉をつかまえるのも)男の人。女の人は一切やらへん。女人禁制、ではないけど、女の人はやらんわ。

その場で料理して・・・丁度、池の横が林やったもんで、その場で食べていくようにしたんや。欲しい人は酒持ってきて。

池でなあ、煮た鯉はうまかったぞ～。何匹か(一度に)煮て、味付けしたるで、美味しいぞお、あれは。そこらの料理屋で食うよりよっぽどおいしいわ。味がよくしみるでな。

ハソリかなんか大きな鍋に醤油と砂糖を入れて、煮詰めて、うどんシャクリかよ？こんな籠に、そいつの中に入れて、個人個人の名前をエフかなんかでつけとくの。買って、ここで料理してもらはんやけど、どれが自分の鯉か名前書いとかと、わからんくなってまうで。ハラワタ出して、輪切りにしてな。鯉は（1尾）4kg だわ。みりんとか、酒とか入れたかはわからん。

（煮る鍋は）直径にして1m ぐらいある。備品として

（稲辺）公民館においてある。

葬式とか、宅葬でやると、それぐらいのやつでやらにゃ。

今でもハソリはある、多分。“お日待ち” なんか、公民館でやると、それで、酒だしたりしなあかんで。

（食べる時のテーブルなどは）なし、なし。

林（の中）で食とった。ゴザとか敷いて。

鯉コクはやらんな。

簡易かまどは、斜になつとる部分をくりぬいてな。

上に煉瓦かなんか積んでな、掘ったとこで火を焚くんや。ハソリの大きさに合わせて、穴掘って。そいつを二つくらい作るんや。

だいたい、位置は（毎年）きまっとったけど。（中に入れる籠も）自分たちで作らんならんでな。竹細工する人がおったんやわ。当時は藪がいっぱいあったんやわ。ハザ作らんならんで。だから、竹やぶはどこでもあった。屋敷のまわりは竹やぶやった。

何かも手作りやわ。鯉を持ってくコモも手作り、

鯉を買った人が持って帰るときに入れるやつやわ。

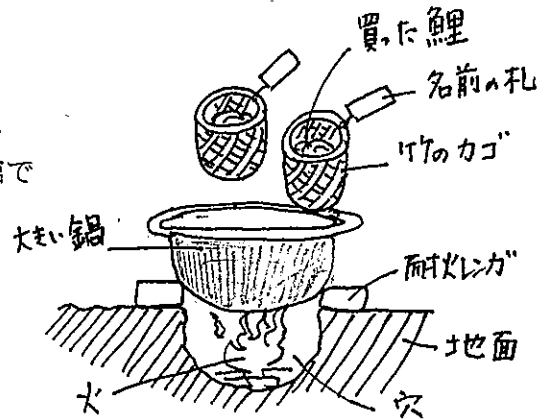
今で言う袋やわ。40cm ぐらいの長さで藁を編んで、

（小さなムシロのような形にして）三箇所くらいで、つるすようになってる。それを、一人に何個づつ作るって割り当てがあって（大量に作った）。

なんでも、作れるんやな、やろうと思えば。昔の人は、今の人より、知恵がある。昔の人は蒔きばっかやで。薪はどこでも割り木があるで、それ持ってくるだけ。ガスなんかあらへんで。（火加減とかは）必要ないわ。炊きっぱなしで充分や。そりゃ、おいしいで、あの味はなかなか、このへんでは食えん。

タモとも、備品や。こおゆう大きいやつやないと（鯉が）入らんし、この（タモの）枠も太いやつやないと（鯉が）あらびる（暴れる）と、穴が開いてまうんや。（自警団の）備品として、この間まで、おいたったで。まあ、もせてまってるわ。もお（鯉つかめは）やらんで。

舟を持って行って、捕った鯉を入れていく。浅瀬にきた時なら、長靴でもいいけど。そんなもん、素足よ。長靴はいとると、足取られてまう。稲辺は地下水が高いもんで、田んぼでも水が吹きよおったんや。ほやもんで、その舟に刈った稲を入れて運んだ。沼田ばっ



かやったもん。二毛作なんてできなんだ。で、手でやるにも、起こすにも、楽は楽やったけど、えらかったわな。(土が柔らかいから動かしやすいが、その分重い) 重たいぶん、さくい(柔らかい)。

鯉はブドウ測り(竿秤)で測った。こおゆう竿みたいなやつ。鯉は500や600はおったな。

当時、1匹いくらで売ったかなあ。500円もしなんだなあ……。

当日はお客さんをお招きした家もあるんやて。これは田楽やな。家から持ってきたもんや。

こおゆうのは組合に入っとる人はやっとれんもんで、内の人を作ったんやろな。

俺もお客さん呼んだことあったな。俺やなくて、親父が呼んだんやけど。お客は、親戚もやけど、駐在(おまわりさん)とかな。その時は女子衆は大変やったわ。そやけど、家で食べるより、池で煮てもらった方がおいしいでな。

(客が大勢来たのは) 宣伝をしたした。大きいポスターを描いて、廻って頼んで(貼らせてもらった)。加茂郡の川辺くらいまでは行ったなあ。後、関。あの辺の人も昔の人は知っとるわな。稲辺の鯉って。何人くらい集まったか覚えてないけど、稲辺の人は100人かそこらは行ったやろし、よそからもそれくらいは(来た)。でも、なんせ、昔は自転車やでな。

昔の人の話を聞くと、(鯉つかめはすでに) 明治30何年にあるんやわ。ただそれをどおゆうふうにも、やっとたかはわからんけど、(鯉を) 明治天皇に献上したちゅうことは(文献に書いてある)。(明治天皇のお礼の手紙を) 市史編纂の時に無くしてまったんやわ。

(戦後、鯉つかめが復活してから) 昭和36,37年に土地改良をやったんやわ。そいでやもんで、もろに(自動車学校の排水が) 入ってくるんやわ。稲辺が下やで。よおするに、水がきれいやないとできんのやわ。5年くらい(鯉つかめは) 空きがあるな。昭和の40年~50年頃かな……その頃にやってみよかって(鯉の養殖を) やってみた。けどよ、自動車学校の油とか、養鶏所の水が入ってきたし、農薬使うし、で、3年くらいやってみたけど、昔のようなやり方はやらなかったけど、3年くらいで辞めた。

鯉の他にも、フナや、うなぎもおったでな。うなぎは売らへん。自分たで食わなあかへんで。あの頃はダムがなかったもんで、(川から) 下ってきて、あれは泥の中におるもんで、皆でいっせいに(泥を) こねるわけよ。足の下におれば動くもんで。とにかく、足の感覚でつかまえる。あの頃は、皆、素足やでな。

普段(食べるのは) はにぼしや。小さい溝にはなまずはおったぞ。俺らで言う、川(池から田んぼまでの水の道)には、フナもモロコもセンバラもおったな。センバラは食べん。苦い。川にはバイカモがものすごく生えとった。池にはジュンサイが生えとった。これは今は芽が高級料理や。東北の方で、買ったら高いで。昔はほかりっぱなしや。魚釣るにもじゃまくさいし……。今はもお、ないな。あれは、水のきれいなとこしか生えへんで。稲辺の池の上の方のとこのは、3,4年採って、売ったぞ。入札して、業者が買いにきた。

乳牛飼ったもんでよ、草は（牛の餌様に刈ってあったから、池の周り）きれいな
なとたわ。

だいぶ前は（牛が）おったわな。（加茂野地区の世帯の）半分くらいが（牛を）飼った
わな。乳絞って、製乳所へ持ってったんやわ。一軒に一頭づつ飼ったわ。家で飲むん
やなくて、売るやつ。加茂野なんてところは、養蚕か牛かや。田原（関市の地名）にまだ飼
ったるところあるな。

池はまだあるけど、8年くらい前に改修してまったんやわ。昔は赤土の（池）やったけど、
今はコンクリートやら。きれいな公園になっとるし、災害のために、がんじょうにしてま
ったんやわ。昔は池にだあーと桜の木がならんどって、きれいやったぞ。



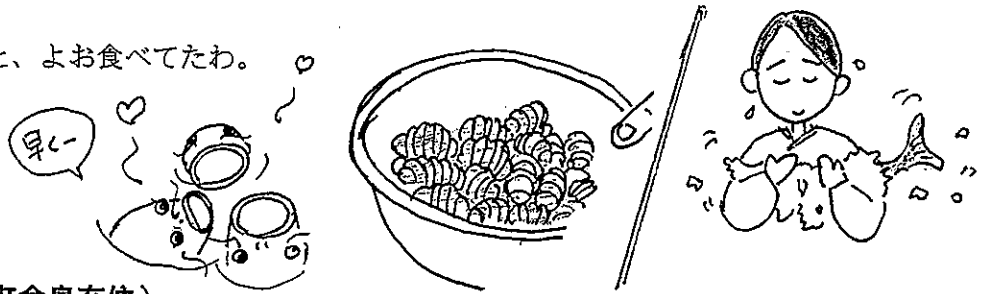
(2)60代女性(市内森山町在住)

昔は古井でも、太田でも“池ざらえ”をやったよ。太郎洞池でも。年に一回、
魚を用水に出して池の水を落として、魚を捕って大きさを量って・・・池掃除をしたね。
実家でも、鯉を飼ってて、岐阜から嫁いできた母が、おばあちゃんに『やれ』って言われ
て、やった。鯉の目にタオルをかぶせて、頭をカンとたたいて、さばいたったね。

フナとかは骨が多いで、いやなんで、食べんかった。

おじいちゃんが、母に『実家に持っていけ』って言うもんで、新聞紙に包んで持ってい
くんやけど、鯉がペンペンはねるもんだから、すぐに、新聞紙がぼろぼろになったのを覚
えとる。

お蚕のムツゴをあげると、よお食べてたわ。



(3)70代女性(市内加茂町今泉在住)

今泉の池は昔、池が3つあって、三ツ池と言った。今は一つやけど、三ツ池。
池には栓があって、水が全て流れるようにしてあったよ。私が加茂野に嫁にきた昭和38年
には“鯉つかめ”をやったね。

秋には水がいらぬから、栓抜いて、鯉、フナ、エビ、センバラ、小さな魚がおって
集まってきた地元の人に分けてたり料理してたり・・・。我が家は主人がもらってきたも
んだから・・・。鯉は泥を吐かせておかないと、食べれんもんで、大きい器に（鯉を入れ
て）水を掛け流して、2、3日、泥を吐かせたよ。

鯉は頭をたたく時、へんな音を出すもんで、可哀想やった。

エビは火にかけると、真っ赤になった。

“鯉つかめ”は大勢、男の人が中心やったね。

池に入るのは今泉の住人。今泉の池は今泉の人。稲辺の池は稲辺の人。

おばあちゃんは、溝におった鯉を持ってきたことあるよ。

三ツ池では今でも鯉を飼っとるよ。観賞用で、エサは米ぬか。



(4)80代女性(市内伊深町在住、加茂野町出身)

昭和33年に結婚するまで、父が、稲辺の池まで行って鯉買ってきて、泥吐かせて、料理してくれたわ。

(嫁いでから)伊深では叔父さんが家で飼ってるもんで、祝い事に鯉持ってきて、『料理しろ』って言われるもんで、教えてもらってやった。

(5)60代女性(市内加茂野町加茂野在住)

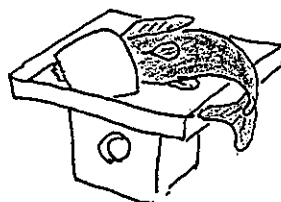
加茂野町加茂野の大池でも、年に一回、秋に水を落として、皆、鯉やフナをもらって帰ったよ。昭和52年にはまだやとった。その場で、欲しい人だけもらって行っただけ。フナが多かったよ。家で煮るんやけど、ウロコ取るのが大変やった。

(6)70代(市内加茂野町木野在住)

昔は田んぼで鯉を飼ってたよ。鯉が田んぼの除草もしてくれるもんでね。雨がふって大水になると、流れてくの。

(7)70代女性(市内三和町在住)

私のところはシント(神道)やけど、葬式に、生きてる鯉の目を(布で)隠して、そおすると鯉がおとなしくなるもんで、それを三方に置いて、葬式の間中お供えしとくの。で、葬式が終わったら、また池に放したるの。



(8)50代女性(関市在住 市内本郷町出身)

母(昭和14年生)が祖父(明治44年生 市内蜂屋町島の洞出身)から聞いている話。昔は稲辺だけではなく、あちこちの田んぼで鯉を飼ってた。

祖父は稲辺へは、単車(カブ)で買いに行ったらしい。コモに包んで、単車で帰る途中

鯉を落としたことに気付かず、家に着いてから開けてみたら、中はカラということがあったそうだ。鯉好きの祖父は、あると聞けば、稲辺以外へも買いにでかけた。

セリのようにして買ったのではなかったか。

池のそばでのふるまいは聞いたことはない。家で鯉コクにして食べていた。

モロコは祖父の弟が、毎日のようにボンスケに行っ、捕ってくるので、煮たのが毎日あったそうだ。当時はたくさん捕れた。

昭和 35～36 年頃まで、鯉を買っていたように思う。



(9)40 代女性(坂祝町在住)

義父(昭和9年生)は小学生の頃、稲葉池の“鯉つかめ”に行っていたそうです。義父は坂祝町民で、よそものだったからか、ごちそうをふるまわれた記憶はないそうですが、鯉を家に持ち帰り、近所の料理上手なおじさんにさばいてもらって食べたそうです。

昔は鯉をブツ切りにして、濃い味で煮詰めた料理をしていたそうです。



(10)60 代男性(御嵩町在住)

昔、赤ちゃんを産んだ人は鯉を食べると、母乳が出るって聞いたよ。



② “鯉つかめ” について 資料文献

(1) 稲辺の鯉養

明治34年、加茂野村稲辺地区では、溜池を利用して鯉を飼育することを計画、同年11月稲辺養社を設立した。飼育方法は毎年冬土岐・可児・加茂郡内より二年生の鯉を購入して放流し、翌年3月より10月まで飼育するもので、餌は蚕のさなぎやたにしを利用した。やがて11月中旬ごろになると、池の水を落とし、幾千という鯉がとびはねるのを区民総出で手網ですくって、小舟に投入して捕らえた。

38年11月には日露戦争報告のため、伊勢神宮に参拝された明治天皇に対し、区民代表の間宮多三郎・森山浜五郎・間宮音次郎より鯉一籠が献上された。しかし、この養鯉事業も、大正中期に至って、稚魚や労賃・飼料が値上がりをし、また適当な販路が見出せなかったため、次第に衰微していった。

『美濃加茂市史 通史編』より

(2) 稲辺の鯉

間宮ひさは、次のように語っている。

はじめは一人でやっせたのやが、地下の衆が恨まして、そのうち20人くらいで<組合員>になりたい人がなつて、しまいには地下中が組合でやったわなも。

はじめはどうちゅうこともなかったけど、郡長さん呼んだり新聞記者が来たりしとるうちに有名になって、お客が見に来たりしてなも。天皇陛下にも献納するようになったんやらあ。日露戦争の年やで、明治38年の秋に陸軍省におる人に骨折ってむらつて、一貫目の鯉を5匹そろえて、天皇陛下に献上したんやら。大事に大事に東京へ持ってって陛下様に差し上げたら「ええめずらしいコイヤ」なんていって、食べもせいでお堀へポイと逃しいてまわれたちゅう話しやで。そいでも立派な免状みていな書き付けを貰ってきたけど、役場へ貸してくりよ、ていわれて貸したら失ってしまったてな、おじいさんたら「あんな書き付けは天皇陛下ほか、くだやれやへんのやで」ちゅうて、生きとるうち悔しがりよらしたわ。(稲辺に資料は一枚も残ってない)

「稲辺養鯉社」ちゅう組合は、明治34年にでけたんやけど、製糸がさかんになって「郡是製糸」がでけたりして、さなぎがやすう買えるでよかつたんやのオ。コイは可児郡や土岐郡の方からも買ってきて放いたんや。3月から10月ころまで小屋に詰めて、餌やつてのお。11月に“かいどり”するわけや。村中総出でコイを手網ですくって、船に放り込むんじゃ。池のくろは(まわり)はコイ買いにきた人や見物人でどえらいにぎわつてのうオ、黒山やった。鯉飼った売上は、はじめのうちは良かったけど、餌の製糸のさなぎが上がつて、支那事変の始まるころで、済みじやわなもの。池水じやで用水の邪魔にしちゃあかなくてことやら、いろいろさしさわりがでけたわけじゃわ。

*池は国の管理であった。鯉は池の土手に穴をあける害魚とされ、原則として飼うことを禁止されていた。加茂郡誌によると、養鯉の目的は、稲辺は農業用水を取り入れる河川がなく、自然の湿地帯の水田か、池水に頼るしかなかった。そこで、従来からの池で鯉を飼い、その利益で池を順次拡張していくというものであった。しかし、ひさは、その利益で池を拡張したということに触れていない。

最盛期には、収入2,200余円、支出1,800余円、収益400余円あったと記されている。(加茂郡誌大正期)また、一時衰えたとあるが、事業そのものは続けられていた。その内に養鯉方法に多少工夫がなされたようである。ひさや郡誌では幼魚を購入していたとあるが、昭和の初期、筆者の記憶では、水田で幼魚を飼育していた。冬には水田の中央に木枠をいれ、深みを作って冬越しをさせていた。

11月には、「こいつかめ」がおこなわれた。この日には近郷近在から多数の人々が集まり、「こいつかめ」を見学し鯉を買って帰った。池のまわりには、幾つかの棧敷が設けられ、池ばたでアライにしたリ、煮付けた鯉をさかなに酒を酌み交わす人たちもあった。喚声が夕方近くまで続いていた。鯉は、大きな釜に醤油と砂糖で沸騰した中へ竹籠にいれて煮た。生きたまま持ち帰る人もあった。薫で編んだ入れ物に入れ、自転車のハンドルにかけて帰る人を見ると「こいつかめ」だとすぐ分かった。2~3時間経っても、水にもどせば生きていた。個人の池を持っている人はビクに入れた鯉を何杯も大八車に乗せて運んでいた。トラックで他所から買いに来たこともあった。とはいえ、販路や加工方法が確立していなかったため、十分な利益を上げることもままならず、廃止の止むなきに至った。

『稲辺の歴史』／間宮瑞夫 より

(3) 稲辺の鯉の物語

加茂野町稲辺では、池を利用して鯉を飼い、秋の一日かいどりに賑わっていますが、明治の後期から大正にかけての一時期、鯉の飼育が盛んに行われたことがありました。

明治30年代、製糸業が盛んになって来ると、稲辺の人たちは蚕のさなぎを飼料として鯉を飼うことを考えました。そして34年11月「稲辺養鯉社」を設立し、可児・土岐地方などから二年鯉を買い入れ池に放したのです。そして毎年3月から10月まで各小屋に詰めてえを与え、11月中頃、区民総出のうちに鯉を捕らえるのでした。池の水が落ちると幾千という鯉は一隅に集まり泳ぎはねます。それを手網ですくって小船に投げ入れ捕らえるのです。堤の上は鯉を買いに来た人や見物に来た人で黒山のようにでした。

38年には間宮多三郎から、明治天皇に献上されたこともありましたが、大正中期に至り、幼鯉や労賃の値上りにより下火となって行きました。

『美濃加茂明治百年史』／美濃加茂明治百年史編集委員会 より

(4) 昭和29年中池のげんごろう(関市)

昭和29年 中池のげんごろう
(提供 平野忠男さん)

数年に1回池干しのためにげんごろうが行われ、コイ、フナ、ムツ、ナマズ、ウナギなどが多くとれた。池の端ではいけすを掘って家族が待った。当時の池は水がきれい透明感があった。



『市制50周年記念市民生活50年の歩み』／関市 より