

# 鯉食文化からみた長野県佐久市における養鯉業の変容過程

橋爪孝介・児玉恵理・落合李愉・堀江瑤子

本研究では、長野県佐久市を事例に、鯉食文化の視点から地域の養鯉業の変容過程を明らかにすることを目的とした。佐久市は水田養鯉を特徴とする伝統的な養鯉地域であったが、高度経済成長期にコイの生産者と消費者が分離し、地域は大きく変容した。生産者は複数の生産品を組み合わせることで経営の安定を図り、取引先を固定化することで、すみわけを行ってきた。この背後には鯉食文化の存在があり、少数の生産者への収斂と生産者間のすみわけという現在の形態は、鯉食文化への適応の結果であると言える。また生産者と消費者の分離は佐久鯉のシンボル化をもたらし、鯉食文化への関心を高める契機ともなり、鯉食文化の継承を図る市民活動が養鯉業を支持する基盤となっている。このように養鯉業は鯉食文化からの影響を受けると同時に、鯉食文化にも影響を与える存在であり、相互に作用し合うことで佐久市における養鯉業が変容してきたと言える。

キーワード：鯉食文化、養鯉業、市民活動、シンボル化、佐久市

## I はじめに

### I-1 問題の所在

日本の魚食文化は臨海地域のみならず、内陸地域においても独自の発展を遂げてきた。流通機構が発達する以前、内陸地域では河川や湖沼に生息する淡水魚が貴重なタンパク源として重宝されていた。中でもコイは最も身近な淡水魚の1種として、日本を含む東アジアから東南アジアにかけて広く食用に供されている(山本編, 1997)。コイは完全養殖<sup>1)</sup>が可能であり、水田や溜池を利用して比較的容易に養殖ができることから、各地で養鯉が行われてきた(増井, 1999)。

養鯉に関する研究は生産技術に関するものが中心であり、地域的に分析した研究は少ない。山下ほか(1960)は長野県野沢町三塚地区<sup>2)</sup>における農地集積と地縁・血縁集団との関係を明らかにする上で重要となる水田養鯉<sup>3)</sup>の導入と発展を記述した。山本ほか(1979)は茨城県玉造町手賀新田<sup>4)</sup>における一般漁業から養鯉業への転換過程とそれを支えた集落的基盤を地誌学的に分析した。増井

(1999)は後発の産地である長野県塩田平や茨城県霞ヶ浦における溜池養鯉の成立過程と生産・流通構造を明らかにした。しかし1980年以降、日本における養殖ゴイの生産量は減少傾向が続き、現在では地域の養鯉業が変容していることは明白である。また増井(1999)は、流通上の問題でコイが大衆魚として全国的に普及しているわけではないので需要は伸びず、生産過剰であると述べている。

ゆえに、コイの消費や需要についても検討する必要がある。富江(1985)はコイが祝儀用の食材として珍重されてきたことに触れ、山形県では調査時点でもなお重要な食材として認識されていることを山形県出身の学生へのアンケート調査から明らかにした。佐藤(2008a, 2008b, 2012)は佐久市における水田養鯉の復活運動について詳細に報告し、地域の人々の佐久鯉の食味および栄養価への愛着と誇りを指摘した。その上で、地域文化の再生および地域振興として始まった水田養鯉の復活運動が良好な水環境や水田環境の保全と結び付き、佐久鯉が社会的アイコンから環境アイ

コン<sup>5)</sup>としての地位を築きつつあると論じた。段(2014)は佐久地方<sup>6)</sup>において高度経済成長期に食文化の変容が生じ、コイの需要が減少したことが佐久地方の養鯉の衰退を招いた側面があると述べた。それに対して近年、地域文化として養鯉業と鯉食を守る運動と販路拡大運動の結果、コイの需要が増加傾向にあるとした。以上よりコイの消費・需要は地域文化として捉えることが有効であり、養鯉と結合していることが分かる。しかし従来の研究では消費・需要と養鯉の関係の分析が十分になされてきたとは言えない。

したがって本研究はコイの生産・流通・消費に注目して、地域における養鯉業がどのように変容してきたのかを明らかにすることを目的とする。そのためにコイを食べることを中核として醸成されてきた地域文化(以下、「鯉食文化」とする)の視点を導入し、鯉食文化が養鯉業の変容に与える影響を検討する。対象地域は伝統的に養鯉が営まれてきた長野県佐久市とする。佐久地方は水田や池を利用した淡水魚養殖地域であり、品質の高さと生産量の多さから全国的に著名な養鯉地域である(丸山, 2009)。特に佐久市は佐久鯉(写真1)発祥の地とされ、現在も佐久地方における養鯉業の中心地となっている。

本研究は5つの章より構成される。IIで養鯉業の変遷について述べた後、IIIで鯉食文化の視点か

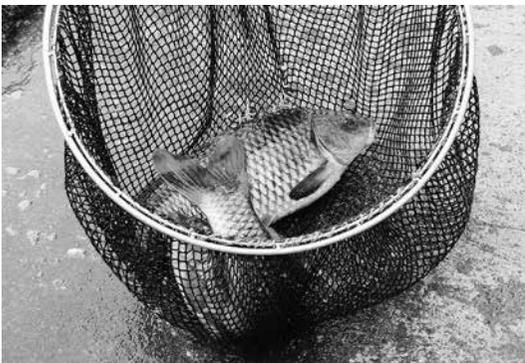


写真1 佐久鯉

佐久鯉は他の地域のコイに比べて体高が高いという特徴がある。

(2014年5月 児玉撮影)

らコイの消費・生産と流通を分析する。IVで鯉食文化に着目して養鯉業の変容に与える影響を考察し、Vで結語とする。

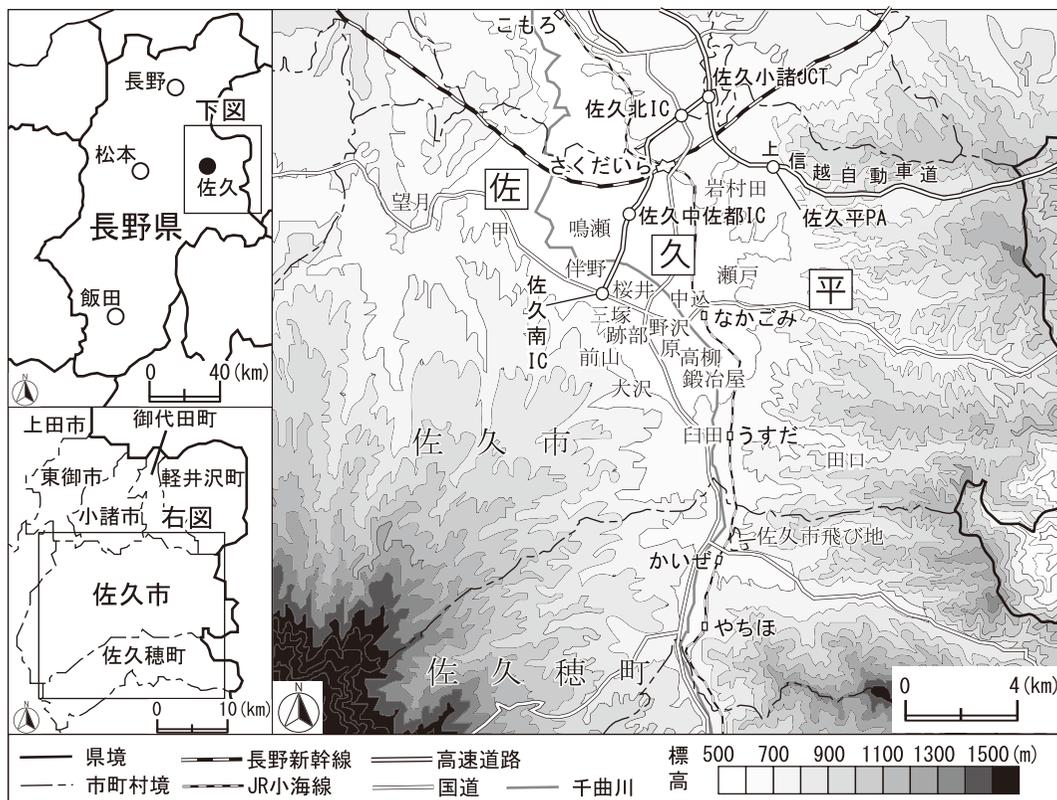
## I-2 研究対象地域の概要

### 1) 自然環境

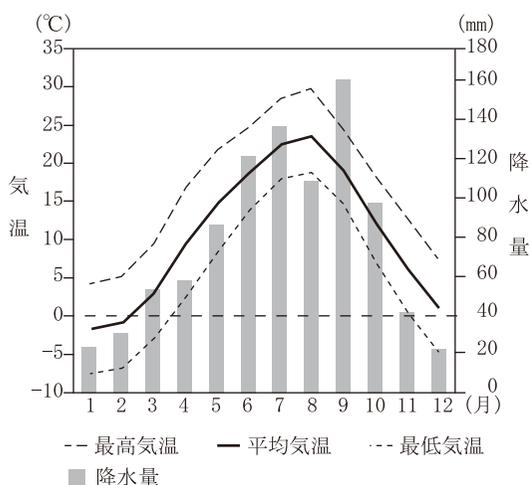
佐久市は長野県の東信地方に位置し、市の南東部にある田口地区には日本で最も海から遠い地点が存在するように、新鮮な海産物の入手がきわめて困難な内陸地域であった。市域の中央を千曲川が北流し、佐久平と呼ばれる標高500~700mの起伏の少ない盆地がその兩岸に開け、東側は群馬県との境を成す関東山地、西側は八ヶ岳・蓼科山地に挟まれている(第1図)。千曲川には滑津川、片貝川、湯川など多くの支流が流れ込むほか、佐久平には多くの用水路が張り巡らされ、千曲川左岸の跡部・三塚・桜井地区では千曲川の伏流水が湧出する(淡水魚研究会, 1984)。佐久市以南の千曲川上流部には工場が少ないため水質は良好に保たれ、多くの流入河川があるため溶存酸素量が多い(淡水魚研究会, 1984)。これら諸条件を背景として、佐久平上には水田が広がり、岩村田、中込、野沢といった都市的地域も分布する。

アメダス佐久観測所の1981~2010年の平年値をみると、年間降水量は960.9mm、年平均気温は10.6℃である。冬季は寒冷で降水量が少なく、夏季は高温で月降水量は100mmを越す(第2図)。また朝夕は冷え込んでも日中は気温が上がり、日較差が大きい。ケッペンの気候区分では亜寒帯湿润気候(Dfa)、日本の気候区分では中央高地型の気候に相当する。

コイは0~35℃までの水温変化に対応することのできる魚類であるが、元来は暖水性の生物である。そのため活発に活動できる水温は23~28℃とされるが、佐久市における夏季の水温はこれをやや下回る(淡水魚研究会, 1984)。他方で日本の他の産地に比べて水温が低いことや気温の日較差と年較差が大きいことは、コイの身を引き締め、食味の優れたコイを育てるのに適している。また佐久市の水は質量ともに優れていることから、養



第1図 研究対象地域



第2図 佐久の月別気温および降水量 (1981～2010年の平均値)

(気象庁データにより作成)

鯉に適した自然条件が整っていると言える(淡水魚研究会, 1984)。

## 2) 人文環境

現在の佐久市は、2005年に旧佐久市、北佐久郡望月町、同浅科村、南佐久郡白田町の合併によって発足し、2014年9月現在の人口は100,010人、面積は423.99km<sup>2</sup>である。岩村田、中込、野沢の3つの都市核から成る分散型の都市であり、それぞれ旧佐久市が発足する1961年以前の旧浅間町、中込町、野沢町の中心市街地である。1993年の上信越自動車道の開通と佐久インターチェンジの設置、1997年の長野新幹線開通と佐久平駅開業によって佐久平駅周辺の開発が進行している。佐久鯉を市の魚に制定しており、市内では佐久鯉のモニュメントや看板が多数見受けられる。また長寿の町としても知られている。

佐久鯉は佐久市桜井地区が発祥の地とされ、千曲川に沿って養殖業者が分布する（第3図）。加工業者も同様の傾向がみられるが、卸売や小売を手掛ける販売業者は千曲川から離れた佐久平駅周辺や望月地区にも分布している。養殖業者や加工業者の多くは佐久養殖漁業協同組合（以下、「佐久養殖漁協」とする）の組合員になっており、同組合には佐久市外の2業者を含めて19業者が加入している。

## II 佐久市における養鯉の変遷

現在の佐久市に相当する地域の養鯉の変遷過程は、大きく4つの時期に分けることができる。以下ではそれぞれの時期における養鯉の変遷について、先行研究と聞き取りに基づいて論じる。

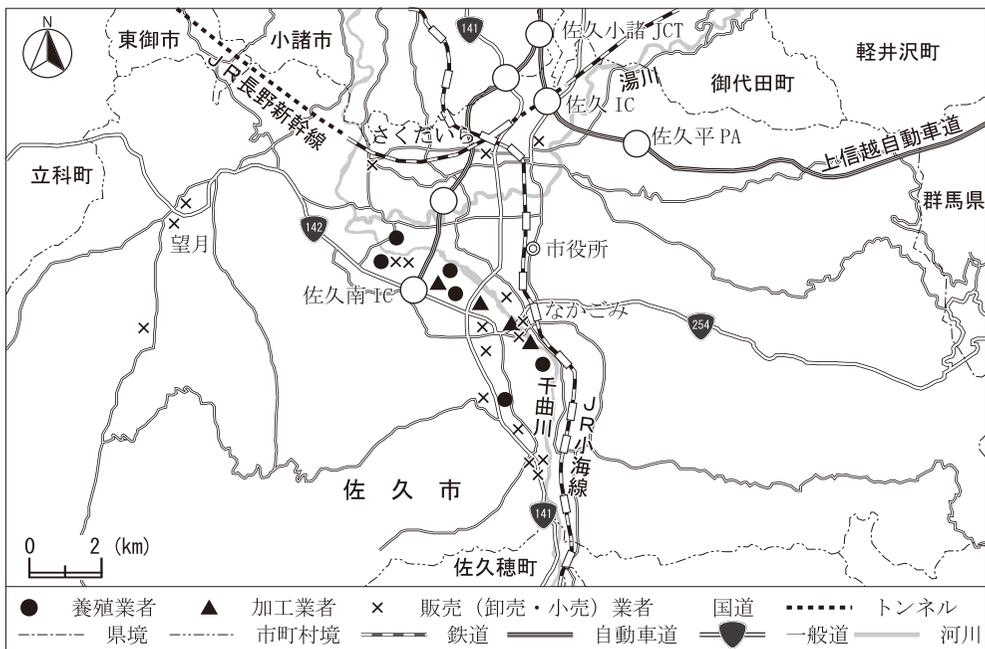
### II-1 養鯉萌芽期

養鯉萌芽期は、佐久市に養鯉が導入され農家の副業として広く普及した江戸時代から明治時代に

かけての時期である。

岩村田地区に所在するホテルには養鯉が始まる以前の江戸時代初期に小諸藩家老へ振る舞った料理の献立表が残っており、コイの刺身に煎り酒とワサビを添えて供したことが記されている（小林，2006）。このことから、天然のコイを用いた鯉食が古くから行われてきたことが分かる。佐久地方における養鯉の起源は、文禄年間（1592～1595年）に下中込村<sup>7)</sup>で野生のコイを飼育するようになったとする「中込説」、天明年間（1781～1788年）に淀鯉を桜井村に導入したとする「桜井説」、文政年間（1818～1829年）に岩村田藩主が野沢村の領民にコイを下賜したとする「野沢説」の3つの説があり（淡水魚研究会，1984）、特に桜井説と野沢説が有力とされる。

桜井説では、天明年間に桜井村の呉服商である白田丹右衛門が大坂の淀鯉を持ち帰り、養殖を試みたとする。結果として丹右衛門の養鯉は不成功だったとされる（淡水魚研究会，1984）が、現在桜井地区では「佐久鯉発祥の地」と称している。



第3図 佐久鯉取扱業者の分布（2013年）

（佐久市農政課資料により作成）

野沢説では岩村田藩主である内藤豊後守正繩が大坂加番から領内に戻った際、野沢村の豪農である並木七左衛門に「珍魚」を与えたというものであり、その珍魚が淀鯉であろうとする（淡水魚研究会，1984）。桜井説と野沢説は互いに対立するものではなく、桜井村で淀鯉を導入したのが佐久鯉の起源であり、その後藩主が淀鯉を与え、佐久地方に養鯉が定着したというのが通説である（佐久鯉ブランド化推進会議，2011）。

その後、文化・文政期（1804～1829年）に溜池を利用した養鯉の技術が確立した（淡水魚研究会，1984）。コイは年貢の対象外とされ、千曲川水系の豊富で清らかな水が得られたことから、養鯉が普及した（「日本の食生活全集 長野」編集委員会編，1986）。千曲川の扇状地末端にあたる桜井村では多くの泉が湧き出し、冬でも水温が13℃と比較的温かったため、コイは越冬して2～3年で食用に適した大きさに育った。水田養鯉は1842（天保13）年にはすでに記録されている。水田に放流すれば、雑草や害虫を食べてコイは自然に成長するため、野沢地域を中心に佐久地方ではコイが自家消費を目的として各家庭で飼育されるようになった。

明治時代になると、コイの取引も行われるようになった。コイは生きたまま天秤棒の両端に付けられた桶に入れられ、担いで輸送された（写真2）。佐久平一帯や上田盆地をはじめ、県境を越えて群馬県や山梨県まで販売された。この時代には、一部の先駆者が上田盆地や山梨県で池を借用して「養鯉の自作」を行い（佐久市志編纂委員会，1996）、販売を専門に手掛ける者が現れる（小林，2012）など、養鯉拡大期へつながる動きがみられた。また近代化による製糸業の発達で、製糸工場から排出される大量のカイコのサナギがコイの餌として利用できるようになったこと、小作人にとってはコイが小作料の対象外とされたこと、完全養殖の技術が確立されたことも後押しし、南佐久郡を中心に江戸時代には養鯉を行っていなかった地区にまで水田養鯉が普及した（小林，2012）。水田養鯉は、コイが水田を自由に泳ぎ回ることに



写真2 コイの活魚輸送

鉄道開通以前は、コイを入れた桶を天秤棒で担いで人力で長野県外まで売りに出かけていた。なるべく桶を揺らさないようにし、定期的に水を交換するなど、コイの体調に細心の注意を払って輸送した。

（佐久市農政課提供）

よって土を攪拌し、コイの排泄物が天然肥料となるというイネの栽培にも良い効果をもたらした（淡水魚研究会，1984）。また農作業の合間にコイの泳ぐ姿を楽しみ、イネとコイの2つを収穫する喜びを得るといった副次的な効果もあった（小林，2012）。

## II-2 養鯉拡大期

養鯉拡大期は、鉄道の開通によるコイの遠距離輸送が可能となり、積極的な増産と地域外出荷、新商品の開発が盛んに行われた大正時代から高度経済成長期前までの時期である。

1915（大正4）年、小諸駅と中込駅を結ぶ佐久鉄道<sup>8)</sup>が開通し、小諸駅で積み替えることによって鉄道を利用して東京へコイを輸送することが可能となった（写真3）。1923（大正12）年に関東大震災が発生すると、震災の混乱の中で活魚であれば安全な食品であるとしてコイの需要が増大した。また、すでに東京に販路を有する佐久地方の卸売業者が存在したことから、積極的に東京へ出荷されるようになった。さらに1929（昭和4）年、昭和天皇即位御大典の際に天長節と国賓向けの料理用として佐久地方のコイを1,000尾納める荣誉に預かった（淡水魚研究会，1984）。東京への

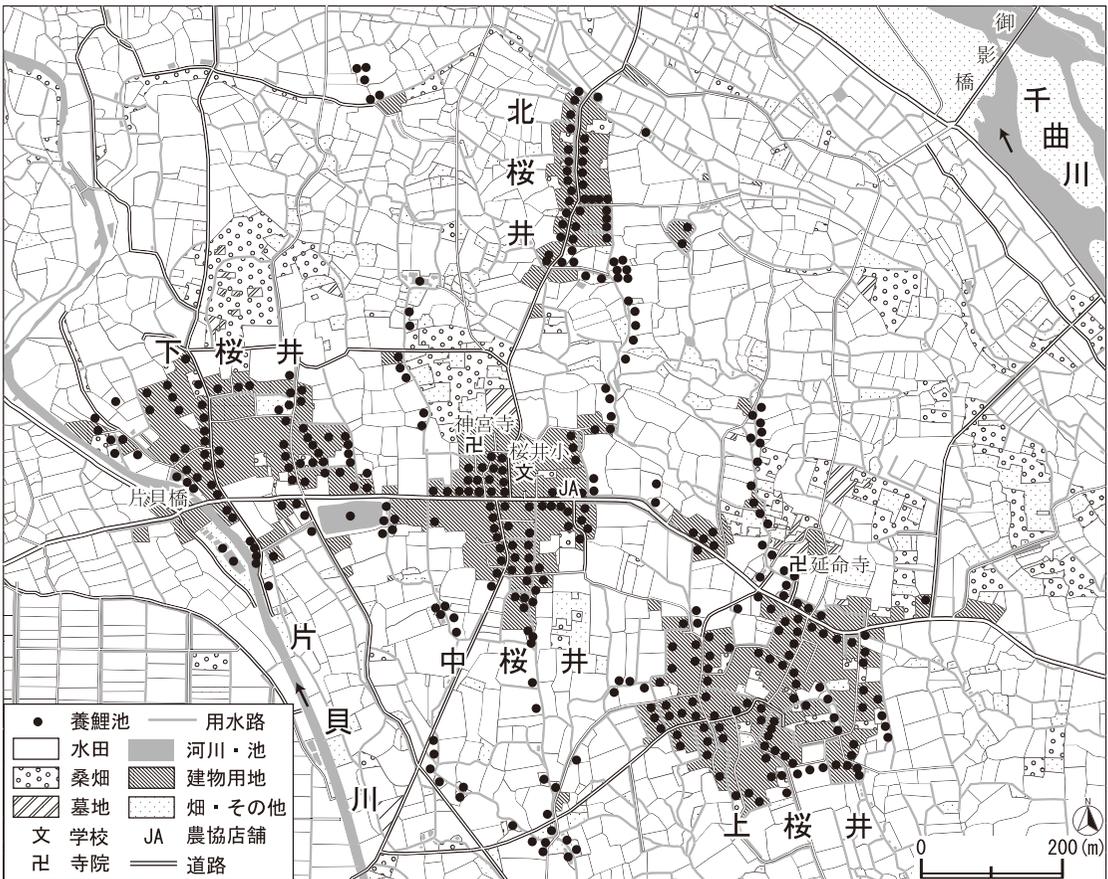


するなど生産支援体制も整備され始め、戦前の生産量を上回るようになっていった。

加工部門では鯉加工品の缶詰、鯉の荒巻などの新商品の開発に挑戦する企業がいくつか現れたものの、いずれの企業も成功をみなかった（淡水魚研究会，1984）。そのうちの1社である信濃養鯉加工株式会社は桜井村で有志らが1927（昭和2）年に設立したが、缶詰の缶が膨張する不良品を大量に生産してしまったため、1933（昭和8）年に廃業した。

養鯉拡大期にはコイの流通面での変化が顕著にみられた一方で、生産面では各農家が伝統的な水田養鯉を行っており、養鯉を専業とする者はまだみられず、加工や販売に特化した業者も少数であった。第5図は1950年頃の桜井村における養鯉

池の分布を示したものである<sup>9)</sup>。桜井村は上桜井、中桜井、下桜井、北桜井の4つの集落から構成される。どの集落にも養鯉池が高密度で分布し、ほとんどの家庭で池を所有していたことが推察される。これらの池は越冬期のコイや採卵用の親ゴイの飼育、コイの餌抜き<sup>10)</sup>をするために利用されてきた。北桜井集落は集落を南北に貫く主要道路に沿ってほぼ直線状に池が並び、中桜井集落は神宮寺と桜井小学校の間にきわめて高密度に池が集積している。複数の湧水を持つ上桜井集落は水路に沿って池が分布し、下桜井集落は集落の東端と西端に分かれて池が密集している。土地利用に着目すると、村域の大部分が水田に利用され、次いで桑畑も多い。当時は養蚕を行う農家が数多くあり、繭の出荷先からカイコのサナギの提供を受け、コ



第5図 南佐久郡桜井村における養鯉池の分布（1950年頃）

（編集部（2006）および佐久平土地改良区資料により作成）

イの餌に利用した（佐久市志編纂委員会，2003）。圃場整備が行われていなかったため水田は不整形で、水路網も複雑に入り組んでいた。

### II-3 養鯉転換期

養鯉転換期は、圃場整備とともに人工的な養殖池が整備されたことで養鯉が専門化する一方、急速な社会情勢の変化により生産量、消費量ともに落ち込んだ高度経済成長期以降から1990年代までの時期である。

高度経済成長期には、イネの多収量化が志向された。その結果、農薬や化学肥料が導入され、水田が養魚場として利用困難となったことから水田養鯉（写真4）は急速に衰退し、池中養鯉<sup>11)</sup>へと転換していった（佐久市志編纂委員会，2003）。続いて工場の進出による農外就業機会の増加や1968年から始まった県営圃場整備事業の進行につれて、離農が進行した。また同時期に散在していた各家庭の養魚池が1か所に集約されると、養鯉を専門とする業者が出現し、「養鯉業」という業種が成立した。この頃高柳地区に敷地面積13,000m<sup>2</sup>、64面から成る市内最大の養魚場が整備され（佐久市志編纂委員会，2003）、前山地区にコイの種苗生産を目的として洞源湖が築造されるなど、養鯉の大規模化が進展した。



写真4 水田養鯉（1965年頃）

水田から水を抜きコイを捕獲して桶に移し替える鯉とり（田揚げ）作業は佐久地方の田園地帯の秋の風物詩となっていた。

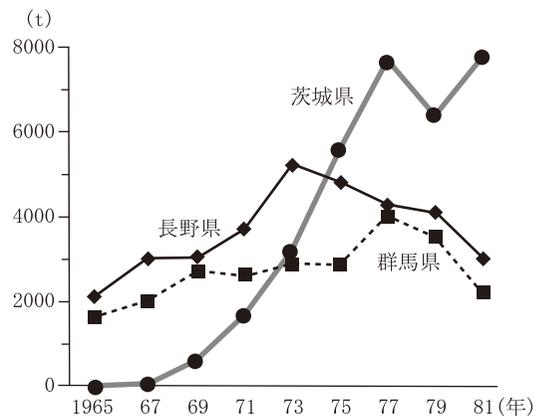
（佐久養殖漁協提供）

以上のような社会変動により、佐久市の農家は稲作を中心とした農業に専念し養鯉を行わない家庭、池中養鯉に特化する家庭、農外就業をする家庭へと3つに分化した。ほとんどの農家は農外就業を選択し、養鯉から撤退した。核家族化や欧米風の食生活の普及などといった変化も相まって、鯉料理を調理しない家庭が増えていき、佐久地方におけるコイの消費量は減少した。さらに網生簀養殖<sup>12)</sup>を採用し、佐久地方より温暖でコイの成長が早い茨城県において生産量が急増した（第6図）。これにより茨城県や群馬県で養殖されたコイが佐久地方に流入し、他方で養蚕や製糸の衰退によりカイコのサナギを入手するコストが増大するなど、佐久市の養鯉業者は生産面で大きな課題を抱えることとなった（第7図）。

### II-4 養鯉再編期

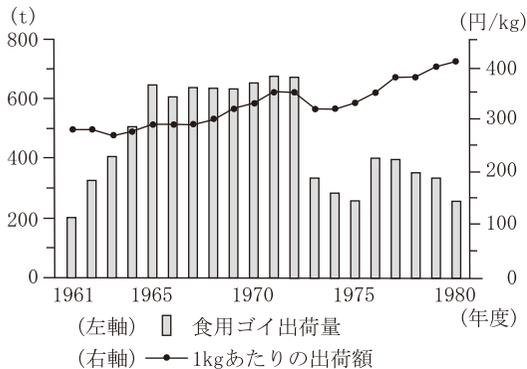
養鯉再編期は、コイヘルペスウイルス（KHV）病<sup>13)</sup>による養鯉業の危機を乗り越え、佐久鯉そのものについて見つめ直す市民の動きが連続する2000年代以降の時期である。

2000年度に佐久市立泉小学校6年2組の児童らは、総合的な学習の時間を利用し、佐久鯉に関する調査を行った。その成果は政策提言にまとめられ、佐久市長宛てに提出された。これを契機として、市民の間で佐久鯉を見直す意識が形成され始



第6図 養鯉転換期前期における主要養鯉県の生産量の推移

（淡水魚研究会（1984）により作成）



第7図 養鯉転換期前期における佐久市のコイ出荷量および単価の推移

注) 旧白田町、望月町、浅科村の数値を含まない。

(佐久市農政課資料により作成)

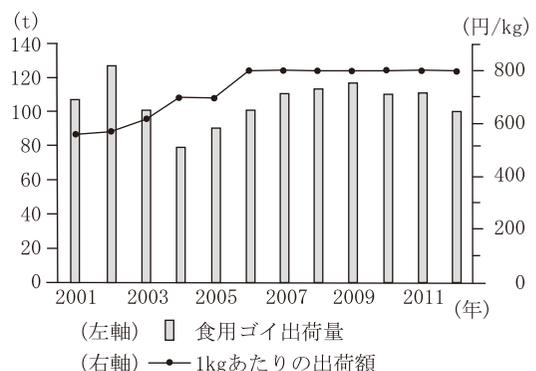
め、2002年には信濃毎日新聞が「佐久鯉は守れるか」という特集記事を掲載した。

他方で、2003年10月に霞ヶ浦で初めて発生が確認されたKHV病は全国に拡大し、養鯉地域に深刻な影響を与えた(飯田・佐野, 2005)。佐久市においても2004年にKHV病の感染が確認され、コイの生産量と消費量が大幅に落ち込み、養鯉業の再編が進んだ。現在では、一部の自給的な生産を除き、養鯉のほとんどがⅢで詳述する内水面養殖に特化した業者によって担われるようになった。その業者も厳しい経営環境に直面し、養鯉業を活性化する必要が生じた。これに折からの佐久鯉を見直す動きも重なり、佐久商工会議所の主導の下、2004年に「佐久の鯉人倶楽部」が発足した。佐久の鯉人倶楽部の活動は、水田養鯉を復活させ昔ながらの「生まれも育ちも佐久の佐久鯉」を目指すというものであった。イネを栽培しながらコイを育てるという佐久ならではの伝統的な水田養鯉の復活が各種メディアで取り上げられた。

2006年には、商標法改正により地域団体商標登録制度が始まり、佐久市では佐久養殖漁協が出願人の主体となって、佐久鯉の商標登録に向けた取り組みが進められた。2008年に佐久鯉は地域団体商標として登録され、佐久養殖漁協は商標権を得ている。登録商標「佐久鯉」は佐久鯉の文化を継承するとともに、「佐久鯉」の地域ブランドを全

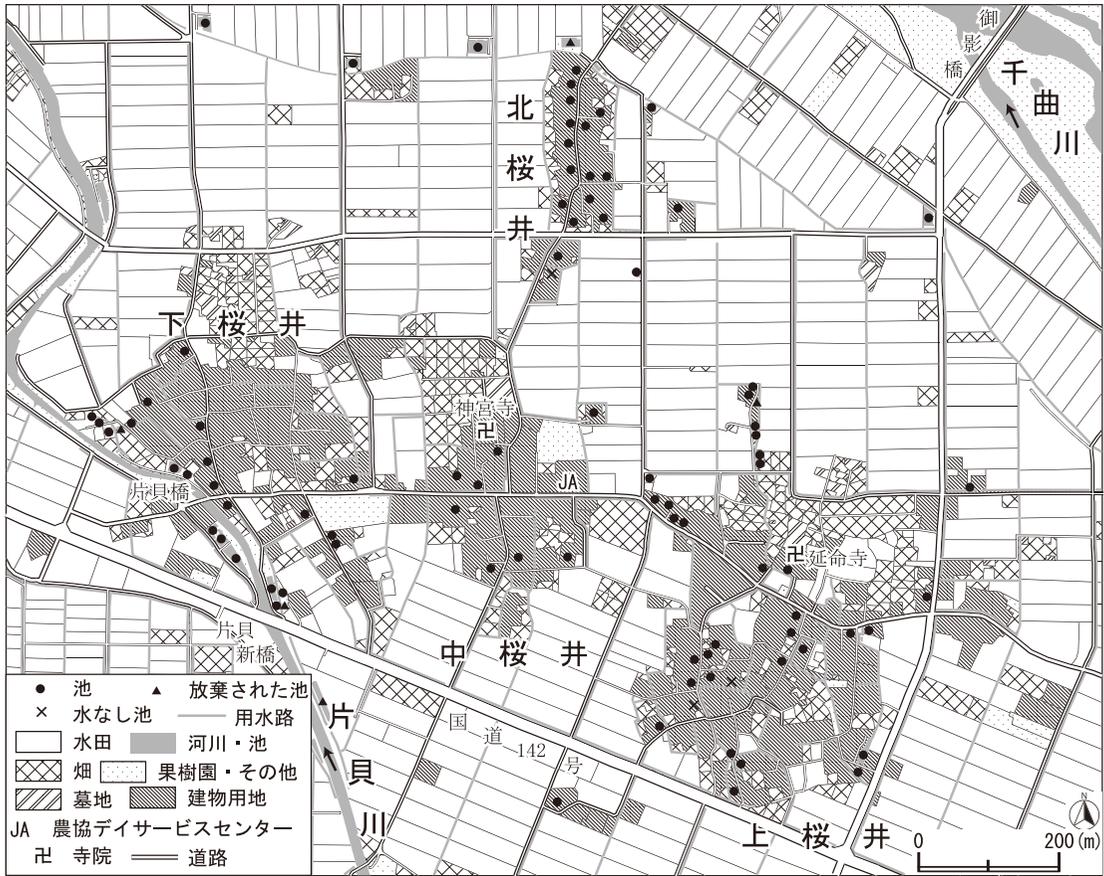
国に広める契機となった。現在、佐久鯉の生産量はKHV病発生前の水準に回復し、単価はほぼ800円/kg程度で安定している(第8図)。

第9図は現在の佐久市桜井地区の池の分布を示したものである。池の総数は93か所で、水を入れていない池(水なし池)や利用が放棄され植物の繁茂する池(放棄された池)を除いた利用されている池は85か所であった。これらは養鯉業者が実際に養鯉を行うために使用している池も含まれるが、魚類の飼育や鑑賞、庭先の美観を保つ目的で維持している池が大半である。中には水田養鯉を行っていた頃から飼育していた親ゴイやその子孫のコイを現在まで飼育している家庭もある。聞き取りによれば、水田養鯉を取りやめた当初は池を維持する家庭が多かったものの、モータリゼーションの進展に伴い、駐車場の用地を確保するために多くの池が埋め立てられたという。このほか池としては残っていないものの、池の石組みを残して花壇や家庭菜園に転用する家庭もある。集落別にみると、中桜井集落はほとんどの池が消滅し、上桜井集落も池の減少が顕著である。下桜井集落は片貝川に近い西側は比較的多く残り、北桜井集落は4つの集落の中で最も多くの池が維持されている。土地利用は依然として水田が卓越する状態に変化はないが、住宅を主とする建物用地が少し拡大している。桑畑はすべてなくなり、クワ以外を栽培する畑に転換している。



第8図 養鯉再編期における佐久市のコイ出荷量および単価の推移

(佐久市農政課資料により作成)



第9図 佐久市桜井地区における池の分布 (2014年)

注) 図の範囲は第5図と一致する。

(「佐久市基本図」および現地調査により作成)

### Ⅲ 佐久市における鯉食文化と養鯉業

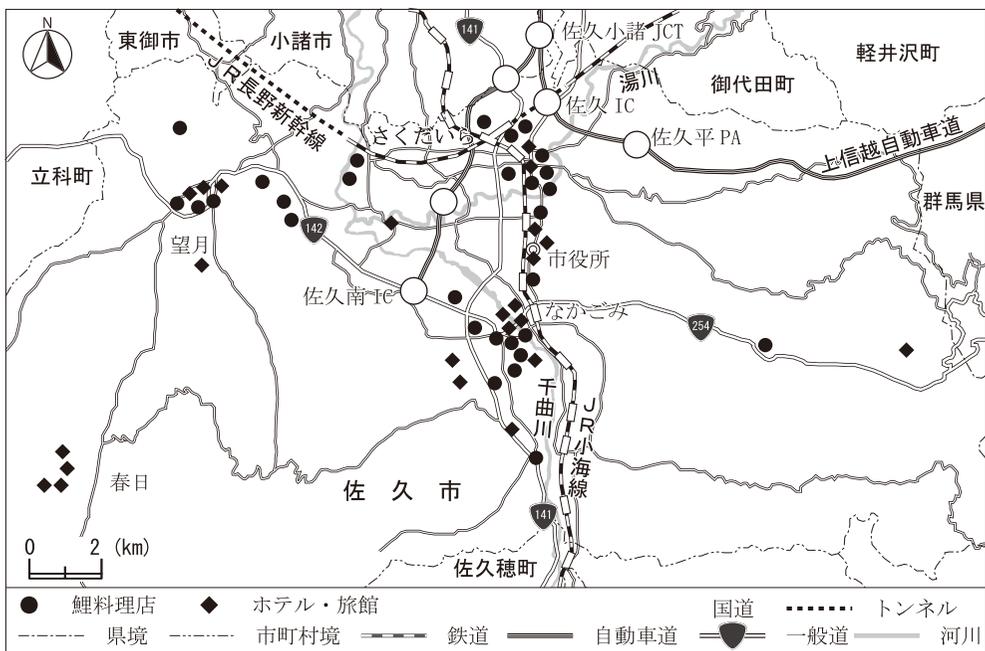
#### Ⅲ-1 佐久地方におけるコイの消費

佐久地方ではコイが地域の食文化において欠かせない存在となっている(「日本の食生活全集 長野」編集委員会編, 1986)。一般的な日本の鯉料理は、あらい、鯉こく、甘露煮、甘酢あんかけである(山本編, 1997)が、佐久地方ではこれらに加えて塩焼き、うま煮、鱗せんべい、すずめ焼きも調理される。特に輪切りにしたコイを味噌仕立てのダシで煮込んだ鯉こくはそれぞれの家庭によって味付けが異なり、佐久地方の「お袋の味」として継承されてきた。今日、佐久市には多数の鯉料理店が立地しており(第10図)、長野県内外

からの利用がみられる。鯉料理店の分布域は養鯉業者の分布域よりも広く、佐久市街地と観光地である望月地区に集積がみられるほか、佐久市郊外の国道沿いにも立地している。

また、いわゆる「年取り魚」として佐久地方では年末に鯉食をする習わしが残存する(飯島ほか, 2006)。聞き取りによれば、コイは妊娠中のむくみを和らげ母乳の出を良くすることから妊産婦に鯉料理を勧め、法事の食事には必ず1品は鯉料理が提供されるなど慶弔時にコイを食する。他方で送別会や同窓会では鯉料理を敬遠する傾向があり、佐久地方には複雑で豊かな鯉食文化が存在する。

しかしながら養鯉転換期には、冷蔵・冷凍技術



第10図 佐久市における鯉料理店の分布（2013年）

注）ホテル・旅館は、鯉料理を提供する施設を掲載している。

（佐久市農政課資料により作成）

や輸送手段の発達によって、佐久市においても海産物の調達が可能となった。その結果コイは内陸部の貴重なタンパク源としての地位が低下した。さらに調理法の複雑さや食文化の多様化に伴い鯉食の衰退が進み、特に若年世代の「鯉食離れ」が顕著である（吉岡ほか，2009）。

聞き取りによれば各家庭で水田養鯉が行われていた頃は、自家で養殖したコイを調理するか、農業協同組合（以下、「農協」とする）などの売り出し時にコイを購入し、年末には通常食品を取り扱わない雑貨店でもコイを購入することができた。現在このような購入形態は消滅し、佐久市の消費者はスーパーマーケットでコイを購入するのが一般的である。佐久市のスーパーマーケットでは鯉こくなどの煮物にする「輪切り」に加工した状態で鮮魚売り場に並ぶことが多く（写真5）、あらいにする「三枚おろし」も販売される。また加工業者が製造した甘露煮などの製品も取り扱われている。

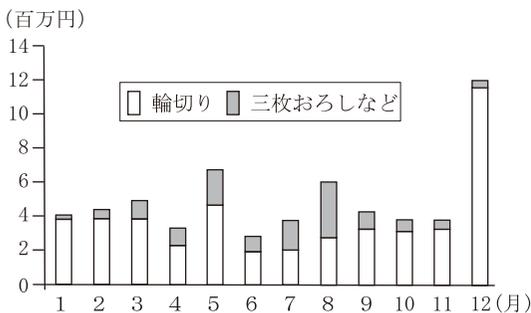
コイの消費量に関する統計は存在しないが、ここでは長野県内に店舗網を有し、東信地方に地盤を置くスーパーマーケットT社の販売データを元に佐久鯉の消費動向を検討する<sup>14)</sup>。T社では例年12月にコイの売り上げが最も高くなっており、ここから今日もコイが年取り魚として食されていることが推察できる（第11図）。年末以外には5月の連休や8月のお盆など、長期休暇に伴う帰省の時期に売り上げが高くなっている。その他の月は300～500万円で推移するが、T社では時折コイの特売を行うとともに季節に合わせた鯉料理を提案し、積極的な販売戦略を取っている。販売構成比に注目すると、冬季は輪切りがほとんどであるが、夏季には三枚おろしなど<sup>15)</sup>の比率が上昇している。これは夏季に加熱調理の不要なあらいの需要が高まるためである。また「鯉食離れ」に歯止めをかける対策として、鮮魚コーナーやチラシを通して鯉料理のレシピを公開・提供している。



写真5 鮮魚売り場に並ぶ佐久鯉の輪切り

佐久市内のスーパーマーケットでは輪切りにしたコイが他の鮮魚と並んで販売されている。T社では、店内の水槽で活ゴイを備蓄し、販売直前に輪切りに加工している。

(2013年10月 落合撮影)



第11図 T社の月別佐久鯉販売金額 (2013年)  
(スーパーマーケットT社資料により作成)

### Ⅲ-2 淡水魚生産業の変容と現況

2013年10月および2014年5月に佐久市で淡水魚を養殖または加工する事業所および個人 (以下、

「生産者」とする) 16軒に対し聞き取り調査を実施した。聞き取りを行った生産者は跡部, 臼田, 鍛冶屋, 桜井, 瀬戸, 高柳, 伴野, 鳴瀬, 原地区に所在する。調査対象を養鯉業者に限定しなかったのは、現在は養鯉を行わない生産者 (非養鯉淡水魚生産者) であっても先代以前に養鯉を行っていた場合が多く、養鯉業の変容過程を理解する上で非養鯉淡水魚生産者が重要だと判断したためである。各生産者の経営状況は第12図に示した。生産者は、コイなどの淡水魚の養殖を主に行う「養魚事業者」、淡水魚を甘露煮などの製品に加工することを主に行う「加工事業者」、家族または親戚、知人の間で消費すること (以下、「自給」とする) を目的に淡水魚の養殖を行う「自給的生产者」の3つに類型化できる。なお養魚と加工の双方を行う生産者については、収入に占める割合の大きい方に分類した。

#### 1) 養魚事業者

養魚事業者は複数魚種を組み合わせ、それらを大規模に養殖することで経営を成立させている。養鯉が3年という長期間を有し (第13図)、KHV病などの病気への対応を考慮すると、他魚種の生産はリスク分散であると同時に、養鯉にかかるコストを補完するためにも欠かせない。なお、養殖1年目のコイを当歳 (とうざい)、2年目のコイを中羽 (ちゅうっぱ)、3年目以上のコイを切鯉 (きりごい) と呼ぶ。コイ以外の生産魚種はフナ、イワナ、ウグイ (ハヤ)、信州サーモン、シナノユキマス、ニジマスなどの淡水魚である。これらもおおむね3年程度養殖する必要がある。生産者により生産魚種の組み合わせは異なるが、養鯉のみを行う生産者は存在しない。主に流水式の養魚池で養殖を行い、現在も水田養鯉を行う生産者のコイ生産量は小規模にとどまる。水田養鯉を継続するためには、経営の安定のためにも生産者2のように他魚種を大規模に養殖するか、生産者3のように商店経営といった他の収入源を確保する必要がある。

生産者2は1960年に会社を設立し、ニジマスの

類型	生産者	漁協への加入	従業者数			取扱魚種						養殖池面積				活ゴイ販売量			出荷先				主な加工商品
			0	4	8	コイ	フナ	ウグイ	信州サーモン	その他	0	5	10	80	0	50	100	小売店	飲食店	卸	個人加工		
養魚事業者	1	○	[ ]			◎	○	○	○	○	[ ]				[ ]	◎	○	○	○	○	輪切り、鯉こく		
	2	○	[ ]			◎	○	○	○	○	[ ]				ごく少量	×	◎	◎	×	×	—		
	3	×	[ ]			◎	×	×	×	×	[ ]				0.8	×	×	×	◎	◎	鯉料理		
	4	○	[ ]			◎	○	○	○	○	[ ]				[ ]	×	◎	◎	×	×	—		
	5	○	[ ]			◎	×	×	×	×	▲	[ ]				[ ]	×	◎	◎	×	×	—	
	6	○	[ ]			△	×	○	×	◎	○	不明				注文次第	×	×	◎	×	×	甘露煮	
	7	○	[ ]			◎	○	×	×	×	×	[ ]				[ ]	◎	×	×	×	×	—	
加工事業者	8	○	[ ]			△	△	×	△	△	×	なし				なし	○	×	×	◎	うま煮、甘露煮		
	9	○	[ ]			◎	△	×	×	×	△	[ ]				[ ]	○	○	×	○	甘露煮、うま煮		
	10	○	[ ]			△	×	×	×	×	×	なし				なし	○	×	×	○	甘露煮、うま煮		
	11	×	不明			△	△	×	×	×	△	なし				なし	○	×	×	○	甘露煮		
自給的生産者	12	×	[ ]			◎	○	×	×	×	×	不明(養鯉田)				なし	×	×	×	○	すずめ焼き		
	13	×	[ ]			◎	○	×	×	×	×	[ ](養鯉田)				0.06	×	×	○	×	—		
	14	×	[ ]			×	◎	×	×	×	×	なし				なし	×	×	○	×	—		
	15	×	[ ]			×	◎	×	×	×	×	なし				なし	×	×	○	○	—		
	16	×	[ ]			×	◎	×	×	×	×	なし				なし	×	×	○	○	—		
(漁協)			[ ]			◎	×	×	×	×	×	ごくわずか				ごく少量	◎	○	○	○	—		
	○ 加入 × 非加入		[ ] 家族経営 [ ] 企業経営			◎ 主要な養殖対象 ○ 養殖対象 ① 水田養鯉 ▲ 卸売のみ △ 加工のみ × 取扱なし										◎ 主要出荷先 ○ 出荷先 × 取引なし				— 加工なし			

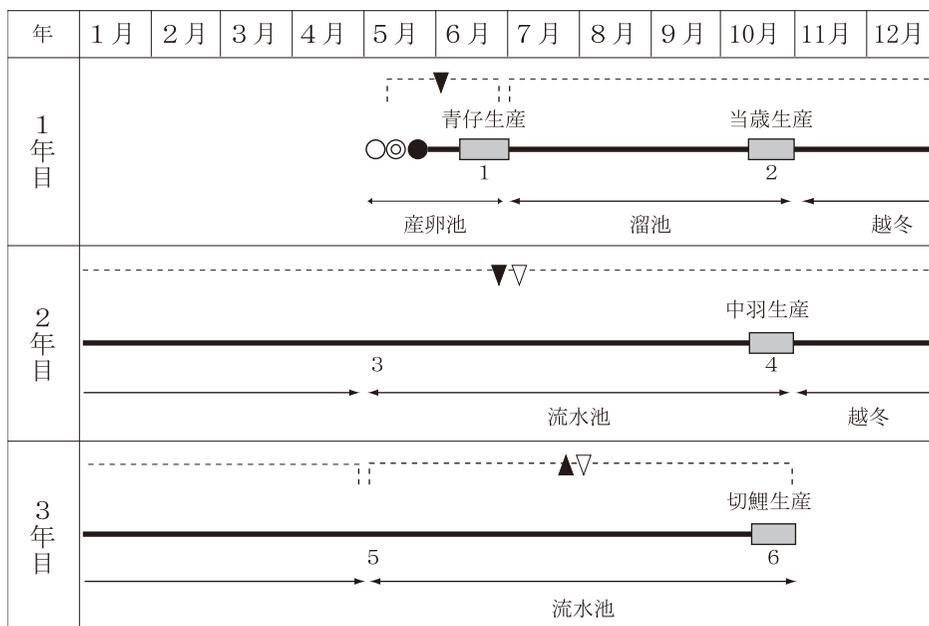
第12図 佐久市における淡水魚生産者の経営状況（2013～2014年）

（聞き取りにより作成）

量販店として長野県外にまで販路を拡大した。現在もニジマスを中心とし、イワナやヤマメ、ウグイ、フナ、信州サーモンも養殖するが、コイの生産量は極めて少ない。生産者2の社長は自宅に親ゴイと当歳を飼育する池を保有し、事業所内に2つの養殖池を有する。生産者2はイネを作付しない約30aの養鯉田で孵化と当歳の飼育を行っている。水田養鯉では採算が取れないのが課題である

ものの、水田は水量と日射の関係から水温が上がりやすく、温水魚のコイを放流するメリットがあるため、現在も行っている。放流初期には餌としてミジンコを与え、その後はペレットに切り替える。中羽・切鯉は池中養鯉を行う。

稚魚は自前で供給するか、外部から入荷するが、ほとんどの生産者は群馬県や茨城県、福島県の養鯉業者や卸売業者から当歳や中羽を購入して



○産卵準備 ◎産卵 ●ふ化 ▼給餌管理（人工配合飼料）▲給餌管理（人工配合飼料・サナギ）

▽水質管理 ——— 飼育期 ■ 生産期 ←→ 飼育場所

魚の重量 1=1～3g, 2=100～120g, 3=80～100g, 4=400～450g, 5=350～400g,

6=1000～1200g

第13図 佐久鯉の養殖暦

（佐久の鯉人倶楽部資料により作成）

いる。長野県内の業者から購入することや佐久市内の業者間で不足分を補い合うこともあるが、元をたどれば県外で生まれたコイである場合がほとんどである<sup>16)</sup>。シナノユキマスや信州サーモンは長野県水産試験場佐久支場（以下、「水産試験場」とする）から佐久養殖漁協を通して稚魚を購入する。フナの稚魚についても水産試験場が主要な供給源となっている。イワナやウグイは山梨県から購入する生産者がみられた。

餌については、成長段階に応じた固形飼料のペレットや粉末飼料を使用し、どちらも魚粉を原料とする。これらは定時になると餌を供給する自動給餌機によって魚類に与えられる。餌の入手は餌メーカーとの直接取引のほか、農協から購入する。ほかにカイコのサナギも使用する。カイコのサナギは脂がのっており、夏季の食欲増進のために与える。製糸業が盛んであった時代は近隣の製糸工

場から安価に入手することができたが、現在では農協などから中国産のものを入荷する。いずれの餌も原料の高騰により価格が上昇しており、生産者の負担となっている。

ここで佐久市最大の養魚事業者である生産者1を取り上げる。生産者1は経営者である社長のほか、5人の常勤職員と2人の臨時職員で業務を行う。養殖には流水式の養魚池を利用し、成長段階に応じて池を入れ替え、上流側には死亡率の高い稚魚を入れるようにしている（写真6）。先代は4面の池で養鯉を行っていたが、養殖池の買い増しを進め、現在はシナノユキマス28面、コイ25面、信州サーモン8面、ウグイ（ハヤ）2面、イワナ1面の計64面に拡大している。

生産者1は、シナノユキマスの先駆的な養殖業者であり、近年需要が伸びている信州サーモンについても商業ベースの生産が始まる初期の頃から



写真6 生産者1の養魚池

生産者1の池は1面約1.3aであり、同面積の池が東西方向に8面で1列を成し、南北方向に8列並んでいる。

(2013年10月 落合撮影)

養殖を行ってきた。一方で佐久鯉の生産にもこだわり、茨城県の霞ヶ浦から中羽を入荷し、切鯉まで養殖している。餌はペレットを用い、自動給餌機で与える。カイコのサナギはコイに特有の臭いが移るため使用していない。

## 2) 加工事業者

加工事業者の場合も、養魚事業者同様にコイ以外の複数魚種を組み合わせて加工品を生産している。主な製品は鯉のうま煮や甘露煮が挙げられるが、各生産者に得意とする製品があり、生産品目における生産者間のすみわけが成されている。現在も養鯉を行っているのは生産者9のみであるが、すべての加工事業者が過去に養鯉を行っていたという経緯がある。そのため生産者11を除き、佐久養殖漁協の正組合員となっている。原料の魚類は佐久地方の養殖業者や卸売業者から購入する 경우가多く、自給的生产者から余剰分の魚類を買い取ることもある。

生産者9は売上の約9割を占める加工業の他に養殖業、卸売業、小売業を展開する。創業は1870年であり、当代店主は5代目となる。加工業は当代店主が高度経済成長期に新たに開始した。現在の加工生産量は年間約30tであり、取扱商品は鯉のうま煮を中心に、ウナギやウグイ（ハヤ）の加工品も生産・販売している。販売量は、最も多かつ

た1970年代前半と比較して、約4分の1にまで低下している。この要因として生産者9は、流通網の発達や鯉食文化の衰退を指摘する。

生産者9は加工品に加えて年間約3tの活魚販売も行っている。2003年のKHV病発生時に一時落ち込んだが、現在は以前の状態に戻っている。活魚出荷量の約半数を自家養殖で賄い、残りを他の生産者から購入する。自家養殖は、佐久養殖漁協の養殖池を借用して行っている。

生産者10は養鯉と稲作を9代に渡って営んでいたが、1970年代に先代が養鯉に加えて加工業を開始し、現在はコイの加工を専業として行う。当代店主は、2003年に先代の急逝を受けて加工業を継承した。主な取扱商品は、鯉のうま煮、すずめ焼き、甘露煮である（写真7）。特に当歳の加工を得意とし、主力商品として販売することで他の生産者との差別化に成功している。この当歳加工品の販売量は、年間約10tである。販売量のピークはバブル経済による好景気を記録した1980年代であるが、現在の販売量は当代店主が事業を継承した2003年と比較してもその約半分にまで落ち込んでいる。

生産者10は主力商品である当歳加工品の原料として、養殖業者が飼育過程で間引くこととなった当歳を購入し、加工に充てている。入荷したコイは、自身の所有する飼育用池で一定期間泳がせる



写真7 生産者10の甘露煮生産の様子

当歳ゴイを大鍋に入れ、伝統的な製法で時間をかけて煮込む。製品はパック詰めにして販売される。

(2013年10月 堀江撮影)

ことで、淡水魚特有のいわゆる「泥臭さ」が大幅に軽減され、より加工に適した状態となる。

以上2つの生産者に共通する要素として、加工業は高度経済成長期以後に新たに着手した事業であり、それ以前は稲作や養鯉を生業としていたことが挙げられる。この点から、高度経済成長期以後に各々の家庭で日常的に行われていたコイの調理の習慣が次第に薄れ、コイ加工品の需要が高まっていったことが推察される。

### 3) 自給的生産者

佐久市には農業等の生業の傍ら、半ば自給的に養魚を行う自給的生産者が存在する。自らを「農家」と称するように、コメの収益や年金収入の方が多く、養魚を副次的なものとして行う。越冬用ないしは餌抜き用の池を除き、専用の養魚池は持たず、水田養魚を行う。

自給的生産者の養殖魚種はコイとフナであるが、養鯉を行うのは、生産者12・13のみである。コイ科の生物であるフナは、夏季の3～4か月間養殖すれば収穫できるため、すべての生産者が養殖する。収穫時期は水田から水を抜く秋に限られる。収量が多い場合には佐久市内の養魚事業者や加工事業者、フナに関しては佐久浅間農協へも販売する。中にはイベントに出店して販売する例もある。

生産者12は元養蚕農家であり、現在は年金生活の傍ら農業に従事している。水田養鯉は1997年に開始した。毎春、佐久市の養鯉業者から当歳を仕入れ、所有する水田に放流している。水田養鯉においては、自宅前の池にコイを移し越冬させるのが一般的であるが、生産者12はコイの越冬を行わず、1年目の秋に当歳の状態で収穫する<sup>17)</sup>。収穫した当歳は、自宅においてすずめ焼きに加工する(写真8)。完成したすずめ焼きは、自家消費に加え佐久商工会議所のイベントにも出品する。出品数は約500匹であり、多くの人々に伝統の味を提供している。

水田養鯉を行うには無農薬の水田が必要不可欠であるが、その一助となるのがアイガモ農法であ



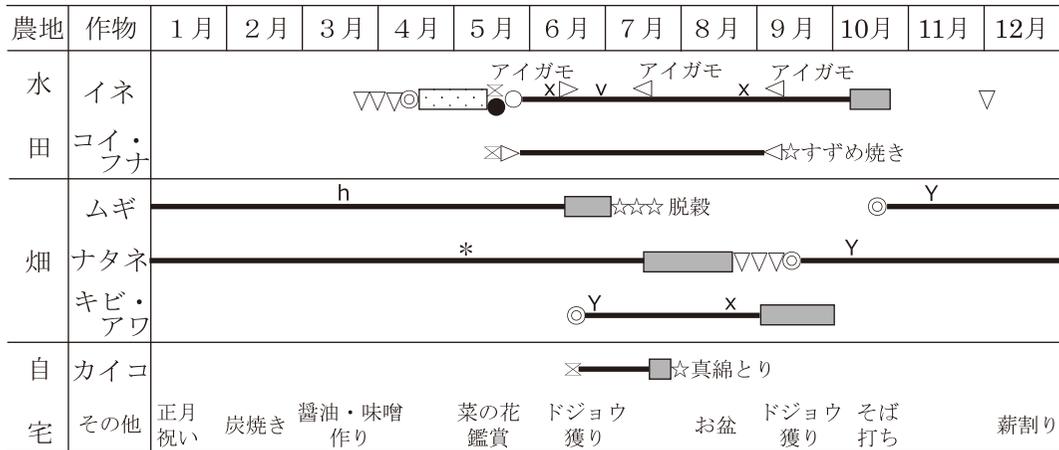
写真8 生産者12のすずめ焼き

コイの背中を開いて串刺しにし、囲炉裏で燻製にして調理することから「背開き焼き」とも呼ばれる。囲炉裏を持つ家庭がほとんどない現在において、生産者12の生産するすずめ焼きは貴重なものとなっている。

(2013年10月 堀江撮影)

る。生産者12の水田では田植えの時期にアイガモの雛を放し、それらに害虫や雑草を食べさせることで農薬の代わりとしている。水田にはコイとフナを放流するが、一部はアイガモに食べられるため、必然的に収穫量は減少する。2013年春には、コイとフナを合計約1,000匹放流したが、同年秋の収穫量は約150匹であった。生産者12は水田養鯉やアイガモ農法以外にも伝統農法や有機農法を実践し、季節に合わせてさまざまな活動を行っている(第14図)。

生産者13は稲作を生業とする傍ら、イネを作付しない水田にてコイとフナを飼育している。約8,000m<sup>2</sup>の水田を所有し、そのうち約165m<sup>2</sup>の水田にコイを、約1,600m<sup>2</sup>の水田にフナを放流する。毎年約2,000匹のコイの稚魚を佐久市の養鯉業者から購入し、水田に放流する。9月になると約



▽ 耕起・土作り ◎ 播種 □ 育苗期 ● 代掻き ○ 田植え — 生育期 × 網掛け・網撤去  
 Y 発芽 v 除草 h 麦踏み \* 開花 ■ 収穫期 × 子購入 ▷ 放流 < 田揚げ ☆ 加工

第14図 生産者12の主な生産暦

(聞き取りおよび生産者12資料により作成)

60kgの当歳を収穫し、生産者10に出荷するほか、一部は自宅の池で越冬させ、来客用として切鯉まで成長させている。

元来佐久地方においては、稲作と養鯉を並行して展開する形式が一般的であった。しかし次第に稲作と養鯉は分離し、養鯉やコイの加工が専門化していった。一方で自給的生产者はその潮流に反し、佐久地方本来の養鯉を展開している数少ない者であると言える。また自給的生产者が行う水田養鯉は、佐久市において他に行う者はほとんど存在しない状況であるため、本来の伝統的な佐久鯉の生産は、自給的生产者によってわずかながら継承されていることが指摘できる。

### Ⅲ-3 淡水魚製品の流通

養魚事業者の多くは卸売業者を兼ね、養殖量よりも他の業者からの購入量の方が多い場合もある。特に生産者7は自ら養鯉は行わず、注文に応じてコイを入荷する。コイの主要な出荷先は、佐久市内のスーパーマーケット、ホテルおよび旅館、料理店である。またコイの加工業者や卸売業者、小売業者への出荷も行われており、佐久鯉に関連する異業種間の取引も多数みられた。出荷先は年

間を通じて固定的であり、生産者間で重複する例はほとんどみられない。また大規模生産者の中には、長野県外のホテル、旅館、料理店などの取引先を持つ例も確認できた。また一部の生産者は個人へのコイの出荷や店頭での直接販売も行い、その大半は佐久市内在住者が占める。一方でコイ以外の淡水魚の出荷先に関しては、佐久市外および長野県外の割合も多くを占めており、特に信州サーモンは観光客からの人気根強いことから、軽井沢町や御代田町に取引先を持つ例が多数みられた。

第1表は生産者1の主要魚種の生産量と出荷先をまとめたものである。全国各地に販路を持ち、個人客向けには宅配出荷も行っている。個人への宅配を行う際には、自社の鯉料理の作り方を記載した紙を添付し、鯉料理の普及に努めている。N大学へは食用ではなく、実験用生物として出荷する。出荷形態は多様であり、出荷先の要望に合わせて水と酸素を入れた袋に活魚を入れた「酸素詰め」と呼ばれるものから、調理しやすいよう輪切りにしたものや鯉料理に加工したものまである。中でもスーパーマーケットT社との取引量が最も多く、コイ出荷量の約6割をT社が占める。

第1表 生産者1の取扱魚種および主な出荷先（2013年度）

魚種	販売量	主な出荷先
コイ	52t	【業者】 佐久市，東御市（スーパーマーケットT社），埼玉県，神奈川県，石川県，東京都久留米市，島根県津和野町（旅館），N大学（実験用） 【個人客】 佐久市，東京都，神奈川県鎌倉市
シナノユキマス	71kg	千葉県，岡山県，愛知県
信州サーモン		長野県，石川県，大阪府，京都府，愛知県名古屋
イワナ	113kg	佐久市
ニジマス	70kg	佐久市

（聞き取りにより作成）

加工事業者の出荷先に関しても、養魚事業者同様に佐久市内がその大半を占める。百貨店、土産品店、仕出し業者等が中心であるが、こちらも加工事業者間においてすみわけがなされており、出荷先が重複する例は少なくなっている。例えば、生産者9は佐久市内の土産品店、お中元・お歳暮商品関連業者、冠婚葬祭の仕出し業者と取引を行い、生産者10は長野県内の土産品店や道の駅を中心に、百貨店にも出荷する。養殖事業者にはない流通形態として、イベントでの出張販売がある。例えば生産者10は佐久市の交流都市・友好都市である埼玉県和光市や神奈川県相模原市において開催されるイベントに加工品を出荷している。なお、加工品の購入者の多くは佐久地方の出身である。

一方で加工事業者は出荷先の縮小傾向がみられる。事例を挙げると、生産者9は以前、佐久市内のスーパーマーケットや雑貨店にも出荷していたが、現在は行っていない。また2000年頃までは長野市や静岡県といった長野県内外のイベントにも出荷していたが、次第に減少し、現在は佐久市内のみの出荷に留まっている。生産者10も以前は東京都内の百貨店をはじめとする長野県外やインターネット販売も行っていたが、売り上げが伸びないことを理由に現在は取りやめている。

以上から加工品の需要は佐久市在住者および出身者に支えられていることが指摘できる。また売り上げの大半を佐久市内における仕出しやお歳

暮・お中元が占め、同時にこのことからコイの加工品の消費は、鯉食文化が根付く佐久市内に依存している状況が推測できる。土産品店やイベントでの販売は佐久市外の消費者をも対象として行われるが、市外での販売は小規模に留まっている。

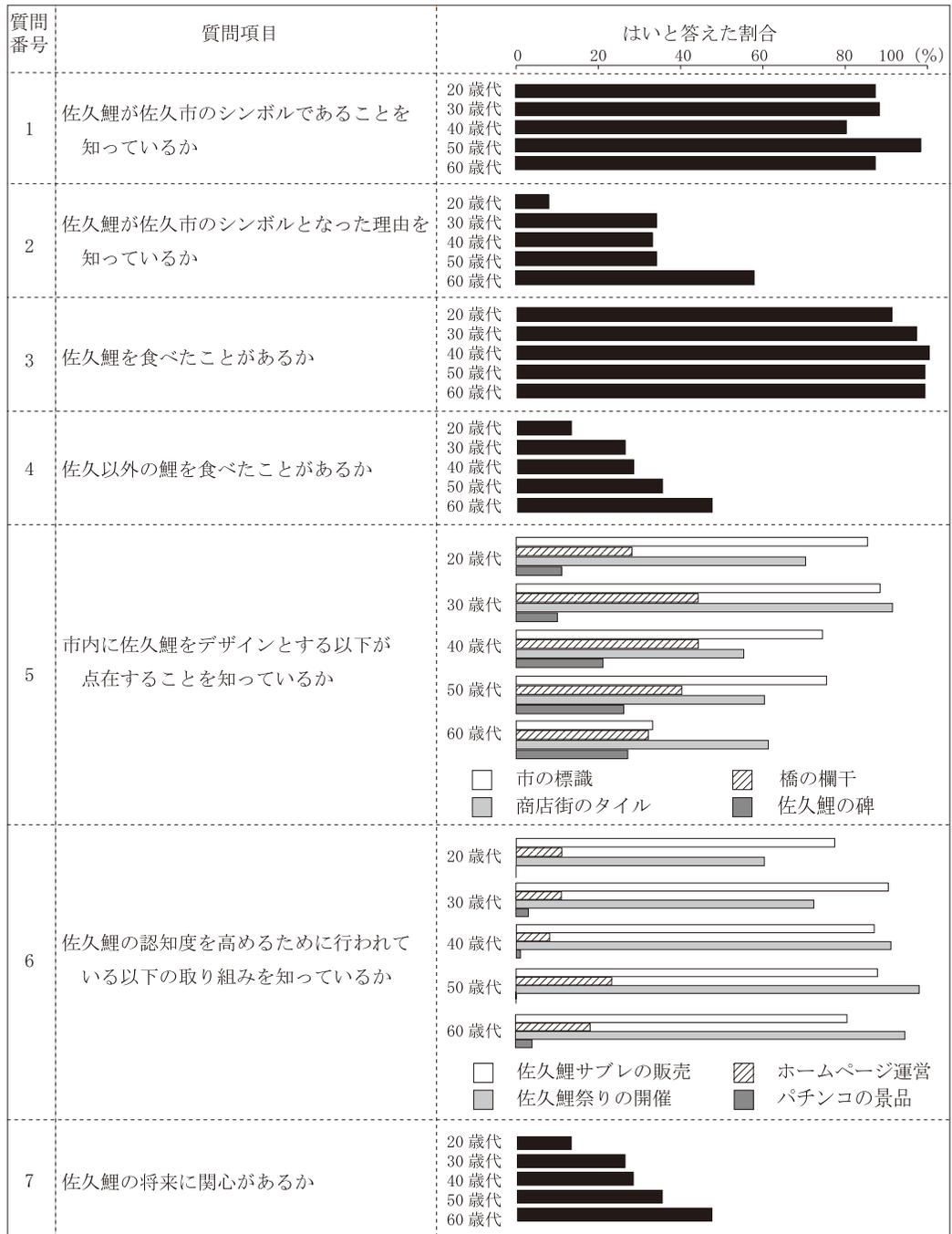
#### IV 佐久市における鯉食文化の継承と創造

佐久市では養鯉転換期以降、鯉食文化が薄れつつあったが、養鯉再編期になるとさまざまな組織によって鯉食文化を継承しようとする動きが活発化してきた。また新たな文化を創造することで鯉食の拡大を目指す活動もみられる。

##### IV-1 鯉食文化継承の取り組み

###### 1) 佐久の鯉人倶楽部の活動

2001年、佐久市立泉小学校6年2組の児童らが佐久鯉に関するレポートを佐久市長に提出した。レポートの内容は、「佐久鯉は佐久市においてそのシンボルとして有名であるが、どこへ行っても食べることができない」、「児童の祖父母の世代はよく食べたようであるが現在食卓に並ぶことはない」といった疑問を背景に、佐久鯉に関する市民アンケートを実施し、その結果から市民の佐久鯉への認知度をより高めていくべきではないか、と市に提言を行うものであった。この際児童によって行われた市民アンケートの結果を第15図に示



第15図 泉小学校6年2組によるアンケート調査の結果

注) 本アンケートは2001年に2度行われた。第1回は佐久市立泉小学校学区内、第2回は佐久市内の駅周辺および3か所のスーパーマーケットでの出口調査の形で実施された。

質問番号2は第1回アンケート、質問番号1および3～7は第2回アンケートの結果を反映している。

(佐久の鯉人倶楽部資料により作成)

す。

その後2002年、児童の活動を受けた信濃毎日新聞は「佐久鯉は守れるか」という特集記事を組み、佐久鯉が市のシンボルとして前面に押し出される一方で、その実態について市民の認知度が低いことや佐久鯉のブランド性が非常に曖昧であることを述べた。

2004年、佐久鯉に関する以上の動きを背景に「佐久の鯉人倶楽部」が発足した。鯉人倶楽部発足の主体は商工会議所である。児童による活動を背景に前年より着手していた佐久鯉振興策の一環であるとともに、2003年10月に茨城県霞ヶ浦にて発生したKHV病被害による消費量低迷という苦境を打破するためには行政と市民が一体となることが重要である、との意図から企画が行われた。商工会議所が佐久市内の約14,000世帯に会員募集のチラシを配布した結果、約130名の会員が参加することとなり、佐久市内に加え上田市、小諸市、軽井沢町等、会員の居住地は広域に渡った(第16図)。またこれらの会員に加えて商工会議所は、鯉人倶楽部の中心人物として運営に携わる5名を選定し、「御鯉役(ごりやく)」と命名した。

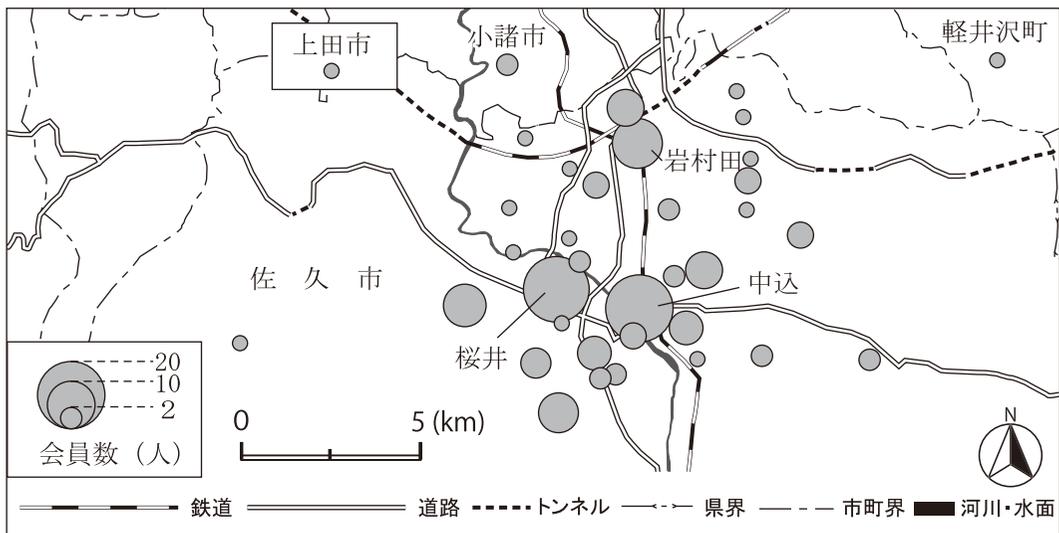
鯉人倶楽部では、年に4度例会を開催し、佐久

鯉振興のための意見交換を行うとともに、鯉こくや鯉のうま煮などと比較して認知度の低い鯉料理の試食会やコイの稚魚放流、飼育体験等の活動を実施した(第2表)。特にコイの飼育体験については、2004年から2010年にかけて継続的に行われ、伝統的な水田養鯉を復活させるとの目的から、当歳約170kgを水田で養殖し、3年目に切鯉にまで成長させた。鯉人倶楽部の会員で当番を決めて餌やりを行ったが、3年間独力で養殖を行うことは困難であったために、養鯉を専門的に行う者の協力を得た。以上の活動は各メディアにおいて好意的に報道され、佐久鯉料理を求めて遠方から訪れる者の増加にもつながった。

2013年現在、鯉人倶楽部としてはコイの飼育を行っておらず、その他の特別な活動も開催していない。現在は、会を解散させることなく新たな活動の方向性を探っている状態と言える。

## 2) 民間業者による食育活動

鯉食文化を後世に伝え、コイの消費を拡大させることを目的として、食育活動は佐久市内の民間業者によっても行われている。養鯉業者は子供に鯉食文化を伝えることを意図し、所有する養殖池



第16図 佐久の鯉人倶楽部会員の分布

(佐久の鯉人倶楽部資料により作成)

第2表 佐久の鯉人倶楽部の活動経過

年	活動内容
2003	佐久の鯉人倶楽部会員募集(12月)
2004	佐久の鯉人倶楽部発足, 第1回例会(2月) 緊急集会(7月) 「当歳」のとりあげ, 越冬池移動(11月)
2005	「御鯉役」発足・打ち合わせ(5月) 鳥よけの糸張り, 当歳鯉の放流, 養鯉田沿道への植栽(6月) 「当歳」のとりあげ, 越冬池移動(10月)
2006	意見交換(3月) 養鯉田の整備(5月) 鳥よけの糸張り, 養鯉田沿道への植栽(6月) 養鯉田および沿道の草刈(7月) 「中羽」のとりあげ, 池移動(9月)
2007	養鯉田の整備(5月) 鳥よけの糸張り, 養鯉田沿道への植栽(6月) 「当歳」及び「中羽」のとりあげ, 池移動(9月) 佐久鯉の初めての水揚げ, 沿道に植栽した 花の片づけと今までの活動の反省会(11月)
2008	養鯉田の整備(5月) 鳥よけの糸張り, 養鯉田沿道の植栽(6月) 会員による給餌作業(7~9月) 「当歳」及び「中羽」の網引きとりあげ, 池移動(9月) 「切鯉」の水揚げ(12月)
2009	鳥よけの糸張り, 養鯉田沿道の植栽(6月) 小学校に池を整備(7月) 冊子「和楽」の制作・配布(12月)
2010	佐久鯉クリアファイルの制作・配布(1月) 「当歳」産卵池の整備(5月) 「当歳」の孵化(6月) 鳥よけの糸張り, 会員による給餌作業(7月) 「当歳」とりあげ(10月)
2013	活動の方向性を模索

(聞き取りおよび佐久の鯉人倶楽部資料により作成)

に小学校の遠足を受け入れている。生産者1の養魚場には現在年間3校程度が遠足で訪問し、経営者は子供達におろしたてのコイや信州サーモンを刺身として提供している。またコイの小売業者Kは、2005年まで老人ホームや小中学校において鯉のあらいを調理するというボランティア活動を実施していた。

これらに加えて鯉人倶楽部でも水田養鯉の復活以外に、小学校での食育活動への協力や佐久市内で開催されるイベントでの魚類のふれあい体験を

実施した。小学校での活動では、アイガモ農法やコイの放流体験を実施したが、最終的に触れ合ったアイガモやコイを給食に供することに対して児童やPTAの間で議論が起こった。最終的にどちらも給食に出されることとなったが、アイガモに関しては手を付けない児童も多数みられた。一方コイに関してはほとんどの児童が食べることに賛成したが、これはコイの放流を実施した泉小学校が佐久市内において養鯉業が最も盛んに行われ、鯉食文化がより色濃く残る桜井地区を学区に含んでいることも影響していると考えられる。

### 3) 新たな商品開発

伝統的な鯉食文化の継承のみならず、消費拡大を目的とした佐久鯉の新たな商品開発も民間業者の間で行われている。ここでは2つの業者による商品開発を取り上げる。

佐久市内の日本料理店Mは、佐久鯉をより手軽に楽しむことを可能にする商品として「鯉井」を考案し、2001年に本格的な販売を開始した(写真9)。従来の佐久鯉料理店では3名以上での予約が必要であることや、価格が高額であるなど、客にとって気軽に食べる上での障害が存在した。これは、コイを活魚のまま調理するため保存が難しく、調理に時間がかかることや、1尾のコイを一度に使い切らなければ食材を無駄にしてしまうこ



写真9 日本料理店Mの鯉井

油で揚げたコイの切り身に特製のタレを絡め、丼飯の上に乗せた佐久市の新しい鯉料理である。サクサクとした食感が特徴で、若年層からの支持を集めている。

(2013年10月 落合撮影)

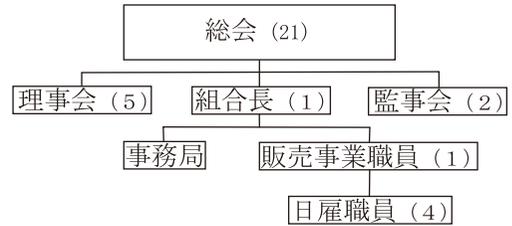
とが要因となる。そこで料理店Mではコイの消費拡大を目的に、より食べやすく親しみやすい鯉井を開発し、提供を始めた。現在、料理店Mに鯉井を含めた鯉料理を目的に訪れる者は、ほとんどが長野県外からの客である。特に群馬県や埼玉県からの来店客が多く、中にはインターネットやテレビを通じて鯉料理を知り、これらを食べることを目的に佐久市を訪れる者も存在するという。

また生産者11は、1998年に「こい巻」を開発した。こい巻は、ミンチ状にしたコイを昆布で巻き、タレで味付けをしたものである。コイの加工品としては、うま煮や甘露煮、すずめ焼きなど伝統的なものが挙げられるが、こい巻は他店では見られないオリジナル商品であり、コイの消費拡大を意図した強い開発意欲が看取できる。

#### 4) 養魚支援組織による生産支援

佐久市における養鯉業は消費拡大による需要増のみならず、技術的・財政的な支援にも支持されている。佐久市の主要な養魚支援組織としては、佐久養殖漁協と水産試験場が挙げられる。

佐久養殖漁協は水田養鯉を行う生産者らの飼料・資材・稚魚の共同購入の窓口として、また災害発生時の交渉や補助金申請を行う組織として1954年に設立し、跡部地区に事務所を構えた。当時は500人以上の組合員がおり、下部組織として集落単位で小組合も結成されていた。1970年には国の補助金を得て高柳地区に64面の養殖団地を造成、8つの小組合が8面ずつ使用して養鯉業を営んだ<sup>18)</sup>。1981年に事務所を高柳地区に移転し、同時に漁協改革を断行、事務員を1人に削減し、組合員も実際に養鯉業を営む30人に厳選した。現在では個人会員である正組合員が19人、企業会員である准組合員が6人となっており、事務職員1人以外は非常勤ないしは臨時雇用となっている(第17図)。現在の漁協の業務は第3表に示したように、青子配布や養魚指導講習会などの組合員のための事業と、役員会や税務処理などの組合組織の事務処理が中心である。また小規模ではあるが漁協直営の養魚場を有し、養鯉のみを取り扱って



第17図 佐久養殖漁協の組織

注) ( ) は人数。

(佐久養殖漁協資料により作成)

る。

水産試験場は1944年に南佐久種苗場として発足し、1950年代には佐久鯉の池中養鯉技術の研究と浅科大池での鯉仔生産、ペレットの開発などを行い、佐久鯉養殖において指導的立場を務めた。現在では佐久養殖漁協に隣接する事務所兼研究所にてフナなどの稚魚供給やシナノユキマスの三倍体作出研究、東信地方における生産者への養殖技術指導と新品種の紹介、信州サーモンの稚魚の育成・配布、ブラックバスの駆除、よりよい放流方法の研究、千曲川でのウグイつけ場の運営を行っている。特にシナノユキマスや信州サーモンの稚魚は

第3表 佐久養殖漁協の事業

月	活動内容
4	養魚指導講習会
5	佐久鯉まつり(鯉供養) 役員会、通常総会 餌やり
6	事務処理 コイ青子配布
7	フナ青子配布
10	佐久市農業祭(鯉のあらい実演)
12	スーパーマーケットT社売り出し
1	大掃除片づけ 事務処理
2	監査会、役員会 佐久鯉販売対策会議
3	養魚指導講習会

(佐久養殖漁協資料および聞き取りにより作成)

水産試験場が唯一の供給者となっており、ブランド保護のための生産量調整機能も担っている。コイに関しては現在研究を行っておらず、試験場で飼育していないが、KHV病の対策・診断、水産多面的機能発揮対策事業<sup>19)</sup>といった後方支援を引き続き行っている。

#### Ⅳ-2 シンボルとしての佐久鯉

これまで述べたように、佐久市における鯉食文化は時代の変遷とともに大きく変化してきた。特に養鯉転換期以降は地域を代表する食材としてのみならず、佐久市のシンボルとして佐久鯉を扱うようになってきた。ここでは佐久市において佐久鯉がどのように扱われているのかを述べ、シンボル化の事例として佐久鯉まつりについて論じる。

##### 1) 佐久鯉のシンボル化の経緯

佐久市における佐久鯉のシンボル化の端緒として佐久鯉まつりの開催、佐久鯉記念切手の発行、歌謡曲「佐久の鯉太郎」の制作、佐久鯉太鼓の発足という1960年代の一連の出来事が挙げられる。

佐久鯉記念切手は1966年から1967年にかけて「魚介シリーズ」として発行された記念切手の1種であり、イセエビに次ぐ第2弾として1966年2月28日に発行された。佐久鯉記念切手は日本画家の堅山南風の作品を原図とし、額面は10円であった。切手の発行を記念して佐久市では記念式典が開かれたほか、野沢郵便局（現在の佐久郵便局）では発行記念の消印を取り扱った。

翌1967年には佐伯孝夫の作詞、吉田正の作曲による「佐久の鯉太郎」が制作され、橋幸夫の歌うこの曲の流行とともに「佐久市といえばコイ」というイメージが全国に広まることとなった。さらに1980年には市のシンボルを制定することとなり、全国でも珍しい市の魚として佐久鯉が選定された（淡水魚研究会，1984）。市町村合併による新佐久市の発足後、2010年に新たなシンボルが制定され、佐久鯉は再び市の魚に制定された。

このように佐久市のシンボルとして佐久鯉が定着し、橋の欄干や上信越自動車道の佐久市の標識

をはじめ、市内各地で佐久鯉を描いた看板を見ることができる（写真10）。また「鯉サブレ」、「鯉ぐるま」、「鯉もなか」といった佐久鯉をモチーフとした土産菓子が販売されており、佐久市に工場を置くサクマ製菓が限定品として製造する「さくしドロップス」の缶には佐久鯉が描かれている。

##### 2) 佐久鯉まつりの変容

佐久鯉のシンボル化が顕著にみられるのが毎年5月に開催される「佐久鯉まつり」である。佐久鯉まつりは市町村合併によって発足した佐久市の市民の心を1つにすることを目的に、佐久鯉発祥の伝説にちなんで1963年に開始され（佐久市観光協会，2006）、2014年で52回を迎えた。回を重ねるにつれて祭りの内容は変化していき、現在まで継承されている行事は「鯉拝領の儀」と「コイ供養法要」のみとなっている。

佐久鯉まつりの原点となったのは1961年の洞源湖の竣工を記念して佐久市開発公社・佐久市観光協会・漁協の共催で行われた「コイ供養」である（淡水魚研究会，1984）。コイ供養は鯉のぼりを揚げる端午の節句に行われ、以来毎年開催することとなり、1963年からは一般市民も参加する佐久鯉まつりへ発展した（淡水魚研究会，1984）。その中心行事は岩村田藩主が領民にコイを与えて養鯉が



写真10 橋の欄干にデザインされた佐久鯉

佐久市内の千曲川に架かる主要な橋の欄干には佐久鯉がデザインされている場合が多い。この写真は中込地区と原地区を結ぶ佐久大橋上で撮影したものである。

（2014年5月 橋爪撮影）

始まったとする伝説を再現する「鯉拝領の儀」と洞源湖にほど近い貞祥寺でコイの供養を行う「コイ供養法要」であった。

鯉拝領の儀ではその年に子供が生まれた親が大名行列の役者に扮し、1日かけて岩村田から中込を經由して野沢地区まで練り歩き、それぞれで領民役の住民に生きたコイを授ける儀式として始まった(佐久市観光協会, 2006)。当初は100人程度の大名行列が組まれた(写真11)ものの、時代の変化によって高校生や市職員が行列を担うようになり、1993年からは行列を中止し、駒場公園で各地域の代表者が藩主役からコイを受領するようになった。2012年からは会場を鳴瀬地区にある千曲川スポーツ交流広場へ移し、佐久バルーンフェスティバルとの共催になった(写真12)。

一方のコイ供養法要は1981年に奉賛会が鯉観音を奉納し、鯉の滝登りにちなんで「出世観音」と名付けたのを契機に、新生児の健康や出世を祈願する要素が付加され、次第にコイの供養よりも新生児の健康祈願に重点が置かれるようになった。コイ供養として行われていた親子でのコイの放流は、コイとヒブナ放流の時期を経て、現在ではコイとキンギョの放流へと変わっている。

中込地区の若年商店主の発案により、佐久鯉の姿を太鼓で表現した「佐久鯉太鼓」が1969年に取り入れられたのを皮切りに、佐久鯉のように健康



写真11 佐久鯉まつり (1970年頃)

当時の佐久鯉まつりは馬に乗った藩主以下、多くの人々が街中を行進するもので、佐久市を挙げての大きな祭りであった。

(佐久養殖漁協提供)

的な女性を選ぶ「ミス佐久鯉コンテスト」や「佐久鯉マラソン」などの行事が佐久鯉まつりに追加され、養鯉関係者の祭りから広く市民に親しまれる祭りへと変化していった(佐久市観光協会, 2006)。これに対して養鯉関係者の祭りへの関与は減っていき、佐久鯉まつりに対して漁協が関係することは、協賛金の支出と放流用のコイ・キンギョの提供、会場に展示する大きなコイや鯉拝領の儀の用具の貸し出し程度である。他方で鯉のあらいや鯉こくの振る舞い、コイとのふれあい体験などの催しが開かれ、鯉食文化の継承に向けた活動の一端を佐久鯉まつりが担っている面も看過できない。

### IV-3 佐久鯉の真正性

#### 1) KHV病の発生と「佐久鯉」の見直し

鯉食文化を継承しようとする運動は、佐久鯉を見つめ直す契機となり、KHV病の発生により佐久鯉の真正性が改めて問われることとなった。2003年11月に、茨城県霞ヶ浦でKHV病によるコイの大量死が報道された。佐久鯉は茨城県や群馬県などから中羽を導入し、佐久市で切鯉まで成長させて出荷するのが一般的であったため、緊急の対応が求められた。翌2004年5月28日に、佐久



写真12 佐久鯉まつり (2014年)

現在の佐久鯉まつりは大名行列が子供らによる佐久鯉の山車の会場内の運行に変わり、鯉拝領の儀は行列から切り離されたステージでの行事となった。2014年は市内6地域の代表者が藩主役からコイを拝領した。

(2014年5月 橋爪撮影)

市のコイにKHV病の疑陽性が問題となり、その後疑陽性のコイは、「陰性」と診断されるが、同年6月30日にKHV病1次陽性報道がなされた。KHVは水を通して感染が拡大するため、流水式の養鯉法を採用する佐久市の養鯉業者はコイの殺処分を求められ、これを機に廃業する業者も続出した。またKHV病発生地域からのコイの取引に規制がかけられたため、コイの入荷が難しくなり、販売量・消費量も減少した。

佐久市では水温が低いためにコイが大きくなりにくいという傾向がある。その課題を改善するために、養殖用のコイを他県から導入する業者が多く、KHV病のようなリスクを分散するためにもその方が良いという意見もある。一方、他県で生まれ育ったコイを佐久市で一定期間養殖して「佐久鯉」として販売することには疑問の声も挙がっている。

## 2) 佐久鯉の地域ブランド化とその課題

「佐久鯉」は、地理的表示の「佐久」と地域特産品の「コイ」を組み合わせた地域ブランドである。佐久市では2006年に設けられた地域団体商標制度を活用することで地域ブランド化の推進を試みた。その登録に向けた活動履歴を第4表に示した。登録に当たっては養鯉業者や佐久養殖漁協のほか水産試験場、佐久市農政課、佐久商工会議所

第4表 佐久鯉の地域団体商標登録までの経緯

年	佐久鯉に関する出来事
2001	佐久市立泉小学校6年2組の児童による佐久鯉のレポート作成・提出
2003	KHV病発生
2004	佐久の鯉人倶楽部発足
2007	出願申請書を特許庁へ提出(7月20日) 手続補正書・上申書を特許庁へ提出(11月30日)
2008	特許庁が拒絶理由通知書を送付(2月1日) 手続補正書の特許庁へ提出(3月21日) 特許庁が登録査定を送付(8月16日) 特許庁に登録料を納付(8月20日) 特許庁が認定登録を送付、登録が完了(9月12日)

(佐久市農政課および佐久商工会議所資料により作成)

などの関係諸機関が連携して申請書類を作成し、ほとんどの養鯉業者が組合員となっている佐久養殖漁協を権利者として申請するに至った。

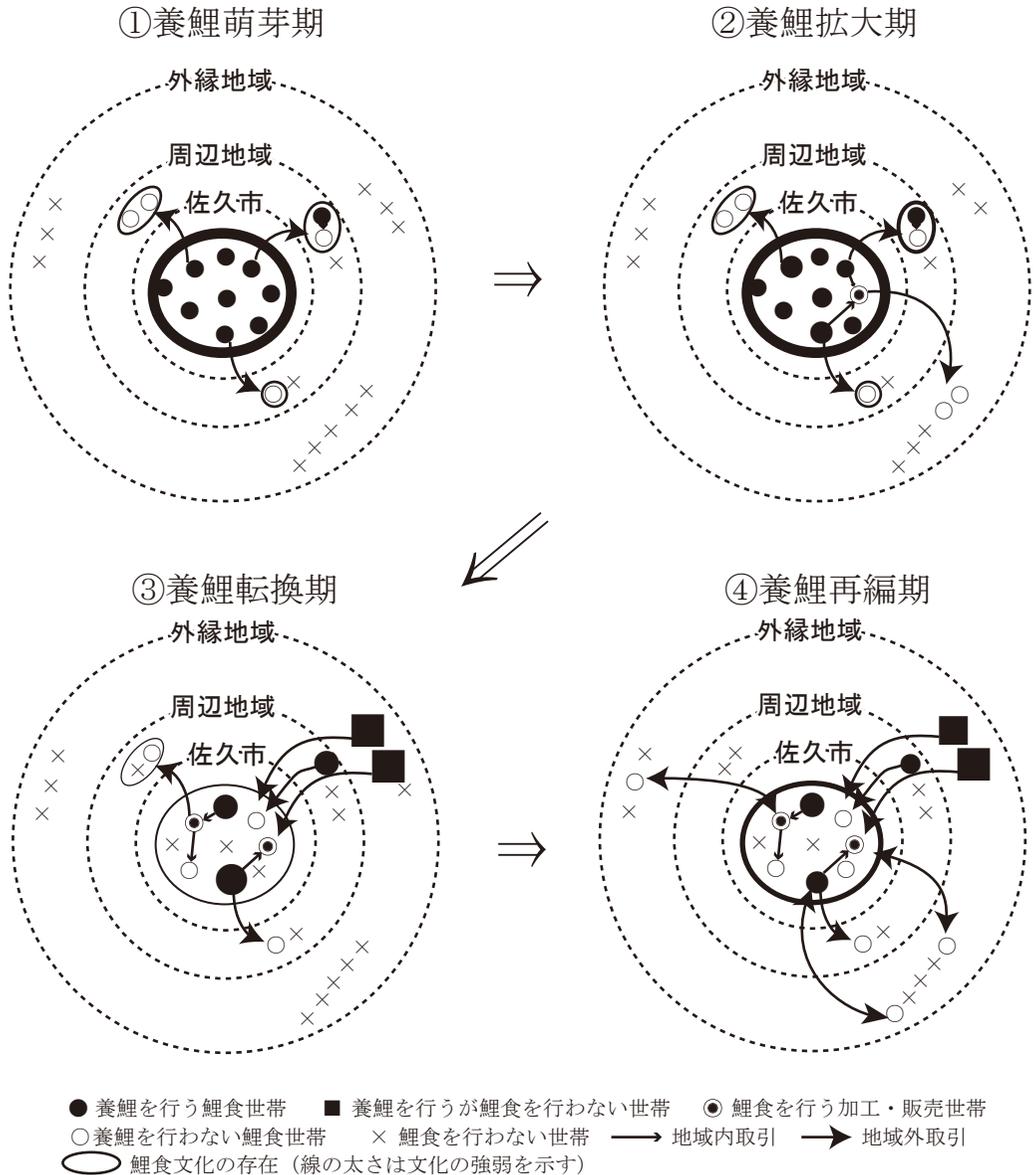
地域ブランド化は、「佐久鯉」をブランドとして保護し活用することを主目的とする。これによる地域振興が期待されるが、地域団体商標登録制度は、地域振興と必ずしも連動していない面がある。「佐久鯉」が地域団体商標で保護されることは、佐久養殖漁協の業務上の信用の維持を図り、地域ブランドを全国に広めることとなったかもしれない。ただし、地域ブランドとして競争力の強化と地域振興を図るのであれば、登録後の活動がより重要なものとなる。

さらに需要者の利益を保護するために、「佐久鯉」の品質保証が求められる。そのためには、例えば「佐久鯉」の定義が必要になる。現在のところ、地域団体商標登録上の「指定商品又は指定役務」に示された「長野県佐久市・北佐久郡・南佐久郡の区域で養殖される食用鯉」が佐久鯉の定義と考えられるが、上述の通り他県から入荷したコイを養殖して佐久鯉としている現状では、現在の「佐久鯉」の定義は特別な意味を持たないことになる。

## IV-4 鯉食文化からみる養鯉業の変容

佐久市では養鯉が始まった江戸時代にはすでに鯉食文化を有しており、養鯉は常に鯉食文化と共にあった。では、養鯉業は鯉食文化を通してみるとどのように変容してきたのであろうか。第18図に養鯉業の変容過程を模式的に示した。この図では、佐久市を中心として、佐久市を除く長野県と群馬県、山梨県を「周辺地域」、東京都や茨城県など周辺地域以外で佐久市とコイの取引関係がある日本各地を「外縁地域」として表現している。

養鯉萌芽期には佐久市に強固な鯉食文化が存在し、コイの生産者はコイの消費者とほぼ一致していた。周辺地域には佐久市から天秤棒を担いでコイを販売に行く者の活動により、局所的に鯉食文化を持つ地域が形成され、一部では佐久市出身者によって周辺地域でも養鯉が行われた。この時点では外縁地域に佐久鯉を食べる者は存在しなかつ



第18図 佐久市における養鯉業の変容過程

注) 記号の大小は養殖業の経営規模の大小を表す。

た。

養鯉成長期においても佐久市における鯉食文化の地盤は安定しており、依然としてコイの生産者と消費者は一致していた。生産者の中から加工や販売を中心に行う世帯が登場したが、それはごく一部の現象であった。周辺地域では養鯉萌芽期とほぼ変化はなかったが、外縁地域に佐久鯉を食べ

る者が出現した。しかし外縁地域は従来、鯉食文化が存在せず、食の安全に対する不安から一時的に形成された鯉食地域であったため、鯉食文化が定着するには至らなかった。

養鯉転換期には食生活の変化や核家族化の進展などを背景に佐久市の鯉食文化の衰退が発生し、養鯉世帯、加工・販売に従事する世帯、養鯉を行

わない世帯に分離した上、鯉食を行わない世帯も出現した。養鯉を継続した世帯は、規模を拡大し養鯉を専業とする世帯となった。また佐久市内での取引関係が形成された。周辺地域でも同様の理由から鯉食文化が衰退し、鯉食を行わない世帯が現れたため、周辺地域の養鯉世帯は、他地域に比べ鯉食文化の強い佐久市へのコイの出荷を開始した。外縁地域では一部の宿泊施設や飲食店等を除き、佐久鯉の需要が消滅した。一方で鯉食文化のない地域に佐久市の養鯉世帯を上回る大規模な養鯉世帯が出現した。外縁地域では養鯉世帯でもコイを消費しないため、鯉食文化のある佐久市へのコイの出荷を開始した。

養鯉再編期には佐久市内での養鯉世帯、加工・販売世帯、消費世帯という組織構造に大きな変化はなかったものの、鯉食を見直す動きが現れ、鯉食文化は再び強化されつつある。周辺地域では一部で鯉食文化が消滅し、佐久市にコイを出荷していた業者も規模を縮小し始めた。外縁地域においても鯉食文化のない養鯉地域ではKHV病の発生により、地域内の再編が行われた。他方でこれまでみられなかった外縁地域から佐久市を訪れて鯉料理を楽しむ行動や宅配によって養鯉業者から直接コイを購入する動きが出現し始め、養鯉世帯から消費世帯へコイが供給されるだけの一方的な関係から、消費世帯が養鯉世帯へ接触を試みるという双方向の関係が形成されつつあると言える。この関係の構築は佐久市内で生じた佐久鯉や鯉食文化を見直す運動がメディアを通して外縁地域にまで発信されたことに起因するものである。

## V おわりに

本研究では、伝統的な養鯉地域である長野県佐久市を事例に、地域における養鯉業がどのように変容してきたのかを明らかにすることを目的として、鯉食文化の視点を導入して検討した。

佐久市では江戸時代から養鯉が始まり、高度経済成長期に至るまで、養鯉は農家の副業として営まれてきた。その一方で、コイの地域外出荷をも

志向し、生産規模の伸長を図った。しかし、高度経済成長期に社会の大きな変化に直面し、多くの農家は農外就業を行うようになり、養鯉から撤退した。他の農家は稲作を主体とする家庭と、淡水魚の養殖や加工を主体とする淡水魚生産者に分化した。淡水魚生産者はさらに、コイなどの養殖に重点を置く養魚事業者と、甘露煮などの製品加工に重点を置く加工事業者に大別でき、一部に農業を主体としつつ伝統的な水田養魚を継続する自給的生産者も存在する。養魚事業者と加工事業者は両者とも複数の生産品を組み合わせることで経営の安定を図る反面、それぞれの生産者が得意とする生産品を有することで差別化を行っている。また各生産者は佐久市内の取引先をほぼ固定し、他の生産者と取引先が重複することは少ない。このように生産品と取引先のすみわけを行うことで、直接的な競合を避け、淡水魚生産を継続することが可能となっている。

こうした養鯉業の変容の背景には、鯉食文化の変容が存在する。養鯉萌芽期においては養鯉地域と鯉食文化地域はほぼ一致していたが、養鯉拡大期には養鯉地域が拡大した一方で鯉食文化地域は変化しなかった。養鯉転換期になると、コイの生産者と消費者が分離したことで、鯉食文化が弱まり、鯉食文化地域は縮小した。しかし養鯉地域はさらに拡大したため供給過剰を引き起こし、佐久市の養鯉地域は縮小を余儀なくされたのである。鯉食文化地域の縮小への適応の結果が、少数の生産者への養鯉の収斂と生産者間のすみわけという現在の養鯉業の形態を生み出したと考えられる。

他方、生産者と消費者が分離したことで、生活の一部であった佐久鯉が客観視の対象となり、地域のシンボルとして積極的に評価されるようになったという側面は看過できない。シンボル化により消費者の佐久鯉への関心が高まり、地域文化として鯉食文化や養鯉業を保護・継承する機運が醸成され、今日の市民活動につながっていると考えられる。この市民活動は、今後の大幅な拡大が見込めない養鯉業にとって重要な支持基盤となっており、鯉食文化の再強化に結び付きつつある。

以上から、養鯉業は鯉食文化から影響を受ける存在であると同時に、鯉食文化へ影響を与える存在であると言える。したがって養鯉業と鯉食文化は相互依存の関係にあり、両者が相互に作用し合うことによって、養鯉業の変容がもたらされると結論付けられる。

鯉食文化に関わる市民活動は今日、その方向性を問われる段階にある。世界中の食品が食卓に上る現在の日本において、「生まれも育ちも佐久鯉」

を目指す動きは前途多難であるが、その活動は全国各地で取り組まれている地域ブランド化の動きとも一致するものであり、先進的な事例ともなりうるものである。養鯉業が今後も地域文化として存続していくためには、市民による鯉食文化の保護・継承運動の動静を傍観するだけでなく、食育活動などを通して積極的に鯉食文化の継承と創造に関与することが必要であると考えられる。

本研究の遂行にあたり、佐久市農政課の市川裕也様、佐久養殖漁業協同組合の飯田好輝様、佐藤みつ子様、佐久の鯉人倶楽部の水間 正様、淡水魚生産者、鯉販売店、鯉料理店、長野県水産試験場佐久支場ならびに佐久浅間農業協同組合の皆様には多大なご協力を賜りました。謹んで御礼申し上げます。

本稿の骨子は2014年日本地理学会秋季学術大会（富山大学）において発表した。

#### [注]

- 1) 完全養殖とは、魚類の生活史を完全に人為的な制御下に置く養殖を意味する（増井，1999）。
- 2) 現在の佐久市三塚地区であり、明治時代から養鯉が行われてきた地域である。
- 3) 水田養鯉とは、水田を利用して行う養鯉である。山下ほか（1960）の原文では「稲田養鯉」の語を用いているが、同義である。伝統的な水田養鯉はイネを作付した水田にコイを放流して養殖を行うが、現在ではイネを作付しない水田で養鯉を行う場合もある。
- 4) 現在の行方市手賀地区であり、養鯉地域としては後発である。
- 5) 佐藤（2008b, 2012）は環境アイコンを「身近な自然を象徴する生物や生態系であると同時に、人々の暮らしや生業と深く結びつき、人々がその保全や再生、活用に深い関心を示すもの」と定義する。
- 6) 段（2014）は佐久地方を特に定義していない。本研究では長野県佐久地方事務所の管轄範囲である佐久市、小諸市、北佐久郡、南佐久郡を指すものと定義する。
- 7) 現在の佐久市中込地区に相当する。
- 8) 現在のJR小海線の一部に相当する。
- 9) 2006年5月に臼田尚武と臼田明が聞き取り調査によって1950年頃の池の分布を復元したものである。当時の池の数の約87%の所在が特定された（編集部，2006）。
- 10) 餌抜きとは、出荷または自家消費を控えたコイに餌を与えるのを停止し（「餌止め」と言う）、コイの内臓から完全に餌を除去する行為である。
- 11) 池中養鯉とは、養鯉を目的として人工的に造成した池を利用して行う養鯉である。現在の佐久地方で一般的に行われる養鯉法である。
- 12) 網生簀養殖とは、湖などの広い水面の一部を網で仕切って行う養鯉法である。池中養鯉に比べて集約的であり、単位面積あたりの生産量を多くすることができる（増井，1999）。
- 13) 飯田・佐野（2005）によれば、KHV病はコイにのみ感染する病気であり、鯉や体表が病変を起こす致死率の高い病気である。KHV病のコイを食べたとしても人体に影響はない。
- 14) T社は佐久地方以外の店舗でも佐久鯉を販売しているが、聞き取りによれば、北信地方では新潟県上越地方のサケ、中信地方では石川県能登地方のブリが年取り魚となっているように、長野県内において魚食文化に地域差がみられ、佐久鯉販売量のほとんどを佐久地方が占める。
- 15) 「三枚おろしなど」には、T社の商品区分「三枚おろし」、「あら」、「大型約2kg」の3つを含むが、あら、大型約2kgの販売金額は三枚おろしに比べて極めて小さい。
- 16) 高度経済成長期には洞源湖や中込地区の杉の木種苗団地、甲地区の浅科大池でコイの稚魚（鯉仔）生

- 産が大規模に行われていた。しかし洞源湖は早い段階で生産を終了し、杉の木種苗団地は1994年に鯉仔生産事業を停止し、最後に残った浅科大池もKHV病の余波で2005年に生産を終えた。よって佐久地方で大規模かつ安定的に鯉仔を入手することは困難な状況である。
- 17) 当歳の段階で収穫するのは、水温の低い佐久市においてコイを越冬させることが難しいためである。
- 18) 現在、養殖団地は漁協直営の養鯉場を除き、大部分が生産者1の養魚場となっている。
- 19) 水産多面的機能発揮対策事業とは、水産業が担ってきた多面的機能を効果的・効率的に発揮するために、行政や漁協などが地域協議会を組織し、連携して行う諸事業である。

## 【文 献】

- 飯島久美子・小西史子・綾部園子・村上知子・富永典子・香西みどり・畑江敬子（2006）：年越し・正月の食習慣に関する実態調査. 日本調理科学会誌, **39**, 154-162.
- 飯田貴次・佐野元彦（2005）：コイヘルペスウイルス病. ウイルス, **55**, 145-151.
- 小林 収（2006）：江戸時代における佐久の鯉料理をさぐる－篠沢家文書に残る献立表から－. 佐久, **48**・**49**, 22-26.
- 小林 収（2012）：『佐久の変貌』. 櫛.
- 佐久鯉ブランド化推進会議（2011）：『佐久鯉物語』. 佐久市.
- 佐久市観光協会（2006）：10万都市佐久 第44回を迎えた佐久鯉まつり－これからの課題－. 佐久, **48**・**49**, 194-198.
- 佐久市志編纂委員会（1996）：『佐久市志 歴史編（四） 近代』. 佐久市.
- 佐久市志編纂委員会（2003）：『佐久市志 歴史編（五） 現代』. 佐久市.
- 佐藤 哲（2008a）：佐久鯉の稲田養鯉復活運動をめぐる地域環境学－稲田養鯉の衰退要因と復活へのビジョン－. 長野大学紀要, **30**, 181-183.
- 佐藤 哲（2008b）：環境アイコンとしての野生生物と地域社会－アイコン化のプロセスと生態系サービスに関する科学の役割－. 環境社会学研究, **14**, 70-85.
- 佐藤 哲（2012）：鯉を育てる人々－佐久鯉の稲田養鯉復活への取り組みから－. 食生活, **106**(5), 41-45.
- 篠原良三・臼田源太郎（2006）：佐久鯉の二つの交流－戦時下における壮大な輸送記録の紹介－. 佐久, **48**・**49**, 66-80.
- 段 杰（2014）：高度経済成長期以降の佐久地方における養鯉業の展開. 常民文化, **37**, 31-52.
- 淡水魚研究会（1984）：『佐久鯉の歴史』. 淡水魚研究会.
- 富江ハス子（1985）：鯉料理と山形. 調理化学, **18**, 109-113.
- 「日本の食生活全集 長野」編集委員会編（1986）：『日本の食生活全集20 聞き書長野の食事』. 農山漁村文化協会.
- 編集部（2006）：佐久鯉の歩み－明治・大正・昭和. 佐久, **48**・**49**, 33-44.
- 増井好男（1999）：『内水面養殖業の地域分析』. 農林統計協会.
- 丸山浩明（2009）：東信地域. 斎藤 功・石井英也・岩田修二編：『首都圏Ⅱ』. 朝倉書店, 381-393.
- 山下袈裟男・酒井俊二・大津昭一郎（1960）：稲田養鯉村における土地所有と村落構造－長野県南佐久郡野沢町三塚部落－. 東洋大学社会学部紀要, **1**, 97-137.
- 山本正三・田林 明・市南文一（1979）：霞ヶ浦における養殖漁業の発展－玉造町手賀新田の例－. 霞ヶ浦地域研究報告, **1**, 55-92.
- 山本保彦編（1997）：『現代おさかな事典－漁場から食卓まで－』. エヌ・ティー・エス.
- 吉岡由美・小木曾加奈・中澤弥子（2009）：長野県佐久地方および近郊の高校生における伝統食材「佐久鯉」の食習慣. 長野県短期大学紀要, **64**, 39-48.

