

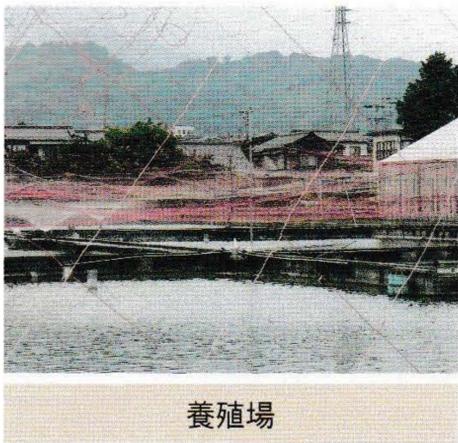
# こい ようしょく げんじょう 鯉の養殖農家歴史と現状

北原源三郎の文書の中に、先祖の北原林蔵が養鯉に趣味をもち、1789～1800年（寛政年間）に段丘崖下の湧水を利用して池を作り、鯉を飼い始めた。同9年に道上の田に20両で車屋を建てた。大工の棟梁は山村（現飯田市鼎）の清兵衛で、その清兵衛が考案した水車を使用して小麦をひいたところ大量の麦皮（ふすま）が出るようになり、これを鯉の飼料としてあたえたのが始まりとされています。現在はどのように養鯉が行われているか、また、金魚の養殖についてもみてみましょう。また座光寺には鯉の神様があることを知っていますか、確認してみましょう。

## 竜西一貫水路とはなに？養鯉が栄えた理由

江戸時代より始まった養鯉は、特に明治期になると、中羽場の櫛原周太郎が自家用に鯉を飼い始めました。周太郎は製糸所から蚕の蛹を貰ってきて、その蛹から発生する蛆を鯉の餌にするつもりで、池の上に竹さおを渡し、その上に生の蛹を置いたところ、袋からこぼれ落ちた蛹を鯉が奪い合っているのを見て、蛹が鯉の餌になることを発見し、自家用として飼い始めたのです。

蛹を飼料として上手に飼育すれば、3年で販売できる大きさに育て上げる自信が付き、段々と普及していきました。



養殖場

その後、座光寺の養鯉の発展につながったのが寺地淡水魚養殖所で、1895年（明治28年）ころかと思います。

座光寺で養鯉が盛んになった理由は、

- ① 水があったこと—座光寺はいたるところに湧水があり、おかげで下段は沼田で、腰まで水につかって稲作をした。また出砂原（現高森町）のところから水路を引いて座光寺・上郷をうるおした。これは1955年（昭和30年代）まででその後は、竜西一貫水路にかわったのです。
- ② 餌が豊富にあったこと—座光寺には製糸工場がいくつもあったので、1941年（昭和16年）ごろまで蚕の蛹が鯉のえさになった。これがたくさんあったので鯉を飼うのに好都合でした。

鯉の飼い方は明治から昭和の始めまでは、流水式で川に近いような形で水を入れ、自然の酸素で飼ったのです。

稚魚は稲と一緒に田んぼの水で飼い、秋つかまえて（鯉とり）もう1年飼って3～4年で売れるように成長

します。

戦後は止水式といわれるもので、モーターを使って水温を上げるのと酸素を送るために利用されました。その後水車式



池鯉鮒大明神(保育園駐車場内)

になった。水をかきまわすもので特に空気を送るような装置ではないが、その役割もはたしたのです。

養鯉が盛んだったのは、1965年（昭和40年代）の前半で最盛期には水産組合の会員が50軒あったが、今は金魚などを含めて会員は2008年（平成20年）3軒だけです。

## 養鯉から金魚養殖へ

金魚の養殖が始まったのは1965年（昭和40年）頃、米の減反にともない、鯉養殖以外の養殖がないかと、故佐々木義人さん、松村茂男さんが東京江戸川から親金魚を導入し、養殖方法などの指導を受けて始められました。

流水主体の鯉とは違い、動きの少ない金魚は川の水では水草や病原菌、汚れなどで使用が難しくなり、地下水主体の止め水にして、夜は酸素補給のためにポンプを使うようになりました。（「座光寺の民俗」より）

 ちりゅうだいみょうじん  
**池鯉鮒大明神**

安政三年正月廿日 「今村金左衛門の日記」より  
金左衛門 藤助九 権七倅 歙次郎 与四郎倅継作  
義右エ門 から沢政右衛門  
池鯉鮒大明神祭地所耕雲寺稻荷大明神之所之所へ  
祭置候様談事

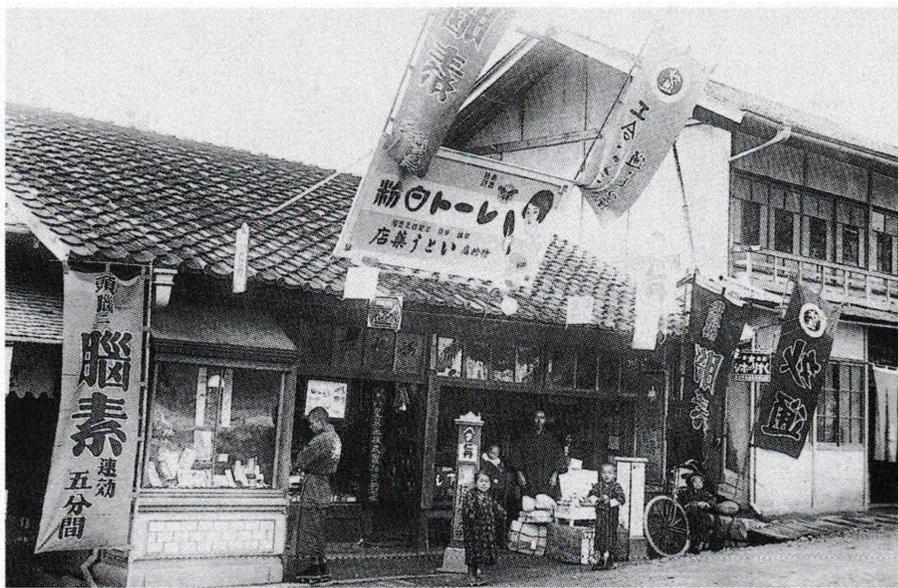
（細井勝明、校閲：大内智治）

# まんじゅう 座光寺饅頭と元善光寺みやげ

座光寺といえば饅頭といわれるほど有名な土産品でありました。饅頭は小麦粉に甘酒かふくらし粉を加えて蒸かすお菓子で、江戸時代から飯田町の店でも売られていました。座光寺でも甘酒饅頭が1887年（明治20年）頃から造られています。110年以上たった今でも土産物の一つとして販売されています。

## 座光寺饅頭の始まり

1887年（明治20年）の前頃に、北原まつえ（後に得道）が出原（現高森町）の茶屋で作り方を教わり、鳥居の前で「まんじゅう屋」を始めたといわれています。1889年（明治22年）頃は北原まつえと松村啓次郎の2軒が営業していて、白色の甘酒饅頭でした。1897年（明治30年）頃に尼さんになった得道が中心になって、如来寺の釣り鐘を寄付しました。後を吉丸屋に引き継ぐ時に、「釣り鐘まんじゅう」と名付けたのは得道だったといわれています。松村の甘酒饅頭は1942年（昭和17年）頃までありました。



大正14年の伊藤薬店・吉丸屋

## お彼岸と座光寺まんじゅう

1901年（明治34年）に如来寺前から現在の農協前に通ずる道路が改修されました。新しい店も建ち並び、一二三屋が白・茶・桃色の饅頭を作ったといわれています。1916年（大正5年）には共信社という製糸工場ができて大勢の女工さんが集まると、饅頭の売れも好くなりました。お彼岸の中日には参詣の人が多く、饅頭屋さんも増えたようです。

1925年（大正14年）には駅前から如来寺前の道路が完成したので、駅の周辺から寺前の三叉路までに新しい店が並ぶようになりました。日常営業する饅頭屋さんも、

駅前の丸善や林屋、高岡森添いの白木屋、寺前の一二三屋・吉丸屋、旧市場のこがい屋・松村屋ほか10軒ほどあったようです。お彼岸には30軒ほどの饅頭屋さんが並んだこともあったといわれています。

## 菊に饅頭あふひ焼

1925年（大正14年）に作られた座光寺音頭の歌詞に「座光寺名物音頭に桜 菊に饅頭あふひ焼き」とあります。桜は、新しく作られた道路の両側に桜並木が生まれました。如来寺の境内は、以前から夜桜鑑賞の場が設けられています。1926年（昭和元年）に建設された劇場「衆楽園」では、大々的に菊人形飾りが行われています。饅頭は座光寺まんじゅう、あふひ焼きというのは座光寺焼の陶器のことです。

## 元善光寺みやげ

ここでいう元善光寺はお寺の名前ではありません。新しく出来た元善光寺駅から如来寺に向けた門前町が元善光寺通りと呼ばれていたことによります。

新旧の商工会が統一されて、新しい座光寺商工会が結成されました。その中に物産共進会が組織され、元善光寺葵焼・竹彫り作品・七味唐がらし・花かご等が売られていました。

（今村善興）



元善光寺みやげの焼き物 竹製品