

潤いを未来に
たかとき川

2002・Vol.22

特・集 伝統食「なれずし」に秘められた
先人の知恵

丹生ダム広報誌

季刊 たかとき川

2002・Vol.22

発行：(財)水資源協会

監修：高時川治水対策促進協議会
水資源開発公団 丹生ダム建設所

一瞬 掬ふ 雪の風
秋翠

丹生ダムからのお知らせ

丹生ダム計画を知っていただくために

丹生ダム建設事業では、広く皆様のご意見を聞いて事業を進めていきたいと考えています。そのため、皆様に丹生ダム計画の資料を公開しています。また、事業の概要については、ホームページや事業用パンフレット(丹生ダム建設所で配布)でも御覧頂けます。

閲覧について

閲覧場所/水資源開発公団 丹生ダム建設所 総務課
〒529-0522 滋賀県伊香郡余呉町坂口819番地
TEL(0749)86-3800 FAX(0749)86-3548
メールアドレス nyu-dam01.ne.jp

閲覧時間/ 閲覧日は土曜、日曜、祝日等の閉庁日を除く平日です。
閲覧時間は9:00~17:00です。

閲覧資料のコピーサービスは致しておりませんが、3日間貸し出いたします。

ご意見・お問い合わせ

丹生ダム建設事業に関するご意見・お問い合わせは、上記住所宛にお寄せ下さい。

閲覧資料

- 1.淀川高時川ダム(丹生ダム)建設事業環境影響評価書(平成3年2月)
環境影響評価実施要綱(昭和59年閣議決定)に基づいた環境影響評価を行った際の資料です。平成3年2月に公告・縦覧しました。
- 2.丹生ダムを知っていただくために(平成7年9月)
丹生ダム建設事業の内容、治水・利水、水質や環境などについて、わかりやすく記述した資料です。
- 3.丹生ダム建設事業について(平成11年3月)
「近畿地方建設局事業評価監視委員会」(平成10年11月開催)においてとりまとめた資料です。その委員会では、丹生ダム建設事業は継続と判断されました。
- 4.「丹生ダム周辺の自然環境(中間報告)」(平成13年12月)
丹生ダム周辺の気象、水質、植物、動物、生態系等について、平成12年度までの調査結果についてとりまとめた資料です。
資料4の概要版については、ホームページアドレス
(<http://www.water.go.jp/kansai/niu>)でもごらんいただけます。

EVENT

3月中旬頃まで
「余呉湖わかさぎ釣り」
○場所/ビジターセンター釣枝橋
○内容/入漁料1,300円 竿や用具等のレンタルはなし、販売のみ。
○問い合わせ先/余呉湖漁業協同組合 ☎0749-86-3033



1月10日(木)~3月10日(日)
「長浜盆梅展」
○場所/長浜市慶雲館
○内容/2m以上の巨木や樹齢400年の古木など、300鉢の中から開花時期にあわせて選んだ90鉢の展示。
○問い合わせ先/商工観光課 ☎0749-62-4111



2月28日(木)~3月1日(金)
「川道の“おこない”」
○場所/川道集落内各戸・川道神社
○内容/五穀豊穣を祈って、毎年各村ごとに行われる湖北地方特有の行事(伝統行事)です。びわ町川道のおこないは、そのうちでも最大のもので、湖北路に春を告げる行事ともいわれています。
○問い合わせ先/川道事務所 ☎0749-72-2049



2月9日(土)~2月24日(日)の間の土・日曜日・祝日の7日間
「冬の北びわこ周遊観光」
○内容/北びわこをバスで巡るコースを設定。SL北びわこ号の運行
詳しくは、
<http://www.kiis.or.jp/kansaida/kitabiwako/>
○問い合わせ先/北びわこ周遊観光フォーラム ☎077-528-3680



民話 シリーズ⑧ 鮒女房

ある日、漁師の源五郎が琵琶湖畔を歩いていると一匹の大きな鮒が傷ついて苦しげに跳ね回っていました。その時、源五郎は子供の頃の呪文を思い出し唱えてみると、真心が通じたのか、鮒は生気を取り戻し湖深く泳いで行きました。それから幾月か過ぎた冬の寒い日、同じ岸の枯れ声の中で行き倒れの娘を助けました。40歳近くになる源五郎は、「女房などいない方が良い」という考えで一人暮らしをしておりました。しかし、一徹者の源五郎もついにこの行き倒れの女性を妻としました。

妻となった女性は、気立ての優しい、働き者でした。しかし、どこの誰とも判らない者に対して、近所の人々は「魚を食べない」、「日に三度琵琶湖に水を飲みに行く」「ありや鮒女に違いない」など、良い評判を立てませんでした。

ある日、いつもの通り二人揃って漁に出た源五郎夫婦は、竹生島の近くで時化(しけ・嵐)に遭い、残念にも琵琶湖の一番深い所で沈んでしまいました。

その後、夫婦は鮒になったと言われ、「源五郎鮒」の先祖とされています。

「伊香郡の昔話」より



俳句/谷口秋翠
瀬の樂を 一瞬掬ふ 雪の風
表紙撮影/高時川(余呉町 小原)

QUIZ このコーナーでは、毎回、クイズに正解された皆さんの中から、抽選で10名様にプレゼントをお送りしています。

今回のクイズは... フナ・ハス・ウグイなどを材料にした魚の漬け物の総称を「〇〇ずし」と呼びます。さて〇〇は何でしょうか?

皆さんからのたくさんのご応募をお待ちしています。

【クイズ解答のあて先】
クイズの解答は、住所、氏名、年齢、職業、電話番号を明記の上、下記のあて先までハガキでお送りください。
また「たかとき川」へのご意見、ご感想等がございましたら、あわせてご記入下さい。

〒529-0522 滋賀県伊香郡余呉町坂口819
水資源開発公団 丹生ダム建設所 広報誌クイズ係

*クイズの締切は平成14年2月28日(土)付消印まで有効です。

【たかとき川・21号】のクイズの答え《太鼓》

前号のクイズに多数の御応募ありがとうございました。抽選の結果、下記の方が当選されました。

クイズ当選者(応募総数142枚)

- 秋野剛嗣様 金澤絵里様 野村与藏様 藤岡久子様
- 太田英子様 川崎知子様 中村有紀様 三輪マリ子様
- 大谷志保様 中村洋子様

編集後記

お正月に帰省(関東)したおりに、「今度、フナずしを買ってきて!」「あんなにおいしい食べ物がある所に住んでいて羨ましい!」と友人に言われました。そのような声はしばしば耳にします。どうやら、湖北の保存食という枠から飛び出し、日本津々浦々になれずしのファンはいるようです。

なれずしが誕生した背景には、雪深い気候と琵琶湖という環境はもちろん、そのような環境を知ったうえで、生かすことのできた人々の生活への工夫があったからなのです。私たちが琵琶湖の恵に感謝することを忘れず、昔からの生活の知恵を大切に生き方をしたいものです。

●この広報誌「たかとき川」は再生紙を使用しております。