7月Kサロン

「嵐山の鵜飼」で暑い夏、納涼を満喫しました！

天候のため７月 23 日に日延べとなった「嵐山の鵜飼」は幹事の牧野ゆき子さんのお世話で１１名が参加して、猛暑のなかでの納涼行事となりました。嵐山清修庵で京料理をいただき、19 時に乗船しました。乗り場から上流の方に移動、鵜飼の観光船１０数艘が一列に並んで待ち受ける中、鵜飼船２艘が目の前を通り抜ける。鵜匠に操られた鵜が水面に潜り込み、首を振って顔を見せると鮎をとった証拠であると説明を聞く。捕った鮎を口から吐き出させるところで拍手喝采となる。鵜が捕った鮎は後で鵜のエサ、ご褒美となるとか。幹事さんがビール・お茶におつまみを用意していただき、また舟での販売がありイカ焼き・団子も口にしながらのみんなでワイワイと談笑しながら楽しい時間を過ごしました。後半は日暮れて風も出てきて涼に癒されながら、渡月橋にほど近い場所でもう一度鵜飼の醍醐味を満喫できました。

乗船前に全員集合

鵜飼を前に期待の顔、顔

鵜が鮎を飲み込む姿に緊張

鵜匠の鮮やかな手綱さばき

牧野さんのガイド　嵐山の鵜飼について（夏の夜の古典絵巻）

鵜飼は、風折烏帽子に腰みのの昔ながらの装いで手綱を引き、数羽の海鵜を飼いならして鮎などの川魚をとる伝統的な漁法で、その歴史は古く嵐山は千年の昔から行われていました。在原業平の詠んだ「大い川うかべる舟のかがり火にをぐらの山も名のみなりけり」の歌にもあるように、平安時代にはすでに行われていました。

鵜匠の手につながれた６羽の鵜が船子のかいの音に反応して身を翻し水面の上と下を行った来たりして、白く光る鮎を次々と鵜匠の手に戻します。

今も昔も変わらぬ鵜匠の装束は、いにしえの貴族の風雅な趣そのもので景勝地ならではの醍醐味といえます。