**【鵜飼観覧】**

**江戸時代（１６０３～１８６７年）**

１６８８年に著名な俳諧の詩人である松尾芭蕉（１６４４～１６９４年）が訪問して以来、江戸時代半ばにおいて、岐阜の鵜飼は観光の呼び物として人気を集めた。これ以前、観覧は主に、権力を持つ上流階級やその客のためのものであったが、芭蕉が詩の中で鵜飼の壮観を綴ったことで、長良川はすぐに名声を獲得した。

おもしろうて　　うきうきした気分でいても

やがて悲しき　　やがて物悲しさがやって来る

鵜舟かな　　鵜舟を見ていると

芭蕉が言う物悲しさを、鵜に命を奪われる鮎への哀れみと解釈した者もいた。一方で、物悲しさとは、人生における興奮や楽しみが儚いものであることを表現したとも考えられる。いずれにしても、詩に影響を受けたあらゆる階級の多くの人が岐阜を訪問し、自ら鵜飼を見物した。江戸時代の終わりまでに、このエリアでは観覧船の運航が定着していた。

**明治、大正、昭和初期（１８６８～１９４５年）**

１８７１年、全国で藩制が廃止されたことで、地元の尾張藩は権力の座を離れ、同時に、長良川の鵜飼に対する保護体制も消失した。捕った鮎の流通を保証していた社会基盤が無くなったことで、鵜飼漁師は自らの職業を支える新たな拠り所を探さざるを得なくなった。

漁師は観光名所として鵜飼の認知度を高めるため、観覧船の業者と連携した。地元の旅館や食品販売業者も、この連携に参加した。大正時代（１９１２～１９２６年）には、岐阜市が鵜飼と観覧船の統括を引き受けた。１９２９年、観光客と舟の業者が調整を行いやすいように、岐阜市は鵜飼に時間設定を設けた。長良川への観光客が増加し、１９３３年、観光客に宿泊先を提供するため、長良川ホテルというホテルが川岸にオープンした。そして２０１２年には、かつてこのホテルがあった場所に、長良川うかいミュージアムとして再興された。

**観覧船：鵜飼を楽しむ**

長良川への訪問者は、今も昔も変わらず、鵜飼を見るチャンスと川自体の美しさの両方を目当てにやって来る。青々とした丘や金華山に隣接する長良川は、日本で最もきれいな３つの川の１つである。何世紀もの昔と変わらず、観光客は竿とオールで巧みに操縦される伝統的な木の舟に乗り、長良川を見て回ることができる。この操船技術は２０１２年、岐阜市重要無形民俗文化財に指定された。

２０２０年１月現在、長良川では、４０艘の観覧船が運航しているが、そのうち３０艘が木製である。不運にも、１９５９年の台風ベラ（伊勢湾台風）により舟の多くが損壊した。これらの舟の製造を担う造船所では、壊れた舟を伝統的な材料と方法を用いて素早く取り替えることは不可能であった。代わりに、船外機を取り付けたガラス繊維製の舟が採用された。

漁の間、観覧船の船頭は鵜飼漁師と調整を行い、乗客が漁師の仕事の様子を近くで見る機会を提供する。夜のフィナーレである総がらみの編成を組むため、観覧船は土手沿いに並ぶ。漁舟が総がらみの見せ物に十分な水域を使えるように配慮するのだ。その後、鵜舟が観覧船の間の水域に乗りつけ、乗客は、鵜匠が鳥を縄から解く様子を見物できるほか、鵜にご褒美として餌魚を与えることもできる。

**観覧船：食べる**

何世紀にもわたり、長良川へ訪れた者は、鵜飼見物における体験の一環として、鮎で作られた料理を試食した。江戸時代（１６０３～１８６７年）の絵には、舟の乗客が上質な食べ物と酒を楽しみながら、コンパニオンと一緒にリラックスして過ごす様子が描かれている。要人がこの地を訪れた際には、しばしば、鵜が捕った新鮮な鮎のほか、鮎鮨（塩漬けの鮎に米を詰め木製の桶で発酵させて作った郷土料理）が接待担当者によりふるまわれた。

今日、舟の業者が直接食事を提供することは無いが、地域の多くのホテルでは、舟での食事用にパックにされた夕食を入手することができる。食事のプランの中には、鮎の串がふるまわれるものもある。この鮎は、小さい舟の上で焼かれ、個別に届けられる。また、食事では、伝統的な鮎鮨や、新たな名物である鮎の姿鮨（鮎で巻かれた鮨）など、鮎の名物料理が出されることもある。姿鮨では発酵は行わず、酢漬けにした米をはらわたを抜いた一匹の鮎でくるみ、一口サイズに切ってふるまう。