

ブックちゃんの

2021年10月1日発行

ふじのみや探検

しばかわ
第35号 芝川のひみつ



発行：富士宮市立中央図書館 〒418-0067 静岡県富士宮市宮町13-1 TEL:0544-26-5062 FAX:0544-26-1284



しらいと
白糸の滝があり、きれいな水がいきおいよく流れている川を知っていますか？
しばかわ
「芝川」です。芝川のひみつを探ってみましょう。



©富士宮市さくやちゃん

ひみつ1

しばかわ
芝川は、どこからどこへ流れているの？

芝川は、富士宮市の西側を北から南に流れる長さ約23kmの川です。猪之頭をみなもとに、西の天子山地から流れる水や猪之頭や「白糸の滝」の湧き水を集め、途中で大倉川が合流し、場所によっては深い谷をつくりながら、上野、柚野、芝富の各地区を流れ、富士川にそそいでいます。上流の白糸地区には、「白糸の滝」と「音止めの滝」があります。芝川は、昔は芝瀬川、あるいは真柴川とも呼ばれ、富士宮市と合併する前の旧芝川町の名のもとになりました。

芝川の上流では、すきとおったきれいな水がいきおいよく、たくさん流れています。昔の人々は、この豊富な水を生活や農業のための用水や水力を利用した発電、あるいはニジマスなどの養鱒やわさびの栽培など、さまざまなことに利用してきました。(ひみつ2) また、「芝川のり」と呼ばれる川のり(ひみつ3)が、昔は多くとれ、富士宮の特産品として有名でした。柚野あたりの川の石には、静岡県の天然記念物の「ポットホール(甕穴)」(ひみつ4)があります。芝川のりやポットホールは、どのような川にできるのでしょうか。



猪之頭の湧き水



昔の人々は、豊富な芝川の水をどのように利用するのかを考えてきました。たいへんな努力を払い、**北山** きたやま **用水** ようすい など数多くの用水をつくって芝川の水を引き、生活や農業のために利用しました。(第 17 号「用水のひみつ」)

急な流れは、水の力を利用した発電にも使われるようになり、**西山** にしやま **発電所** はつでんじょ など、明治時代から



西山発電所

何か所もの水力発電所がつくられました。最近では、小水力発電所もつくられています。(第 28-3 号「小水力発電 富士宮市 日本一のひみつ」)

芝川は、水を多く必要とする和紙や洋紙づくりなどの製紙業 せいしぎょう にも利用されてきました。和紙では、江戸時代に駿河半紙の産地として知られていました。(第 26 号「駿河半紙のひみつ」) 洋紙では、明治 31 年 (1890) に**四日市製紙芝川工場** よつかいちせいし (現エフテックス東海工場芝川製造所) せいぞうじょ が創業しています。

富士宮市は日本一のニジマス生産地です。ニジマスの養殖が本格的に行われるようになったのは大正時代のころです。現在は静岡県水産技術研究所 すいさんぎじゅつけんきゅうじょ **富士養鱒場** ふじようそんじょう をはじめとして、芝川の上流から中流にかけていくつかの養鱒場があります。ヤマメ、アマゴ、ニジマスなどが放流 ほうりゅう されていて、溪流釣り けいりゅうづ が楽しめます。(第 25 号「ニジマスのひみつ」)

猪之頭には **わさび田** もあります。わさびは、水温の低いきれいな



水が豊富な場所に育ちます。わさび田も大正時代のころからつくられ始めました。わさびと言えば伊豆 いず が有名ですが、昭和 33 年 (1958) の狩野川台風により伊豆のわさび田が大きな被害を受けてから猪之頭のわさび田が注目 ちゅうもく されるようになりました。一時はわさび田の総面積は約 5ha ありましたが、しだいに少なくなっています。



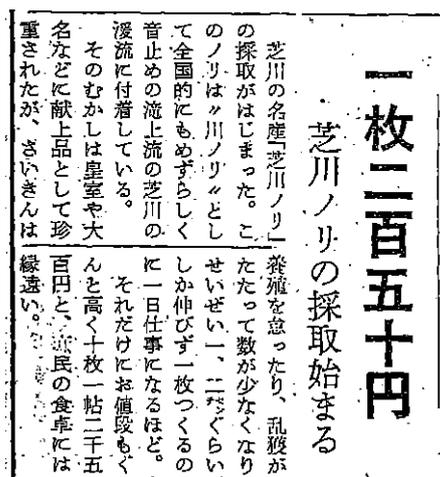
川底の石につくのが「芝川のり」です。太平洋にそそぐ、流れが速く、きれいな川でしか育たない藻の一種で、「川のり」とよばれるめずらしいものです。香りがよく、味は甘みがあって、酢の物やお吸い物、お茶漬けなどに使われました。かつては特産品として有名でしたが、現在ではほとんどとれなくなってしまい、環境省のレッドリストで絶滅危惧種（なくなってしまうおそれのあるもの）に指定されています。

芝川のりの歴史は古く、鎌倉時代、身延にいた日蓮聖人に上野の南条時光が「河（川）のり」をおくっています。室町時代には足利将軍にも献上（おくること）された記録が残っています。江戸時代にもっともさかんにとっていたようで、半野村では毎年1,000枚（のちに300枚）を幕府に献上していました。秋の終わりに冬のはじめにかけて川に入り、石からかき集めたものをよく洗い、包丁で細かく切ってから茅葺ゴザに定木をあててつけます。これを天日で乾かしてから針で混じり物を掘って取り、三尺×一尺（約1m×33cm）の大きさに切り、白木の箱に納めて献上品としました。

明治時代になり、誰でも自由に川のりをとれるようになり、明治の中頃から急に少なくなりました。それでも明治16年（1883）ごろには、59貫（約210kg）ほどとれました。昭和20年代には、年間5,000枚（1枚は40cm×27cm）ほど生産されていたそうですが、水の汚れや川岸の工事などの影響で昭和30年（1955）ごろを境に急にとれなくなりました。昭和30年代まで芝川駅前の店で「特産芝川海苔販売」という看板が出ていたそうですが、いつのまにかなくなりました。昭和56年（1981）ごろ、芝川のりは数百枚しかとれず、1枚800円したそうで、市内の料亭や白糸の滝の食堂などでお目にかかる程度でした。芝川のりは、ますます珍しいものとなってしまい、平成2年（1990）ころで1枚1,000円、平成22年（2010）ころで2,500円もしたそうです。それ以後も芝川の上流でわずかにとっていましたが、生産者の高齢化でとれなくなり、まぼろしの「芝川のり」となりました。



富士宮市では、フードバレー推進事業のひとつとして、この芝川のりを地域の特産品として復活させようと、専門家と調査を行ってきました。それによると、のりができる条件は、水温が1年を通して8～15℃と低いこと、流れの速さが秒速0.5m以上であり、特に秒速1～1.5mでよく成長すること、日当たりのよいこと、水深30cm以下であることなどが分かっています。また、地元の白糸小学校では、総合的な学習の時間「富士山学習」で、芝川のりの養殖について学び、校内を流れる水路を使って養殖実験を続けています。



「岳南朝日新聞」

昭和38年（1963）10月13日



岩が川底から盛りあがっています。その岩のくぼみに落ちた小石が、急流のためにできるうずまきによってくるくる回され、長い年月をかけて岩をけずりました。穴は、しだいに深くなり、今のようなポットホールができました。

柚野地区の柚野橋から、川の石にいくつもの丸いくぼみが見られます。これは「ポットホール（おうけつ 甌穴）」と呼ばれているもので、昔の芝川の流れるのはげしさを知ることができます。柚野橋から上流のポットホールは、静岡県てんねんきの天然記念物ねんぶつになっています。

芝川は、富士山の噴火で溶岩が流れ込んだため、ところどころで溶



まめ知識

富士宮市にもダムがある！

芝川の上流は水の量が多く、流れが急で曲がりくねっているため、たくさんの雨が降ると洪水こうずいがおきたり、土砂どしゃや石が流されてきたりして、地域ちいきの人たちは長い間、多くの被害ひがいを受けてきました。そこで、これを防ぐため、芝川の水が決まった量をこえたとき、西を流れる大倉川へ水を逃がすための水路すいろをつくり、ダムをつくりました。それが半野地区にある「大倉川農地防災ダム（大倉ダム）」です。



『第35号・芝川のひみつ』は、次の資料しりょうを参考さんこうにして作りました。

- 1 『芝川町誌』 芝川町 1973
- 2 「芝川のりについて」 佐藤典子/『かわのり』 第2号 1974
- 3 『富士川-その風土と文化-』 遠藤秀男/静岡新聞社 1981
- 4 『定本 富士川』 郷土出版社 2002
- 5 「広報ふじのみや」 2018 12月号 / 2019 2月号
- 6 「朝日新聞」 2020 10.18 朝刊
- 7 『しばかわ-小学校社会科副読本-』 芝川町教育委員会 2003
- 8 『ふじのみや-小学校社会科地域学習資料-』 富士宮市教育委員会 2020
- 9 『富士宮-中学校社会科地域学習資料-』 富士宮市教育委員会 2021
- 10 『歩く博物館ガイドブック 改訂版』 富士宮市教育委員会 2020

「ブックちゃんのふじのみや探検」

第3号「富士山の湧き水のひみつ」

第30号「富士山からの水の恵み」

も見てね。



©富士宮市さくやちゃん