



長沼の藻苅の図  
 (『下総国下埴生郡長沼村捕魚採藻之図』  
 (成田市立図書館蔵)より)

印旛沼は、古くから時代を通して形や流れが変わり続けてきた沼です。周辺の人々はその時々々の地形や棲息する魚種の変化に応じて、さまざまな工夫をしながら漁を行ってきました。また、川魚を素材とした多様な郷土料理も受け継がれてきました。

印旛沼はたびたび洪水を引き起こし、大きな被害をもたらすこともありました。昭和44年に干拓工事が完成し、洪水被害はなくなりましたが、沼のすがたも変わり、面積は約半分、水深は約2倍になりました。漁の様子は大きく変化し、古い漁法は忘れられつつあります。

今回の企画展では、残された美しい漁撈絵図や貴重な漁具資料を照らし合わせながら、印旛沼周辺地域の伝統の漁業と食について紹介します。

## \*\*\*\*\* 展示構成と主な展示資料 \*\*\*\*\*



印旛沼周辺遺跡出土の土鍾 (千葉県立房総のむら蔵)

**I** 印旛沼の変遷  
 印旛沼出土漁撈関連遺物、印旛沼全図、  
 印旛沼干拓用具など



鴨猟に使用するオトリの鴨  
 (人間文化研究機構 国立歴史民俗博物館蔵)

**II** 近世の印旛沼の漁業権  
 享保15年鳥罌鑑札、「藻草・海老・鳥罌運上」関連文書、鴨猟用具



**V** 現在の漁  
 現在の印旛沼漁撈用具

**IV** 印旛沼の魚たち 水槽展示  
 (ウナギ、マブナ、ドジョウ、  
 カワエビなど)

**III** 干拓以前の印旛沼漁撈用具、  
 干拓以前の印旛沼漁撈用具、  
 一、下総国下埴生郡長沼村捕魚採藻図 掛図、  
 昭和20年代の印旛沼風景写真  
 (川島俊彦氏・林辰雄氏撮影)  
 フナ・ザッコをすくい捕る  
 オッベシ(押しハツサカ)  
 (千葉県立中央博物館大根分館蔵)



**VI** 川魚の料理  
 川魚料理レブリカ、写真  
 (甘露煮・塩焼き・煮付け・団子汁)

### 関連行事

- 10/20(日) あそぼう!まなぼう!むかしのさかなとり 現役の印旛沼の漁師さん石井正美氏による解説と体験(風土記の丘資料館2F) ※参加無料 10:20~11:00
- 10/20(日)、11/24(日) なまずのひっこかし料理 無料試食会 (企画展示室の前)10:00~15:00  
 印旛沼漁協によるうなぎのネギマ・鮎の塩焼き販売 (大木戸前のよしず小屋)10:00~15:30
- 10/5(土)、20(日)、11/16(土)、24(日) ギャラリートーク〈展示解説〉(風土記の丘資料館第2F) ※参加無料 11:00~11:30、13:30~14:00
- 10/6(日)、19(土)、20(日)、26(土)、11/10(日) 成田西陵高校地域生物研究部の生徒による、印旛沼の生きもの解説 10:00~15:30

### 体験博物館 千葉県立房総のむらのご案内

- 開館時間/午前9時~午後4時30分
- 休館日/原則として月曜日(祝・休日の場合はその翌日)
- 入場料/一般300円(240円)/高・大生150円(120円)
- 企画展入場料/別途上記入場料が必要でず  
 一般200円(160円)/高・大生100円(80円)  
 ※65歳以上、中学生以下は無料、( )は20名以上の団体料金  
 ※年間パスポートをご利用の場合は、企画展入場料のみ必要

### ●アクセス/電車・バス・自動車

JR成田線 安食(あじき)駅からお越しの場合…  
 「竜角寺台車庫行き」バス「房総のむら」下車、徒歩3分  
 JR成田駅からお越しの場合…  
 「竜角寺台車庫行き」バス「竜角寺台2丁目」下車、徒歩10分

臨時バス運行中 12月1日(日)までの土・日・祝日「房総のむら」行き臨時バス運行中  
 JR成田駅西口4番のりば 8:50/9:45発

自動車でお越しの場合…東関東自動車道「成田IC」を出て左折、成田・安食方面へ約4km