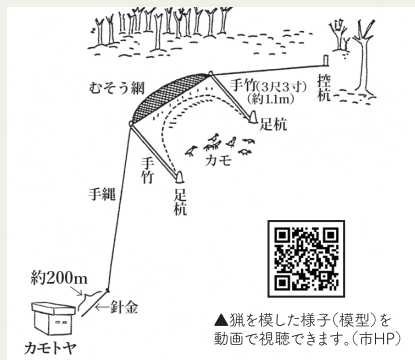
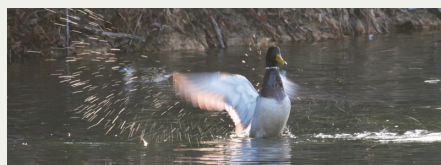


● 伝統の“無双網猟”



毎年、猟期(11月15日から2月15日まで)になると、江戸時代から続く伝統の「無双(ムソウ)網猟」が行われています。幅約2.5m、長さ約14mの横長の大きな網で、ため池や深田などにまいた餌(青米)のそばに網を設置します。鴨が来たときに遠くから針金で手網を引っ張り、網が広がり鴨に覆いかぶさる、という仕掛けです。※捕獲数は、制限が決められています。

青米を撒いて
何日もかけて鴨を餌付けし、
次第におびき寄せます。



鴨は警戒心がとても強く、ちょっとした物音や光、人の気配などに気が付くと逃げてしまうので、夕方の内に山に入り200mほど離れたカモトヤ(畳一畳もないほどの見張り小屋)の中で、音を立てずに鴨の様子をうかがいます。真冬の凍てつく寒さの早朝6時。カモトヤで息を潜めてじっとして機会を待ち、いよいよ網被せ。鴨が餌を求めて餌場に向かってくるときに、一気に手網を引きます。わずか1秒、一瞬で捕獲します。



カモトヤ側からの視点(赤で囲まれた部分が無双網の仕掛け)



餌場から見えない所にカモトヤがあります。(赤丸部分)



カモトヤ
(見張り小屋)



▲カモトヤにある小さな穴。ここから鴨の様子を伺います。

● 小郡の鴨を取り巻く食文化

地元では昔から、甘辛い醤油につけたたれ焼きや、鴨ごはんで食されてきました。程よい触感があり、野生味と奥深い旨味があります。

小郡の鴨は陸がモと言われ、青米などの穀物をたっぷり食べていることから、コクがありまろやかで、臭みがないのが特徴です。

そんな「小郡の鴨を取り巻く食文化」は、令和4年3月に世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきた食文化として、文化庁の「100年フード」に認定されました。

