



土木紀行

なんごうあらいぜき 南郷洗堰

しがけんおおつし
滋賀県大津市

日本一の広さを誇る淡水湖・琵琶湖には、約460本もの川が流れ込んでいます。しかし、流れ出る川は瀬田川ただ一本しかありません。瀬田川はやがて宇治川と名を変え、桂川や木津川と合流して淀川となり、大阪平野を潤しています。

この瀬田川が琵琶湖から流れ出る場所は、滋賀・京都・大阪にまたがる琵琶湖・淀川水系の要といえます。しかし、土砂がたまって水の流れが悪くなりやすく、かつては琵琶湖沿岸の地域にたびたび洪水をもたらす原因となっていました。

このため、古くから幾度となく土砂を取り除く「川ざらえ」が行われてきましたが、流れがよくなると大量の水が下流へ流れ、宇治川・淀川流域が洪水の危険にさらされました。また雨が少ないと、琵琶湖の水位が低下して水不足も招きました。琵琶湖・淀川水系の本格的な治水対策は、な

かなか進みませんでした。

こうした問題を解決すべく、明治38（1905）年に築造されたのが「南郷洗堰」です。石とレンガでできた、明治期最大級の規模を誇る洗堰で、32の水門がありました。この水門を開閉して琵琶湖から流れ出る水の量を調節したのです。

当時、水門の操作は人力で行われていました。大阪土木出張所から電話で指令を受けると、作業員が倉庫から長さ14尺（約4.2m）の角材を運び、一本ずつ堰の中に入れていました。この作業は、全閉に48時間、全開に24時間を要する大変なものでした。

そしてついに、昭和36（1961）年、電動ゲートを遠隔操作できる瀬田川洗堰が完成。約60年間にわたって琵琶湖・淀川水系を洪水や濁水から守り続けた南郷洗堰は、その役割を新しい堰に譲りま



した。その後も南郷洗堰の遺構の一部は瀬田川に残され、治水の苦勞を今に伝えています。なお南郷洗堰は、土木学会選奨土木遺産にも認定されています。

俵 藤太の百足退治伝説

俵藤太は、平安時代中期に実在した武将・藤原ふじわらの秀郷ひでさとの別名です。瀬田の唐橋に大蛇が横たわり、誰もが恐れて橋を渡ることができなかつたとき、藤太は大蛇の背を踏みつけて渡ってしまいました。すると、藤太の前に美しい女性が現れ、琵琶湖の龍王一族の者で、先ほどの大蛇も自分の化身であること、三上山に住むムカデに苦しめられており、これを退治してほしいと頼んだそうです。快諾した藤太は、三上山を7巻き半するオオムカデに矢を放ちますが、最初の2本は功を奏しません。そこで3本目のやじりに、つばを吐いて射る

と、見事ムカデを退治することができたといわれています。現在、橋のたもとは「橋守神社」があり、龍王と秀郷が祭られています。

せん こう さい 船 幸 祭

近江一の宮と呼ばれる古社・建部大社の例祭で、大津の夏の風物詩として親しまれています。毎年8月1日の「さかき立て」で祭りが始まり、8月7日の「納涼祭」、8月15日に行われる「献灯祭」、8月16日の「宵宮」、そしてクライマックスである8月17日の「船渡御」へと続きます。船渡御は、祭神であるヤマトタケルノミコトの海上出陣に由来するもの。重さ約1.5tもある大みこしを乗せた御座船ござふねが、約20隻の船を従えて、瀬田川を往復。船のちょうちんの灯や、川の兩岸でたかれるたいまつたいまつの灯が、風情たっぷりです。

<p>【交通】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・JR 石山駅前よりバスにて約20分～徒歩約5分 ・京阪電鉄石山寺駅前よりバスにて約10分～徒歩約5分 ・京滋バイパス石山ICより約5分 <p>【探訪コース】</p> <p>南郷洗堰・瀬田川洗堰のすぐ前にある「水のめぐみ館『アクア琵琶』」は、琵琶湖・淀川水系の治水・利水の歴史を紹介した資料館です。館内には「南郷洗堰」の実物大模型もあり、人形を使用して、堰の開閉のようすがわかるように展示されています。</p>	<p>瀬田川を琵琶湖方面にさかのぼっていくと、西国三十三所の十三番札所でもある古寺「石山寺」があります。近江八景の一つ「石山の秋月」で知られ、紫<small>むらさき</small>式部<small>しきぶ</small>が『源氏物語』の「須磨」「明石」の筆を起こした場所ともいわれています。</p> <p>さらに琵琶湖寄りへ行くと「瀬田の唐橋」が架かっています。ここも近江八景の一つ「瀬田の夕照」として知られる名勝の地。『日本書紀』にも登場するほどその歴史は古く、先述の「俵藤太の百足退治伝説」の舞台にもなりました。現在の橋は昭和54（1979）年に架けられたものですが、昔の橋の擬宝珠<small>ぎぼし</small>が付けられており、趣のある姿を見せています。</p>	<p>【特産品】</p> <p>滋賀の味覚といえば琵琶湖の幸を味わう「湖魚料理」です。長い歴史の中で独自に進化した琵琶湖の魚たちは、美味と評判で、古くから琵琶湖沿岸の人々に食されてきました。湖魚料理の特徴の一つは、刺身や洗いなど生で食すことが多いということ。フナをはじめ、琵琶湖の固有種・ビワマスなどは刺身でいただく絶品です。また、フナを塩と米で発酵させた「鮎<small>ふな</small>」も、琵琶湖沿岸の伝統料理です。</p> <p>【問い合わせ先】</p> <p>水のめぐみ館「アクア琵琶」 電話 077 546 7348</p>
---	--	--