わかやまの自然と生活



紀ノ川の平野





紀ノ川の地形と用水

紀ノ川は, 奈良県の 大台ケ原を源として, およそ136km を流れ紀伊水道にそそぎ、奈良県内では吉野川とよばれて います。

紀ノ川は漁業や水運のほか灌漑用水などに利用されてき ました。江戸時代には、和歌山から上流の橋本へ川上船と いわれる川船が行き来しました。また吉野や高野の木材は 筏に組まれて紀ノ川の河口まで運ばれました。



紀ノ川上流の河岸段丘(橋本市高野口町)

紀ノ川北岸の橋本市から紀の川市の東部あたりまで、階段状の河岸段丘という地形が形づくられていま す。この段丘の田畑は昔から水不足になやまされてきました。それは、段丘へ水を引くことがむずかしかっ たことと、年間の降水量が少ないこともその原因です。それでも、池がかり(ため池)や井がかり(用水

盛んな土地として発展してきました。

ため池は、橋本市の岩倉池や引の池、紀の川市にあ る桜池、海神池、春日池などの大きな池をはじめ、紀 ノ川の北岸に多く分布しています。これらの池は支流 の谷をせき止めてつくられています。

路)という灌漑の工夫と努力によって県内では農業の

用水路は、江戸時代に紀州藩の命をうけた大畑才蔵 によって藤崎井や小田井などがつくられました。藤崎 井は紀の川市藤崎の堰(標高約40m)から和歌山市山 口までおよそ24km, 小田井は橋本市高野口町小田の 堰(標高約70m)から岩出市根来まで約32kmを流れ ています。

現在, 小田井 よりもさらに標 高の高いところ に紀の川用水が ひかれていま す。上津川・紀 ノ川総合開発事

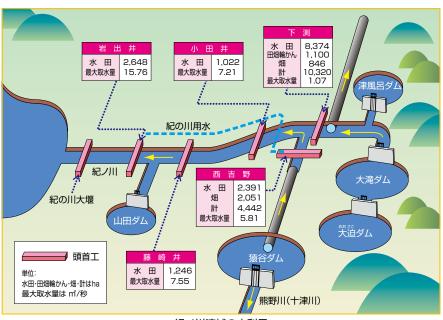


紀の川用水の水管橋(橋本市恋野)

河岸段丘(写真)は、和泉山脈の手前にある緑の細長い高台が中位段丘、町屋の部分が低位段丘。 2.5万分の1土地利用図「粉河」「岩出」(1979年)。 第2編 第5章「熊野川と紀ノ川の水利用」191ページ参照。

業として、太平洋へ流れ出る十 津川の水を奈良県の猿谷ダムで 世切り、和歌山市までみちびい のである。 てくるもので、人の手による「第 二の紀ノ川」ともいえる大がか りな用水です。こうした灌漑の 発達によって、水田や果樹園な どの生産は安定し、農地を有効 に活用することができていま す。

なお,川の水を取り入れる堰 やその取り入れ口などを頭首工 といいます。紀ノ川につくられ た近代的な頭首工としては小



紀ノ川流域の水利用

田・藤崎・岩出・新六箇井がありました。しかし、新六箇井にかわって、その下流500mのところに「紀 の川大堰」が建設されました。大堰は川の水量にあわせてゲートの高さを調節できる可動堰で、洪水など の災害を防ぎ、川の水を生活に利用することができるうえ、まわりの環境もこわさないなど、いろいろな はたらきを目的にしてつくられています。

上・中流の農産物



ミカンとウメで知られる和歌山県ですが、紀ノ川の平野で主 に栽培される柿やハッサクも産出額で全国1位をほこっていま す。

柿は、かつらぎ町・橋本市・九度山町など上流の伊都地方が

主産地で、甘い富有柿 や渋い平核無柿などが 栽培されています。最 近では品種改良や渋ぬ きの方法の開発で、 万

^ね 根早生や樹の上で実の渋みをとって収穫できる紀の川柿の栽培が

かつらぎ町の四郷は昔から串柿の特産地として知られ、柿を乾 かす柿すだれは初冬の特色ある風景となっています。

中流の那賀地方(今の紀の川市・岩出市)は、かつては「和歌 山の穀倉」といわれ、県内第一の米の産地でした。

現在の紀の川市は、ハッサク・イチヂク・イチゴ・モモなど巣 物を中心とした農業が盛んで、そのうち、ハッサクとイチヂクは 産出額で全国第1位になっています。 イチゴ・モモ・キウイフルー



四郷の串柿と民家(かつらぎ町)

第2編 第5章「熊野川と紀ノ川の水利用」191ページ参照。

^{*2 1864 (}元治1) 年、補見信責らによって土入川方面につけられた。国土交通省による紀の川大堰の建設で取り除かれる。

^{*3.4 2006 (}平成18) 年 近畿農政局和歌山農政事務所統計。

ツ・ブドウのほか、野菜のタマネギ・ナス、草花のバラ・キク などの栽培も盛んで、これらの農産物は紀の川市が県内第1位 の産出額をほこっています。

栽培面積でみると、紀の川市桃山町にはじまったモモは県内 の70%、タマネギは県内の約60%の作付けを占めています。



モモ畑(紀の川市桃山町)

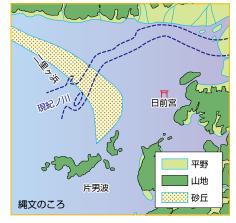
下流の川の流れと生活

下流には和歌山平野が広がっています。今から6,000年ほど前の 縄文時代には和歌山平野の大半は浅い海でしたが、古代のころにな ると紀ノ川の流れが大きく曲がり、和歌川を通って和歌浦湾に流れ こんでいました。中世のころには、流れを現在の水軒川に変えて大 ラュー 浦へそそぐようになりました。その後,津波などにより紀ノ川はほ ぼ現在のようになったといわれています。

これまでの紀ノ川は、洪水によって堤防が切れて、特に下流一帯 ではたびたび水害を受けましたが、現在は丈夫な堤防ができていま す。しかしその影響で、一部の郊外の低い田畑に浸水の被害が発生 するようになり、その対策がすすめられています。

江戸時代から吉野材の集散地であった和歌山市は、1920(大正 9)年ごろに製材業の中心地となり、紀ノ川の河口や和歌川沿いに は製材工場ができました。昭和の初めごろは、樺太マツなどの北洋 材がよく使われ、今は、米ツガなどアメリカの輸入外材にかわって きています。製材工場は住宅建築の変化によって、約25件(2005 年)と減ってきていますが、新しくプレカットや集成材工場の進出 がみられます。工場は紀ノ川河口の築港付近と、かつての水軒浜の 木材工業団地の2か所に集中しています。

和歌山市の農業は砂地を利用する農業に特色があります。砂地に





紀ノ川の移り変わり



青首大根の収穫(和歌山市布引)

適する根菜類のうち、つけ物にする「和歌山大根」は 品質の良さから特産物として知られていますが、近年 はあまみのある青首大根が主に栽培されています。新 ショウガのハウス栽培も盛んで、京阪神など大市場へ 出荷する近郊野菜や果樹園芸の割合も高くなってきて います。作付面積でみると、ニンジンは約86%、キャ ベツは約66%, ダイコンは約60%, ハクサイは約 55%、ピーマンは約23%と、それぞれ県内トップの栽 培地となっています。

[「]和歌山県の農林水産業」2008 (平成20) 年 (和歌山県農林水産部)

和歌山市立博物館「総合案内」より。

プレカットは住宅用の木材を図面どおり工場であらかじめ加工すること。集成材は木の板を接着剤でくっつけた柱や板のこと。 1967(昭和42)年に、外材輸入の増加と、和歌山市内の製材工場を移すために木材港と工業団地ができた。

わかやまの知識 コラム

【アユと釣り竿】

天然アユが減り、養殖による漁業が中心になってきていますが、新しくできた紀の川大堰にも人工河前(産卵場)を建設するなど天然アユをふやす努力がされています。紀ノ川の本流では毎年5月26日が解禁日で、紀ノ川はアユ釣りの季節に入ります。続州徳浦家のおかかえ漁師であった、かつらぎ町背り山の小西家は、麓屋流という独特の漁法を親から子へと伝えてきました。

橋本市の特産品のヘラギとは、ヘラブナを



釣竿を製作する竿師 (橋本市)

釣る和幸で種類の違う和竹を継いだ竿です。現在,50名ほどの幸節によって,全国の竹製へラ竿の90%をつくっています。この竿は紀州へラ竿と言い,和歌山県の伝統工芸品に指定されていますが,心をこめてつくりあげた竿には,それぞれ竿師の作品をしめす「節光」「源竿師」というような竿銘が彫られています。できあがった竿をためす研究用の「隠答池」という池は,釣り師と竿師の交流の場でもあり,毎年,全国へラブナ釣り選手権大会の決勝大会がひらかれています。



わかやまの知識



【輪の中に生きる】

紀ノ川の下流、和歌山市小豆島に堤防でかこまれた「中州」といわれる輪中があります。江戸時代には8~9軒の家だけでしたが、今は21軒の農家があります。堤防がいつつくられたかわかっていませんが、1889(明治22)年の大洪水でも中州は丈夫な堤防のおかげで被害はありませんでした。有名な中部地方の濃尾平野を流れる木曽川の輪中でも、たびたびの大洪水を防ぎ輪中で生きる人々が助かっています。

小豆島の中州は、北と南が橋でむすばれて



紀ノ川の中州(和歌山市)

います。そのなかにある農家は1mほどの石垣の上に建てられています。

中州では、夏はショウガ・ゴボウ・ニンジン、冬はダイコン・ハクサイなどの栽培が盛んです。水はけのよい砂地なので一枚一枚の畑に一つずつ灌漑用の井戸があり、中州全体で約50本ほど掘られています。

^{*1} 和歌山県のあゆ漁業は日高川・有田川・紀ノ川など多くの川でおこなわれているが、養殖アユの収穫量は全国第1位〈2006(平成18)年〉。