

千曲川水系の名物になっているツケバ宴が、いつから始まったのかの歴史は明らかではないが、更埴漁協組の堀内壮一郎は、その地方での伝承を次のように報告している。

今から九十年ぐらい前、明治の初め、戸倉に酒造りの坂井量之助という人がおり、時折仲間を誘って千曲河原に出かけ、魚を獲って、その場で焼いてたべるのを楽しみにしていた。これがツケ場の始まりだと伝えられる。その頃、酒井がこのあたりに湧湯があるのを認め、明治二十六年に一念発起して開湯したのが、戸倉温泉の初めであり、温泉の発展につれてツケ場宴も賑やかになった。この地方のツケ場は四月上旬から七月下旬までの三ヵ月で、シーズンには八十か所もの漫幕が河原に張られウグイの塩焼き、魚でん、天ぷらなどで客を喜ばせている。

島崎藤村が小諸に住んだのは、明治三十年代であるが、彼は「小諸辺ではハヤがよく獲れるが、土地の人たちが千曲川の騎士へ酒を提げて行って、河から釣ったばかりのハヤを魚田にして味わうなどは、ちょっと旅の人の知らないことだ。ハヤの魚田は素ばらしい」と書いている。

三十年頃、明治の農民たちにとっては、河原での魚田の宴が、日常生活をうるおす、この上もないリクレーションだったのである。やがて、旅人たちも、その宴に興味を惹かれて加わるようになり、こんにち風なツケ場への発展となったのである。

千曲川漁協組の創立者であった山口武一郎（長野柳原）は、明治漁業法が定置漁業権の免許制を布くや、まつ先にそれを受け、村山橋付近に築を設けた一人であるが、その頃ツケ場の活況ぶりについて。左のような「鮭鱒川沿革記」を残している。

由来吾信州は至る処山岳重疊として高地に位し、環境海と接するの地無く、魚類は僅かに馬背により遠く越後より輸入せられつつありし状態なりしに、今や漸く澆利新鮮なる美肉を味うを得、爾来需要頓に起り、その美味たるや海水魚の到底及ぶべき非ずとして各地に喧伝せられ、川鱒川鮭の声価大いに発揚すると共に、漁獲の技術も長足の進歩を遂げ、自然販路も拡張せられ、顧客は遠近を問わず蟄集して絡駈をなす。

千曲、犀川の築川漁期においては時あだかも春明行楽の好季とて遠近人士の遊樂地となり、漁場付近は一日の清遊を試みんと来遊し、鮮魚の飛躍して銀鱗の陽光に映じて五彩を放つの壯觀を見んとする者、或は宴を張って歌舞伎誇腹する者日一日と多きを加え、大享樂場化の觀あり、従て付近村落の食膳を賑わす唯一の嗜料となり現今に至る。

こんにちのように、いつでもどこでも遊べる娯樂場や、遠方にでかけるリクレーション旅行のなかった時代、ツケ場の宴遊がどんない農民のいこいでであったか、更にまた、海無し郷土の地域住民にとって、食卓を飾ってくれる川魚が、どんなに喜ばれたか、この記録は遺憾なく偲ばせている。

千曲川水系で名物となっている「ツケバ宴（うたげ）」がいつ頃始まったのか、その正確な歴史はわかっていません。しかし、更埴漁業協同組合の堀内壮一郎氏は、地元で語り継がれている話を次のように紹介しています。

今からおよそ 90 年前、すなわち明治の初めごろ、戸倉に「坂井量之助」という酒造業の人物がいました。彼は時々仲間を誘って千曲川の河原に出かけ、魚を捕まえてその場で焼いて食べることを楽しみにしていたといいます。これが「ツケバ（川の中に足場をつくって釣りや宴を行う場所）」の始まりであると伝えられています。その頃、坂井氏はこの地域に湧き出る温泉を発見し、明治 26 年に決意をもって温泉を開きました。これが現在の戸倉温泉の始まりであり、温泉の発展とともに、ツケバでの宴もだんだんと賑やかになっていきました。この地方のツケバは、毎年 4 月上旬から 7 月下旬までの 3 か月間がシーズンであり、シーズン中には約 80 か所もの仮設の小屋（漫幕）が河原に立ち並びます。そこでウグイの塩焼きや魚でん（魚の煮物）、天ぷらなどが提供され、訪れる人々を喜ばせているのです。

明治 30 年代に作家・島崎藤村が小諸に住んでいた頃、彼は次のように記しています。「小諸あたりではハヤ（ウグイ）がよく獲れるが、地元の人たちが酒を持って千曲川の岸辺へ出かけて、川で釣ったばかりのハヤを“魚でん”にして楽しんでいる、こうしたことは旅人にはなかなか知られていない。ハヤの魚でんは実にすばらしい」と。明治 30 年頃、当時の農民たちにとっては、河原での魚を囲んだ宴こそが、日々の生活に潤いを与えてくれる、何にも代えがたいレクリエーションだったのです。やがて、旅人たちもこの宴に興味を持ち参加するようになり、今日見られるようなツケバの形式へと発展していったのです。

千曲川漁業協同組合の創設者である山口武一郎（長野県柳原出身）は、明治の漁業法により定置漁業権が免許制となったとき、いち早くその許可を取得し、村山橋付近に築（やな＝魚を捕る仕掛け）を設けた人物です。彼は当時のツケバの賑わいについて、次のような「鮭鱒川沿革記」という記録を残しています。

「信州は山々が連なり高地に位置しており、海に面していないため、魚はわずかに馬の背に乗せて遠く越後（現在の新潟）から輸入されていた状態だった。それが今や、ようやく活きの良い新鮮な魚の美味しさを味わうことができるようになった。その結果、需要は急激に高まり、その美味しさは海の魚には到底かなわないと各地で評判になり、川魚である鱒や鮭の評価は大きく高まり、漁獲の技術も飛躍的に進歩し、販路も自然と拡大していった。そして顧客は遠方からも押し寄せ、市場は賑わいを見せるようになった。

千曲川や犀川の築漁の時期は、ちょうど春の行楽に適した季節でもあるため、遠くから多くの人々が遊びに訪れるようになった。漁場の近くには一日の小旅行を楽しもうとする人々が集まり、銀色の鱗が太陽に照らされて五色に輝き跳ねる鮮魚の壮観を見ようとする者や、宴席を設けて歌ったり踊ったりして楽しむ者が日ごとに増え、大いなる娯楽の場と化していった。そして、周辺の村々の食卓を彩る唯一の嗜みの材料として、現在に至っている。」

当時は、今のようにならなくてもどこでも遊べるような娯楽施設もなければ、遠方へ出かけるレクリエーション旅行も一般的ではなかった時代です。そんな時代において、ツケバでの宴がどれほど農民たちにとって貴重な憩いの場であったか、また、海のない信州という土地に住む人々にとって、川魚が食卓を彩る喜びとしていかにありがたきものであったか——この記録は、それをありありと思い起こさせてくれます。