

鮎

池松 孝子

毎年のことながら連休が終わるころになると「鮎はもう出たかな？」と魚を扱っ店が気になり始める。とりあえず養殖ものでも何でもいい。基本は塩焼き。腹を軽く押さえてフンを出す。水を流しながらぬめりをとる。キッチンペーパーで水気をふき取る。それを「下、腹、左、頭」に置き、勢いの良い鮎らしく魚体をくねらせて竹串を刺す。そして全体に塩を振る。さらに焦げると美しくないから尾、胸むねびれには塩を強く擦り込む。ガスコンロでは難しいが一応、遠火の強火で焼き上げる。蓼たです酢が風味もあって最高だが、私は塩だけでもいい。

「鮎」という漢字は中国では「ナマス」を指す。「鮎」はいわゆる日本の国訓である。ほかに香りもいいことから「香魚」、一年で一生を終えることから「年魚」など色々な呼び方がある。この魚へんに占うと書くのは神功皇后が鮎で戦いの勝敗を「占った」からとか、鮎は縄張りを「占める」ことからなど諸説あるようだ。

「三大鵜飼い」は、岐阜の長良川、愛媛の大洲、大分の日田だが、やはり歴史、伝統から言っても名水100選に選定される清流長良川の鵜飼いだ。この鵜飼いには行ったことがある。燃え盛るいさり火が川面に光る。鵜匠の顔を赤く照らし、竿の先に掲げられた松明がぱちぱちと弾ける。何とも幻想的だ。

鵜飼いの歴史は古く『日本書紀』、『古事記』にも載っている。また、5〜6世紀の古墳には鵜飼埴輪の出土品もあるそうだ。1300年の伝統があり、時の権力者たちに厚く保護されてきた。「鵜匠」と言う地位を与えたのは織田信長。徳川家康は大阪夏の陣の帰りに岐阜に滞在し鵜飼いを観覧した。その後、何回も岐阜を訪れて見物した。岐阜産の鮎鮪を江戸まで運ばせたという記録もある。また、長良川の「鵜匠」だけは「宮内庁式部職鵜匠」で非常勤国家公務員だという。

松尾芭蕉も岐阜を訪れた時に鵜飼いを見物している。

おもしろうてやがてかなしき鵜舟かな

芭蕉