魔味洗心

佐藤垢石

青空文庫

二、三日前、隣村の嘉平老が、利根川で蜂鱒を拾った。鱒を拾うというのは妙な話であるが利根川では珍しいことではない。

蜂鱒というのは、蜂を食って眼をまわした鱒をいうのである。一体、鱒科の魚は飛んでいる羽虫が大好物であって、利根川の鱒もこの類であるから、蝶でも虻でも蜻蛉でもかげろうでもおよそ水面に近い空間を飛んでいる虫を見れば水中から躍りだして、一気にそれを、ぱくりと食ってしまう。

蜻蛉や虻であるならば鱒の腹へ入ると、すぐ死んでしまうであろうけれど、もしそれが蜂であった場合には、簡単にはすまない。そしてそれが熊蜂であったなら、鱒の奴、ひどい目にあうのだ。

胃袋へ嚥み下したところで足長蜂や蜜蜂であったなら、間もなく往生しようが、大きな熊蜂であると、軽くは死なぬ。胃袋のなかで盛んに暴れ回りながら、あの鋭いそして猛毒を含んだ針で滅多矢鱈に胃袋を刺すから、いかに大きな鱒でも堪ったものではないのである。

忽ち、全身に毒が回って神経が麻痺し、失神状態となり、波に浮きながら上流から下流へ、ふわりふわり流れてきたり、水際へ打ち寄せられてきたところを、人間に拾われる次第になるのであろう。鱒の身にとってみれば、まことに辛き目にあうわけだ。

さて、嘉平老の拾った蜂鱒は、九百六、七十匁ほどあって、まず一貫目近い大ものである。半死半生の失神状態となって、上新田の雷電河原のしも手へ流れついたのであるから、未だ全く死んでしまっているわけではない。鮮味、実に賞すべきものがあったであろう。

わが上州には、おいしい産物が数々ある。山の幸、野の幸、水の幸、とりどりである。私は利根川の鱒の味を、わが上州のおいしいもののうちのその司に推したい。

冷たい潮流に乗って北洋から太平洋岸に沿って下ってきた鱒は、三月中旬には銚子、香取、取手、権現堂、妻沼、本庄裏へと、次第に上流へ上流へと遡ってきた鱒は、既に三月中旬にはわが上新田の雷電神社地先の利根の激流に姿を現わすのである。

至味の季節は六、七、八、九の四ヵ月で四、五両月にはまだ脂肪が乗ってこぬので、その味は夏の頃に及ばない。また九月が過ぎて十月、十一月になると産卵期に入るので全身の脂肪が腹の生殖線に吸収されて、肉の味が甚だ劣ってくる。

ところで、夏から初秋へかけての四ヵ月間の鱒の鮮醤はこれを何にたとえようか。魔味とはこの肉膚を指すのではないかと思う。上品にして細やかな脂肪が全身に乗って淡紅の色目ざむるばかりだ。

刺身、塩焼き、照り焼き、潮汁、うま煮など。肉を箸につまんで舌端に乗せれば、唾液にとけて、とろとろと咽喉に落ちる。風味、滋味、旨味、いやほんとうに何とも申されぬ。この鮮醤の持つ舌への感覚は魔味と称して絶讃するほかに言葉がないであろう。

一尾三、四百匁位までの小物は、まだ肉に旨味が乗ってこない。しかし、七、八百匁から一貫五、六百匁ほどに育った大物は、絶品中の絶品である。昔から、喩えば三年前の古傷が痛むといわれているほどであるから、その味品たるや知るべきである。殊に前橋地方の中流に産するものよりも、渋川町から上流の群馬郡北部から利根郡内にまで遡った鱒は、一層味品が肥えている。

鱒と共に、推賞に値するものに、利根川の鰍がある。鰍は、親族同胞数多く、九州から中国地方へかけただけでも四十種類以上ある

から、日本全国調べたなら随分数多い種類に達するであろう。

北陸地方でごり、京都でどんこ、信州でうばがしら、江州でおこぜ、美濃でびんが、駿河でひとつばね、野州ではぜと呼ぶのも皆同じである。私は、京都では鴨川上流で漁れたどんこの飴煮、金沢ではごりの佃煮、最上の小国川では鰍の煮こごりを食べたが利根川の鰍の味に勝るはなかった。

形は、鯰やぎぎうに似ているけれど、利根川の鰍は、それほど大きく育たない。相州小田原の近くを流れる酒匂川には、一尺位のごちほども大きい鰍がいるが、これはまことに不味で戴けない。この地方では、この鰍を鮎食いとかたきたとか呼んでいる。

鯰やぎぎうに比べると、鰍は素敵に骨や頭がやわらかで、焼いても煮ても、頭から余すところなく食べられるのである。殊に、寒中が至味の季節である。

鯉や鮒は、水が冷えれば冷えるほど骨が硬くなる魚だが、鰍は鱒科の魚と同じように、水の温度が低くなるほど、骨がやわらかとなるのである。だから、寒中流れの水際に氷のはる頃が最もおいしい。

しかし、利根川の鰍は、六月上旬の、未だ山奥から雪代水が流れ下る頃までは、寒中と同じ風味に食べられるのである。と、いうのは利根川の水は、初夏がきても水源地方から雪解水を送り下す間は、摂氏の七、八度から十度内外を上下するほど水温が低いため、寒水と同じ位に冷たいからだ。

そんなわけで、利根川の鰍は上流地方に棲んでいるものほど、おいしいのだ。利根郡地方で漁れたものと、下流の佐波郡地先で漁れたものを食べ比べると、問題にならぬほど上流のものがおいしい。

姿は、利根郡内の川田村地先を流れる利根本流の曲ツ滝付近で漁れるのが、最も大きいらしい。そして、早春の頃のこの辺の鰍は、細やかな脂肪が乗っていて、素晴らしい味だ。

鰍は、三月から六月頃へかけて、まだ川の水温が高まらぬうち、峡流の底の転積する玉石の裏側に産卵する。産卵が終わると、雌雄一対の鰍は、流れの上下に別れて卵を見張り、外敵を防いでいるのである。流れにいる山女魚やはやは、鰍の卵を常食にしているほど好む。だから早春の渓流に山女魚やはやを狙う釣り師は、これを餌に愛用するのである。

魚類の卵のうちでは、鰍の卵が不味の骨頂であるかもしれぬ。そこで鰍の肉骨は舌の尖端を魅するにも拘わらず、卵の味は鮹の卵に劣らぬほどである。似鯉の卵の味と好一対であろう。

私は、こんど故郷へ帰ってから、殆ど毎日の位、鰍の鮮饌に親しんでいる。友人に、鰍捕りの名人がいて、利根の急流から漁ってきたものを数多く贈ってくれるからだ。

膾が、甚だ結構だ。なるべく大形のものを選び、皮と頭と背骨と腸を去り、肉を薄くそいで水で洗い、これを酢味噌で頂戴すると、舌の付け根に痙攣でも起きるのではないかという感を催す。

一両日焼き枯らして置いた味噌田楽も素敵だ。天ぷらもよい。飴だきに作れば一層結構だ。一盃過ごせよう。

なんと慈愛に富んだ利根川であろう。われらに、尽くることなき佳饌を贈ってくれるではないか。

上州人の、ほんの一部にしか知られていないものに、鮭の子の珍味がある。私は子供の頃、鮭といえばあの塩辛い、塩引きばかりと思っていたのに、わが上州にも鮭の子が生まれるのであるから驚いた。

鮭は、上州で生まれて海へ行き、北洋の寒い水に育って親となり、五、六年後には銚子口から利根川へ遡ってくるのである。それは八月下旬から九月上旬へかけて、鹹水に別れ淡水に志して、かつてわが生まれた故郷へ旅するのである。

利根川は、佐波郡の芝根村地先で、烏川を合わせる。その烏川が、鮭の故郷であるのだ。銚子口から、遙々と利根川を遡ってきた鮭の親は、九月中旬には烏川に達する。そして、産卵の準備に取りかかる。鮭の親は、淡水へ入れば、殆ど餌を食わない。

利根本流は、あまりに水温が低いためであろうか、底石が大き過ぎるためであろうか、鮭は武州本庄裏まで遡りつくと、左へ曲がって烏川の水を慕う。烏川へ入ると、深さ一、二尺位の玉石底に堀を掘って産卵するのであるが、岩鼻村地先まで達した鮭は、そこでさらに左へ曲がり鏑川の水を慕う。

そんなわけで、鮭の産卵場は多野郡の多胡の碑地先から山名村や森新田地先の鏑川に最も多いのである。産卵の季節は、十月半ばから十一月が盛んである。

初冬の候、卵から孵った鮭の子は、生まれたあたりで越年して、温かい春の水を迎えるのであるが、四月上旬になると、長さ一寸五分ほどに育つ。

桜の花が咲き初めるころ、南の暖かい風が吹いて、一雨訪れると鮭の子は、その薄濁りの水に乗って、親が育った北洋の寒い鹹水へ遠く旅するため、生まれた烏川や鏑川に別れを告げるのである。そして、鏑川の鮭の子は烏川へ、烏川から利根川へ出て、次第々々に海へ向かって行くのだ。

その頃が、鮭の子を釣る絶好の季節である。四月上旬まだ多野郡新町のお菊稲荷の社のあたりで釣れるのは、一寸か一寸五分のほんの可愛い魚であるけれど、もう利根と烏の合流点あたりまで下ったのは、二寸ほどに育ち、さらに利根本流を武州妻沼橋あたりまで下ったのは三、四寸に育って背の肉が丸々と肥えてくる。

鮭の親の鱗の肌には、美しい鱒科の魚特有の紫紺斑点が消え失せているが、鮭の子の肌には青銀色の鱗に微かに小判形の斑点がうかびでて、鮮麗の彩、まことにかがやかしい。

一、二寸に育った鮭の子は、軽い味に人の舌を訪う。かき揚げの天ぷらが、甚だ結構だ。妻沼橋あたりで釣れる三、四寸に育ったものは、塩焼きがよい。塩蒸しもよい。牛酪で焼いて冷羹をかけて洋箸で切れば、味聖も讃辞を惜しまぬであろう。

数年前までは、岩鼻村地先で烏川に合流する井野川へも鮭の親が遡り込んで産卵したのであったが、ちかごろはどうしたものか、井野川では鮭の子の姿を見ない。井野川の水質が、変わったのであろうか。

私は、水戸市の近くを流れる那珂川へ上流から下ってきた鮭の子も、野州鬼怒川で生まれたものも、福島県の鮫川に産したものも食べてみたが、鏑川で生まれた鮭の子の方が姿が優れ、味が細やかである。

わが故郷に、四季かけて、いずれの折りにも珍餐の産するを、まことに心豊かに思う。

日本の国々、どこへ行ってもお国自慢の鮎が棲んでいる。九州でも四国でも、かみ方にも、出羽奥州にも、北陸でも東海道でも、おのれが生まれた国の鮎が、最もおいしく姿が立派であると、誰でも自慢する。

殊に、おのれが生まれて育った村の近くを流れる川で漁れた鮎を絶品なりと主張するのが慣わしである。それは一応尤もな話であり、またそれは、広く世間を知らぬ独りよがりの話でもあると思う。

おのれの近くを流れる川で漁れた鮎は、新鮮である。二十里、三十里と他国から運び来った鮮度の低い鮎に比べ、どんなにおのれの村で漁った鮎の味が勝っているか知れないのだ。それは、どこの里へ行ったところで、同じ訳合いだ。

しかし、広く日本全国を旅してみると、気品の高い香味豊かな鮎を産する川と、でない川とを知るのである。四国の那賀川や吉野川、九州の美々川や五ヶ瀬川などに産する鮎は、全国においても絶品なりと推賞しても誤りないが、房総半島の養老川や夷隅川、小田原の酒匂川などの鮎は、人の味覚に勧められない。

奥多摩川に産する鮎は東日本随一の味を持っていると、江戸っ児は自慢したものである。ところが、東京に大規模な上水道が完成して以来、多摩川の水質は亡びてしまい、鮎の質も変わったのであるが、それを知らないで、今でも多摩川の鮎を、絶讃している東京人がある。これは言い伝えばかり信じて本質を極めぬからであろう。

利根川の鮎にも、それと同じところがある。こんど、私は故郷へ帰り住んで、この六月一日から村の地先の利根川で漁れた若鮎を味わったが、ほんとうに香気の薄くなったのに、びっくりした。昔の趣を失っていた。

大正十五年、利根郡川田村岩本地先に、関東水力電気会社の大堰堤が竣成する前までの、利根川の鮎は、姿といい、香気といい、味といい、まことに立派なものであったのである。九州や、四国の谷川に産する鮎に勝るとも劣らなかった。

とりわけ、利根郡の後閑地先の月夜野橋の上下まで達した利根本流の鮎、また吹割の滝近くまで遡った鮎は、胴が筒のように丸く、背の鱗を濃藍色に彩って、脂肪厚く香気漲って、美味の極致を尽くしていたものである。大きさ一尺に達し、魚函のなかを泳ぐ姿が、素晴らしい。

味の立派な、正しい姿の鮎が棲むというのは、流れが激しい上にそのあたりの岩の質が秀れているからである。日向国の鮎がおいしいのは、その国に古生層が押しひろがっているからである。古生層の岩から滴り落ちる水には、鮎の好む上等の水垢が育つのである。

わが片品川の上流にも、広くはないが古生層がある。その上は、激湍の連続だ、鼻高々と自慢しても、決して恥ずかしからぬ鮎の棲むわけであると思う。

そんな次第で、数は少なく形も小さいけれど、神流川や鏑川へ遡り込んだ鮎も、甚だ香気が高い。やはり、この二つの川の上流は、秩父古生層に掩われているからだ。

であるのに、大正十五年以来、利根川の鮎は川田村から上流へは遡らぬようになった。下流の渋川方面には時局のおかげで、いろいろの工場が設立されて毒水を流す。白根山の悪水は年々、濃度が高くなる。

ああ、利根の鮎はついに、亡びるのであろうか。

昭和七年であったか八年であったか、白根火山が、大噴火した直後、十二月一日、友人五、六人と共に、草津から雪を踏んで頂上の大きな火口を覗いたことがあった。

白根山は、噴火と同時に、どんな位の毒を火口から吐きだしたかを調査するのが目的であったが、科学者でない私達に、そんなこと

がわかろう筈がなかった。しかし案内の話によると渋峠から東南によったところ、ものの貝池の北に寄った方面に積もった火山灰には夥しい毒が含まれているそうだ。

それが、雪解け頃になると雪代水と共に流れだし、下流の魚類を鏖殺するという話である。草津温泉の上手から流れだす毒水沢には、硫酸そのものといっていいほどの水が流れていて、それが須川に注ぎ、須川は長野原で、吾妻川に注ぐ。

さらに、それから二、三里上流の西久保には万座川が、火山の悪水で流れを黄色に染めて吾妻川へ注ぎ込んでいるから、吾妻川は西久保から下流は全く生物の棲めない地獄の川となっている。

これでは、利根本流の鮎をはじめ、いろいろの魚族も、前橋の養鯉の池も、全く堪ったものでない。

それほど猛毒の持ち主である吾妻川でも、嬬恋村大前の下手あたりから上流には、日本一の山女魚が棲んでいるのである。青く銀色に冴えた肌、体側に、正しく十三個ならんだ紫ぼかしの小判形の斑点、頭のてっぺんにつけた円らかな眼、なんと山女魚は、華艶の服飾と、疎麗な姿の持ち主であろう。

利根川にも山女魚は棲んでいる。しかし、利根本流の山女魚は、胴の肉の厚みに乏しい。また脂肪も少ないだけに、どこか風味に物足らぬ。

ところが、吾妻川の上流である大前、大笹、鹿沢あたりで漁れる山女魚は、頭から尾筒に至るまで、むっちりと肥って、触れれば体温でもありそうだ。舌ざわり細やかな脂肪に富んで、串にさして楢火に当てれば、脂肪が灰に漏れ落ちる。

これは、吾妻川上流の水質が、山女魚の餌である川虫の生育に適し、これを山女魚がふんだんに食べているからであろう。支流の干俣川、地蔵川、熊川にも、姿の美しい味の立派な山女魚がいる。浅間山麓六里ヶ原を流れる地蔵川へ流れ込む小渓流赤川には、山女魚と亜米利加系の紅鱒との稚魚が棲んでいて、この味は、また別趣だ。

塩焼きが最もおいしいという評である。だが私は、二、三日焼き枯らして置いて煮びたしに煮あげるのを絶品といいたい。

蒸し焼きもよい、フライも結構、味噌田楽にも雅味がある。

関西では、四国の吉野川の山女魚が随一であるという。伊予と土佐の山境に吉野川の源流が潺湲峡をなしているが、友人がそこで釣った山女魚の濃淡を味あった。けれどやはり私はわが吾妻川の山女魚の味を凌ぐものではないと思った。

煮びたしの一片を口に含むと、舌から鼻に通う山女魚特有の濃淡な風趣、これは、いずれの魚肉にも、いずれの獣肉にもたとうべきものがない。

山女魚の風趣も魔味の一つに数えられると思う。戦局はいよいよ切迫してきた。しかし我々は、あまり神経質となってはいけない。あまりに、焦ってはならぬのだ。

身近の味覚に心を洗い、生命の最後まで、身神共に大いなる余裕を持っていねばならぬであろう。

青空文庫情報

底本：「『たぬき汁』以後」つり人ノベルズ、つり人社
　　1993（平成5）年8月20日第1刷発行
※＜＞で示された編集部注は除きました。
入力：門田裕志
校正：松永正敏
2006年12月2日作成
青空文庫作成ファイル：
このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

魔味洗心

佐藤垢石

2026年10月1日　第二版

奥　付

発行　　青空文庫

URL　　http://www.aozora.gr.jp/
E-Mail　　info@aozora.gr.jp

作成　　青空ヘルパー　　赤鬼@BFSU
URL　　https://aohelp.club/
BiliBili　　https://space.bilibili.com/10060483

Special Thanks
　青空文庫　威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー http://aohelp.club/
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
http://tokimi.sylphid.jp/