香魚と水質

佐藤垢石

青空文庫

食事が、必要から好厭に分かれ、さらに趣味にまで進んできたのは、既に五千年の昔であるのを古代支那人が料理書に記している。必要と好厭は、動物の世界にある共通の事実だが食品を耽味するという道楽は、人間ばかりが持っている奢りらしい。

新秋の爽涼、肌を慰むるこの頃、俄に耽味の奢りが、舌端によみがえりきたるを覚える。けだし古来、生は食にあるか性にあるか、と論ぜられるけれど、性食渾然としたところに人生があるのではあるまいか。だが、筆者は既に中老、性の方面はドライの域に入りて数年、いまはただ食味の方面のみ、人生の造営を眺めているのである。

大根、菜、芋、茸などの姿を眼に描けば、皮下に肉脂溢るる思いがする。野菜の味品ほど人に親しまれるものは他にあるまい。魚獣の佳味、美器の艶谷を誇ったところで、野菜の点彩がなければ、割烹の理に達したとはいえないであろう。

野菜の至味を想う頃、筆者の食感を揺するものに、初秋の鮎がいる。共に、野趣豊かな高い香気を持つゆえのものは、一つは地中の滋汁を吸って育ち、一つは川底の水垢を採って生き、何れも大自然から直接栄養を得ているためではあるまいかと思う。

鮎は、七月下旬から八月中旬にかけて肥育の極に達した頃を至味といわれているが、初秋の風、峡谷の葛の葉を訪れる候に、そろそろ卵巣のふくれてきた大鮎は、また棄てがたいのである。腹に片子を持つと腸の渋味に、濃淡の趣を添えて、味聖の絶讃を買う。しかも、錆鮎の頃と異なって、脂肪も去らず肩の付け根から胴へかけ、肉張りが充分厚いのである。

季節によって、味に凋落高調のあるのは鮎ばかりではあるまい。また、野菜、魚類、獣類とも産地によって味を異にする。殊に鮎は、産地と味とに深い関係を持っているのである。産地を知り、魚品を知ってその味を含み分けるところに、食道楽の嗜趣を認め得ると思う。それは、都会の割烹店に座して美女の接待にのみ、味覚を働かせたのでは望み得ない。旅にまかせて、諸国の川を渉漁してこそ、味聖の心を知り得るのである。

筆者の経験したところによると、鮎の品質と岩質には深い関係があると思う。つまり、鮎の育った川の石の質によって、味と香気とに確然とした差が生まれてくるというのである。もとより筆者は、動物学者でも地質学者でもないから、科学的に示すわけにはいかないが、多年眼に川を見、舌に鮎を味あわせてきた識感が、我れから我れに物語る。

水源地方に、古生層つまり水成岩の層を持った川の鮎は品質が上等である。これに引きかえ、水源地方の山塊が火成岩である川に育った鮎は味も劣り、香気も薄い。殊に、河原に火山岩が磊々としている川の鮎は、まことに品質がよくないのである。これは、古生層の岩の間から滴り落ちる水は、清冽な質を持ち、それから発生する水垢は、少しの泥垢も交えないので純粋であるからよく鮎の嗜好に適している。ところが、火成岩の山塊を水源とする川の水は、水成岩のそれのように清冽ではない。従ってそこに発生する水垢の質は上等とはいえないのである。

そればかりではない。川底にある水成岩の石の面は滑らかであるから、鮎が石の面の垢をなめるに都合よくできている。これと反対に火成岩の石の面は甚だ粗荒である。鮎の口を損ないやすいことが

知れよう。良質の水垢を豊かに食った鮎は香気が高く肉が締まり、泥垢を食った鮎は匂いが薄く、肉がやわらかである。こんなことを頭において鮎を見れば、食味に一段の興趣を添う。

秋気に最も敏感なのは水である。麓の村々ではまだ残る厚さにあえいでいるというのに、土用が終わって一旬も過ぎると、奥山の深い谿々（たに）の底には、もう冷涼の気が忍びやかにうかがい寄って、崖の小草を悲しませる。そして、里川の水は、日中は何とも感じないけれど、朝夕は人の肌にしみて遠い遠い渓流の初秋を想わせるのである。

その頃になると、鮎は成熟しきる。いままで花々しさを誇った青銀色の鱗の底から、そろそろ淡い紅の艶が、刷毛（はけ）で刷いたように浮かび出し、もう肥育が止まり、これからは性の使命にいそしむばかりであるという姿になる。この時の鮎は、味品の絶頂に達する。諸国自慢の鮎は、この初秋にとれるものをさすのであった。

実にお国自慢の鮎は多かった。これは、人情でもあり、ほんとうでもある。代表的なお国自慢は、鮎の多摩川である。大東京幾十万の鮎釣り党は、多摩川の鮎釣り党は、多摩川の鮎を日本一なりと主張して、一歩も退かない確信を持っていた。

それは、理にかなっていた。多摩川の水源地方、山梨県北都留郡一帯は花崗岩（火成岩）の層に掩われているが、ひとたび武蔵の国へ入ると古生層の露出を見せて、それが小河内、日原、御岳にまでも押し広がっている。だから、羽村の堰から下流は地質が悪いにも拘わらず良質の水垢を発生する水成岩の転石が、河原に磊々としていたからである。こんな関係で、東京に近い多摩川の鮎の質はまことに優秀であった。お隣の、悪質の火成岩を河原の転石に持つ相模川の鮎に比べれば、食味も姿も水際立って優れていた。日本一とまではいくまいが、少なくとも関東一くらいに誇っても、外から苦情は出なかったかも知れない。

ところが、東京が次第に大きな姿になるに従って、多摩川の水はことごとく上水道に奪われてしまった。甲州や武州の山奥の水成岩の割れ目から、一滴ずつ滴り落ちた水の集まりは羽村の堰で塞き上げられ、東京市民の喉をうるおすのである。そこで、羽村から下流の多摩川の水は多摩川本来の水とは全く縁を絶って、いまでは、僅かに一本の支流秋川を合わせるのみで、他は全部田用水の落ち尻か、川敷からわき出た水ばかりである。昔とは、全く水の質を異にするようになったのである。何で食味を誇るに足る上等の鮎が得られよう。

それでもまだ東京の人々は、多摩川の鮎を日本一なりと主張して譲らない。

久慈川沿岸の人にいわせれば、久慈川の鮎を日本一なりと誇り、富士川沿岸へ行けば富士川の鮎は絶品なりと自慢する土地の人は、そのよってきたる理由を知らないのであるが、筆者から見れば決して無稽なことをいっているのではないと説明できるのである。即ち、久慈川の上流一帯は鮎の最も好む阿武隈古生層が地表に露出して、水質まことに清らかにまた水垢がいかにもおいしそうに川底の石の表を塗りこめている。富士川も峡中を流れる笛吹、釜無の二支流こそ花崗岩に満たされているが、この二支流を合わせた鰍沢から下流一帯と支流の早川は、日本でも最も古い水成岩の転石が川底を埋めているから、そこに発生する水垢が悪かろうはずがない。鮎の質が

上等で、香気が高い所以(ゆえん)である。

人間の舌の発達は測り知れない。いろいろの方面に趣味を求めて進んでいく。そこで食品の特質に興味を持つ人は、水温と魚の骨の硬軟に微妙な関係のあることを知っておかねばならないのである。爽涼、胃と味覚の活動を促す初秋において殊にそれを思う。

鮎は好んで水温の高い川に棲むというが、水温の低い川に棲んでいる鮎の方が肉も締まり、香気も高い。そして、骨がやわらかいのである。焼いても煮ても、頭も骨も歯も労することが少なく、かえって骨を味わうために一種の風趣を感ずるのである。であるから、骨の硬い鮎を箸にした時は、下流の水温の高い緩やかな流れに泥垢を食って育ったものと知っておく必要がある。

利根川は中部日本では、四季を通じて最も水温の低い川の一つである。五月下旬から六月上旬、若鮎の遡上最も盛んであるという頃に、水温は摂氏の八度から十二度くらいを往復している。

銚子河口や江戸川から冬中、海で育った小鮎が淡水に向かうのは三月下旬から四月中旬へかけて、雪解(ゆきげ)水が出はじめた頃であるが、人の肌を切るような冷たい水を小鮎は上流へ、上流へと遡っていく。

そして遡りつめたところは、死魔の棲むという谷川岳に近い水上温泉の下流二里ばかりの奥利根川である。この辺は真夏でも日中二十度を超えることが少ない。朝夕、水に浸ればふるえてしまう。それでも鮎は大きく育つ。五、六十匁から八十匁の姿となるが、胴が丸く肉が締まり骨はやわらかである。水が冷えれば冷えるほど、頭と骨がやわらかになる。秋の出水が上流の簗(やな)の簀(す)に白泡を立て、注ぎ去れば跡に大きな子持ち鮎が躍っている。その頃は、冷え冷えと流水が足にしむのであるが、鮎の骨は一層やわらかである。秋鮎の骨は、棄てるものではない。

山女魚(やまめ)も、水温の低い渓流に棲んでいるものほど、骨がやわらかである。奥多摩川でも奥利根川でも、暑中水温の割合に高い中流に棲んでいる山女魚を見るが、これは骨が何となく舌に触わるのである。

嶺の紅葉を波頭にのせて、奥山から流れる渓水と共に、里近い川へ出てくる秋の山女魚を木の葉山女魚というが、これは殊のほか骨がやわらかい。そして、食味もすぐれている。それは、渓川の水が次第に冷えてきたからである。

産卵後間もない夏のうぐいは、肉に一種の臭みを持ち、骨が硬いために到底食膳にのせ得ないのであるが、秋水に泳ぐ頃となれば見返すほどの食味となる。鰍(かじか)の骨と肉も、水温と密接の関係を持つ。

鰍の族が三、四十種あるうち、海近い河口に棲むダボ鯊(はぜ)に似た鰍は肉に締まりがなく骨が硬い。ところが、川の上流水温の低い荒瀬に棲む、胸に吸盤のない鰍は四季通じて、骨がやわらかく肉に気品がある。奥山の鰍は、晩秋から早春までを季節と称されているが、初涼を身に覚えると、もう鰍の味を想い出すのである。

食品に、趣味嗜好を豊かにするのは、人生に滋情を蓄えるものであろう。いまはちょうど新涼の候である。一茎の野菜にも心をそそいで、その美を求むるところに、至味が生ずる。つまり味の芸術である。

青空文庫情報

底本：「垢石釣り随筆」つり人ノベルズ、つり人社
　　1992（平成4）年9月10日第1刷発行
底本の親本：「釣随筆」市民文庫、河出書房
　　1951（昭和26）年8月発行
初出：「釣りの本」改造社
　　1938（昭和13）年発行
※原題は「爽涼耽味」との注記あり。
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2007年7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。

香魚と水質

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/