姫柚子の讃

佐藤垢石

青空文庫

このほど、最上川の支流小国川の岸辺から湧く瀬見温泉へ旅したとき、宿で鰍の丸煮を肴に出してくれた。まだ彼岸に入ったばかりであるというのに、もう北羽州の峡間に臨むこの温泉の村は秋たけて、崖にはう真葛の葉にも露おかせ、障子の穴を通う冷風が肌にわびしい。私は流れに沿った一室に綿の入った褞袍にくるまり、小杯を相手として静かに鰍の漿を玩味したのであった。

折りから訪ねてきた一釣友に、この小国川は鮎ばかりでなく鰍にも名のある渓であるときいた。小国川は昔、判官義経主従が都を追われ、越路をめぐって羽前の国の土を踏み、柿色の篠懸に初夏の風をなびかせて、最上川の緑を縫った桟道をさかのぼり、陸奥の藤原領へ越える峠の一夜、足をとどめた生月の村の方からくる源遠き峡水であるから、ここに棲む鰍の味が肥えているのは当然のことであろうと思ったのである。そこで私は、この丸煮よりも鰍膾の淡白を所望したのであるけれど、生憎このごろは漁師が川業を休んでいるために、活き鰍が市場へ現われてこぬとのことであった。残念ながら、いたしかたない。それにつけて思いだしたのは、わが故郷奥利根川の鰍である。私は幼いころから、利根川の鰍に親しみ深かった。

晩秋の美味のうち、鰍の膾に勝るものは少ないと思う。肌の色はだぼ沙魚に似て黝黒のものもあれば、薄茶色の肌に瑤珞の艶をだしたのもある。しかし、藍色の鱗に不規則に雲形の斑点を浮かせ、翡翠の羽に見るあの清麗な光沢をだしたものが、至味とされている。

殊に、鰍の味と川の水温とに深い関係があった。上越国境の山々が初冬の薄雪を装い、北風に落葉が渦巻いて流れの白泡を彩り、鶺鴒の足跡が玉石の面に凍てるようになれば、谷川の水は指先を切るほどに冷たくなる。鰍の群れはこの冷たい水を喜んで、底石に絡わりながら上流へ遡ってゆく。そのころ瀬を漁る鰍押しの網に入ったものが、一番上等といえるのである。

また早春、奥山の雪が解けて、里川の河原を薄にごりの雪代水で洗うとき、遡り※で漁った鰍も決して悪くはない。山女魚も鱒の子も、鮎も同じように冷たい水に棲んでいるものほど、骨と頭がやわらかであるが、殊に鰍は晩秋がくると、こまやかな脂肪が皮肉の間に乗って、川魚特有の薄淡の風味のうちに、舌端に熔ける甘膩を添えるのだ。

奥上州の、空に聳える雪の武尊山の谷間から流れでる発知川と、川場川を合わせる薄根川。谷川岳の南襞に源を発し猿ヶ京を過ぎ茂左衛門地蔵の月夜野で利根の本流に注ぐ赤谷川で漁れる鰍は、わが故郷での逸品である。東京近県では上州のほかに常陸の国の久慈川上流に産するもの、また甲州白根三山の東の渓谷を流れる早川で漁れる鰍も、まことにみごとである。いずれの川も水温が低いためであると思う。

鰍は、二月から四、五月にかけて、水底の大きな石の裏側に卵を産みつける。姿は沙魚よりも丈が短く、頭が割合に大きく尻がこけているのである。大きいのは四寸位にまで育って腹に吸盤のついていないものが上等とされている。北陸地方では鰍のことを鮴と呼んでいるが、これも変わった種類ではない。今年の八月のはじめ、京都の四条の橋の袂の神田川で鰻を食べた

とき、つきだしにだした小型の鰍の飴煮もおいしかった。天明のころ、長崎へきていた和蘭陀(おらんだ)人の調べたところによると、日本には九州と山陰道だけでも四十幾種類の鰍がいるという。その写生図が、私の友人のところにある。であるから、全国を調べたら随分夥(おびただ)しい種類の数にのぼるであろう。

鰍は素焼きにして、山葵醤油をつけて食べても、焼き枯らして味噌田楽にこしらえても、また丸煮にしても、いずれも結構であるが、頭と脊骨と腸を去って天ぷらに揚げるか、膾(なます)に作ればこれに勝った味はない。特に、膾の醤油に姫柚子(ひめゆず)の一滴を加えれば、その酸味に絶讃の嘆を放ちたくなるのである。

姫柚子といえば、この初秋鎌倉の釣友を訪ねたとき、夕餐の膳を飾るちり鍋に添えて、緑の色深い姫柚子が数粒、小皿の上にあった。私は、それをなつかしく眺めた。

寒国である私の故郷は、柑橘類に恵まれていなかった。姫柚子など、あろうはずがないけれど、私は姫柚子の味に永い間親しんできたのである。それは、私に四国の阿波の国に友人があって、そこから毎年初秋になると送ってきた。私は、湯豆腐にちり鍋に、この姫柚子の調味を配して、遠い国にある友の心を偲んだのである。

姫柚子は、西国の特産である。四国、九州、紀州などのほかに絶えて見ぬのであるけれど、これはどこから到来したのであるかと鎌倉の釣友に問うたところ、やはり讃岐の友から送って貰ったのであると答えた。そこで私は、阿波の国の友人の身の上を思って、なつかしさが一入(ひとしお)

であった。友はいま、故郷を離れ南支へ赴いて働いている。そのために、ここ一両年は姫柚子に接しなかったのである。久し振りに、四国の友に会う思いがした。

ちり鍋の材料は、大きなほうぼう一尾、槍烏賊三杯、白菜、根深、細切りの蒟蒻などであったが、これは決して贅を尽くした魚菜とはいえまい。しかしながら、姫柚子の一滴は、爛然として鍋のなかに佳饌の趣を呼び、時しも窓外の細雨に、二人は秋声の調べを心に聞いた。鼎中の羹に沸く魚菜の漿、姫柚子の酸。われらの肉膚は、ひとりでに肥るのではないであろうか。

さらに膳を賑わせたのが、茄子の丸焼きであった。これは友が庭前の叢に培った秋茄子である。焦げた皮を去って、丸呑みに一噛み噛み込めば、口中に甘滋が漂う。次に、唐黍の掻き揚げが盆にでた。これは、珍味である。唐黍の果粒が含む濃淡な滋汁が、油と融け合い清涼の味、溢れるばかりであった。季節の天産を、わが手に割烹するほど快きはないのである。友の家庭に潜むこの情味を、羨ましく思う。

さて私は、ほんとうは鮎を求めて、小国川へ釣りの旅を志したのであった。しかし、この山国の渓流はもう水が冷えきって、鮎は落ち鮎となり下流に下って、瀬見温泉あたりに姿をとどめなかったのである。とはいえ、それを私は残念とは思わなかった。それは、落ち鮎は味の季節ではないからである。

人により子持ち鮎を至味というが、私はそれに賛成しない。鮎は土用があけて秋立つころになると、片子を持ちはじめる。つまり、生殖腺発達の兆を現わすのだ。生殖腺はからだの栄養

を吸収して肥え育ってゆくのであるから、腹の卵子が大きくなればなるほど、鮎の肉は痩せてゆくのである。肉痩せ、性に疲れた鮎がおいしかろうはずがない。

鮎は、川筋やその国の気候風土によって少しの差はあるが、一体に六月中旬から八月中旬までの夏のさかりに漁れたのを、至味としているのである。初夏の鮎は水鮎と称え、香気は高いけれど、肉にこくがない。されば、私ら釣り人は夏のさかりに、好んで鮎を釣るのである。さりながら、私は名ある鮎の川を耳にすれば、季節を忘れてそこへ旅する慣わしを持っている。このたびの、小国川への釣り旅もそれであった。

鈎に掛かる鮎はいなかったが、簗に落ちる鮎はいた。簗に落ちる鮎を手にしてみたところ、陽気のためかまだ肌の艶が若々しかった。羽州の人々が自慢するように、頭が小さく胴は太く長く立派な姿であったのである。ちょうど、私がかつて世に紹介したことのある飛越国境に近いおわら節が有名な八尾町の奥、神通川の支流室牧川の鮎に似て、良質の岩石から湧く麗水に育ったかを思わせた。だが、既にもう秋の鮎である。あの、味品にまとう香気が抜けていた。肉の量は薄く抱卵は腹に一杯であった。これが盛暑の候であったなら、どんなに味品高い鮎であったろう。

羽前と羽後の国境の岩山から滴りでて、新庄の町の西北を流れる鮭川へも行ってみた。この川には、まだ数多い鮎がいた。そして、よく囮釣りに掛かるのを見た。けれども、この川の鮎には気品が乏しかったのである。肉がやわらかで、肌の色に清快を欠いている。もちろん、食

味は上等とはいえない。

鮎が立派でないのは、この川の姿が物語っているのである。小国川と異なって鮭川に沿う地方には水田が多い。水田の落ち水を集めて下る川だけに、流れる水が麗明とはいえないのだ。ここに育つ鮎は、誰が見ても高尚であるとは考えられないと思う。

それに、川底に転積する玉石も小さい。また岸の崖に、泥炭の層が露出していた。鮎は、炭粉をことのほか嫌うのである。磐城の国には、幾本もの渓流が太平洋へ注いでいる。そして、どの川にも鮎が多い。ところが磐城の国の川の上流には、石炭の層が幾重にも断続していて、そこから流れ出る炭粉のために、鮎は香味の気品を備えぬのである。鮭川の鮎もそれと同じであった。

私は、小国川と鮭川を辞してから、さらに酒田港へ海釣りの見物に行った。土地の人々の話によると、酒田の町にはいま二、三千人の釣り客がいるそうだ。しかし、酒田に釣りが盛んになったのは、今はじまってのことではない。遠く幕末の頃から、鶴岡の酒井藩の風を学んで町民が競って竿を担ぐようになったのであるという。まことに、興深い話である。

酒田港は、出羽の名川最上川の河口にある。遠く海に突きだした突堤が、二、三千メートルもあろうか。その突堤の上に、夜となく昼となくいつも二、三百人の釣り客が竿と糸とを操っている。これから次第に秋深み、黒鯛の当歳子と鰡の釣季に入れば、銀座の石畳の道を彷彿とさせて壮観であるそうだ。千人にも余る釣り人が幅狭い堤上を右往左往して随所に竿と糸が乱

れ争い、その雑踏は身動きもならぬほどであるという話であった。

ちょうど、私が堤防の突端まで行った日は、釣りものの少ない季節であった。僅かに小型の縞鯛、小けいづ、さより、沙魚（はぜ）などばかり釣れるもので、釣り人はいずれも竿を投げうち、腕を拱（こまね）いて不漁を歎じていた。

河口の風景は素晴らしい。沖の飛島は、低い空を行く雲に遮られて見えなかったが、北の空に高い鳥海山が長い裾を東西に伸ばしていた。山の肌はまだ蒼（あお）い。腰の辺りに幾とせ消え残る万年雪が、まだらに白く秋陽に輝いていた。河口には、左にも右にも遠く白砂が続いている。白砂が陽炎（かげろう）に消えた西南の果てには、賀茂の港や湯野浜あたりの山々が、遙々と紫色に並び立った。淡島や佐渡ヶ島は、悠々と海霞の奥に眠っているのであろう。眼に見えぬ。

ここの釣り人は、竿の調子に微妙な関心を持っていた。穂先はやわらかで、胴に調子を保ってしかもねばりのある竿を好むのである。それは、庄内地方特産の唐竹の根掘りで作るのであるが、少し重過ぎるきらいはあるとはいえ、魚が鈎をくわえてからの味は、満点であった。

ここの人が使う手網は、美術品である。枠は竹を削ってはぎ合わせ、それを漆で塗りかためたものだ。網は、絹糸の一分目である。私は、その小型のものを酒田の釣友本間祐介氏から、記念品として贈られた。

羽州の旅数日、いつの日も地米の飯に恵まれた。豊かな幸福を感じたのである。これは庄内平野が広々としてあるおかげであろう。その平野を横ぎって、私は湯野浜温泉に一宿した。電

車の窓から、既に刈り取られた稲田の畦に、女学生の群れが蝗を追う姿を眺めて過ぎた。

湯野浜温泉の町は鶴岡から西北へ三里、日本海の波が砕ける巌の上にある。私は数年前、吹雪の夕べこの温泉を訪ねて、素朴の印象に冬の旅情を慰めたのであったが、このたびはその思い出を求めて再びここに旅衣を脱いだのである。ところが、僅かに五、六年の間に、湯野浜温泉の情趣は荒みきってしまった。宿の階上にも町の角にも何やらの景気が漲り溢れて、過ぎし日を偲ぶよすがもなかった。膳にのった肴も羹も徒らに都の風をまねて、雅味など思うべくもない。

けれど、海は変わらぬ趣であった。白泡がしぶき立つ渚に、豪壮な巌が賀茂の港の方まで、底黒い褐色に続いていた。ここが、鶴岡の同好の士の釣り場である。鶴岡は、昔から釣りの都であった。藩公酒井家は、いつの頃からか藩士に釣りを練武の技として奨励してきたのである。殊に維新の藩主左衛門尉忠篤は、歴代のうち一番釣りに熱心であった。

一体酒井家は、元和八年鶴岡の城主最上源五郎義俊が御家騒動のために取り潰されたあとへ、信州松代十万石から転封されたのである。最上家は承平の頃から名家で、斯波兼頼の子孫に当たっているため、徳川には外様であった。なにかの躓きを取りあげて、取り潰されるのは当然の運命であったのである。鶴岡へきてからの酒井家は表高が十四万石、それに幕府から二万五千石を預けられた十六万五千石の収入のわけであったのだが、南北十里、東西数里にわたるこの庄内平野からの上納米は、酒田の本間家の持ち分を除くにしても、十六、七万石や二十万石

のものではなかったであろう。裕に三十万石を超えていたに違いない。

これほど、豊かな鶴岡藩であったから藩士は遊惰に流れ、釣りなど道楽半分に弄ぶのかと思うと、それは大間違いであった。幕府が酒井家を鶴岡に封じた理由は、北方に秋田の佐竹、東に米沢の上杉、遠く仙台の伊達に備え、徳川の四天王の一つとして、親藩たる役目に立たせたのである。だから藩公は武に意を用いた。

釣りを練武の技としたというのは、妙に聞こえるのであるが、これはこの頃いうところの体位向上と、規律の訓練に資したものらしい。鶴岡から、賀茂の港や湯野浜の釣り場までは三里あまりある。藩士は、夜半の丑刻に勢揃いして、竿を担いで釣り場へ駆足訓練をした。もちろん、藩公が先導であった。

そして、武士一同は巌上に立って日本海の暁の気を吸い、さらに朝陽を浴びて、朝めし前には鶴岡へ帰りついていた。これが、健康でなくてなんであろう。夜半の勢揃いに遅れたものは厳罰に処せられた。かくして体位と規律の向上をはかったのである。

当主、忠良伯も名うての釣客である。武家出の家族二百八十家のうち、いま東京に住まいを持たぬのは、この酒井伯がただ一軒であると思う。鶴岡の旧城の裏に当たる先々代忠篤が隠居所にした屋敷を、いまもなお御殿と唱えて忠良伯は住んでいる。家職の者は昔と変わらぬ袴をつけ、その御殿に登城して御同役いかがでござると挨拶しているのであるそうだ。昔の、大名生活そのままだ。

酒井家には、いまなお子弟を市井の学校へはやらぬ掟がある。忠良伯も、家庭教師によって学を励んだ。日常は、酒井藩に伝わる武勇譚などに読み耽っているそうであるが、読書に飽きれば竿をかつぎだして家来を引きつれ、近くの湯野浜海岸はもちろんのこと、遠く鳥海山の裾が日本海へ没する吹浦や有耶無耶関址のあたりまで繰りだして祖先の練武にあやかるのであるという。

こんな次第で、いまも引き続き鶴岡市民の釣熱（ちょうねつ）は、東京以上のものがある。そして、どこか昔の藩風が、釣り人の気分や技術の上に残っているのである。

明治になってからも釣り人が磯から帰ってくるのに出会うと、きょうの勝負はいかがであったなどと問うたものである。やはり午前二時頃には海岸へ向かって出発した。ところで、その時刻に遅れて出発した者があると、それを指してあいつは物の役にたたぬと罵（ののし）ったのだ。

武士は、磯の巌上に立って竿を操ると戦場にある気分となった。ある朝、鈴木栄之助という若い藩士が、同僚に一足おくれて賀茂の港の海岸へ駆けつけると、栄之助がいつも釣り場としている岩の上に、他の士が熱心に釣っていた。栄之助は、これを見て少しむっとした。そこでわが輩の釣り場に先陣をつけるとは、ちか頃不都合ではないかと、うしろから呼ばわった。誰かと思えば鈴木か、おくれて参ってなに申すと、先着の釣り士がやり返したのであった。

『たとえ、おくれて参ったからとて、ひとの釣り場へ無断で足を踏み入れるとは、釣りの仁義をわきまえぬ不束者――そこ退け！』

『なにを小癪な――勢揃いにおくれたとあっては主侯に相済むまい。切腹ものじゃ』

先着の士は栄之助を罵倒して譲らない。

『たわけっ！』

栄之助の割れるような大声が、暁の海に響いた。と、同時に栄之助は伸べ竿を巌上に放りだすと脇差を抜いて振りかぶった。冴えた刀身に、折りから日本海の波近く傾いた下弦の秋月がきらめいた。頭の真っ向から、先着の武士は割りつけられた。血しぶきが散って、斬られた武士は波打ちぎわに倒れた。

鈴木栄之助は、釣り場からそのまま脱藩したのである。江戸へのぼって、浪々していた。その頃、江戸では清川八郎が浪士隊の募集をやっていた。栄之助は、清川八郎の名をきいて知っている。八郎は、わが故郷羽州最上川の岸に沿った清川村の出身で大した豪傑であるそうだ。八郎は、清川村の豪農の伜で、毎日のらくらと遊んでいるのを見て村人が、お前さんは行先どんな人間になるつもりだと問うたところ、八郎はそれに答えて、八郎と名がついているからには、鎮西八郎ぐらいにはなるだろう。と言って大笑いしたという話も栄之助は伝えきいている。

栄之助は、浪士隊に応募した。そして、一方の幹部となって文久三年に上洛した。その後浪士隊が江戸へ帰ってくると、頭領清川八郎は麻布一の橋で、小太刀の名人佐々木只三郎のために斬り殺された。しかし浪士隊は解散しなかった。酒井藩では、それに新徴組と名をつけた。

ところが、この新徴組は腕っぷしの強いのをたよりに、江戸中を暴れまわって手がつけられ

ない。酒井藩では処分に困り、とうとう新徴組に解散を命じ、それぞれ帰国しろと厳達したのであるが、多くは脱走して再び京都へ上(のぼ)った。そのうち鈴木栄之助だけは故郷の鶴岡へ帰ってきた。鶴岡市の郊外に、大宝寺村というのがある。栄之助は明治になってから、大宝寺村の戸長、次に村長となって一生を終わった。まことに柔和な人品の高い、釣りの名人であったと、いまでも村民は語り伝えているのである。

（一五・一一・七）

青空文庫情報

底本：「完本　たぬき汁」つり人ノベルズ、つり人社
　　1993（平成5）年2月10日第1刷発行
底本の親本：「随筆たぬき汁」白鴎社
　　1953（昭和28）年10月発行
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2007年4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。

姫柚子の讃

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/