氷湖の公魚

佐藤垢石

青空文庫

トルコ人ほど水をよく飲む国民はない。水玉を一献舌端に乗せて、ころがすと、その水はどこの井戸、どこの湖水から汲んだものかをいい当てるほど、水に趣味をもっている。

わが国にも大そう水に趣味をもった人がいた。近江国琵琶湖畔堅田の北村祐庵という医者は、日ごろ茶をたてる時、下僕に命じて湖上から水を汲ませたが、その水の味によって汲み場を指摘したという。文化ごろ煎茶の流行した時代には数奇者（すきもの）が集まって幾つもの椀に煎茶を盛って出し、その水の出所が多摩川か、隅田川か、はた井戸かをいい当てるを誇ったということである。支那にも李徳祐陸羽、蒲元などという清水飲み分けの名人がいた。

水の味を飲み分けるのは、余程舌の肥えた人でないとむずかしいが、魚の味ならば誰にも大概は分かる。鯛や鯖の産地。鰻や鯉、鮎などの天然の産か養殖ものか、網でとったものか釣ったのか、などということは少し食味に通じた人ならば舌先で分ける。

そこで想い出すのは公魚（わかさぎ）である。公魚は氷魚と同じにこれから冬に入って季節となるが、東京市民の口に入るものは、多く土浦の霞ヶ浦産である。白銀色に美しいところはあるけれど、泥臭い上に渋味が強く至味というわけにはいかない。俗にチカキという青森県や北海道方面からの乾公魚は一層渋味が強くて惣菜にもならぬほどである。ただ、形の大きいところが取柄（とりえ）であろう。

と、いうわけで霞ヶ浦産でも、東京付近の中川、江戸川、荒川などで釣れた公魚を上等の食

味を盛っているとは思わなかった。ところが、昨年の初冬から釣れはじめた榛名湖の公魚を食べてみて、なるほど公魚とはおいしい魚であるということが分かったのである。やはり他の魚と同じに、棲む場所によって味に変化が生まれるものと見える。赤城の大沼は水深八十尋、凄い紺碧を湛えて温度が低過ぎるため、舌触りに荒い感じを持つが、榛名湖は水深十七、八尋で深い方ではなく、明るい淡青色で味がやわらかい。茶を煎じて熟すに適う。なお底石が細かい火山の噴出物で四時外輪山から湧水を注ぎ込み、餌の藻蝦が豊富であるから他の不純物を口にしないので公魚の味が上等になったのではなかろうか。形は五、六寸となり丸々と肥って、魚体の光沢は若鮎のような光を持っている。

　アノ匂いこそないが味は若鮎と同じである。頭も骨もやわらかくて棄てるところはない。渋味が少ないから白焼きの橙酢、カラ揚げ、椀種、味噌田楽向きにこしらえてもおいしい。白菜と合わせてチリ鍋にすれば、思わず晩酌を過ごす。

　湖上で、結氷しない十二月中旬までは小舟に乗って釣るのである。竿は二間半か二間で、胴も穂先も硬いもの、道糸は秋田の十五本撚り。錘から上三、四尺は二厘柄のテグスを使い、錘は三匁の銃丸型がいい。鈎はドブ釣り用の加賀の毛鈎を四、五本つける。万事鮎のドブ釣りの仕掛けのつもりで作って、錘から上四尺くらいのところから五寸間隔に、赤い毛糸で三、四ヵ所目印をつける。これで魚の当たりを知るのである。

　ほんとうに釣趣を味あうは、湖面が一杯に氷で張り詰めてからであろう。厚い氷に一尺四方

くらいの穴をあけ、尻に蓆(むしろ)を敷き、傍らに石油缶を切った火鉢を置いて冬の朝、紫光の公魚を手にする興味はまことに深い。仕掛けは舟釣りの時のままで竿は穂先だけ三、四尺で充分である。目印が微かにふける。合わせる。掛かる。湖面が結氷すれば、相馬山から摺臼峠へかけてスロープは広々とした雪である。伊香保の湯を足場としてスキーとスケートを楽しむかたわら、榛名湖の釣興をおすすめしたい。

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：「釣趣戯書」三省堂
　1942（昭和17）年発行
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。

氷湖の公魚

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/