ザザ虫の佃煮

佐藤垢石

青空文庫

秋の蠅も、私には想い出の深い餌である。私の少年のころのある期間、父は忙しいので私の釣りの相談相手になれなかったことがある。私は、一人で竿から仕掛け、餌のことまで、才覚思案した。

上州へは、秋が殊のほか早く訪れるのが慣わしである。九月上旬になると、赤城と榛名の峡から遠く望む谷川岳や、茂倉岳の方に、黒い雲が立ちふさがって、冷たい風を麓の方へ送ってきた。日中は暑いけれど朝夕は、利根川の流れに風波が立って、もう寂しい秋がきたことを想わせる。

私は、小学校から帰ってくると、縁側を弱い羽で飛んでいる秋蠅を捕った。これを餌に持って利根川へ行った。辺地に近い石かげへ、短い竿で蠅をさした鈎を投げ込んだ。すぐ当たりがあった。小さいはやが、いくつも釣れた。黄色く色づいた稲の畔を走って、夕暮れの田んぼを家へ帰ってきた。そして、母に釣ったはやを焼いて貰って、夕飯のとき食べた。

それは、遠い昔の想い出である。

それから私は、少し大きくなってから、蝗を餌にして、長い竿でぶっ込み釣りで、秋のはやを釣ることを習った。ある夕、一尺前後のはやを十尾以上も釣って、雀躍りしたのを記憶している。いまでも釣りするたびに、子供のときのような心になって、喜びたいとねがうのである。

川虫も、山女魚やはやを釣るには、なくてはならぬ餌である。川虫には、平たい草鞋のような形をしたのもあれば、百足のような姿をしたのもある。また挟み虫のようで、黄色いのもある。これは、いずれもかげろうの幼虫であろう。

なかでも、挟み虫のような形で、黄色い川虫を山女魚やはやが好むようである。わが故郷では、これをチョロ虫と呼んでいる。

昨年の春であったか、信州の諏訪に住んでいる正木不如丘博士に会ったとき、釣りの話のことから、このチョロ虫の身の上談に及んだことがある。博士がいうに、その虫ならば自分のくにの川にも、いくらも棲んでいる。そして、それを信州ではザザ虫と呼んでいるのだ。このザザ虫は、魚の餌になるばかりでなく、人間の餌にもなるのだから、妙だ。

信州では、ザザ虫を佃煮にこしらえて、それを肴にすると、酒がひどくおいしいといって甚だ賞味する。君も酒が好きだから、こんど上京するとき持って行ってやろう、ザザ虫の佃煮を肴にして、一杯やり給えと、甚だ悪もの食いめいたことをすすめるのだ。私は初耳なのである。

それから間もないことであった。博士に信州高遠の桜見物に誘われた。四月の二十日ごろであった。友人三、四人と共に、高遠公園の桜を眼の前にして、公会堂の楼上に卓をかこんだ。高遠の有志から、酒と重箱の贈りものがあった。酒は仙醸と呼んで、まことに芳醇である。重のなかは肴であるそうである。やがて、博士は重箱の蓋をとった。みると、先だっての話の、ザザ虫の佃煮だ。ザザ虫ばかりではない、川百足もいる。生きているときは青黒い色をして、長さ五分くらい。胴が丸く嘴の長い瀬虫（トビゲラ）と称するグロの虫まで、佃煮になっているではないか。

博士は、まずザザ虫の佃煮を箸でつまんでから、徐々に説きだした。諸国の川には、至るところにこのザザ虫はいるであろうが、まず天瀧川に産するザザ虫の味を第一等とする。この重箱に入ってい

るのが、すなわち天瀧川のザザ虫である。佃煮にこしらえば人間の餌となるものを、魚の餌として捨ておくのはもったいない。

次に、この川百足に至っては珍中の珍だ。肉に濃淡の風味を持ち、歯切れがなんともいわれないのである。瀬虫の旨味、わが天瀧河畔の人々でなければ、知る者はあるまいと思うが諸君、騙されたと思って酒の肴に一箸やって見給え。一度味わったら、終生忘れ得られるものではない。と、大した効能書である。

私も田舎の育ちであるから、昆虫食については、まるで無知というわけではないのだ。子供のときから、蝗はふんだんに食ってきた。蜂の子も珍重した。また赤蛙の照り焼きは、牛肉よりもおいしいと思ってきたのである。

けれど、川に棲む虫は初見参である。なかなか手が出ない。秋田県地方の人々は、姫柚子などよりも大きい源五郎虫を、強精剤として貪り食うというから、ザザ虫や川百足など、姿の小さいものは恐るるに足るまいと思うが、理屈は抜きにして、ちょっと手が出ないのだ。

まことに、風流の心なき人々ではある。と、嘆じながら博士は、次に重箱を移すと、下の箱には、蜂の子の佃煮が入っていた。これは、私の子供の時からの好物である。と、言って箸につまむのを見て、蜂の子を食べるのにザザ虫を食えんちゅう法はない。という博士の意見である。そこで、私は決心した。一匹のザザ虫を口へ放り込み、眼をつむって奥歯で一噛み噛みしめた。

別段、異ようの味もせぬ。ただ塩からいだけだ。川百足も、瀬虫も、ザザ虫と同じようなものだ。おいしくも、なんともない。これよりは、安佃煮の沙魚の方がおいしいようだ。一体信州という国は、山国で海の方から味のいい魚がこないために、昔から川の虫まで酒の肴にして、それを佳饌としたのであろうが、他においしいものがなかったから、こんなものでも珍重するに至ったのであろう。と、私が半畳を入れるのに対して、博士はあるいはそうかも知れん、と、あっさり答えて、盃を干すのであった。

昔から、信州人は悪食を好むときいてきた。信州国境の方では、青大将の釜蒸し。蟇の刺身。なめくじの酢のもの。鼠の裸児の餡かけ。蜂の親を、活きているまま食うこと。いろいろと伝えきいてはきたけれど、川虫を食うのを見るのは、このときがはじめであった。

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5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。

ザザ虫の佃煮

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/