



琵琶湖八珍

湖魚の宴 絶品メニュー

大沼芳幸 著



海青社

琵琶湖八珍

湖魚の宴 絶品メニュー

大沼芳幸 著



海青社

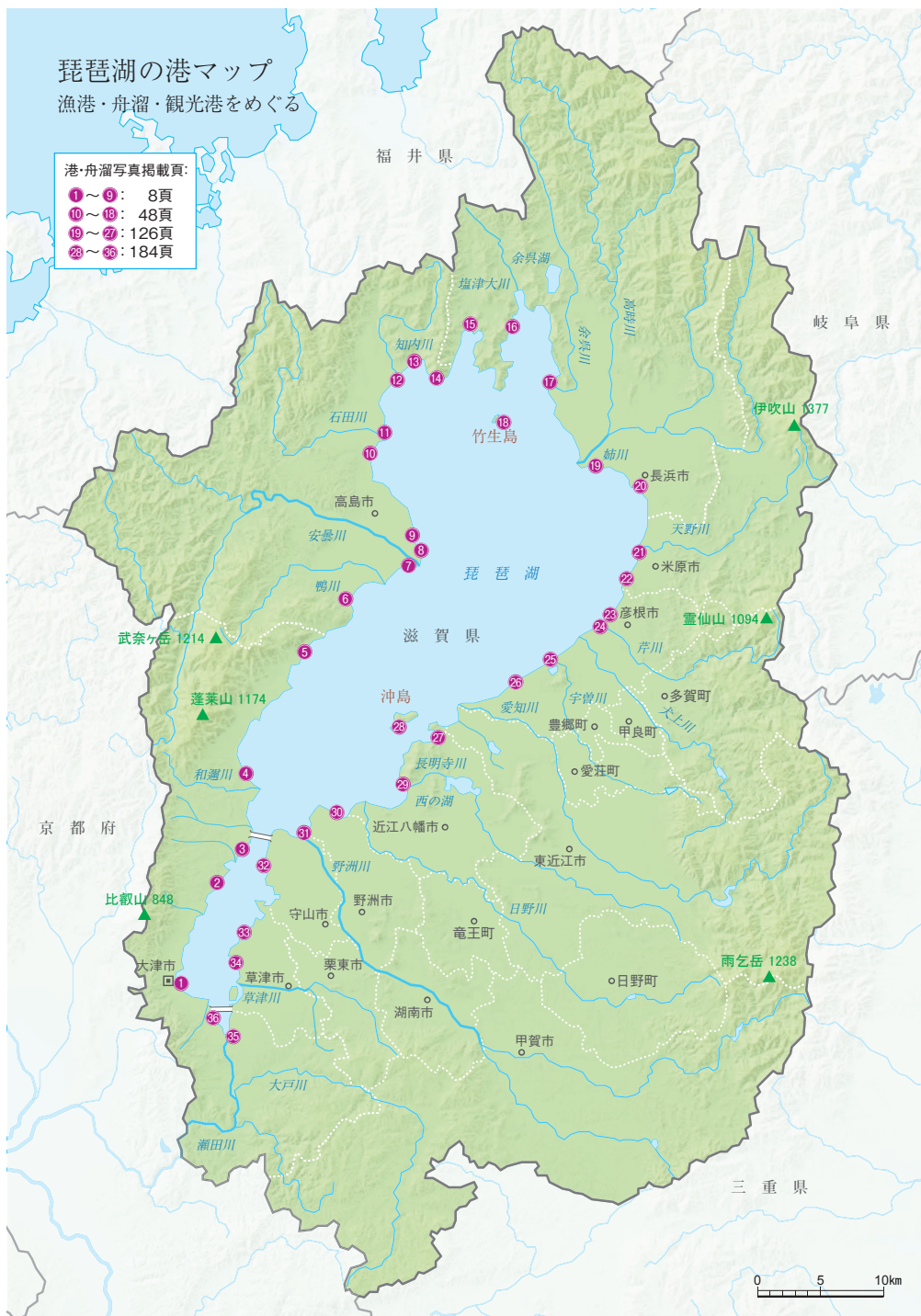
漁港・舟溜・観光港をめぐる

①～⑨： 8頁

⑩～⑱：48頁

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿

28 ~ 36 : 184頁



はじめに

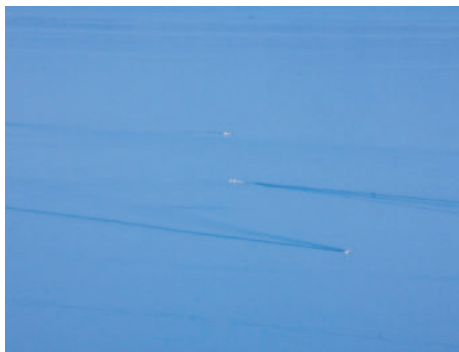
「琵琶湖八珍」とは、琵琶湖の魚を食べることを通して、「一人でも多くのの人たちに琵琶湖に思いを馳せて欲しい」という願いを込めて提案した、新しい琵琶湖のブランドである。

何故？ 私は魚捕り大好き少年として育った。縁あって琵琶湖の畔で暮らし始めて、まず私は、近江・京に淡水魚の専門店がたくさんあることに驚かされた。それまで、淡水の魚とはコイ・アユ・サケを除けば市場に流通する食材ではないと思っていた。しかし、ここでは、実に多様な淡水魚が食材として供せられている。まず、淡水魚が商品価値を持つていることにカルチャーショックを受けた。さらに、琵琶湖の畔で発掘調査に携わる内に、私は驚きの波に何度も飲み込まれた。大雨の後、発掘調査現場に遡り跳ね回っている、これまで見たこともない大きなフナたち。琵琶湖の増水で水没した矢板囲いの調査区を排水した時に見た、巨大なコイが何十匹と跳ね回る光景。発掘調査現場の水路に巨大なジワマスが遡上してきたのを見たとき。瀬切れした川に取り残されたアユ・ウグイなどの無数の小魚たち。琵琶湖とはなんと豊かな湖なのだろう。そして、これらの魚たちを捕らえて、すべて食べ尽くす近江の人たちの姿を見、琵琶湖には淡水魚を食べることが、文化として定着していることに感動を覚えた。1970年代のことである。

しかし、年を追うごとに琵琶湖の水質は悪化し、それと歩調を合わせるように魚たちは姿を消していった。さらに、外から持ち込まれた画一的な食文化



沖島漁港



琵琶湖を走る船

は、「琵琶湖の魚を食べる」という、文化を圧迫し、普通の家庭で湖魚が食卓にのぼるシーンが、まれないことになってしまった。湖魚を食べるシーンが減ることとは、「栄養源を得る」という価値においては、仕方のないことであり、これを止めようとすることには意味がない。これまで人間が歩んできた長い歴史の中で、忘れ去られてきた食材はたくさんある。それらは、忘れ去られても、人間の生活にとって影響のないものだからである。

しかし、湖魚に対する視点を変えれば、「栄養源」という即物的な意味とは全く異なる価値が見えてくる。一つは「嗜好品」としての価値である。旨いから食べる、嗜好は文化でもある。フナズシなどはその典型であろう。手間・暇・お金をかけて作られた高価な食品であり、しかも、好き嫌いのはっきりした食品であるにもかかわらず、近江を代表する味覚として認知されている。これは、フナズシが嗜好品であると同時に、近江の歴史文化を内包した食であり、「フナズシを食べること自体が近江の文化である」と意識されているからだと考える。文化もまた変容するものではあるが、近江の特性を表出させる文化が衰退していくことは悲しい。

もう一つ、湖魚を食べることに意味を見いだすことができる。それは「思考品」としての意味である。「琵琶湖の水を1400万人の人々が飲んでいる」よく耳にするフレーズである。考えてみれば恐ろしい事実である。琵琶湖の水が致命的に汚染されてしまったら、日本の一割以上もの人々の命が脅かされるのである。しかし、その実感に乏しい。いかに汚染された水であっても、人間の科学文明力をもってすれば浄化することができるだろう。しかし、それでいいのだろうか？ ここで琵琶湖に思考を向ければ、琵琶湖の水を飲んでいるの



湖魚店に並んだ魚



オイサデ網漁

は人間だけではない。人間が畔に暮らすはるか以前から、魚たちは琵琶湖の水を飲んで暮らしてきた。そして、人間はその魚を食べて暮らしてきた。今、先住者である彼らは、人間の文明により、暮らしにくい立場に追い込まれている。このままいけば、魚を食べることができなくなるかもしれない。しかし、人間にとってそれは大きな問題ではない。代替食料はいくらでもある。でも、嗜好品として美味しい魚を食べたい。ここから思考が始まる。なぜ彼らは姿を消しつつあるのか？琵琶湖が住みにくい水になってしまったから。そうしたのは誰か？人間だ。同じ琵琶湖の水を飲む生き物として、魚が気持ちよく泳いでいる水ならば、人間にとっても気持ちのよい水のはずである。そのためには琵琶湖を少しでも元の姿に戻して行かなければならない。そのきっかけは、できるだけ多くの人たちが、琵琶湖の魚を「嗜好」し、その美味しさに目覚め、追い求めることにある。美味しい魚を食べ続けるためには、美味しい魚たちが溢れる湖でなければならぬ。よって、琵琶湖の魚は、今を楽しむ「嗜好品」であり、人の未来をつくる「思考品」であるといえる。

しかし、現在は、琵琶湖の魚を食べる文化が衰退しつつある。これを甦らすにはどうしたらよいのか？それには、琵琶湖の魚、料理に対する関心を高めるしかない。そのためには、琵琶湖の魚料理がいかに旨いかを外に向かって叫ぶしかない。このような想いから2013年、滋賀県立安土城考古博物館勤務時に、周辺の民間団体や、民間企業の協力を仰ぎ「琵琶湖八珍」なるブランドを提案した。琵琶湖八珍とは、琵琶湖固有の魚を中心に、食材として親しまれている、ビワマス・コアユ・ニゴロブナ・ホンモロコ・ハス・イサザ・ゴリ（ウオリ）・スジエビの八種類の魚たちである。六道湖七珍の上をいく「八珍」、末広



フナズシを並べる



ビワマスをおろす

がりの「八珍」、近江八景の「八珍」、そして、8を横にすれば無限大を表す記号の「∞」となる。

本書は、琵琶湖八珍を文化としてとらえ、この楽しさをより知っていただきたいと考え編集したものである。琵琶湖八珍の魚は、魚屋に並ぶ前に「捕る」という行為を経る。魚を捕るという行為もまた、文化である。本書では、まず琵琶湖における漁業を、次に得られた魚の料理の特性を紹介する。そして湖魚料理の紹介となるが、ここでも素材となる魚、それを捕るための漁法を紹介した後、個々の料理を紹介する。次に、琵琶湖八珍には選ばれなかったが、親しみ深い湖魚たちを「裏八珍」として紹介する。また、近年琵琶湖に増殖している、本来琵琶湖にいなかった魚たちも食材として紹介することとした。

掲載した料理はすべて筆者が食べたものであるが、紙数の関係上、そのごく一部しか紹介できていない。また、写真も筆者が撮影したものであるが、食べながら撮影したものが多く、こなれていない画像が含まれているが、ご容赦いただきたい。

料理の画像に、「飲食店」とあるものは、飲食店で食べた料理、「よばれ」とあるものは、行事その他で招待を受けた際に食べた料理、「自家製」は筆者と筆者の家人が作った料理をあらわす。

2015年、限りなく民間的な発想から提案した「琵琶湖八珍」が「琵琶湖八珍ブランド化推進事業」として、滋賀県の施策として取り上げられた。これを機に、琵琶湖八珍が滋賀県を代表するブランドとして、湖魚を食べる文化と共に世界中に広まることを期待したい。

大沼芳幸



丹精の料理に舌鼓

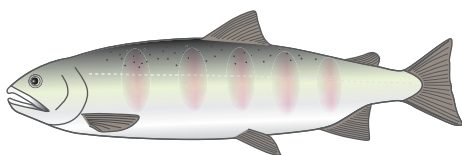


ずらりと並んだ湖魚弁当

琵琶湖八珍

湖魚の宴 絶品メニュー

目 次



ビワマス



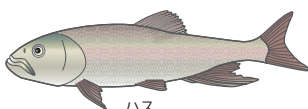
ニゴロブナ



コアユ



ホンモロコ



ハス



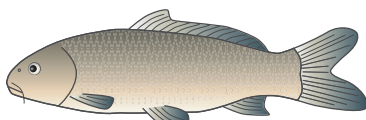
ゴリ



スジエビ



イサザ



コイ



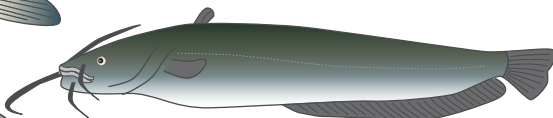
ウグイ



ドジョウ



ウナギ



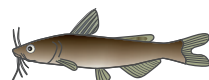
ナマズ



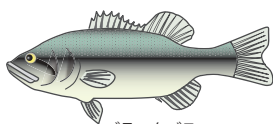
イwana



シジミ



ギギ



ブラックバス



ブルーギル



ワカサギ



テナガエビ

琵琶湖の港マップ

(本扉裏)

はじめに

1

第1章 湖魚を捕る

9

日本遺産「琵琶湖の伝統的漁法」

9

琵琶湖漁業の特徴

11

海と共通する漁

20

第2章 湖魚料理の特徴

23

日本遺産「琵琶湖の湖魚食」

23

ナレズシ

(湖魚料理の特徴 その1)

25

畑作物と合わせて食べる

(湖魚料理の特徴 その2)

35

小さい魚を捕り食べる文化

(湖魚料理の特徴 その3)

38

小骨を断つ

(湖魚料理の特徴 その4)

41

淡水魚を生で食べる文化

(湖魚料理の特徴 その5)

43

第3章 琵琶湖八珍

49

琵琶湖八珍の提案

49

ビワマス

(琵琶湖八珍の魚 その1)

52

コアユ

(琵琶湖八珍の魚 その2)

64

ニゴロブナ

(琵琶湖八珍の魚 その3)

84

ホンモロコ

(琵琶湖八珍の魚 その4)

97

ハス

(琵琶湖八珍の魚 その5)

103

イサザ

(琵琶湖八珍の魚 その6)

109



第4章 これも美味しい「裏八珍」

ゴリ(ウロリ).....	(琵琶湖八珍の魚 その7)	114
スジエビ.....	(琵琶湖八珍の魚 その8)	120

127

第5章 他所者魚を食べる

ウナギ.....	(裏八珍の魚 その1)	128
コイ.....	(裏八珍の魚 その2)	141
シジミ.....	(裏八珍の魚 その3)	148
ナマズ類.....	(裏八珍の魚 その4)	153
ウグイ.....	(裏八珍の魚 その5)	159
イワナ.....	(裏八珍の魚 その6)	163
ドジョウ.....	(裏八珍の魚 その7)	169
ギギ.....	(裏八珍の魚 その8)	172

174

ブラックバス.....	(他所者の魚 その1)	176
ブルーギル.....	(他所者の魚 その2)	178
ワカサギ.....	(他所者の魚 その3)	180
テナガエビ.....	(他所者の魚 その4)	182

エビローグ 湖魚食の未来.....

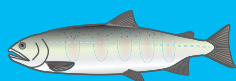
参考文献.....

琵琶湖の湖魚・加工品販売店一覧.....

琵琶湖八珍オンラインマップ.....

索引.....

185 187 188 192 196



琵琶湖の港（漁港・舟溜・観光港）①～⑨



おおつ 大津港 ①



きたこまつ 北小松漁港 ⑤



おごじ 雄琴港 ②



おおみぞ 大溝漁港 ⑥



おなな 堅田漁港 ③



みなみ 南舟木舟溜 ⑦



わに 和邇漁港 ④



しんぼり 新堀舟溜 ⑧



きたふな 北舟木漁港 ⑨

第1章

湖魚を捕る



日本遺産「琵琶湖の伝統的漁法」



2015年、新たな文化財の保護の仕組みとして「日本遺産」の認定が始まった。この制度は、文化財を保護するだけでなく、観光の資源として積極的に活用することを目的としている。日本遺産の特徴は、多様な文化遺産を物語で結び、これに沿って、文化遺産群を点でなく面として活用しようというところにある。その中で、琵琶湖の文化を構成する28件の文化遺産群が「琵琶湖とその水辺景観——祈りと暮らしの水遺産——」として、日本遺産第一号に認定された。この中には、伝統漁法・伝統的な郷土食（滋賀の食文化財）・琵琶湖を代表する魚（琵琶湖八珍）が含まれている。琵琶湖八珍は、その素材を供給するための漁業技術と共に、日本を代表する文化として高く評価されたのである。

あまり知られていないが、琵琶湖には漁法の博物館と言ってよいほど多様な漁法が伝えられ、その種類は海のそれを凌駕する。なぜ、多くの漁法が編み出されたのか。その理由は二つ考えられる。

一つは、大消費地である京都を控え、ここに盛んに魚を供給してきた歴史である。需要は多様な漁法を生んだ。

もう一つは、琵琶湖が巨大な淡水の湖であるという、特殊な自然環境であ



写真2 港に急ぐ沖島の漁船

水揚げに漁船が全速力で港に向かう。その後を水鳥たちが追いかける。



写真1 小舟を操り魚を追う

湖岸の魚を捕るためには小舟が便利。魚に合わせ漁具も船も選択されている。

このプレビューでは表示されないページがあります。

第2章

湖魚料理の特徴



日本遺産「琵琶湖の湖魚食」

琵琶湖八珍を含む琵琶湖の湖魚食も、日本遺産に認定された。日本遺産のコンセプトは「琵琶湖——祈りと暮らしの水遺産——」である。その「暮らし」を構成する重要な要素として、湖魚を食べる文化が認定されたのは当然と言える。

しかし、淡水魚を食べる文化は何処にでもある。その中で、特に琵琶湖の湖魚食文化が、日本を代表する食文化として選ばれたのには必然がある。それは、琵琶湖の湖魚食が、他のどの地域にも見られないほど、多様性を持って受け継がれていること、さらには、湖魚食が、海産魚を含めた日本の魚食文化の基礎をつくり、これも現在に継承されていることによる。

「多様性」という面においては、魚に対する基本的な調理技術である「生」「焼」「煮」のすべてが琵琶湖にあることは無論であるが、その調理技術には、ナレズシに代表される発酵技術も含まれること、さらに、野菜との組み合わせによる料理が実に多くあることなど、対象となる魚の種類こそ、海産魚には及ばないものの、調理技術の多様性、という視点に立てば、海とは異なる次元の多様性が琵琶湖にはある。



写真2 海津の橋板

琵琶湖で洗い物をする。琵琶湖と人は水面を介して親しい関係にある。



写真1 湖に接する水田

淡水の琵琶湖は、人の生活・生業と水面が至近の位置関係にある。

このプレビューでは表示されないページがあります。

第3章

琵琶湖八珍



琵琶湖八珍の提案



これまで紹介してきたように、琵琶湖には、実に多様な湖魚の食文化が生まれ、現代に継承されている。まさに、世界遺産級の魚食文化が琵琶湖にある。

しかし、湖魚を食べることの意味合いは、その時代と場面ごとに変容してきた。ある時は命の糧として、ある時は貢納物として、そしてある時は財を得るための交易品として。そして現代、私たちにとって、琵琶湖の魚を食べることに、どのような意味を見出すことができるのだろうか？ そもそも、現代において琵琶湖の魚を食べる必要があるのだろうか？ 食の溢れる現代、命を維持するための栄養源としての琵琶湖の魚の価値は、相対的に低くなっている。世界中から魚は運ばれてくる。琵琶湖の魚を食べなくとも、さほど困ることはない。

先に触れたように、現在の湖魚料理は、フナズシに代表されるように、嗜好品としての位置づけが強くなっていると感じる。しかし、人間の楽しみのために、琵琶湖にしかない、しかも棲息数が激減し、その保護が叫ばれている魚を食べてもいいのであろうか？ 琵琶湖の魚を食べることは、自然の破壊ではないだろうか？



写真2 湖魚店の店先(京都市市場)

琵琶湖の恩恵を受ける京都にも、淡水魚を食べる文化が息づいている。



写真1 湖魚店の店先(高島市今津)

琵琶湖周辺では、湖魚の専門店がまだ健在である。季節の幸が店頭に並ぶ。

このプレビューでは表示されないページがあります。



ビワマス(鮭) 琵琶湖八珍の魚 その1

ビワマスのプロフィール

ビワマスは琵琶湖固有種のサケの仲間で、体長は30cm～60cmにまで成長する。秋の大雨による川の増水に乗じて、川を遡上し、上流で産卵する習性があることから、アメノウオとも呼ばれている。琵琶湖にいる間の体は銀白色だが、産卵期が近づくと桜色の婚姻色を身にまとう。琵琶湖の中では主にヨコエビやアユを食べて暮らしている。エビ類を多く食べたビワマスの身は赤く、アユ類を多く食べたものは身が白いとも言われる。

冷水を好むビワマスは、琵琶湖でも水温の低いところにしか棲息できない。特に、夏場は水深20m前後にある急激に水温の低くなる層(水温躍層)以下の所にしかない。このため、夏場は、広い琵琶湖の中であってもビワマスのいるところは限られてくるから、比較的捕りやすい。しかし、水温が下がる季節には、ビワマスは琵琶湖中を泳ぎ回るため、捕りにくくなる。

非常に旨い魚で、世界中のサケ科の魚の中で一番旨いという評価もある。旬は初夏から夏で、産卵期には味が落ちる(写真7・8)。

最近、見慣れないビワマスが捕れるようになってきた。体が太く、頭が小さい魚である。これは、河川の上流に放流されたアマゴが琵琶湖に下り大きくなった魚、つまりサツキマスであると考えられる。味わいは、サツキマスのほうが脂っこく感じる(写真9)。



写真8 店頭に並んだビワマス

夏、湖西、湖北の湖魚店には美味しそうなビワマスが並ぶ。なかなかの高級魚である。



写真7 水揚げされたビワマス

コイト網漁でとられたビワマスが、水揚げ場に運ばれ、競りにかけられる。

このプレビューでは表示されないページがあります。

ビワマスの造り



ビワマスの一番美味しい食べ方は、造りだと思う。旬は初夏から夏の雄が特に美味しい。上品な脂の乗りは、サーモンの造りとは比べものにならない美味さである。軽く塩で下味をつけて造りにする場合もある。冷やした吟醸系の日本酒で口中の脂を洗いながら少しづついただくのが至福。

作り方 ビワマスを三枚におろし、腹骨をそぎ落とし、お好みの形に切り分け、山葵醤油でいただく。

応用 生食対象魚

入手 湖魚店

ビワマスのカルパッチョ



カルパッチョは本来肉料理だが、魚のカルパッチョは、刺身の西洋風アレンジ料理として、日本で生まれ世界に広まった。濃厚なビワマスは、この料理にもよくあう。下味を軽くつけた方が美味しい。白ワインや、スパークリングワインあるいは、焼酎のロックなどがあう。

作り方 幅広にそぎ切りした生のビワマスの切身に、オリーブオイル他、好みのソース、ドレッシングをかける。

応用 生食対象魚

入手 飲食店

ビワマスのにぎり寿司



味の濃いビワマスは、にぎり寿司によくあう。画像は、どうしてもビワマスのにぎりが食べたくて、筆者がにぎったもの。最近では、多くの飲食店でビワマスのにぎりが供されるようになってきた。所謂サーモンとは全く違う極上の味わいである。淡麗な日本酒の冷やがよくあう。

作り方 ビワマスの身を贅沢にそぎ切りし、シャリにのせにぎる。

応用 コイ・フナ・ナマズ・アユ

入手 自家製

このプレビューでは表示されないページがあります。



コアユ(小香魚) 琵琶湖八珍の魚 その2

「コアユ」のプロフィール

琵琶湖八珍にはアユではなくコアユを選んだ。コアユとはアユの稚魚ではなく、琵琶湖特産の大きくなれないアユである。一般的なアユは、海から河川を遡上し、中流域で川底の石に発生する珪藻類を食べ、体長15cmから30cm程度にまで成長する。これに対して琵琶湖のアユは川には遡上せず、琵琶湖にとどまったまま成熟する生態を持つようになった。琵琶湖には、アユを成長させる珪藻類は少なく、仕方なく彼らは動物性プランクトンを主食とした。その結果大きくなることができず10cm程度で成熟するようになってしまった。この、小さなまま成熟したアユがコアユである(写真16・17)。

コアユも河川に入り珪藻類を餌にすると普通のアユのように大きくなることができる。昭和30年代ぐらいまでは、瀬田川・安曇川で捕れたオオアユは、活かしたまま京都に出荷され、初夏の風物料理の素材として、非常に高価に取引されていた。現在でも、琵琶湖から遡上して大きくなるアユも居るが、ほとんどが遊漁で漁獲されるため、琵琶湖産天然オオアユが市場に出回ることとはほとんどない。

しかし、「川に上れば大きくなる」というコアユの性質を利用し、アユの友釣りのための放流魚として漁獲され、全国の河川に運ばれている。また、「植物性の餌を与えれば大きくなる」ことから、アユの養殖種苗としての漁獲も盛ん



写真17 エリに入ったコアユ

湖岸に設置されたエリに入ったコアユ。すくい捕るから魚体に傷がない。



写真16 コイト網で捕ったコアユ

網にかかったアユだから、魚体に傷が付いている。しかし、この傷がブランド。

ビワマス

コアユ

ゴロブナ

ホンモロコ

ハス

イサザ

ゴリ(ウロリ)

スジエビ

このプレビューでは表示されないページがあります。

小アユの柳葉造り



小アユでも、アユの風味がする。特に生は、西瓜のようなアユの香りが楽しめる。生姜醤油があう。捕れたてのコアユが手に入ったらチャレンジしたい。作るのは辛気くさいが、苦労はむくわれる。やや冷やした淡麗な日本酒にあうと思う。

作り方 漁師さんに教えてもらって作った。小アユを気長に三枚におろしただけ。尾びれを残し、中骨だけを除けば松葉造りとなる。

応用 難しい
入手 自家製

小アユの網焼き



河川に遡上し始めたサイズが適している。画像はヤナで分けてもらったコアユ。炭火の火力を調整しながら、次々に小アユのをせ、焼けたものからはおぼる。小さいながらも、腹のほろ苦さも味わうことができる。ビールが良くあうが、濃醇な日本酒のぬる燗でゆっくり味わうのも楽しい。

作り方 小アユに塩を振り、炭火で焼く。熱々をいただく。

応用 モロコ・ハヤ
入手 自家製

コアユの串焼き



長浜近辺でよく作られ、湖魚店で売られている。味をつけない白焼きであるが、コアユの旨さを味わうことができる。何より初夏のおとずれを実感させてくれるのが嬉しい。生姜醤油を垂らして食べるのが美味しいと思う。淡麗な日本酒の冷やあるいは、焼酎の水割りなどがあうように思う。

作り方 取れたてのコアユを串に刺し、炭火で焼く。味は付けない。

応用 ホンモロコ・スゴモロコ
入手 湖魚店

このプレビューでは表示されないページがあります。



ニゴロブナ

(似五郎鮒)

琵琶湖八珍の魚

その3

ニゴロブナのプロフィール

日本にはニゴロブナ(写真30)、ゲンゴロウブナ(写真31)、ギンブナの3種類のフナが棲息している。このうち、ゲンゴロウブナとニゴロブナが琵琶湖の固有種であるから、琵琶湖は、3種類のフナが棲息する日本唯一の水域ということになる。ギンブナは日本全国に棲息するいわゆるマブナであるが、琵琶湖ではヒワラ、ガンゾなどと呼ばれ、湖岸近くの底に棲息し、動物性の餌を食べる。ゲンゴロウブナは、沖合の中層、上層に棲み、食物性プランクトンを食べる。ややこしいことに、琵琶湖ではマブナと呼ばれることがある。ヘラブナはこのゲンゴロウブナを改良したものである。残るニゴロブナを琵琶湖八珍に選んだ。ニゴロブナは、琵琶湖の沖合の底に棲み、動物性プランクトンやユスリカの幼虫を餌にしている。琵琶湖にいる3種のフナは、餌と棲む場所を巧みに変え、共存してきたのである。ニゴロブナはイオ、スシブナなどと呼ばれることが多い。イオとはウオ(魚)で、その地域で最も重要な魚に付けられることが多い。スシブナはフナズシに漬けるフナという意味であるから、琵琶湖では、フナズシを介してニゴロブナが一番重要な魚であると認識されていることになる。

ニゴロブナは、比較的头が大きく、顔はやや受け口、体の断面が円筒形に近い細長い魚体のフナである。普段は琵琶湖の沖にいますが、産卵期になると、「水田漁業の項」で紹介したように、湖岸の水草地帯、内湖、そして水田に群れを



写真31 店先のゲンゴロウブナ

ゲンゴロウブナはヘラ・マブナと呼ばれ、造り、煮物に供される。大変美味しい。



写真30 水揚げされたニゴロブナ

春、本格的なニゴロブナ漁が始まる。毎日港にたくさんのフナが水揚げされる。

このプレビューでは表示されないページがあります。

フナの造り



フナの造りは美味しい。適当な形容詞が思い浮かばないほど美味しい。コリコリシコシコとした歯触りと、身のあっさりとした甘みが箸を誘う。そして杯を誘う。一般的には酢味噌でいただくことが多い。しかし、生食系の料理は皆同じだが、山葵醤油や生姜醤油のほうがあうと思う。淡麗な吟醸系の日本酒の冷やや、焼酎のロックがあう。

作り方 フナをおろし、腹骨を落とし。中骨を抜きそぎ切りにする。

応用 コイ・ナマズ・ビワマスなど
入手 飲食店

フナの洗い



冷水で洗うことにより、コリコリとしたフナの歯触りが一層引き立つ。身の洗い方には秘伝があるらしいが、教えて貰えなかった。ただ、あまり洗いと、せっかくのフナの美味さが抜けてしまう。よく冷やした淡麗な日本酒あるいは、香り控えめな焼酎のロックがあう。

作り方 造りよりも薄くそいだ身を冷水で洗う。

応用 コイ
入手 飲食店

フナの子付け(子まぶし)



ピンクの切身にオレンジ色の卵が映えて見た目にも美しい。卵自体には味があるわけではないが、いかにも琵琶湖らしい佳品である。淡麗な日本酒の冷やや、焼酎のロックがあう。

作り方 卵は、丁寧に卵囊の薄皮をとり、はぐした後、強火で茹で、茹で汁を捨て、冷水で洗い、布巾にとり固く絞る。布巾に卵を入れたままで、再度茹でた後、固く絞り、バラバラにほぐし、フナの身と和える。

応用 コイ
入手 飲食店

このプレビューでは表示されないページがあります。

フナズシのグラチネ



フナズシ素材の料理は「スベル」ことが多いが、この料理は濃厚なソースがフナズシの複雑な味と絡まり、その味を一層引き立てる。濃い赤ワインや、生酛・山廃系の日本酒を冷やかぬる燗でいただきたい。

作り方 ウニを煮詰めた日本酒に混ぜ、これに卵黄を入れ練り上げ、ソースとする。フナズシをスライスし、この上にソースを注ぎ、バーナーで焼き、焦げ目を付ける。

入手 飲食店

フナズシのチーズはさみ



チーズもフナズシも乳酸菌を利用した発酵食品であるから相性がよい。単純な料理だが、両者の濃厚かつ複雑な旨味が口中に絶妙のハーモニーを醸す。一切れつまんで「ホウ」とため息をつく。辛いめの白ワインや、濃いめの赤ワイン、吟醸系の日本酒を冷やであわせたい。

作り方 フナズシの切身をスライスしたカマンベールチーズで挟んでいた。

入手 飲食店

トマトとフナズシの冷製パスタ



何も言われず出された。食べても素材がわからない。複雑な酸味が広がる。もしかしてフナズシ？ サプライズな一品である。トマトとフナズシはとても相性がよい。お互いの酸味が相乗するのかも知れない。よく冷やした辛めの白ワインや、辛めのスパークリングワインで、少しおしゃれに楽しみたい。

作り方 トマトとフナズシを刻み、オリーブオイルで和え、冷やしたパスタにかける。

入手 飲食店

このプレビューでは表示されないページがあります。



ホンモロコ (本諸子) 琵琶湖八珍の魚 その4

ホンモロコのプロフィール

昔、ヘラブナ釣りに夢中になっていた頃、餌取りの雑魚に悩まされた。近江ではタモロコ・デメモロコ、他県ではクチボソなどと呼ばれる、モロコ類である。(最近の餌取りはブルーギルになってしまったが)嫌われ者のモロコ類ではあるが、琵琶湖の固有種であるスゴモロコとホンモロコは別である。何故なら、美味いからである。特にホンモロコは、数あるモロコ類、いや、モロコ類が含まれるコイ科の魚の中で、最も美味しい、という評価がある。このホンモロコを琵琶湖八珍に選んだ(写真36・37)。

ホンモロコは、体長10〜13cm程度の細長い魚で、緑がかった横線が背中付近に走ること、顎に一对の短いひげがあることが特徴である。普段は、琵琶湖の沖合に棲み、動物性プランクトンを餌にしている。春に産卵のために接岸するが、これを狙った太公望たちの竿が湖岸・内湖岸に林立し、琵琶湖の春の風物誌となっている。湖岸には柳が生えている所が多いが、増水期に湖水で洗われた根が水中に露出してしまふ。ホンモロコはこの様な柳の根を好んで産卵場所にしている。

ホンモロコの旬は、産卵直前の子持ちモロコの季節と、越冬に備え、体に脂を蓄える秋の二時期ある。非常に美味しい魚であるため、高級魚として、京都の祇園界隈では目を剥くような高価で供されているらしい。一時、漁獲量が激減



写真 37 水揚げされたスゴモロコ

スゴモロコも固有種で漁獲量も多い。美味しい魚なので本モロコの代用に使われることが多い。



写真 36 ホンモロコ

ホンモロコの旬は、抱卵した春モロコと、越冬を控えた秋モロコの2回ある。

このプレビューでは表示されないページがあります。

モロコの白焼き



単純なだけに、モロコの旨さを十分に味わうことができる。酢味噌で食べる場合が多いが、生姜醤油でいただくのがより美味しいと思う。生のモロコが手に入ったら家で簡単にできる。淡麗な吟醸酒の冷やあるいは、ぬる燗がよくあう。

作り方 モロコに串を打ち、炭火で焼く。ほぼ焼き上がったら、串を抜き頭を網に刺してさらに焼くと、頭の骨も柔らかくなる。

応用 コアユ

入手 飲食店

モロコの付け焼き



この料理もモロコの味を楽しむのに適しているが、味付けは余り濃くない方がよい。卓上コンロで焼きながらいただくのも楽しい。濃醇な日本酒を冷やかぬる燗で、あるいは焼酎のお湯割りなどがあう。

作り方 酒を煮きり、ここに醤油と少しだけ味醂を入れ、白焼きしたモロコを潜らせ、弱火で焼く。これを何度か繰り返す。焦げやすいので注意。

応用 コアユ

入手 飲食店

モロコの田楽



湖東方面の行事食として親しまれている料理。白味噌ベースが伝統的であるが、さまざまな味噌を使った田楽もある。味噌の濃厚な味に負けない濃醇な日本酒のぬる燗あるいは、濃いめの焼酎のお湯割りなどがあう。

作り方 白焼きしたモロコに白味噌を甘味料、卵黄でのばしたものを塗り、再び焼く。あるいは、各種調味味噌を塗り片面を焼く。

応用 ハス

入手 飲食店

このプレビューでは表示されないページがあります。



ハス（鰻）

琵琶湖八珍の魚 その5

ハスのプロフィール

始めてハスを見たときは驚いた。婚姻色をまとったピンク色の魚体は、巨大なオイカワに見え、「さすが琵琶湖だ、オイカワもこんなに大きくなるのだ」と思った。ハスは琵琶湖、淀川、三方五湖水系の固有種であるから、私が見たことがなかったのは当然といえよう(写真41)。

ハスは、体長20～30cmになるコイ科の魚で、コイ科唯一の魚食魚として知られている。啜えた魚を逃がさないよう、口先が「へ」の字状に曲がっているのが特徴である。普段は琵琶湖の中に棲息し、銀白色の美しい魚体をしているが、晩春から初夏にかけて、産卵と捕食のために接岸したり、河川を遡上したりする。この時、魚体はピンク色に染まり大変に美しい。ジャンプが得意で、驚くとよく水面から飛び上がり、船の中に飛び込む慌て者もいる。

四季を通して美味しい魚だが、捕りやすいのが接岸・河川遡上期のため、初夏の味覚として親しまれている。冬場に混獲されるハスは、脂がのり、初夏のハスとはまた違う旨味があり琵琶湖八珍の名にふさわしい味の持ち主である。今後、この時期のハスが琵琶湖八珍の主役を担うようになるかもしれない。

ハスの漁

ハスに特化した漁としては、湖岸で行われる投げ網漁^{あみ}がある。これは、湖岸



写真42 ハス投げ網

この幕状の網を、ハスの群れを囲むように投げる。熟練の技が必要な漁である。



写真41 ハス

ハスは一年中捕れるが、旬は初夏から夏。婚姻色を身に纏った雄が美しい。

このプレビューでは表示されないページがあります。

ハスの塩焼き



ハスは非常に淡泊な魚で、淡水魚独特の旨味と上品な脂味が魅力の魚である。それを純粋に味わうことができるのが塩焼きだと思う。小骨をしっかり裁ちさえすれば、驚きの味わいが迎えてくれるはずである。淡麗な吟醸系の日本酒を冷やしてあわせるのが美味しい。

作り方 骨切りしたハスに塩を振り、遠火の強火で乾かすように焼き上げる。

応用 アユ・イワナ・ウグイ

入手 飲食店

ハスの田楽



魚田とは、魚を用いた田楽で、このハスの魚田は、湖東地域の伝統的な料理。濃厚な味噌の味と淡泊なハスの身の味がマッチした佳品。濃厚な日本酒の冷やかぬる燗あるいは、焼酎のロックなどがあう。

作り方 ハスを白焼きし、白味噌を味噌と卵黄で伸ばした調味味噌をまぶし、さらに表面を焼く。

応用 モロコ

入手 飲食店

ハスの旨煮



しっかりと手間をかけた旨煮は、フナやコイの旨煮に匹敵する味わいがある。むしろ、身が淡泊な分、上品な味わいを楽しむことができる。特に脂ののった冬のハスに向いている。濃厚な日本酒のぬる燗あるいは、濃いめの焼酎お湯割りがあう。

作り方 骨切りしたハスを醤油と味噌を合わせた調味液でしっかりと煮締める。

応用 コイ・フナ・ウグイ

入手 飲食店

このプレビューでは表示されないページがあります。



イサザ(鮒)

琵琶湖八珍の魚 その6

イサザのプロフィール

イサザは、琵琶湖固有の体長7〜8cmのハゼの仲間である(写真47)。普段は琵琶湖北湖の水深30m以下のところに棲息するが、夜になると、餌を求めて水面近くまで浮上する。春になるとイサザたちは、湖底に石がゴロゴロしているような処に集まり産卵する。琵琶湖には俗説があり、アユが豊漁の年はイサザが不漁、逆にイサザが豊漁の年にはアユが不漁、といわれている。必ずしも普遍的な法則ではないらしいが、この傾向は認められるとのことである。湖底でアユとイサザはどのようなせめぎ合いをしているのだろうか。

イサザの漁

現在のイサザ漁は、冬期に湖底の地形が急激に変化する湖底崖面に群れるイサザを捕る、曳き網漁が主流である。また、産卵のために接岸するイサザがエリで混獲される場合もある。したがって、イサザが捕れるのは冬から春にかけてということになる。

イサザは深い湖底に居る。曳き網の場合、網を引きながらイサザを袋網の中に追い込み水面まで曳き揚げますが、この時水压の変化でイサザの浮き袋が膨張して浮き上がる。網に大量のイサザが入ると、沖に網がぼつこりと浮き上がり、大漁を知らせてくれる(写真48)。しかし、網にはイサザだけが入るわけ



写真48 大量のイサザが入り浮き上がった網
大量の時にははるか沖に網が浮き上がる。網を曳く漁師に手にも力が入る。



写真47 イサザ

イサザは琵琶湖だけの冬の味覚である。季節感のある食材に感謝したい。

このプレビューでは表示されないページがあります。

イサザのジュンジュン



イサザは出汁がよく出る魚だから、ジュンジュンにととてもよくあう。あまりくどくない味付けの方が好ましいと思うが、好みで調整する。イサザの味をもらった葱がとても美味しい。最後に、うどんで締めるのもよい。ビールや、よく冷やした軽めの白ワインあるいは、淡麗な日本酒の冷やなどがあう。

作り方 鍋に割り下を入れ、葱を中心とした野菜、その他適当な具材を入れ、沸騰したらイサザを入れる。

応用 ウナギ・ナマズ・コイ

入手 飲食店

イサザの柳川鍋



ジュンジュンの変化系料理である。イサザの旨味が具材に移り、とても美味しい。イサザを唐揚げにした後に入れると、イサザの骨も柔らかくなるし、卵の旨みに油の風味が加わり、より濃厚な一品となり、杯を持つ手を休めさせない。生酛・山廃系の日本酒のぬる燗や、濃いめの焼酎お湯割りがあう。

作り方 出汁にゴボウを中心とした野菜などの具材とともにイサザを入れ、沸騰したら溶き卵で閉じる。

応用 コアユ

入手 飲食店

イサザとスジエビ真薯の味噌汁



スジエビの真薯から滲み出たピンクが白味噌ベースの味噌汁を染め、この湖にイサザが泳ぐ。イサザからもエビからも出汁が出、複雑な味わいである。淡麗な日本酒の冷やあるいは、焼酎の水割りなどがあう。

作り方 茹でたスジエビをすり潰し、山芋と卵白に混ぜ、団子状にする。白味噌ベースの味噌汁を作り、ここに生のイサザと共に入れる。

応用 ヒウオ

入手 飲食店

このプレビューでは表示されないページがあります。



ゴリ(鮎)(ウロリ)

琵琶湖八珍の魚 その7

「ゴリ(ウロリ)」のプロフィール

ハゼ科ヨシノボリ属の総称である。琵琶湖には6種類のハゼの仲間が棲むが、夏に捕れるハゼ類の稚魚を「ウロリ」と呼び、食材としている。ウロリはトウヨシノボリという在来種であるとされていたが、最近の研究では、この中の多くがビワヨシノボリという琵琶湖固有のハゼであることが判ってきた。よって、琵琶湖八珍の選定の時には、ビワヨシノボリを八珍魚として選んだ。しかし、実際に食べる段には、これにトウヨシノボリ、ヌマチチブの稚魚が混じり一緒に食されていることから、琵琶湖八珍の普及の段階では力業で淡水ハゼ類の俗称として親しまれている「ゴリ」にひとまとめにした。琵琶湖八珍はあくまでも食材に対するブランドであり、生物学的な分類を目指すわけではないのでご容赦願いたい(写真51)。

琵琶湖八珍の対象としたゴリ(ウロリ)は、体長1cmにも満たない、透明な稚魚である。川に上ったゴリは、川ゴリと称され漁獲する地域もある。

ゴリ(ウロリ)の漁

ウロリは比較的湖岸に近いところの湖底に群れるのでこれを沖曳き網漁で漁獲する。原理的にはイサザを捕る網と同じだが、対象とする魚が1cmにも満たないから、「フクロ」と呼ばれる最終漁獲部の網の目は「蚊帳」のようであり、



写真52 川ゴリ

河川に遡上したヨシノボリ類を川ゴリと呼ぶ。石の上にいる黒い小さな魚がそれ。



写真51 ウロリ

このような微細な魚に目を付け、さらに捕る漁法を編み出した先人に脱帽。

このプレビューでは表示されないページがあります。

ウロリの佃煮



ウロリは、身が柔らかな魚なので、硬いめにしっかり煮いた方が美味しいように思う。川を遡上した川ゴリも身が少々固くなるが、同様な佃煮として食べられる。画像は名月のあしらい。濃醇な日本酒のぬる燗あるいは、焼酎のお湯割りなどがあう。

作り方 醤油と甘味料を合わせた調味液を沸騰させ、ウロリを少しずつ入れ煮上げる。

応用 小魚全般

入手 飲食店

ウロリ豆



何々豆バリエーションの一品。魚の風味が豆に移り、濃厚で複雑な味わいが生まれた。生酛・山廃系日本酒のぬる燗あるいは、濃いめの焼酎のお湯割りなどがあう。

作り方 戻した大豆を醤油、甘味料ベースの調味液で煮、ほぼ煮上がった頃を見計らってウロリをバラバラと入れ、静かに煮込む。かき混ぜるとウロリが潰れてしまうので注意を要する。

応用 スジエビ・イサザ・シジミ

入手 お呼ばれ

ウロリのだし巻き



柔らかな卵に、少し塩味の効いたウロリのつぶつぶが混じった食感が楽しい。だし巻きはあくまでも関西風の甘みのないものが良い。関東風の卵焼きは合わない。ウロリの佃煮を芯に巻き込むと、また違う味わいのだし巻きになる。淡麗な日本酒や、吟醸系日本酒の冷やがあう。

作り方 ウロリの釜揚げや佃煮をだし巻きの芯に巻き込む。

応用 ヒウオ

入手 飲食店

このプレビューでは表示されないページがあります。



スジエビ(筋蝦)

琵琶湖八珍の魚 その8

スジエビのプロフィール

琵琶湖八珍には、琵琶湖の固有種、もしくは固有種に近い魚を選んだが、このスジエビだけが北方領土から屋久島まで棲息する在来種である。しかし、近江人のソウルフードともいえる、エビ豆の素材であるからはずせない。よって在来種ではあるが、琵琶湖を特徴づける食材として琵琶湖八珍に選んだ。

スジエビは現在の琵琶湖の中では比較的漁獲量が安定している。雑食性であること、水質の変化に比較的強いことが幸いしているのかもしれない。何処にでも、沢山いることから「ゴモク(ごみ)エビ」なる、不名誉な名称で呼ばれることもある。しかし、多くの魚たちの餌となり、その成長を支えるエビであることを考えれば、琵琶湖のお米のような存在の魚でもある(写真55)。

スジエビの漁

スジエビ専門の漁としては、エビタツベ漁が盛んに行われている。この漁は、中に餌を仕込んだ小型の円筒形の笊を多数延縄状に連結し、比較的湖岸に近いところに沈め、エビが入るのを待ち、引き上げる漁である(写真56・57)。かつては竹製の手編みのタツベが使われていたが、近年ではプラスチック製に変わってきた。素材は違っても漁法は同じである。このほか、エリ漁、沖曳き網漁でも大量に混獲される。



写真56 エビタツベ

エビタツベは竹製だったが、現在はプラスチックになった。が、機能は同じである。



写真55 スジエビ

生きている時は透明、水揚げされるとベージュ、火を通すとピンクに変わる。

このプレビューでは表示されないページがあります。

スジエビの搔き揚げ蕎麦



天ぶら系の蕎麦は数多いが、スジエビの蕎麦は、エビの風味が濃く出て美味しい。特に、画像上段のスジエビだけの搔き揚げをのせた蕎麦は、とても豪華な味わいである。ただ、麺の出汁を強くしないとバランスが崩れてしまう。濃醇な日本酒のぬる燗で搔き揚げを食べたあと、淡麗な日本酒の冷やで麺と出汁をいただくのも楽しい。

作り方 スジエビの搔き揚げを蕎麦にのせる。無論うどんでも良い。

応用 難しい

入手 飲食店

スジエビまぶし蕎麦



蕎麦の上にかかった粉は何だろう？香ばしい風味が鼻腔をくすぐり、スジエビとわかりびっくり。そして香りと旨みが濃い麺汁に溶け込み、口中に広がる。お腹いっぱい食べたいくなるような一品。濃醇な日本酒の冷やがあう。

作り方 スジエビを乾かして粉にし、冷やした蕎麦の上につけていただく。

応用 難しい

入手 飲食店

スジエビの炊き込み御飯



これも意外な感じのする料理。しかし、スジエビの味と香りが御飯に移りとても美味しい。穀の堅さはさほど気にならない。スジエビの赤みが彩りをそえてくれる。お握りにしたらさらに美味しいかもしれない。淡麗な日本酒の冷やがあう。

作り方 出汁と醤油で味付けした米の上にスジエビをのせ、炊き上げる。

応用 ビワマス・イワナ

入手 飲食店

このプレビューでは表示されないページがあります。

第4章

これも美味しい「裏八珍」



第3章では琵琶湖八珍に選んだ魚と、その料理を紹介した。琵琶湖八珍は、琵琶湖の固有種を中心に選んだ。その理由は、琵琶湖八珍がブランドとして社会に認知された際に、琵琶湖産でない魚が「琵琶湖八珍」として流通することを懸念したためである。いわゆる産地偽装である。しかし、琵琶湖八珍選定の本質は、「琵琶湖の魚を食べることにより、琵琶湖と人間との関係を今一度見直し、人間にとっても、魚にとっても、琵琶湖にとっても、よい未来を造るきっかけを創る」ことにある。であれば、琵琶湖に棲む魚であれば、その担う力はすべて等しいはずである。琵琶湖八珍にだけ光が当たり、他の魚が日陰者になってしまうのは、本来の目的に反するし、魚に対して失礼である。そこで、琵琶湖八珍には選定されなかったが、琵琶湖および琵琶湖水系に棲む大切な食用魚八種を「裏八珍」として紹介する。ここで登場する「裏」の魚たちは、決して二流の魚ではない。彼らは肅々と琵琶湖の中で暮らしているだけであるが、これに人間の勝手な価値付けのために、仮に「裏」の文字を冠させていたのだ。彼らも琵琶湖の主役であることに変わりはない。さらにここに登場する魚以外の魚たちも琵琶湖の主役である。



写真2 近江では様々な魚が売られている
湖魚店の店先。雑魚と一括りにされながらも販売
されている魚たち。何でも食べる文化がある。



写真1 琵琶湖で様々な魚が捕れる
ある日のエリに入った魚たち。しかし、彼らの多
くが商品にはならない現実がある。

ウナギ

コイ

シジミ

ナマズ類

ウグイ

イwana

ドジョウ

ギギ



ウナギ(鰻)

裏八珍の魚 その1

ウナギのプロフィール

琵琶湖八珍を選定する前段階で、安土城考古博物館で行った来館者の湖魚に対する嗜好調査で、ダントツの一位は「鰻丼」であった。また、魚種別でもダントツでウナギであった。調査は夏、それもウナギの高騰が世間を賑わせていた頃であったから、この結果は十分に予測できた。しかし、琵琶湖八珍に選ぶことはできなかった。なぜなら、現在の琵琶湖に厳密な意味での天然ウナギはいないからである。県内に数多くあるウナギ料理店で供されるウナギのほとんどは、養殖ウナギである。琵琶湖産のウナギも存在するが、これは、瀬田川に天ヶ瀬ダムが造られ、天然ウナギの遡上が途絶えた事への補償として、稚魚放流されたウナギが成長したものである。よって、純粹な天然とはいえない。ウナギの稚魚が高騰し、年々放流量も減り、したがって水揚げされるウナギも激減し、今や幻の魚と成りつつある(写真3)。このような状況で、ウナギを琵琶湖八珍として選定するわけにはいかない。という判断からである。とはいえ、ウナギが多くの人に愛されていることも疑いようのない事実であり、多くの鰻料理店がある現実を踏まえれば、ウナギにも光をあてなければならぬ。といった理由から、ウナギには裏八珍の魚として登場していただいた。

ウナギはサケの仲間と反対に、淡水で成長し、海にくだって産卵する。産卵場所は長く謎であったが、最近の調査で、グアム島、マリアナ諸島沖の深海で



写真4 ウナギモジ

ウナギを捕る罟。入り口に繊細なカエリが付き、入ったウナギを逃さない。



写真3 ウナギ

エリに入った琵琶湖産のウナギ。大きさにはばらつきがあるが、風味は抜群。

このプレビューでは表示されないページがあります。

第5章

他所者魚を食べる



ここまでに紹介してきた魚の料理は、琵琶湖に昔から棲み着いていた魚を対象としたものである。ところが、長い年月の間、もともと琵琶湖には棲んでいなかった魚が、琵琶湖に棲みつくようになってきた。

自然の状態での魚の棲息域の拡大は、地殻の変動による水系の変化により生じるが、少なくとも四方を山に囲まれた琵琶湖において、人間がその畔に暮らし始めて以来、自然状態で、他の水系から新たな魚が侵入してくることは余り考えられない。琵琶湖に新たな魚が棲息を始めるのであれば、それは人為的な移入によるものと考えるべきであろう。

他の水系から移入された魚は、琵琶湖の環境に適合し、在来種のライバルがないと爆発的に繁殖し、結果として在来種の棲息を圧迫することが多い。現在の琵琶湖で大きな問題となっている、いわゆる外来魚である。外来魚というと、すぐにブラックバス、ブルーギルが思い浮かぶが、琵琶湖では数は激減してしまっただが、いまだにタイワンドジョウ(カルムチー)、ソウギョ、ハクレン、タイリクバラタナゴ、アメリカザリガニなどの外来魚たちが暮らしている。外来魚というと、何でも悪者に見えてしまうが、ソウギョもハクレンも原産国では食用魚として重要な役割を担っている。反対に琵琶湖で愛されているコイは、ヨーロッパ、アメリカに侵入し大繁殖しているが、コイを食べる文化



写真2 ほとんどが外来魚

しかし網に入った魚はほとんどが外来魚。外来魚たちも琵琶湖の住人なのだが……。



写真1 地曳き網にかかった魚

沖縄で体験学習として地曳き網漁を行った。沢山の魚が入り大喜び。

このプレビューでは表示されないページがあります。



ブラックバス

他所者の魚 その1

代表的な外来魚で、1925年に実業家の赤星鉄馬が、日本政府の許可を得、食用を目的とし、アメリカのカルフォルニア州から、箱根の芦ノ湖に90匹を放流したのが始まりとされる。初期は食用魚としての放流であったが、やがて釣りを対象とした個人的な放流もあり、全国に拡散していった。琵琶湖では1974年に初めて確認された。1978年、私は、博物館学芸員実習を琵琶湖文化館で受けた。そのおり、水族担当の学芸員が、ブラックバスの水槽に十数匹のボテジャコを放して見せてくれた。放したその瞬間、ブラックバスがボテジャコの群れを食い尽くすのを見て驚いた。その時の学芸員が「今は琵琶湖ではわずかしこ確認されていないが、これが増えたら大変なことになる」といつていた言葉が現実となった。そして、ブラックバスの繁殖と歩調を合わせるようにゲームフィッシングが盛行し、バスボートが湖面を埋め尽くしている。ブラックバスの繁殖を善・悪で評価するのは不毛である。個人的にはいいに越したことはないと思っているが、ブラックバスに罪はない。これを放流した人間のエゴは明らかに罪である。しかし、住み着いてしまったのだから仕方がない。ブラックバスは、もともと食用魚であるから美味しい魚である。自身で、皮と内臓の処理さえ誤らなければ、身も多く、淡泊な美味い魚であるから食べるのがよい。特に油を使った料理によくあう。キャッチ&リリースはゲームのマナーではあるが、狩猟のマナーではない。「釣った魚は有り難く食べる」このような釣り文化が琵琶湖に定着することを願う。

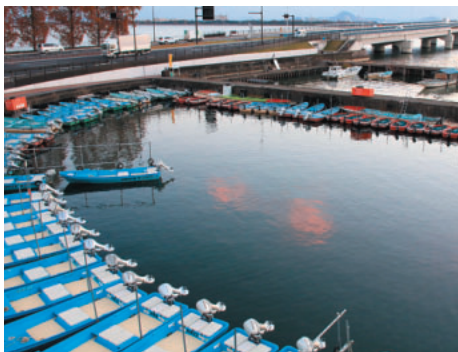


写真6 港を埋める釣り船

漁港に隣接する船着場。琵琶湖の主役が、ブラックバスであるかのような錯覚をおぼえてしまう。



写真5 水揚げされたブラックバス

エリに入った見事なバスが水揚げされた。丸々と太って美味そうである。

このプレビューでは表示されないページがあります。

エピローグ 湖魚食の未来

これまで、湖魚食を紹介する情報は「伝統食」の視点からのものが多かった。「伝統」という言葉には、「継承すべき良き文化」のニュアンスがあり、ここには湖魚食を研究の対象とする研究者の、学術上の立ち位置が投影されている。確かに、過去の文化に学ぶことはとても大切なことである。しかし、現状の湖魚食に関する研究は、過去の文化を化石化して伝えるだけで終わってしまっていないか。過去の文化を学ぶことによって得られた情報を記録として残すことは、学ぶ楽しみを味わっているだけであり、発信する研究者と、その成果を受け取る者双方の、自己満足にしかすぎない。ここからは、未来が見えない。

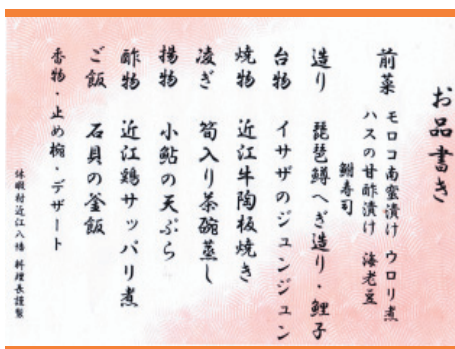
食に関する文化は常に変化してきた。いわゆる伝統食として認識されている食文化の起源は、そんなに古いものではない。このことは、現在のフナズシの漬け方が、嗜好を前提として発達した、高度な調理技術であることが明らかにされたことが、如実に物語っている。そもそも、湖魚料理に不可欠な醤油・砂糖にしても、これらが、ふんだんに使用できるようになったのは、文化史的にはごく最近のことである。恐らく、先人たちは、その時代、時代の調理技術、調味技術を最大限に駆使して湖魚を食べてきた。それがその時の文化なのである。そのとどまることなく変化する文化の延長に現在があり、未来がある。

食文化における湖魚の位置づけ自体が変わってきた。現在、「命を維持する栄養源としての湖魚の役割はもはや終わった」といってもよいかも知れない。先にも触れたように、湖魚食は限りなく嗜好品に近づいている。いや、湖魚に



琵琶湖八珍を食べる

大勢の人たちが琵琶湖八珍(湖魚)の美味さに気づきつつある。



ある日の琵琶湖八珍

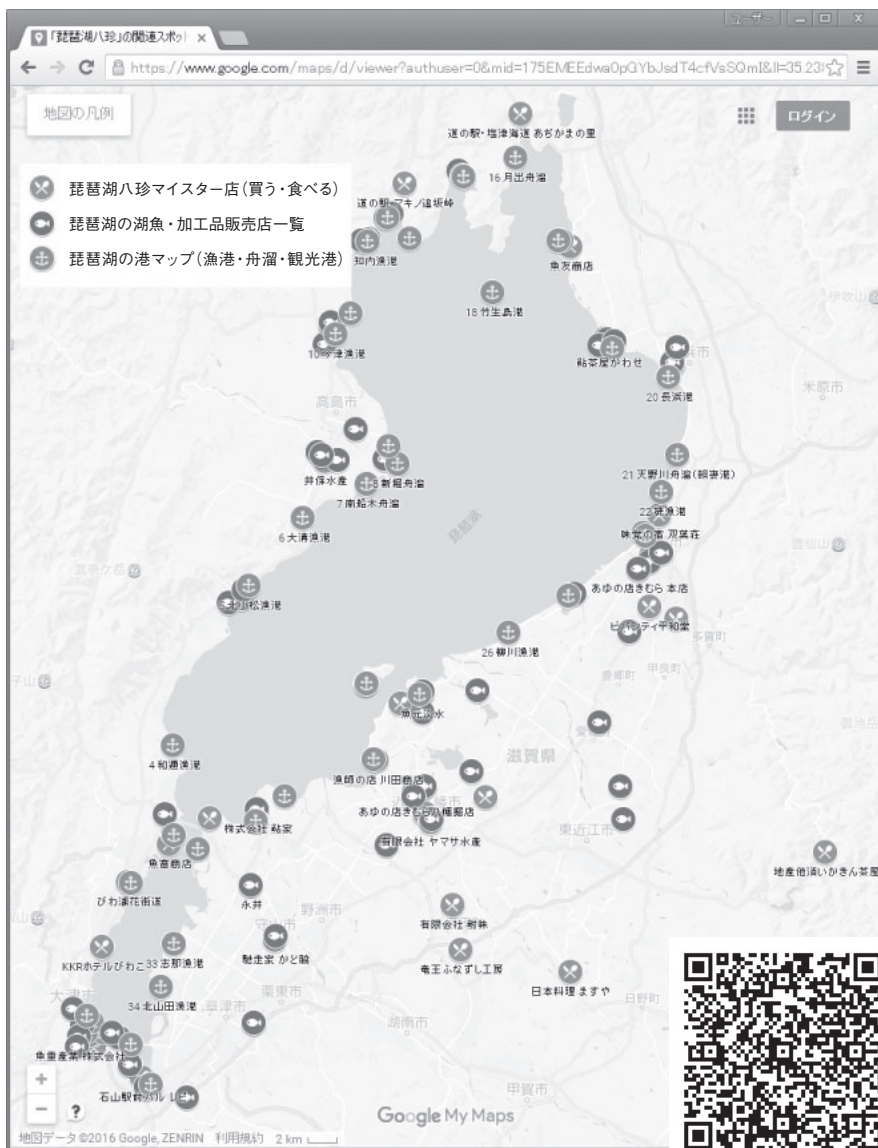
琵琶湖八珍に裏八珍さらに番外のイシガイ、加えて近江牛まで付いた夕食。

このプレビューでは表示されないページがあります。

● 琵琶湖八珍オンラインマップ

琵琶湖八珍オンラインマップには、滋賀県が提唱する「琵琶湖八珍マイスター店」、「琵琶湖の湖魚・加工品販売店(本書188～191頁)」、「琵琶湖の港マップ(漁港・舟溜・観光港)」を記載しています。右下のQRコードからアクセスできます。

- 【参考資料】・琵琶湖八珍マイスター店(滋賀県農政水産部 水産課ウェブサイト <https://shigaquo.jp/hacchin/list.html>)
・琵琶湖の湖魚・加工品販売店一覧(滋賀県漁業共同組合連合会、滋賀県淡水養殖漁協、滋賀県水産加工業組合による)



このプレビューでは表示されないページがあります。

索引

料理の〈 〉内は魚の名前

一般項目

粟津湖底遺跡 148
 稻魂 30, 31
 煎酒 45
 ウオジマ 12
 外来魚 175
 キャッチ&リリース 177
 郷土食 9
 ゲームフィッシング 177
 湖魚食 24
 小魚食 38
 正月 34
 神事 30, 31
 スシ切りの神事 30
 神饌 28, 31
 水田漁業 10, 12, 39
 寿司文化 25
 田の神様 30
 生食文化 46
 ナレズシ 25
 ニガダマ(コイの胆嚢) 142
 日本遺産 9, 23
 ハレ 25
 骨切り 42
 山漁師 164

漁具・漁法

エビタツベ漁 120, 121
 エリ 17, 66
 堅田大魰 17
 川エリ 15, 16
 木浜大魰 17
 オイサデ網漁 67
 オオギ 14
 沖スクイ網漁 67, 69
 カイビキ漁 149
 陥穽漁具 39, 40, 170
 コイ突き漁 142
 コイト網漁 67, 68
 グリ曳き網 115

竿釣漁 164
 刺し網漁 21
 地曳き網漁 69
 タツベ(漁) 85, 142
 タモ網漁 149
 沖曳き網 22
 沖曳き網漁 21
 投網(漁) 54, 66
 ドジョウフミ(ドジョウカキ) 13, 170
 ドジョウモジ 170
 ナガゴイト 53
 延縄漁 20, 172
 ハランバ 20, 54
 ヒッカケ漁 54
 フセカゴ 14
 フナゴイト 86
 マンガ 149
 モンドリ(モジ) 14
 ヤナ漁
 アンドンヤナ 65
 姉川あんどんヤナ 19
 ウナギヤナ 18
 カトリヤナ 19, 66
 クダリヤナ 18
 ノボリヤナ 19, 20
 ハセヤナ 18

料 理

和え物

子造り味噌和え〈フナ〉 89
 ぬた〈シジミ〉 152

揚げ物

甘酢あんかけ
 〈コイ〉 147
 〈ブラックバス〉 178
 搔き揚げ
 〈ウロリ〉 117
 〈スジエビ〉 124
 〈ヒウオ〉 70, 75
 唐揚げ

このプレビューでは表示されないページがあります。

著者紹介

大沼 芳幸 (おおぬま よしゆき)



著者肖像
ビワコノオオヌマズ

略 歴

- 1954年 山形県新庄市生まれ
- 1982年 私立佛教大学博士後期課程中退
- 1983年 滋賀県教育委員会文化財専門職員採用
- 2011年 滋賀県立安土城考古博物館副館長
- 2015年 公益財団法人滋賀県文化財保護協会普及専門員
- 2016年 「琵琶湖八珍の取り組み」に対して博物館活動奨励賞受賞

専門分野 琵琶湖をめぐる文化史を考古・歴史・美術・民俗・漁業・環境など幅広い視点から研究し、成果の普及活動を行っている。特に精神文化の視点から独特の城郭論を展開するほか、白洲正子の著作を通して、琵琶湖の文化の魅力発信にも力を入れている。

最近の著作

- 2015 『信長が見た近江——信長公記を歩く』 サンライズ出版(単著)
- 2015 『おいしい琵琶湖八珍——文化としての湖魚食』 サンライズ出版(共著)
- 2014 「聖地から城郭へ——安土城への道——」 滋賀県立安土城考古博物館図録
- 2013 「琵琶湖沿岸における水田開発と漁業——人為環境がもたらした豊かな共生世界——」 吉川弘文館「環境の日本史2」(共著)
- 2012 「古代近江における職能漁民の動向——松原内湖遺跡出土の刺網系漁網錘の分析から——」 滋賀県文化財保護協会紀要
- 2012 「織田信長の統治戦略と武田氏」 安土城考古博物館秋期特別展図録
- 2012 「安土城に見る統治景観——聖地と城郭——」 安土城考古博物館紀要
- 2011 「軍神から統治の神へ——信長・安土城に見る神的世界——」 安土城考古博物館秋期特別展図録
- 2011 「水と琵琶湖への祈りの諸相」 日本遺跡学会誌
- 2010 「文化遺産としての琵琶湖——「水」を介した人類と自然の永続的共生を示す資産群——」 滋賀県文化財保護協会紀要
- 2009 「フナズシに関する琵琶湖文化史的考察——「湖中他界」序説として——」 滋賀県文化財保護協会紀要

Biwako Hacchin
Delicacies from Lake Biwa

びわこはっちん

琵琶湖八珍

湖魚の宴 絶品メニュー

発行日 —— 2017 年 1 月 15 日 初版第 1 刷

定 価 —— カバーに表示してあります

著 者 —— 大 沼 芳 幸

発 行 者 —— 宮 内 久



海 青 社
Kaiseisha Press

〒520-0112 大津市日吉台2丁目16-4
Tel. (077) 577-2677 Fax (077) 577-2688
<http://www.kaiseisha-press.ne.jp>
郵便振替 01090-1-17991

- Copyright © 2017 ● ISBN978-4-86099-309-2 C0077 ● Printed in Japan
- 乱丁落丁はお取り替えいたします

本書のコピー、スキャン、デジタル化等の無断複製は著作権法上での例外を除き禁じられています。本書を代行業者等の第三者に依頼してスキャンやデジタル化することはたとえ個人や家庭内の利用でも著作権法違反です。