

快適に高原ルートを飛ばす。浅間山が美しい。夏の朝の高原の空気が涼しい。山には幽かに噴煙が見られる。車は中軽井沢から佐久盆地へと向かった。目的地の佐久インターで、今朝、麴町を出たはずの撮影班に連絡をとる。「いま佐久平で、技術のスタッフの車とプロデューサーの車が待ち合わせているところ」と、マリッペの返事。もう十数分でインターを下りてくるようである。その間、ガソリンを満たし、近所の巨大な集荷市場の入り口にある銀行のキャッシュディスペンサーで、不足がちになった軍資金を補充する。

今回は信州佐久の鯉を取材する。子供の頃によく口にした鯉の洗いを、最近は見かけなくなった。むかし、父母に連れられて夏休みに泊まった宿の多くは、鯉の洗いを供していた。それがどれほどのご馳走であったかはわからない。まして子供心には食べにくい食品であったかもしれない。それでも、山の宿でしばしば食べた鯉の味は、やはり山国になくてはならない味わいとして、記憶に残っている。川魚は思い出の中の代表的な味だといってもいい。

山の宿は、何時のころからか、鯉に変えて黒みがかったマグロの刺身を出すようになった。都会から山国を訪れた時、そのようなマグロに出あって、決して嬉しいとは思えなかった。今は山国でも近海の新鮮な魚が刺身として出される。それはそれでよいのだけれども、でも、あの鯉の洗いはどこにいったのであろうか？もう一度出会ってみたい。

この鯉は、日本の食糧生産の自給率からして、いざというときの食糧源になるのではないかという関心も持っている。多摩川の支流をのぞいてもよい。あるいは下町の水路をのぞいてもよい。そこには、鯉が悠々と泳いでいる。公園の池でも、鯉だけは人を恐れず、遊泳している。これらの水域にいる鯉を食べようという気は起きないが、その生命力からみて、量産が比較的容易な養鯉の可能性を再び考えてみたいと思ったのである。

なぜ鯉がこのように市場から消えてしまったのだろうか。それは味が悪いからという事情ではないような気がする。勝手に推測すると、値段が安い、そのわりに扱いが厄介なこと。生きたものを料理しないと味が落ちるし、骨が硬く、活き魚を捌く腕を持った職人も少なくなった。むかしは、主婦が普通に料理していたというが、最近の家庭では、丸のままの魚を扱える主婦は限られている。まして生きたものを自分で捌くのに抵抗感があるのだろう。料理してすぐ食べない

と味が落ちるのも、家族全員と一緒に食卓につくことの少なくなった現在、ネットになっているかもしれない。なかでも、高く売れずに、利益が少ないということで、市場に出す努力が失われてきたのだという。

なるほど安すぎると市場は困惑してしまう。市場とは、それぞれが最大の利益を得ようとして、相対する場なのである。でも二十一世紀が本当に世界の食糧難の時代となるとすれば、鯉は日本民族の救世主の一つにならないともかぎらない。飼育が容易すぎて、商品としにくいにしても…。

### 佐久の鯉の秘密

佐久の鯉の名を聞くわりに、佐久の鯉を食べたという話を聞くことは少ない。その秘密を、佐久の養魚協同組合の理事にうかがった。「この地方の鯉は、江戸時代のころ、京都から持ちこまれたといわれています」その鯉を、田んぼに放して飼育した。鯉は、昔は滋養の高い、病人の健康を回復するためのたべものとされていた。また乳の出を良くするというので珍重されたのである。田に放流された鯉は、雑草を食べ、稲の生育に役だった。たまたま千曲川の水が良いために、佐久の鯉は美味しい鯉だと世間の評判をとったのである。

佐久の鯉といえどもとは体高の高い、鮒の形に近いものであった。千曲川の水は冷たく清流である。「魚が育つのに適した水質ですが、秋になると水温が急激に下がるため、鯉は餌を食べなくなります。よそでは二年で出荷できる鯉が、ここ佐久は三年かかります」その分、身がしまり川魚のくささがつかない美味しい鯉ができるのだが、コスト面での競争力がない。また農薬や化学肥料が使われるようになって、田圃での飼育も適さなくなった。最近ではやく育つ土地で育てられた鯉を、仕上の数ヶ月だけ、この水の良い土地へ移して飼育する方法をとる業者も出てきている。

「いま形だけで佐久の鯉は区別ができません。一般の鯉と変わらないからです。それは、料理屋が切り身で出すときに、めいめいの料理の大きさがそろうようにと、筒型の鯉にきりかえたからです」だから今は鯉の姿をみただけでは、千曲川の水で育った佐久鯉か、近くの溜池で育てられた鯉かの区別が難しい。これも名品・佐久の鯉のブランド価値を落とした要因かもしれない。

こんなことが重なって、佐久の鯉はビジネスにならなくなった。でも伝統を残

したくて、協同組合を作り、いまは組合の養魚場が一手に生産する形をとっている。鯉はどこでも生産できるため値段が安い。また生き魚を料理する手間と技術が必要である。したがって鯉は、商品としてはなかなか難しいものなのである。養魚場はいま、商品力のあるシナノユキマスや鮒に力を入れているという。

シナノユキマス。この品種は北方系の魚である。千曲川の水があっっていて、成功しつつあるようだ。名前とは裏腹に、この魚は鱒ではない。取り組み始めたころの知事の命名で、このような名前になったのだという。サケの一種だが、見た目は「このしろ」を大きくしたような白銀色の魚体であった。淡水魚には珍しく刺身が大変美味しいという。「魚は、やはり刺身で売れるものが卸値も良く、商品として有利なんです。冷たい水での飼育は結構難しいため、生産できるところが限られています。新鮮なうちに、主に活魚として市場に送り出すことによって、信濃の新しい特産物に育ってきました」それにしても、種の区分を無視して命名する政治家の蛮勇には恐れ入ったものである。

養魚場で孵化した鮒のこと。以前は田圃に鯉を入れていたのを、今は鮒を入れるようになってきているという。鮒は春に入れて秋に収穫できる。一年で収穫のできる小鮒の方が、鯉よりも値が良いのである。「鮒はもともとこの土地で良く食べられていました。郷土の味として、安定的な需要が地元にあります」養魚場で鮒やシナノユキマスの養殖に取り組んでおられるのは理事長の息子さんである。

飼育池が広々と連なるこの養魚場は、千曲川のほとりにある。川はいま鮎釣り真っ盛り。私と連れは、この川でヤマメを狙ってみるつもりになっていた。だが鮎釣りのシーズンには、ほかの釣りが禁止になるという話も聞く。淀みの辺りから瀬に移る川の上に網が張られ、白い布がはためいている。あれは、鮎釣り専用地域の目印だろうか。釣るならあの淀みあたりか…などと考えていると、釣り狂いのディレクターが「鮎がくると、他の魚はみな逃げて釣れないんです」と教えてくれた。でも、もうだいぶ前のことであるが、奥多摩の淀みを水中眼鏡で観察した時に、鮎とヤマメとハヤが、いっしょになって群遊しているのをみたことがある。釣り人に驚いてヤマメが餌を追わないということは充分考えられるが、魚がいなくなることはないのではなかろうか。

そこで信濃川での釣りのことを聞いてみた。「ヤマメ？いますよ。どうぞ釣ってみてください。釣れるかどうかは…。あの印ですか？投網を行う場所なんです」と云うことで、早速竿を出してみた。こうなると撮影の方はスタッフの皆に

お任せである。真夏のじりじり照りつける盆地の太陽。キジ（みみず）は袋から出しておくとすぐに干からびてしまう。そんな炎天下、餌を流せど流せど、無反応。一度だけ五センチほどの雑魚がきた。それで真夏の千曲川の釣りは終わった。

魚は温度の低い千曲川の水の中にいる。我々は青々とした空の下に、日陰もない河原と養魚池の廻りを行ったり来たりしている。いつのまにか連れ顔が赤く日焼けしていた。彼はたった一日の春スキーで顔に火ぶくれをおこしてしまった体質をもっている。出演者の啓子さんが日焼け防止のクリームをかしてくれた。でも少々気づくのが遅かったようだ。これ以上ほっておくと、春と同じような結果になったかもしれない。（翌日、彼の顔はやはり皮がむけ、危機一髪であった。）盆地のきびしい炎天下を避け、撮影クルーと分かれ、先に料理シーンの協力をお願いしておいた料理店「味平」に向かうことにした。

### 鯉の食味

味平のご主人に鯉こくの造り方をたずねてみた。鯉こくは半日ほど煮た上で、更に一晩おいたほうが美味しいという。鯉の身は味が沁みこみにくいのだそうだ。頭は食べないが、最も脂の乗っている部位だから、一緒に炊く。鯉は“にがたま（胆嚢）”の苦味を取り除く必要がある。「この“にがたま”は三枚目のウロコのところにあります。そこを薄く切り開き真っ先に胆嚢を取り出します。生きている鯉のものは壊れやすいものではないので、難しいことはありません。死んで時間が経つとこれがつぶれやすくなります。もしつぶしてしまったら、よく水で苦味を洗い流さないと苦くて食べられません」

この地方ではウロコはとって鯉こくを作る。ウロコごと煮る地方もあるのである。いつどこであったろうか、やはり信州の地であったと思うが「ウロコのついたまま、ウロコも食べてください」とすすめられたことがある。

鯉こくは本当に旨いものである。一つ間違えれば臭みがかつ川魚を、そのような懸念を払拭して、魚とは思えない深みのあるコクを出し、身体を芯から温める汁料理。そんな鯉こくを一級のご馳走であると思っている。

洗いづくりの調理過程を見せてもらった。活魚である鯉の頭をポンと出刃で叩いて、俎板の上で一氣に三枚おろしにする。その手際の良さ。「俎板の上の鯉」

というが、一度だけ身を反り返らせていた。四十センチを超える丸々した元気の良い鯉である。その目は大きく輝いている。口元には威厳のある髭がある。

鯉を家庭で料理する時代は過ぎ去ったのであろう。都会の人々は、生きた鯉を自分で料理し美味しくいただくというような、動物として本来もっていたはずの本能を失ってしまった。現代人、特に都会の人の繊細な人間性とは、本来の人間が持っていたワイルドな精神の強さ、そして動物としての感性を、文化という名のもとに捨て去ってしまうことの代償として得たものである。自分が生きていくために、他の生物を食べるという行為自体は、今でもやめることはできない。そこで、分業という名のもとに、作る人と、さばく人と、食べる人に分化し、多くの方は食べる人に専念している。そして不幸なことに、作ることやさばくことに無知となり、また無責任となって、時には敵対しながら、食べる人としての既得権を頑なに通そうとしている。

洗い料理を作る場合、このようなことを述べている暇はない。真名板の鮮血を手早く処理して皮を引き、ダイナミックに身をそいで行く。その身をお湯で簡単に洗い、冷たい氷水にさらす。これを姿盛りに盛りつける。鯉の口元はまだ動いている。うすく桜色をおびた身は反り返り、その活きのよさが視覚に迫ってくる。「この土地の鯉は臭みがないんです。昔から山葵醤油で食べていました。他の土地では川魚の臭みを取るということで酢味噌が主流です。だから酢味噌を添えないと、お客さんから「酢味噌がないよ」と催促されてしまいます」ということで、お店では山葵と酢味噌の二つを用意している。

活きずくりの試食の撮影を終了したお皿から、二ひらほど洗いの身をつまんでみる。連れにも本物の鯉の味覚を味あわせることができた。でも撮影中のつまみ食いである。調味料をつけるいとまもない。味は濃厚で、鯉特有の香りがある。撮影が続いているため残念ながら、鯉の洗いの味を引きたてる最良の友、夏の夕べのビールを喉に流し込むことができない。お茶を飲みにも動かない。いつまでも口の中に鯉の味と香りが残っているのを感じていた。

## 料理アラカルト

今回の鯉料理は、鯉の洗い、鯉の旨煮、鯉こく、鯉の姿焼き（塩焼き）の四点をご紹介します。鯉の旨煮は、鯉こくや甘露煮とちがって、短時間で煮る料

理。惣菜として佐久地方で広く作られている。塩焼きは中ぶりの鯉を背開きにして、丸盆のような形のまま、焼いたものである。干物を焼いたのかと思うユニークな姿である。またシナノユキマスの料理は、刺身の姿盛り、唐揚げ、フライ、鱒寿司など。様々な料理にむく食材であるという。