

## 東京の水源地 奥多摩の大ヤマメ

(15年ほど前の生産地支援番組取材同行エッセイ)

三十余年も前の話になるが、お袋が乗っていた車の買い替え時期に、その半額分を月賦で負担することにして、共有の車にしてもらった。四輪駆動の乗用車として最初に世に出た水平対向エンジン搭載・スバルー〇〇〇CCがそれである。運転になれた頃、ともかく山道をかむしゃらに走りたくて、一人で奥多摩に向かった。地図を頼りに無舗装の峠道ルートを探した。春も桜の前の頃であったと思う。今となってはどのようなルートをとったか定かではないが、月夜見、数馬、鶴峠、小菅村といったような地名を思い出すことができる。当時はどこにも無舗装の峠道があった。その帰り道、奥多摩の街道筋に鱒の養魚場を見つけた。そこではじめてヤマメの養殖を知ったのである。

「生きたまま持って帰れるよ」とすすめられて、酸素を入れたビニール袋に十匹ほどを分けてもらった。もちろん新鮮なヤマメを食べようというのである。このころから夏は週末に伊豆の海で過ごすようになって、活魚の美味しさを知り始めていた。ドライブの最中、助手席に置いた透明のビニール袋の中で群れているヤマメを見ていると、その清楚な姿に愛着がわいてきた。当時住んでいた家には父の手づくりの池があった。庭の中央に大穴を掘り、コンクリートを練って、ただ固めただけのものである。どこか漏るようなので、いつも水を足していないと、金魚も住めない中途半端な池であった。その放置されかけた池は、かえって野趣があるように思えたので、ヤマメを二匹放してみた。当時、家では水道を引かず井戸水を使っていた。昭和の四十年代に入っていたのだから、世田谷あたりで井戸水を飲んで暮らすというのは、健康に良くなかったのではないだろうか。でもそのころ家族はまだ誰もそのような危機意識は持たず、むしろ「井戸水だから美味しいよ」と自慢していたものである。

二匹のヤマメのうちの一匹が、しばらくこの池に生息していた。井戸水をちょろちょろ入れておいたことと、季節がまだ春であったことが良かったのだろう。ヤマメらしく、人の気配のある時には姿を見せない。ガラス戸越しに見ていると、岩から岩に魚が移動している。餌としてミミズなどをやってみたが、餌づけには成功しなかったようである。

取材は四月の十七日。今回は奥多摩にヤマメをたずねることにした。街道筋には様々な花が咲き競っている。桜の花はもうとうに盛りをおえたはずだが、奥多摩にはまだ晩生の桜がひそやかに咲き残っていた。白、黄、紫と様々な色調が目の前の世界を覆い尽く

している。中でも、緑の系統の色彩が、明るさの濃淡、若葉の透明感、年を越えた針葉樹のくすんだ葉叢と、変化を見せている。

午前十時近く、河合玉堂美術館の近くの駐車場に車を止めてカメラを下ろす。スタッフは機材を点検し、多摩川の河原に降りていく。皆が釣り橋を通過して先に行くのをみながら、最近取り出すことのなかった一眼レフを、そよ風に揺れる路傍の花々にむけてみた。タンポポの名前なら分かるが、百花繚乱する花々の大方の名前は知らない。花がうれしいのは、名前も素性もわからないながらも、好みにあう花を探しアングルを決め撮影することに、なんの遠慮も要らないことである。

### 奥多摩の河畔にて

河原に降りた撮影クルーが番組のオープニングのコメントを撮影している。土手の上の径から、撮影風景を遠目に眺めていると、清流に泳ぎ安らいでいた十数羽の鴨たちが、艦隊を組んで泳いだり、数羽が羽ばたいて、川のお知らせからこちらへと、戯れはじめた。浅瀬で羽根をつくろっている鴨もいる。初夏の清流の谷あいまで陽が射しこんでいる奥多摩の午前の川。そこは鴨の楽園となっていた。幾組かの鴨が早瀬の中で、番っている。鴨の泳ぐ川の水底には、泳ぐ鴨の陰がうつり、その川面は光をきらめかせ、流れは清々しく清澄な明るさをたたえている。川辺の釣り人が、ぽつり、ぽつりと川魚をあげている。

河原の撮影が終わる。今度は釣り橋の上を出演者が歩きながら語るインサート・ショット。次に溪流釣り場でルアーとフライ釣りのお試しシーン。ここ御岳渓谷の管理釣場は広々としていて、餌釣りエリアとルアー&フライ専用のエリアとがある。河の中の大岩に渡した木橋を渡り、本流の真ん中を見下ろすことにした。両岸の釣り人に混じって撮影中の恋生君、啓子さんの釣り初体験が眺められる。ディレクターとカメラマンの兄弟はともに溪流釣りの大のファンだという。いま撮影小道具としている釣り竿は彼らの愛用品である。恋生君がはじめてのフライの糸を飛ばすのに四苦八苦している。それでもなんとか、カメラに収まる分だけ飛ぶようになっていく。ディレクターは「もし恋生君に釣れたら、僕は僕になるよ」などと冗談を云っている。啓子さんのルアーを魚が追いかけ、ジャンプして逃げていった。カメラマン(弟)の釣り指導の方が良かったらしい。

川中を凝視するとたくさんの魚が泳いでいるのが見えた。白い斑点がある魚のその斑点がよく目立つ。多分怪我をしているのだろう。尺を超える魚影も見かける。平日の午前中のためか広い河原に釣り人は点々といるだけ。釣りを無心に続けているスタッフたちを見ていると、今日は仕事だったのかピクニックだったのか。撮影の進行が思いやられる。

多摩の森は東京都民にとって大切な水の故郷である。山梨県に入ったところの森までを、東京都が所有し、水源として管理しているのである。奥多摩の水は、羽村の堰で都民のために水道水に採られる。このため渇水期になると、奥多摩の水がほとんど下流に流れなくなるという。したがって羽村の堰から川下は、下水道の水が多摩川となって流れているのである。尤も秋川などの支流の水は流れ込んでくるのだが、下流域の我々の生活環境の厳しさについて、改めて認識をしたのである。

奥多摩ヤマメは東京都水産試験場奥多摩分場が開発した養殖ヤマメのブランド。バイオ技術を活用し、まったく新しい食材として、地元の特産品となっている。その奥多摩ヤマメが今回の番組テーマ。番組のツマの部分の撮影を終え、いよいよ本題の取材に向かうのであるが、その前に昼食の時間となってしまった。

うどんの店「鴨足草」をのぞいてみることにした。「ゆきのした」と読ませるらしい。多摩川に橋を渡し、田舎風の家屋が谷に面して建っている。うどんのご馳走「ずりだしうどん」という聞き慣れない説明がついている。「引きずり出して、あるいは引上げて食べるうどんのこと。奥多摩地方の郷土料理」であるという。この店は取材班にとってちょっと予算オーバーを覚悟しなければならない。マネージャーのマリッペが「東京の近くの取材だから予算に少しはゆとりがあるわよ」と職務権限を発動、入店が許された。今日は総勢九人である。

ここのうどんは釜揚げを醤油と薬味で食べるもの。味の濃い醤油に飽きたら、新鮮な鶏卵を溶いて、つけて食べる。素朴であるが、なかなかの味わい。また膳に乗って運ばれてきた前菜が出色。二種類の蒟蒻には全員が感嘆詞。里芋につける味噌の風味。煮豆、山菜の煮物、なぜか蛍烏賊が一つ。通された部屋は個室で、蓋を閉じられた大囲炉裏が中央に切られている。入れ込みフロアは川に面して、ガラス張りが明るい。この時期、奥多摩の新緑を愛でながら一献を傾け、時の過ぎてゆくことを味えば極楽かもしれない。卵には目がないという啓子さんは、地卵のお土産を買ったようである。

## 巨大ヤマメにあう

東京都の水産試験場は、都内に七つある。そのうちの 하나가、ここ奥多摩分場である。この分場は、入川(いりかわ)試験池と海沢(うみさわ)試験池との二つの現場を持っている。冷水域の魚である鮭科のイワナ・ヤマメ・ニジマスについて、採卵・洗卵・受精・検卵・孵化・稚魚飼育・養魚・川への放流・養魚場経営者への稚魚頒布、などを行なっている。また多摩川上流域をフィールドに、生物の生育環境調査や魚の繁殖助長研究活動などを行なっている。「多摩川に来る釣り人の数は半端ではありません。ほとんど魚は釣り尽くされてしまいます」ということで、育てた魚を漁協経由で多摩川に放流しているという。

この放流について、分場長さんにお話をうかがった。それはどんな稚魚を放してもよいということではないらしい。「川毎に、内水面の魚は、遺伝子が特化します。だから、多摩川では多摩川固有の魚を育てて放しています」水産試験場はお互いに情報交換はするが、魚そのものの交換は行なわないのだそうだ。「ヤマメの中には、海まで下りるグループがいます。これはサクラマスと呼ばれます。富山県のマス寿司にはこのサクラマスが使われています。多摩川は、元来サクラマスの川と云われていたほど、昔は多くのサクラマスが江戸湾まで下っていました」

いまも川の堰を乗り越えサクラマスが海から遡ってくる例があるという。そこで、水産試験場はサクラマスの放流を始めた。「サクラマスの育て方としては、餌をあまりあげないことがコツです。これは、ヤマメと同じ魚がなぜ海に下るかを考えると、餌をあまり採れない負け組みの魚たちが、餌を求めて海におりられるような体質を獲得するからだと考えられるからです」実際にそうやってパーマクスの顕れてこないサクラマスタイプのヤマメを育て、放流しているのである。「サクラマスは、海に下りる生活パターンを定着させた鮭の進化と同じ道の半ばにある」と考えられているのだ。川が蘇るとき、きっとヤマメは多くのサクラマスの兄弟を海に送り出すことになるのだろう。

話はバイオ・テクノロジーが産み出した大型のヤマメ「奥多摩ヤマメ」に移る。バイオ・ヤマメができる仕組みをお伺いした。肝心の技術が二つあるのだそうだ。一つ目は、受精した卵細胞の中の染色体の数を通常の数(二組)より増やし、三組にすること。そのためには、受精後に暖めるのだそうだ。すると、外へ排出されるはずの一組みの染色体が出ていけず、三つの染色体をもったまま、成長してしまうという。それは正常な固体ではなくなり、雌は成熟できず、本来なら二年の寿命(二年目に卵を生み産卵後死ぬ)なのが、そのまま五年程度、成長を続けることになる。成熟しないので卵に栄養を取られず、また大きく育ち、産卵期に起こる魚体のサビが生じない。従って脂が乗り刺身に適する魚体になるのだそうだ。

もっとも、雄は未熟ながら成熟し二年で死んでしまう。だから薬品を使って、全ての卵を雌化するという。これが二つ目の技術である。奥多摩ヤマメはすべて雌なのだ。この処理を行なったヤマメは、自然界に出ていかにないように管理されている。それがバイオ技術を使った養殖界の規則だそうだ。だから稚魚を出す先は、管理の充分行き届いている養魚場に限定している。その出荷先は、多摩の特産品にするために、都内の業者に限定しているという。

「ところで、このバイオ・ヤマメの安全性は…」気になることを啓子さんが質問した。「染色体の中の遺伝子をいじるのではなく、どのヤマメにもある染色体の数が多いだけです。卵の時の雌化に使われる薬品は、長い飼育期間を経て、まったく残留していません。したが

って、安全性には問題が生じないんです」という。食事場面撮影では安心して食べてよいそうである。「完全に人工飼料で養殖するので、川魚に発生しがちな寄生虫の心配もまったくありません。安心して刺身を食べてください」とのことである。自然界の淡水魚、また養殖でも管理の悪い養魚については、魚が食べる餌から肝臓ジストマなどの寄生虫に汚染される危険性がある。刺身用に安全に管理された魚の場合を除き、川魚を生で食べるのは危険が伴うのである。

海沢飼育池に、三年ものの奥多摩ヤマメが飼われていた。五十センチほどに育った彼女らは、ヤマメ特有のマークがほとんど消えている。みんな雌であるので、これほど大きくなっても、鮭科の雄の成魚が持つ特有の鉤鼻の猛々しい風貌はない。丸みを帯びた、銀色に輝く、ぽってりとした魚体である。「この奥多摩ヤマメの性格は、すこし鈍です。餌への反応が鈍く、警戒心が少ないんです」だから釣り池にいれると楽しい釣りができるのだそうだ。普通のヤマメと混育すると、餌を全部普通のヤマメに取られてしまい、競争力がないという。もともと成熟しないのだから子孫を残すこともない。

五年程度育つこの奥多摩ヤマメ。商品としては、二年目の秋から出荷が盛んになる。普通のヤマメの魚体に寂(サビ)がきて商品価値がなくなる晩秋からは、価格のよい塩焼きヤマメとして使われる。三年目の大型ヤマメは刺身用に出てゆく。いつ出荷するかは、養魚業者の考え方に任せることになる。池を三年寝かし特産品として出すか、二年で、普通のヤマメの代用品として出すか。それは業者の経営の問題なのだろう。水産試験場は、養殖業者に卸すのが仕事で、市場には業者が出荷する。場長から奥多摩ヤマメのフルコースを食べさせてくれる料理旅館「ふる里」を紹介いただいた。

### ヤマメ料理専科

料理旅館ふる里は、青梅市沢井の青梅街道沿いにあった。「山女魚と鮎のひもの、自家製販売。椎茸と溪流の仲間たち」こんな売り言葉をチラシに刷っているご主人から、ヤマメ料理の数々をご紹介いただいた。奥多摩ヤマメの刺身は、サーモンのようにピンク色である。ヤマメの塩焼きは白い魚肉が印象的なのに、大きくなったヤマメは鮭に近い。蕎麦の実を衣に加えた天麩羅、マリネー風サラダ、湯葉のはさみ揚げ、豆腐ソースをかけた創作メニュー。ご主人は日本料理の修行をしたそうで、単に名物を食べさせるというものではない。奥多摩ヤマメを使ったそれぞれのメニューがしっかりと考えられ、洗練されている。「でも、奥多摩ヤマメが品薄で、入手に困っています」という。

普通の養殖ヤマメを使った干物がご主人の自慢作である。多摩地区の特産品にも指定されている。生きているヤマメを開き、塩につけ、干す。「数日かけて値段の高い川魚を使うので、手が痛くなるほど働いても、儲けは少ない」のだそうだ。干物づくりの際に取れる

ヤマメの肝を、これまた特産の椎茸と醤油で煮つめる。料理人として、新鮮なわたを捨てることができないのだろう。これは日本酒のあてに適当なものなのである。

最後に出されたヤマメの炊き込みご飯は、焼いたヤマメを乗せ、きのこを加えて炊いてある。炊きあがりを、骨と頭を取り除いて身をほぐし、混ぜてよそってくれる。恋生君と啓子さんは、まだ食べ物の味の表現にたいそう苦労している。味の感想をなるべくボキャボラリー豊かにしてほしいとお願いしておきながら、さてヤマメの味を「君が文章で表現せよ」と攻められたら、それは困るのである。味の表現は番組制作上、いつも悩む問題なのである。収録が終わって、ご主人は「大事なお釜だから間違っ持ってかないでよ」と、道具をかたすスタッフに笑いかけている。陶器製の素敵なお釜だ。

奥多摩ヤマメの世界を取材。それを脇から覗いて同行記を書こうというプロデューサーの一日。「同じ所に棲んでいると、岩魚の方が逃げて隠れてしまうよ」というヤマメの生活力。そのくせ、養魚場の外の小川に逃げ出し日向ぼっこしていた脱出ヤマメは、人影を川岸に感じただけで、もう出てこなかった。そんなジャジャ馬な魚のことを思い出しながら、マネージャーのマリッペが運転する帰路の車中で、そのカミナリ族顔負けの猪突猛進ぶりに、みんな顔を青くして、無事を祈っていた。

(了)