



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

第三十六号

芒種 ぼうしゅ

六月五日



五十鈴川のシラハエ

鮎釣りのシーズンとなりました。時代を遡ると、内宮前を流れる五十鈴川も鮎がとれたようです。明治生まれの方が書いたものには、「五十鈴川の鮎は香気風味ともに優れ、宮川や櫛田川のものより代価も倍以上であったが、近頃は下流の捕部の堰が高くなったため、鮎が上がるのができない。名物がまた一つ減った」となっています。川の流れに鮎が泳ぎ、釣り人が釣り糸をたれる風情はゆつたりとした時間も流れていたことでしょう。

時代が少し上がって昭和頃までは、シラハエがよく釣れたようです。シラハエは川魚のオイカワのことで、地域によってハヤやハエなどと呼ばれます。全長二十センチほど、背中は暗緑色で腹は白く、三角形の大きな臀ビレを持ちます。カワムツやウグイなどと身近な釣りの対象となっています。五月から八月の繁殖期のオスは腹部が赤くなる婚姻色を現わす習性があります。五十鈴川でも春から夏にかけてシラハエ釣りをしたそうですから、ちょうどその時期をねらっていたようです。

よく釣りをした古老は、名古屋に勤めていた時、近くの居酒屋が五十鈴川のシラハエを酒肴に出していたのを懐かしそうに話してくれました。素焼きしたものに、生姜醤油を「ジユツ」といわして「食るととてもおいしかったとか。古老はよく新橋下で、専用のビンに煎ったヌカを入れて川中に沈めておき、シラハエを獲ったといっています。

今では釣りをしている人をほとんど見かけません。故郷を離れていた古老が耳にした、「ジユツ」という音に、故郷の五十鈴川の川音も聞こえたのかもしれない。

文 千種清美