

健康文化

天然仕立て

高田 健三

清冽な谷川の流れと時折梢を渡る風の音以外は何も耳に届かない山奥の谷間で、流れに托した目印の動きだけに神経を集中させる溪流釣りの醍醐味は、経験した者にしか分からない大自然からの贈り物であろう。奥美濃の山に根を張ったように広がる揖斐、長良、九頭竜という名川の源流域は、我が国でも屈指のアマゴ、イワナの生息地として知られ、溪流釣りのメッカといわれている。足腰に自信がなくなったことと、かつての釣り仲間も年をとったせいもあって、ここ10年近くもの間、谷に足を向ける機会から遠のいてしまったが、私が溪流釣りを始めた30数年ほど昔は、桃源郷のようなアマゴ谷がいくつもあったものである。

その頃、私の居た研究室にI君という大学院生が居て、我々が師匠と呼ぶアマゴ釣りの名人であった。初めの頃は、彼がそんな技を持っているとは知らなかったし、彼自身も自分のことを余り表に出さない奥床しさもあって、釣り仲間の一員に過ぎなかった。ある時、研究室のピクニックで郡上八幡近くの長良川にウグイ釣りに出かけたときのことである。あの辺りでは何を釣っていようと遊漁料なるものを徴収されることになっている。川原に散らばって釣りをしている我々の所に徴収に来た漁業組合の人が、I君が我々の仲間だと知ると不審そうな顔をする。理由を聞くと、あの人は“釣師”だが、あんた達はただの川遊びの人だという。玄人と素人の組合せが奇妙に映ったのであろう。専門家の目には、川の中でのI君の所作はすべて“様”になっているというのである。その時以来、彼はやはり本物なのだと確信するようになった。今でこそ、スーパーマーケットでも養殖のアマゴが売られているが、天然ものしかなかった当時、我々はまだアマゴなるものを見たことも、勿論食べたこともなかったので、I君が、その姿や味は川魚の四天王の一つだけあって絶品ですよといっても実感が湧かなかったものである。因みに四天王とはその他に、アユ、ホンモロコとヒガイが顔を並べている。アユもまた、最近では養殖ものが巾を利かせていて、れっきとした天然ものになかなかお目にかかれなくなったが、養殖の効かないホンモロコとヒガイはその意味で天然の珍味の部類に入るのではなかろう

か。明治天皇の特別の好みであったことからその字(鯉)にもなったというヒガイは、琵琶湖で釣ったことがあるが、味については今ひとつ記憶に定かではない。その点、琵琶湖産のホンモロコは、柄は小さくても大変美味で、とりわけバター焼きは四天王の名に恥じないものである。

アマゴはサケやサクラマスと異なって一生海に下らない陸封型のサケ科の仲間であって、川の上流域にしか棲息しない。通常20数センチメートルの大きさになり、サケの稚魚にみられる淡墨色のパー・マークが体側に並び、萌黄色の地肌には朱色の斑点を散りばめた優美な魚である。味はサケの仲間であるからうまいはずである。しかし行動が敏捷なうえ、極めて神経質なので、釣るのは川魚の中で最も難しいとされている。まず第一に、彼らが棲息する川の源流域に辿り着くまでが並大抵ではない。その頃私は岐阜市に住んでいて、マイカーを持っていたのは私一人であったので、仲間は終電で名古屋からやってきて合流し、深夜の川沿いの山道を車で飛ばし、最後は林道を行ける所まで乗り入れるのが常であった。釣り人は誰でも行きは気が逸り、少々のは無理してでも現場に早く着きたい気になるものである。翌日午後、明るい日差しの中を下山する途中、前夜通った所が、轍ぎりぎりの路肩が崩れた深い崖道であったりして、たじろぐことも一度や二度ではなかった。よくぞ転落事故を起こさなかったものであるとは、いつも後になってからの思いであった。

車を捨てると懐中電灯を頼りに杣道を辿り、崖をよじ登り目的地点に着いてやっと一息つけるのである。こんな辛い釣りは二度とやるまいと一瞬思うこともあるが、焚火を囲んで暖をとりながら、今日の獲物を頭に浮かべて釣り糸の仕掛けを作る頃になると、心がときめき、それまでのことは忘れてしまう。夜が白むのを待ちかねてそれぞれの谷筋に入ると、集合時刻までは、道といえば獣道しかない谷間の中で一人だけの自然との対面が続く。4月ともなると山々にも遅い春が訪れ、まだ枯木姿の雑木林のあちこちに、櫟の芽生えが赤く萌えだし、コブシの花が白いアクセントをつける。5月に入ると斜面の岩肌に這うように生えているシャクナゲの群落が、野生種の植物としては派手なピンクの花を咲かせて、谷に彩りを添える。下界の暑さを逃れた緑深き雑木のトンネルを潜りながら谷筋を上る夏の釣りも格別の趣がある。いつのシーズンにしても、そこにあるがままの大自然を楽しめるのが溪流釣りのもう一つの顔である。私の叔父に、一人で山の谷筋を歩くのを趣味にしている人がいて、かつて、その話を聞かされたときは、何が楽しいのか全く理解できなかったが、溪流釣りを始めてから、その真髓が分かるようになった。そんな自然環境の中で、野生育ちのアマゴやイワナを釣り上げたときの興奮は、辛い崖登りや沢渡りの苦勞を一

瞬にして忘れさせてくれる。釣果もさることながら、それが溪流釣りの醍醐味だと私は思っている。

しかし最近読んだ新聞記事には少なからず驚かされた。ある有名な川の漁業組合では、3月のアマゴ解禁に合わせて大量のアマゴ、それも成魚を放流するという。入川料を払った釣り人から、アマゴの数が少ないという苦情が出るということである。その川では昨年は三万五千人の釣り人が訪れたとあった。アマゴの解禁期間は通常3月から9月までの7ヶ月間であるから、一日に換算すると、なんと170人も釣り人が狭い谷川に入ったことになる。アユ釣りならいざ知らず、これでは溪流釣りの醍醐味など味わえたものではない。人工餌で肥やされ警戒心もない養殖アマゴを釣って喜んでいる人の気が知れない。しかも、こういう条件のものを釣るので、アマゴ釣りは易しいと思っている人が多いというから驚かされる。その一方で、自然を大事にする漁業組合もあって、その川では稚魚しか放流せず、それが自然の中で育ったものを釣る野性味を楽しんでもらうというのである。当然、釣るのも難しく、釣果もよくないであろうから、釣り人も少ないというが、川筋の自然を破壊から守るという姿勢が伺えて、ほっとさせられるものがある。もっとも、考えようによっては、下流部で養殖アマゴを楽しんでもらえば、源流部の“深山幽谷”が守られるといえるのかもしれない。

放流といえば、長良川では毎年春先に、琵琶湖産の稚アユを放流する長い伝統がある。稚魚は川底の石についた藻類を食べて育つのであるから天然アユと変わらないはずである。ところが専門家にいわせると、これは“放流もの”なのだそうである。“天然もの”とは毎年春先に海から遡上するものを指すのである。大分昔の話になるが、岐阜市の長良川畔にある天然のウナギとアユだけを売り物にする川魚料理の老舗でのことである。東京の友人と数人で会食したときに、友人が仲居さんに塩焼きしたアユの“骨抜き”を頼んだところ、仲居さんが言うには、「うちのアユは天然ものだから、頭からはらわたも一緒に食べて下さい。それが本当のアユの味です」とのこと。それからアユ談義に花が咲き、天然もの、放流もの、養殖ものの違いが議論になった。仲居さんによると、天然ものと放流もの見分けは難しいが、うちの板長は分かるという。ここのウナギも長良川筋の漁師が一本釣りしたものしか使わないほどの一徹さが売りもので、それを承知でなければ勘定を払う段になって驚かされることになりかねない。しかしこのよき時代も今は昔で、長良川河口堰なる科学技術のモンスターが出現し、アユやウナギなどの稚魚の自然遡上が妨げられるようになった今後は、ダムのない名川として有名であった長良川の天然アユやウナギは、遠か

らず幻の魚になる運命にあるのかもしれない。

ただとるだけでは資源の枯渇を招く恐れがあるので、稚魚を放流して成魚に育てる“栽培漁業”は、古くはサケの人工孵化、放流の歴史がある。今ではエビ、タイ、ヒラメ、アワビなどの海産魚介類まで広がっているらしい。それも、海底に石やコンクリート・ブロックなどを沈めて、コンブなどの海藻を生やし、魚を住み着きやすくした“海洋牧場”という魚の団地まで用意されているという。巨額の投資を要するので、いずれも付加価値の高いものに限られているが、網で囲った生簀で人工餌を与えられて肥育されたものに比べると、彼らは“自分の意志”で住み着いたのであるから天然ものというべきであろう。ここまではよしとすべきであるが、人間の知恵には際限がなく、放流する前の稚魚を育てるときに、音楽など音響を聞かせて給餌することを繰り返すと、学習効果が生まれて、特定の音によって任意に魚を集めることができるようになる。特定の魚を特定の音で集め、自動給餌機で人工餌を与えて育てるわけである。こうなると囲いのない自由空間に住んでいるとはいっても、もはや天然ものとはいえないような気がするのだが。

今日、鮮魚店の店先には、必ずといってよいほど“天然”を冠した高価なタイが、普通(養殖)のタイの横に並んでいる。ヒラメ、ブリにしてもまた然りであるが、ある種の“マインド・コントロール”のもとに海洋牧場で育ったものは、どちらに属するのか、一度魚市場で聞いてみたいものである。しかし味さえよければ、天然かどうかこだわること自体ナンセンスであるし、資源保護の観点からすれば、むしろ歓迎すべきことなのである。回遊魚の中でも特に高価なホンマグロでさえ、最近、生簀での養殖に成功したという。本格的に出荷ができるようになれば、採りすぎるといって海外でのひんしゆくを買うこともなくなるし、トロのにぎりも安く食べられるかもしれない。

近頃傑作と思うのは、“天然仕上げ”という表示のついたアユの出現である。隣に並べてある“無表示(養殖)”のものに比べると、いくらか高価なので、何か違うのであろうが、その点を確認したことはない。一つ思い当たるのはウナギに関してのことである。以前聞いた話であるが、静岡県などの養鰻場で十分に育てられた成魚を、一旦信州などの川で一定期間飼っておいて、余分の脂肪を落としてから出荷するというようなことであった。真偽のほどは確かではないが、“上等”なウナギはこのように手間暇かけてあるという。これぞまさしく“天然仕上げ”ではなからうか。

昔は海産物といえば天然ものに決まっていたのが、戦後、社会が平等化され国民が裕福になるに従って、付加価値の高いものに対するニーズが高まり、高

級魚介の養殖が盛んになった。この傾向はますます強くなるであろう。難しいといわれていたイワナが養殖できるようになり、時折、店頭に並ぶようになった。鱗の表面に滑りがあって、姿、味ともにアマゴに劣るものがと、私には理解できないものがある。我が国で最も標高の高い溪流に住むこの魚は、谷深い山里で食べてこそ味わいのあるものなのである。私の慣れ親しんだ奥美濃にも森林の開発が忍び寄っているというが、手つかずの自然が残っていることを祈らざるを得ない。かつて春の釣行の折には、谷筋に足の踏み場もないほどに芽生えている“ごごみ”を摘んで帰ることもあった。“たらの芽”が山菜の帝王ならば、ごごみは女王といわれるほどに珍重される。春化粧した天然アマゴとごごみの組合せは、まさに川の四天王と陸の女王の出会いである。これを肴に杯を傾げるとき、それはまさに至福の境地である。

今は某大学の助教授であるI君は、便りによると忙しい暇を見ては相変わらず溪流釣りをしているとのこと。ところが数年前、三河地方の奥地に、農家の廃屋のある土地を買って、そこにアマゴの飼育池と観察小屋を作ったという情報が聞こえてきた。しかも驚いたことに池も小屋も、手造りで完成したという。一昨年、昔の釣り仲間が学会で揃った折、是非一度“見学”させて頂こうということになって現地を訪れた。裏山からの湧き水を導入した30ヘーベほどの池に接してロッジ風の小屋が建っていた。ベランダからは池の魚が俯瞰できるようになっているのは当然の設計であったが、ユニークなのは地下室である。池に面した水面か下の壁側にはピックアップ・ウインドウがしつらえてあって、反対側の壁には水中の魚の行動を観察できるようにベンチ型のソファが用意されていたのである。泳いでいるのは彼があちこちで釣ってきた大物アマゴである。I君は今や、釣果を競ったり、味を楽しんだりすることを超越して、アマゴの泳ぐ姿を眺めたり、餌を探るときの行動を観察して楽しんでいるのである。広い敷地内には未完成の建物があつたが、それは我々のような“来客”の為のゲストハウスなのだそうである。至れり尽くせりの設計には一言もなかった。我々の師匠がこれほどの“大物”とは誰も考えもしなかったことである。私などは密かに、ここで養殖アマゴを一ヶ月ほど飼っておけば、立派な“天然仕上げ”のアマゴが作れるのではないかと思ったりしたものである。

(名古屋大学名誉教授)