

川を味わう料理



平成22年8月1日（日）10：00～

生活体験館

はじめに

本日は伝承料理の会・特別講座「川を味わう料理」にご参加くださりありがとうございます。ごめい
ます。

この講座は本館で開催中の企画展【川のほとりで—木曾川流域の考古と歴史から—展】
(~9/5日)の関連行事の一つです。

実は、この講座開催が決まってから、担当者と会の担当班は少し困ってしまいました。
何せ、四季を食べる講座はいつも野菜料理が中心で、川魚を扱ったことは殆どありませ
ん……。木曾川と言えば「鮎」だけど、鮎を焼く以外に何があったのかしらって……。
そこでまず、会員全員(殆ど女性)からの聞き取り調査を始め、それだけでは足りないと、
次に文化の森で活躍していらしゃるボランティアさん全員(男女)に、木曾川本流以外に
も範囲を広げ“川と食”を中心にアンケートを取らせていただきました。

本日の献立は、その聞き取りや、アンケートをもとに立てたものです。

家庭の食卓にのぼる川の恵みを知りたくて配布させていただいたアンケートでしたが、
回収してみると、皆さんの川での貴重な思い出が用紙の上には溢れんばかりで、驚くほど
です。この資料にはほんの一部を載せてあります。

遠い夏、毎日のように通った川……。竹を使い自分で作った道具で釣ったウグイ・カワ
ゴイ・メソ、ビンやウエなどの罟をしかけてわくわくした夜、川への道すがら採って、冷
やしてかじった他人(よそ)の畑のきゅうりやトマト、泳ぎや川の危険を教えてくれた上級
生……。今とは比べ物にならないほど澄んでいた川の水や、キラキラ光った水面の中で
遊ぶ子供の歓声、おおらかだけど深い人間関係……。そんな景色や音、社会性のようなも
のまでを聞き取りやアンケートの中から感じる事ができたように思います。

美しかった川が育んでいたものは魚や貝だけじゃなかったのでしょうかね……。

さて、担当班の調査、話し合いの結果、本日の献立は・“鮎雑炊・鮎の甘露煮・鱒の塩
焼き・しじみ汁・うざく”となりました。

特別なごちそうではないこの料理の中に、参加者の皆さんの“川の味”も見つかれば
嬉しく思います。



本日の献立

◎ニジマスの塩焼

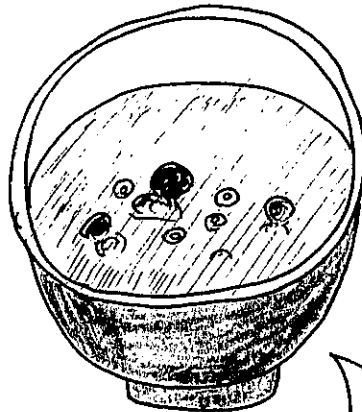
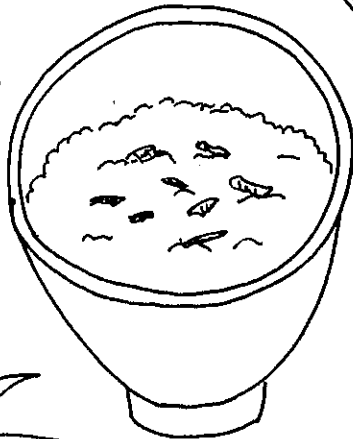
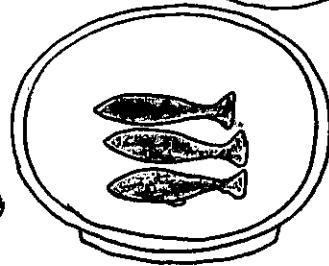
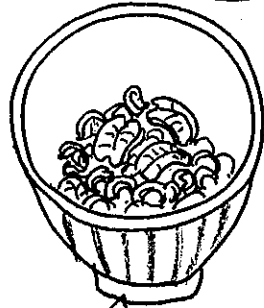
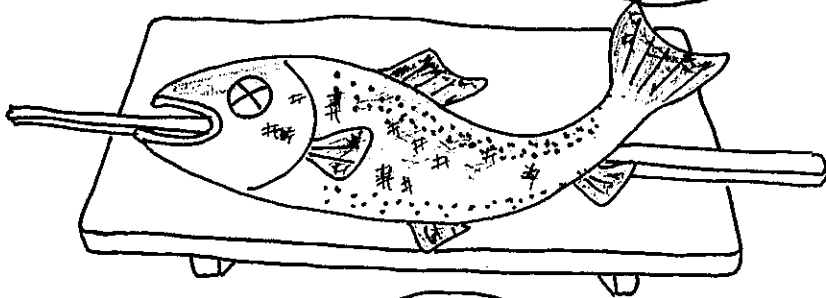
大正4年生まれの川合の方が
子どもの頃、木曾川で地引き網
をして、魚鱒を獲っていたそうです
本日はニジマスです。

◎うざく

木曾川や支流で、ウエやおきぼりなどを
しかけてウナギを獲ったことは多くの方の
思い出に…。カバ焼にしたいんですが本日は酢の物で…

◎魚占の甘露煮

冷蔵庫のなかに時代
日持ちするのは甘露煮。



◎魚占そうすい

魚占は木曾川本流で、投網や友釣りなどで…
昔は川が増水した後に子どもが手で
つかむこともできたそうです

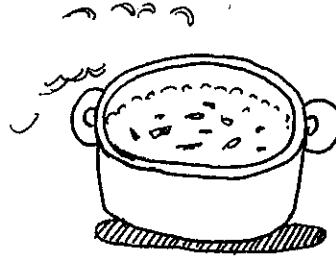
◎しじみ汁

市内の小川のいたる所で
捕れたしじみ。
子どもが遊びを兼ねて捕った
ものが夕飯の食卓に
しじみは澄んだ水にしか
いないそうです

鮎そうすい

材料 (10人分)

鮎 大3尾 (約230g)
米 3合
水 1500cc
塩 小さじ1



作り方

1. 鮎ははらわたをとり、塩焼きにする。
2. 研いだ米と水を鍋に入れ、①をのせ火にかける。
沸騰したら弱火にし、 分ほど煮る。
3. 鮎の頭と太い骨を取り除き混ぜ、味をみて塩を入れる。

・家庭ではご飯から作るのが一般的です。
・鮎を焼いて身をほとしてからご飯と煮る
作り方もあります。

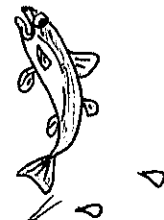


鮎の甘露煮

材料 (10人分)

小鮎 約500g
酒 150cc
みりん 150cc
砂糖 5/6カップ
しょうゆ 125cc
水 25cc
しょうが 150g

A



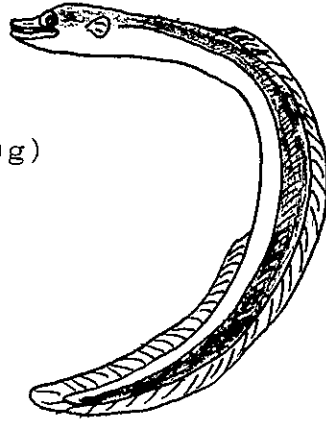
作り方

1. しょうがは皮つきのまま薄切りにする。
2. 鍋にAを入れ、火にかけて煮立たせ、鮎をなるべく重ならないよう静かに入れる。
3. ①のしょうがも入れ、弱火で50分くらい、鮎が鮎色になるまで煮る。

うざく

材料 (10人分)

うなぎの蒲焼・・・1切れ (130g)
きゅうり・・・大5～6本 (1000g)
塩・・・10g
合わせ酢
(酢・・・100cc
砂糖・・・大さじ3
塩・・・小さじ1/2)



作り方

1. きゅうりは薄切りにし、塩10gでもみ、水気をきる。
2. うなぎの蒲焼は細切にする。
3. 食べる直前に合わせ酢で①と②をあえる。

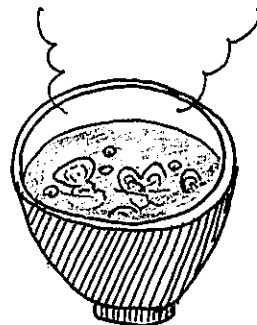
しじみ汁

材料 (10人分)

しじみ・・・400g
水・・・2ℓ
ねぎ・・・4本 (130g)
みそ・・・130g

作り方

1. しじみは真水の中にしばらく入れ、砂をはかせる。
2. 洗った①と水を鍋に入れ火にかけ、しじみの口が開いたら、アクをとり、弱火にして味噌を溶き入れる。
3. 小口切りにしたねぎをちらす。



聞き取りより（一部）

川浦川で、男の子がおきばりを岩の穴に入れてうなぎを獲とったよ。
アジメをうなぎの餌にしとったねえ。(70代・女性)

米ぬかと味噌を炒ってびんに入れて魚を捕ったわ。(同上)

川べりに生えとる柳の木の下に入って、岩の下に手を入れて手づかみで
魚をとったわ。「獲れた」ことを「きめた」って言とったね。(60代・女性)

日本手ぬぐいの端を二人で持って、めだかの泳いどる下に
そお〜とひろげて上にあげて、捕れためだかは
焼けた熱い岩の上にひろげて、焼いてその場で
食べよおったわ。(60代・女性)



きれいな石を川の中へ投げて、もぐってその石を探す遊びをよくしたわ。
もぐった水中で石をたたくといい音がした覚えがあるよ。(70代・女性)

水着なんて小さい頃は着んかったから、みんなシミーズ一丁で川に入とったわ。
女の子でもパンツ一丁の子もいたね。(同上)

夏でも川の水は冷たいで、すぐ唇が紫色になってまうもんやから、何回も岩の上にあがってあつた
まった(温まる)わ。「甲羅干し」って言とった。あつたまりながらきゅうりを食べとったわ。でも川で
遊んどるとすぐに空にもくもくと雲がでてきて、雷が鳴りよおつたで、あわてて家に帰ったわ。(同)

遊んどって雨がふってくると、川べりの里芋の茎をとって傘代わりにして帰ったわ。
(50代・女性)

川合の男子はよく木曾川をはさんで、川向こうの子らと喧嘩しとったね。なぜか理由も
ないのに張り合とったわ。(70代・女性)

毎年、一人は川で死んどったね・・・ほんでも遊泳禁止とかには当時はならなかったんやね。
(70代・女性)

田んぼの横でドジョウを取ってウナギの餌にしたわ。針にドジョウをつけて一晩おいといて、翌朝見にいっとた。子どもの頃は天然のウナギしか食べたことなかったわ。
(40代・女性)

加茂農林の池から流れてくる用水にしじみがおって、よく獲った。しじみはきれいな水にしかおらんけど・・・今は農薬とか使うから(しじみは)おらんわ。(60代・女性)

山からくる水が溜まる場所に池を作って、鯉を飼っとたね。お蚕のさなぎをばあ〜と池に投げて鯉にあげとった。祝い事があると鯉をさばいて食べとったわ。(70代・女性)

池でツボをすくって食べたけど、タモは、親が古い布と針金で作ってくれたわ。何もかもが手つくりの時代やったね。
(同上)

木曾川へ遊びに行っ、トマトやきゅうりを流してつかまえる遊びをしとるうちに(トマトやきゅうりが)冷えるもんで、帰りにそれを食べながら帰った。(70代・女性)
わたしらは、川へ行く途中の畑できゅうりとか採って、川で食べて、後で、畑のおじさんに「もらったよ」って言うだけ・・・。
(60代・女性)

犬山橋の下から上の方の坂祝の瀬みたいな所・・・「犬がえり」ってゆう名勝なんやけど・・・そこまで川原をひたすら歩いて行って、そこから波にのって泳いで犬山まで帰るんやけど、後からきたライン下りの船に追い越された。

夏の川原で大水の後に水溜りに取り残された魚をとるのに、鮎がもぐった石の上に大きな石をバ〜んと落とすと、プカッと浮いてくるもんで、それをつかまえた。

「ウゲ」ってゆうワナでウナギは獲った。ワナはウナギが入りたくなるように作らなあかんのや。竹とひもで・・・今でも作れるよ。

(70代・男性)

聞き取り(鮎漁のお話)

わたしは小さな子供の頃から、魚を獲りに行く父について木曾川へ行きました。大きくなると一人でも川へ行って魚を獲ったのですが、川で遊んでばかりで、ちっとも勉強をしないので、父に「川へ行くのは土曜の夜だけ」と言われてしまったほどです。

わたしの住んでいる太田町は、毎年4月の3日か4日に祭りがあるのですが、「祭りの日に殺生をしてはいけない」と言う両親に従って4月5日過ぎから鮎漁をはじめました。

4月5日ごろの夜・・・寝ていると川風が吹いてきて鮎の臭いがします。川を鮎が上ってきたのがわかるのです。早速、翌日投網を持って鮎漁に行ったものです。

犬山にダムができてからは鮎が上って来られなくなりました。

投網で鮎を獲るのですが、鮎も、網が見えたり人の影が水面に映ると逃げてしまいますので漁はもっぱら夜です。足音にも敏感なので魚のいそうな場所を見極めたら、投げる場所の少し前から忍び足で近づき、川べりから網をなげます。水に入ると音がするので滅多に水の中には入りません。

1度の漁で100匹くらい獲れる時もあれば、3~4匹のときもありました。

4月に獲れる鮎は10cm足らずの小さなものですが、8月は味が落ちるものの大きめの鮎が手にはいります。

昭和20年以前のことだったと思いますが・・・深田の清水のところから中濃大橋まで漁をして2時間で重さにして一貫目(3.5kg)も獲れたことがあります。

普段、獲れた魚は家に持ち帰り翌日、母に料理してもらうのですが、冷蔵庫のある家庭が少なかった時代、大量の鮎の処分困って、近所にある「うおとくさん(魚屋)」に持ち込んで、翌日、店で売ってもらいました。鮎の煮方も「うおとくさん」でおしえてもらったことがあります。

わたしが漁をしていたのは昭和10年頃から50年頃までです。

80代(平成22年現在)、男性・太田町在住

アンケートより(一部)

木曾川に沿った家(中山道)に育ちました。大雨で洪水になると家の中に水が入りはしないか心配でした。それでも水が引いてゆくと家の畑や河原に水がたまっていて、魚がいて「タモ」ですくったものです。大人も大きなタモで夜中など魚を捕り、それを佃煮にしたものです。そのときのアユとか白ハエの味が忘れられません。夏は一番上の穴で西瓜を冷やしていました。だれもそのスイカを盗むことなく、何時間も冷やしておいたものです。

(70代・女性)

今からおよそ30年前、川浦川の牛牧地区(伊深)で夫がごり(がっちよばば)という魚をたくさん捕ってきてくれました。群れになって泳いでいる小さな魚です。どうして食べたらいいのかわからないので、牛牧に住む夫のお母さんに聞いて、しょうがを入れてしょうゆで煮ました。私の母や父、子供たちは大喜びで食べましたが、捕ってきた本人は嫌だといって口にしようとしませんでした。いつも魚を捕ってきてても本人は食べないので、なんとなく食卓がヘンな空気になって困りました。

(70代・女性)

川浦川で..白ハエやむつは置き針といって、ぬめぞやどじょうを小さく切って竹につるして、夕方川に入れておいて、朝方見に行った。うなぎがかかることもあり、女の子でも出来た。おいかわ(白ハエの大きくなったもの)を何人もの男の子で棒で追って魚を捕まえた。うなぎは竹で編んだ長いかごを川に入れて捕まえることもあった。

(70代・男性)

川浦川で、子供の頃、草の茎の先にかい虫(川の中の石についている虫)をしぼって、よしのぼりをつった。そのよしのぼり(じゃばこ)を置き針のえさにつけて、うなぎを釣った。清水の出る砂場を掘ると、ハツ目うなぎが出てきて捕った。中学生頃になると、男はあまご等を捕った。捕った魚は開いて焼いて食べた。

(70代・男性)

蜂屋川で、「ちがや」(?)草の穂先を穴に入れたりして、しじみを釣り上げました。

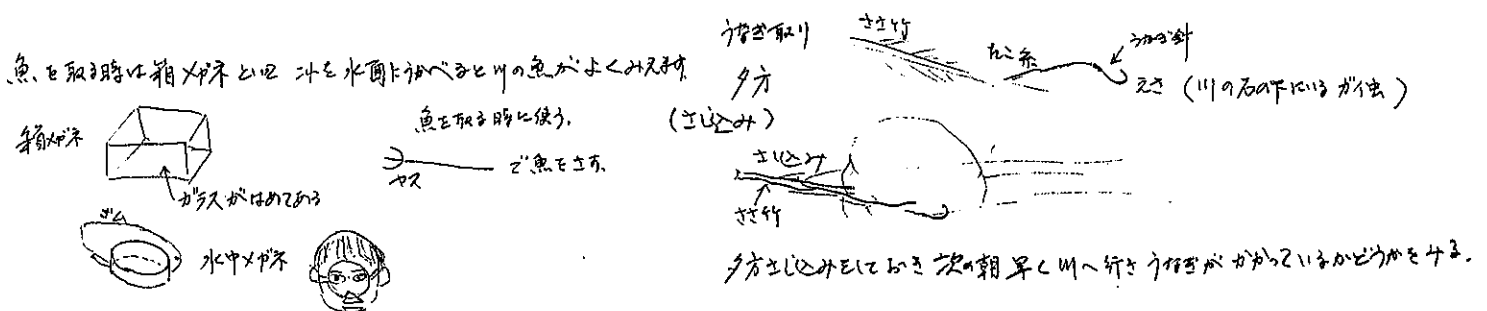
(60代・男性)

蜂屋街道の側溝に山から流れてくるきれいな冷たい水の中にしじみの大きいのがたくさんいて捕れるので、籠ですくって味噌汁に入れて夕食に食べました。

(70代・女性)

木曾川の内川には、シジミ、ドジョウ、白ハエ、メダカも沢山いた。シジミは、肝臓の薬と言われていて、いつも捕って祖母の家を持っていった。

(70代・女性)



ビンヅケ・・・ガラス製のビンにエサを入れて(味噌、蚕のサナギを混ぜたもの)、川の中に沈めておく(30分から1時間)。エサが少しづつ溶けて魚を集め、捕れた。中に一匹でも入るとエサを混ぜてくれるので、よく捕れた。10~20匹は捕れた。
(益田川 60代)

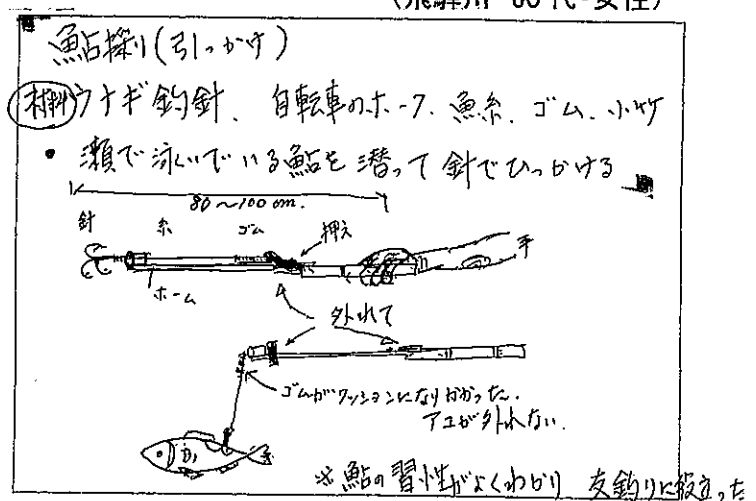
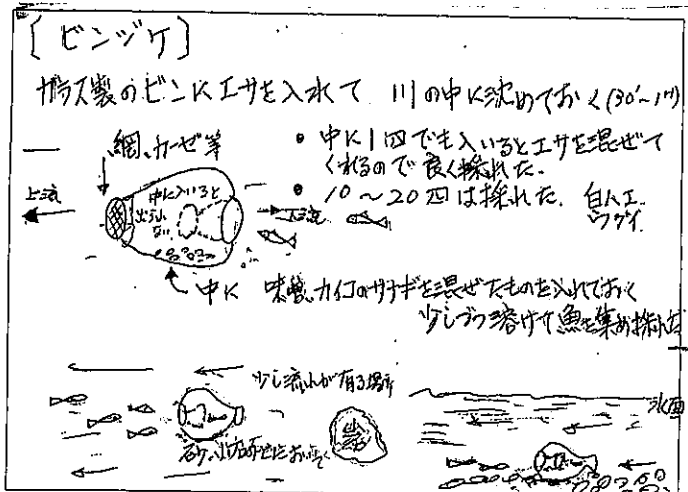
低学年頃学校から帰って、芝みとタモを家から持ち出して川へ行って魚捕りをしました。魚の種類は、どじょう、センバラ、ウルンチョ、ハエ、メダカなど、沢山捕れました。がまの中へタモとか芝みを入れて、すくいだすまで何が捕れるか楽しみでした。
(志津野川 60代 女性)

小学生になると夏休みは上級生と一緒に川の水泳場で、犬かき、かえる泳ぎ、クロール、岩の上からの飛び込み、流れの強いほうへは行かない事、危険な場所等、すべて上級生が教えてくれました。泳ぎに疲れると、魚捕りをしました。石をおこすとオンタケ、チチコ、カブ(カジカ)、アジメ、アカザス(これは刺すと痛いので、いやな魚だった)などの小魚がいた。少し大きな石や岩は腕を石の下の方から突っ込んで、白はえ、うぐい、あまごなど、泳ぐ魚を手できめることが出来、楽しかった。男の子はヤスという道具を使い、深いところで魚を刺して捕っていた。
(郡上八幡の長良川の支流 小駄良川 60代・女性)

子供の頃には、地区の大人たちが岸边に立ってトビロで流木を引き寄せ、乾燥させて薪木などにした。
(木曾川(洪水のとき)70代)

歩いて今渡川合の渡し場まで行って、小山の渡し小屋に船頭さんが常駐しておられたので、「オーイ」と大声で呼ぶと舟を出して迎えに来て、古井の湊まで渡して下さったことが懐かしく思い出されます。
(木曾川 80代・男性)

アユご飯。脂ののったアユを使います。アユを薄く塩焼きにし、お米の上のせて普通に炊き上げます。炊き上がったアユをほぐし、その身とご飯を混ぜ、最後にすりおろしたショウガを混ぜ合わせます。
(飛騨川 60代・女性)



曲がりくねった石垣の沢山ある川だったので、メダカ、フナ、白ハエ、おいかわを捕まえて、七輪で焼き、軒下につるして天日干してから、甘辛く煮て食べました。シジミもたくさん捕れたので、味噌汁に入れて食べました。タニシも家の近くの溝にいたので、捕って味噌和えや、ゆでて糸に通して干して食べました。ドジョウもうなぎも捕まえて、蒲焼やら卵とじやらと、食べさせてもらいました。楽しくて楽しくて夢中になって美味しくて・・・天国のような時でした。・・横浜市
(50代・女性)

川の楽しみ・一夜針・・・大国ミズを餌にして釣り針に刺し、ロープに間隔をおいて付け、先端におもりの石を縛り付けて、岸から遠くに放り込んで、手元は岸辺の木などに流されないように縛り付けておく。夜明けに友達と引き上げるのが楽しみであった。魚釣り・・・郡是製糸のムツゴを買って餌にして釣り針に細かく切って付け、投げ込み、浮きを見て釣り上げる。(白ハエ・ウグイ・カワゴイ・マゴイ・ハツテン・ムギツキ・ドンコ・メソ・ダボ・スナクジ・ケンチョバエ) 田んぼのため池から落ちる小川にいるもの・・・ドジョウ・フナ・メダカ・ツボ・シジミ貝
(飛驒川 70代・男性)

子供の頃、友達と「おき針」といって、夜、釣り針にどじょうやミズを付けて川の中に仕掛けておいて、翌朝それを引き上げに行くとウナギがかかっている、それを焼いて井にしてもらい食べた。川で手ぬぐいの両端を持って、こんばえ(メダカのような小さな魚)をすくい、それを飲み込むと上手に泳げるようになると言われてよく飲んだ。
(飛驒川 水無川 60代・女性)

(盆行事、精霊送り)昭和 30、40 年代、益田郡金山町(現在の下呂市金山町)の生家では、盆供養の送りとして、精霊棚にお供えした。野菜、果物、お菓子等を川(馬瀬川支流の小谷)へ流し、先祖供養をした。その後、川の汚染等、公害にもつながり徐々に廃止となった。(オオサンショウオ)今では天然記念物のオオサンショウオも、昭和 30 年代初めの子供の頃、支流の小谷にも生息し、捕って食べた話を聞いたことがあり、食感は白い身で、淡白だったと聞いている。
(60代・男性)

小学校低学年までは飛驒川支流での水遊びや魚とりで過ごした。当時はウナギの子供(メソと呼んでいた)・カワムツ・オイカワ(シラハエ)・モロコ・カジカ?(ババサ)などを捕って遊んだ。ダム河畔には釣り好きの大人の方が設置した個人専用の釣り場があちこちにあり、子供たちも借りて使っていました。小川と違って釣れる魚はコイ・カワゴイ・ウグイ・オイカワ・カワムツ・スナクジ?などを釣りました。釣り上げた魚は、家でハラワタを出して煮て食べた思い出もあります。尚、内臓の中の浮き袋は足で踏んでパチンと破裂する音を楽しんでいました。
(70代・男性)