

アユ

和名の通り、アユと呼ばれる。このように、淡水魚で標準和名がそのまま使われる魚は少ない。夏の魚を代表するのがアユ。夏の夕暮れ時、風鈴の音を聞きながら、立山連峰を遠くに眺め、炭火で焼いたアユの塩焼きを食べる…、この風情は、格別である。海産魚を含めても、頭から内臓まで、そして、胃の中味まで食べる魚は極めて珍しい。人により好き嫌いはあるが、アユの内臓、特に川の珪藻がぎっしり詰まった胃袋には、独特の味わいがある。アユの料理には、塩焼きのほか、刺身、背ごし、アユ飯、味噌汁、煮物、甘露煮、干物、熟(なれ)鮓、早鮓などがある。特に鮓の熟鮓は、江戸時代には富山藩から幕府への献上品であった。しかし、長年、富山名物として激賞されてきた鮓の鮓は、近代の人の嗜好が変化してきたこともあり、次第に早鮓(押し鮓)の「鱒の鮓」に取って代わられるようになった。



アユは主に投網漁で漁獲される。このほか、テンカラ網、刺網、アユコロコロ釣り、友釣り、毛針釣りなどで漁獲され、戦前は、神通川でホリ網漁も行われていた。近年は遊漁が盛んになり、神通川や庄川では、休日など、毛針釣りや友釣りを行う人で賑(にぎ)わいを見せている。最近では、河川環境の変化に伴って淵が大きく減少したため、友釣りが遊漁の主流となっており、県内外から多くの人々が訪れている。

アユの放流量は1979年には約400万尾であったが、以後、徐々に増加し、1995年には2倍以上の1,000万尾近くに達している。放流量の7~8割は、琵琶湖産アユが占めている。一方、漁獲量は、1980年には300トンを超えていたが、徐々に減少傾向を示し、1996年には158トンにまで落ち込んでいる。放流量の伸びにもかかわらず、近年、漁獲量が減少している理由としては、河川環境の悪化、長年におよぶ湖産アユの放流(再生産しないとされている)、遊漁者の増加、冷水病の蔓延(まんえん)(特に湖産アユの種苗性の低下)、川鷺(かわうす)の飛来などがあげられる。

アユは、日本列島のほぼ全域および朝鮮半島、中国大陸の一部、台湾(絶滅した)に分布している。富山県では、アユは秋、河川の中下流域で産卵し、孵化した仔魚はすぐに海に降り、冬を、暖かく、餌が豊富な海で過ごす。冬期間、距岸2キロ以内の沿岸域で、カイアシ類などの動物プランクトンを食べて成長し、4、5月頃には河川に遡上する。夏の間、川の中上流域まで達したアユは、石に繁茂した珪藻を食べて大きく成長する。この時、「なわばり」を形成する。秋には再び下流域に下り、産卵の後、1年の生涯を終える。

大伴家持は、富山湾から陸へ吹きつけてくる「あゆの風」(北東風)を幾度も歌った。この風は、今でも地域によって「アイの風」と呼ばれている。また、この風には、海の彼方から珍しい物を吹き寄せてくる幸を運ぶ風、という意味合いがあるらしい。ところで、アユは、アイと呼ぶ地方もある。「アユ」と「あゆの風」。語源は一体何なのであろうか。河川環境が大きく変化し、湖産の放流アユ種苗の評判が凋落(ちょうらく)した現在、富山湾から天然アユが「あゆの風」となって吹き寄せてくるのが待ち遠しい。(田子)

