

「アユ(2)」 夏を彩る清流の女王

水温で違う鱗の数

盛夏。日本の夏は暑い。そのうだるような暑さの中、神通川や庄川などの清流の川の中では、アユどうしの激しい戦いが繰り広げられている。

アユは菜食主義者だ。石の表面に繁茂した藻類(主に藍藻(らんそう))を食べている。自分が食べる分の藻類を確保するためにアユは「縄張り」を持つ。水中でじっと観察していると、アユがえさを食べながら自分の縄張りに侵入してくるほかのアユを盛んに攻撃しているのが見られる。

このアユの性質を利用した「友釣り」という、世界でもまれな漁法があり、日本の夏の川の風景に趣を添えてくれる。

食べるに当たってもアユはまことに便利な魚である。そのまま、塩をふって焼けばいい。「アユにはうろこって、ありませんっけ」と聞かれるほどアユの鱗(うろこ)は細かい。

富山の河川には海から遡上(そじょう)してくる海産、琵琶湖から移入された湖産、そして飼育池で育てた人工産に由来するアユが生息しており、この3者で鱗の数が微妙に違っている。

その決め手は子供の時期(冬場)の最低水温にある。琵琶湖7℃、富山湾10℃、飼育池15℃。最低水温の低い琵琶湖ほど鱗の大きさは小さく、鱗の数は多くなる。繊細な人ならアユを握れば肌触りでその由来が分かると言われる由縁でもある。

塩焼きしたアユは丸ごと骨や内臓、胃袋につまった藻類までも食べることができる。海藻が健康に良いのは知られているが、川の藻類も同じである。また、内臓の苦みなども体に良いと私自身は固く信じている。

世界でもほま日本列島にしかすまないアユ。日本の緑豊かな山々と清冽な流れが続く限り、アユは日本の夏の川と食卓を彩り続けてくれることであろう。(田子泰彦)



神通川で漁獲されたアユ。清流の女王と呼ばれるにふさわしい美しい姿をしている。