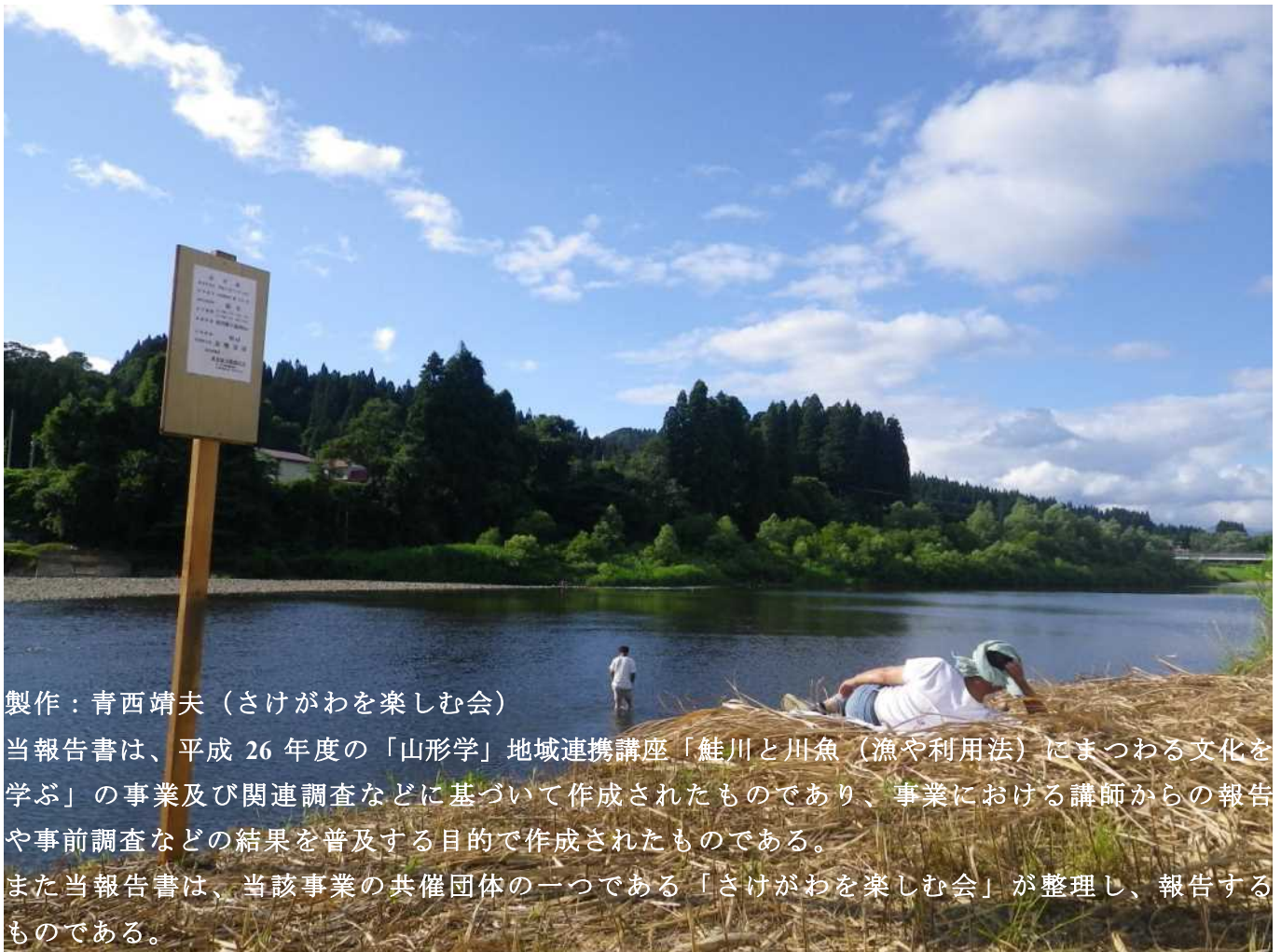


鮭川をまるごと楽しもう！ 川魚をとって食べてみよう！



製作：青西靖夫（さけがわを楽しむ会）

当報告書は、平成 26 年度の「山形学」地域連携講座「鮭川と川魚（漁や利用法）にまつわる文化を学ぶ」の事業及び関連調査などに基づいて作成されたものであり、事業における講師からの報告や事前調査などの結果を普及する目的で作成されたものである。

また当報告書は、当該事業の共催団体の一つである「さけがわを楽しむ会」が整理し、報告するものである。



国土交通省サイトより転載



山形県北部の戸沢村、鮭川村、真室川町を流れる鮭川は、最上川の支流です。とてもきれいな川で、今のおじいさんやおばあさんの時代は、農作業で疲れると川の水をそのまま飲んだものでした。夏になれば子どもたちは川で泳ぎ、学校の水泳の授業も川で行ったものでした。



橋がない時代には、渡し船がないと対岸に渡れませんでした。学校に行くにも渡し船を利用していた地区もあります。でも、道路だとぐるっと回らなくてはいけないところも、川を渡れば、すぐ目の前というところもあります。



川沿いの地区では舟を持っている人も前はたくさんいて、舟を使って魚を捕っている人も数多くいました。

そんな川も一時期汚れてしまい、魚も減ってしまいましたが、20年ほど前からまたきれいな川が戻り、様々な生き物が暮らしています。

この資料集の内容は地図で、黄色く囲んだ地域の人たちの話をまとめたものです。

ウグイ

「つきざっこ」 & 「寒ざっこ」

鮭川では「ざっこ」という名前は、ウグイ=ハヤをさします。ざこ（雑魚）の総称ではありません。他にも「ざっこ」をつけて呼ばれる魚には「にがざっこ」=アブラハヤや、琵琶湖の稚鮎放流で一緒に入ってきた「じんけんざっこ」=オイカワなどがあります。



また同じ「ざっこ/うぐい」も季節によっていくつか呼び方があります。「つきざっこ」は産卵のために川の浅瀬に集まっているウグイの呼び方で、婚姻色こんいんしよくと呼ばれる色が出ています。

「寒ざっこかん」は冬の寒い季節に集まっているウグイで、一年の中でも特に味がいいとされています。

つきざっこ



つきざっこは春の味です。「山桜の咲く頃」や「コブシの咲く頃」と言われる、5月半ばから下旬にかけて、産卵のために川の浅瀬にウグイが集まってきます。体には赤い線、頭から背中には「追星おいぼし」といわれる、白い斑点が現れます。

つきざっこは付き始める初めの頃は型が大きく、時期が進むと小さくなります。

(要確認)

マルタと呼ばれる、海に下る大きなウグイの仲間も同じように集まってきました。

<ませづき>



つきざっこは産卵するために、川の浅瀬、段差があって水が巻いていて、砂利が転がるようなところに集まります。このような所に付いているつきざっこを「ませづき」と呼びます。こうしたざっこは投網で取ります。一網で 100 匹ぐらい取れることもあります。

熊手で大きい石を抜いて、段差を作るような形で、人工の「ませ（まへ）」を作って、魚を寄せることもありました。自然に出来ている「ませ」も魚が寄らなくなると、石を動かして流れをつくってやることもありました。

<おくれづき>

「つきざっこ」の早い時期に、深いところにつくのが「おくれ（おくり）づき」です。深いけれども下で水が巻いているようなところに集まっているのを、舟から網を打って取ります。



<つきざっこの食べ方>

みそ煮や田楽、甘露煮などにして食べます。食べるにはできれば生きているまま料理します。煮るにしてもせいぜい1時間程度の新鮮なものを利用します。

- みそ煮（みそ汁）：20センチぐらいのものを、内臓も骨を取ったりせずに煮て食べます。水から煮て、煮立ってからみそを入れて、30分から1時間ほど煮込みます。一緒にネギとか笹竹をいれてもいいです。
- ぬた：3枚におろし、切って、30分ほど酢で締めて、さっと洗ってからみそとネギで和えます。
- ミソ田楽：焼いてミソを塗って田楽にします。
- 甘露煮：素焼きにした後、から揚げにして、甘辛くたれをからめる。



<創作料理>

- フライ：3枚におろした切り身にシソを巻いてフライにする。
- 片栗粉をつけて揚げて、南蛮漬け風に



かじか

鮭川流域にはカジカやカジカの仲間のアユカケが生息しています。どちらもきれいな川を好む魚で、川が汚れていた時期には減ってしまい、姿を見ることがなくなってしまいました。ここ数年は川がきれいになってきたのか、だいぶ数も増えてきました。カジカを捕る人が減ったのも増えてきた理由の一つでしょう。

同じような形をして、同じような環境に住んでいるハゼの仲間、ヨシノボリやチチブもカジカと混同されて、あるいは区別なく利用されている場合もあるようです。

鮭川にいる「カジカ」（カジカはカサゴの仲間。ヨシノボリやチチブはハゼの仲間）

カジカ



アユカケ



アユカケはカジカよりも大きくなり、頭も大きいのが特徴です。

チチブのことを「やがき／やかげ」と呼びました。深みに住んでいる「やがき」をミミズで釣って遊んだこともあるそうです。しかし食べなかったということです。

ヨシノボリ（いしのり）



チチブ（やがき／やかげ）



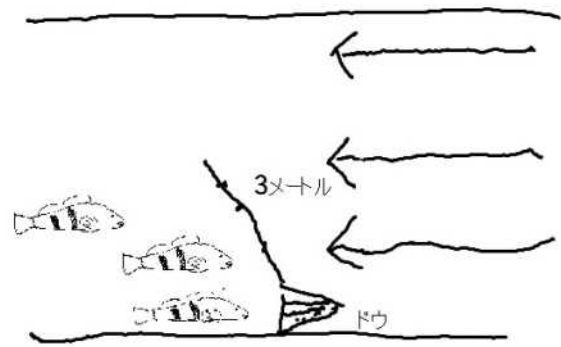
このほか「ヘビカジカ」というのもいたと言います。これもヨシノボリの

仲間だと思われます。 **ふずまか？（村史）**



<カジカ取り>

昔は、カジカ取りというと4月でした。今は資源保護のために禁漁期間になっていますが、雪代が出る頃から、春の彼岸のころ、産卵のために集まり始めるカジカを捕まえるために、3メートルほどの止めを作り、登りドウを仕掛けて捕りました。タラの木を切って、杭を打ち、コモや切った俵をかけて止めを作りました。石を並べて作ることもありました。



また6月頃になると、夜、川岸に寄ってきているカジカを明かりを照らしながらヤスでついて取ったといいます。昔は一晩でハケゴに一杯突くこともできたと言います。しかし現在は明かりを使う漁は禁止されています。

その他にもチョンナミ（ちょん網／さで網）を使った漁も行われていました。板押／板落としとって、チョンナミの上流側を板で押してくる漁法もありましたが、今は板押は禁止されています。

<カジカドウの作り方>

はぎで作る

<カジカ料理>



- ・みそ田楽：カジカを串に刺して焼いて、甘みそをつけて軽く炙ります。
- ・かつては川から卵だけを集めて食べることもあったそうです。（卵を捕ることは現在は禁止されています。）



以前は串に刺して焼いたカジカを売って歩いていた人もいました。子どもの頃、漫画などを買う小遣い稼ぎに焼いたカジカを売って歩いたという話し語ってくれるおじいさんもいます。

つぶ（タニシ）



この辺では、タニシのことを「つぶ」と呼びます。雪が消える頃、田んぼや回りの水路に溜まっているつぶを拾って食べたものでした。

つぶは拾ってから、しばらくきれいな水に入れておいて、泥を吐かせ、しょう油で煮たり、みそ汁にいれたりしました。



茹でてから、苦みのある内蔵をとって、利用すると食べやすいです。

なまずとなまずの仲間たち

ナマズ



アカザ



ギギ



鮭川や鮭川の支流にはナマズの仲間が何種類か住んでいます。

「ナマズ」の他、「ギギ」、「アカザ」などがあります。アカザは鮭川では「アカベロ」(ゲラバチ?)と呼ばれています。カジカと同じようなきれいな川に住んでいて、トゲがあって刺されると痛いので気を付けなくてはなりません。アカザは数が減って絶滅危惧種に指定されています。

ギギは国内移入種と言われ、琵琶湖から入ってきたのではないかとされています。

鮭川にギバチが住んでいるかどうか、はっきりしません。



「庄内の日本桜草栽培日誌」サイトより転載

<ナマズ切り>

ナマズ漁は産卵のためにナマズが本流から支流、水路や田んぼに登ってくる時期を中心に行われてきました。ナマズはメスの方が大きく、メスは 60 センチほどになりますが、オスは 30 センチ程度です。

川から田んぼまで、魚が上れる水路があるところでは、梅雨時に雨で川が増水すると田んぼまでナマズが上がってきます。昔は、そうしたナマズを鎌で切って捕まえたので、「ナマズ切り」と言われてきました。今は、川から田んぼに入れる水路はほとんどないので、田んぼでナマズの姿を見かけることはほとんどありません。

<延縄漁>



ナマズを捕るのは「延縄（ヘンナ）漁」が中心です。縄・太めの紐にハリを何本かつけて、夜、川に入れておきます。船を使う人は深みに仕掛けを沈めたものですが、川原からでも十分釣ることが出来ます。えさにはドジョウやドバミミズ、ヘロ（ヒル）などが利用されてきました。あまり早い時間に仕掛けをいれるとカラザイ（ニゴイ）に食べられるので、暗くなる頃にいれるといいとされています。ドジョウをハリにつける時は、砂を絡めてやると滑らずに針に刺すことができます。



<ナマズ料理>

ナマズはできるだけ生かしおいて料理します。死ぬとぬめりが出てきます。釣れてからは生きたまま確保するのか、冷凍するのかをすぐに判断する必要があります。殺さないように針は外さず、糸を切ってしまう。

伝統的には筒切り（鮭川ではドンコロと言う）にしてみそ煮（みそ汁）にします。内臓を取る場合も、そのまま全部煮てしまう場合もあります。緑色の卵も食べられます。卵だけしゃもじで一つずつ茹でると火を通しやすい。その他、蒲焼きや姿揚げ、タイカレー風などの料理でもおいしく食べることが出来ます。



卵

蒲焼きに



みそ煮

タイカレー風

姿揚げ中華あんかけ



どんじょ (ドジョウ)



ドジョウ



シマドジョウ



ホトケドジョウ



フクドジョウ



鮭川流域の川や沼、田んぼなどに住んでいるドジョウの仲間は主にドジョウ、シマドジョウ、ホトケドジョウ、フクドジョウの4つの種類です。現在、ホトケドジョウとフクドジョウはコイ目タニノボリ科に分類されています。

通常、ドジョウはあまり区別されていませんが、田んぼの水路にいて、泥にすぐ潜り込むのはたいてい普通の「ドジョウ」です。

シマドジョウは泥の中よりも、きれいな流れを好んで生息しています。シマドジョウはおいしくないと言われています。

ホトケドジョウはきれいなわき水のあるような水路に住み、水底よりも中層を泳いでいることが多いです。あまり食べられることはないようです。

フクドジョウはカジカの住むような清流に生息する大型のドジョウで、ここ1、2年で急速に増えてきました。北海道からの移入種いにゅうしゅだと言われています。カジカと競合するようなきれいな流れに住んでいて、カジカやアカザへの影響が心配されています。この辺では10月頃に産卵するようです。卵の入ったフクドジョウもおいしく食べられます。

<ドジョウと田んぼ>



昔、ドジョウをつかまえたところはもっぱら田んぼの水路でした。今の時代のようなコンクリートの U 字溝ではない、素掘りの水路があった時代は、ドジョウが田んぼと水路を行き来して生活していました。圃場整備の影響で、素掘りの水路がなくなって、ドジョウがいなくなり、ドジョウをつかまえる子どもたちの姿も消えてしまいました。



<ドジョウ取り>

ドジョウの取り方としては、ドジョウがよく動く初夏に、水路にドジョウドウを仕掛ける仕方、水路に網をおいて上から空き缶などで追ってくるやり方、また雪の降った頃に、泥ごと雪の上に掘りあげて、ドジョウを拾うなどの方法がありました。

冬の始めや春先には、田んぼの水が溜まる水口近くに集まっているドジョウを、スコップで泥ごと掻き出してドジョウを捕りました。雪の上に泥を掻き出し、そこからドジョウを拾ったものです。

また昔は雪の残る時に田んぼに堆肥を入れたものですが、春が来て雪が溶け、田んぼに水が溜まり始めると、堆肥の下にドジョウが集まってきました。その堆肥を静かに踏んで、逃げ出したドジョウをカジカ用のヤスでつく、といった捕り方もありました。

<ドジョウドウ>

梅雨の頃、田んぼの水を落とすときに、田んぼのドジョウが田んぼから水路に下ります。田んぼから下るドジョウが入るように「下りドウ」をかけてドジョウを捕ります。田んぼを結ぶ水路にドウをかけておく場合には、ゴミが入らないように「登りドウ」でかけておきました。昔は現在のプラスチックの「ドジョウドウ」に似ている「ふご」と呼ばれる仕掛けでドジョウを捕りました。

<ドジョウはいろいろ使える>

猟師さんはドジョウをイタチのワナのえさにするといいます。またナマズ釣りにはドジョウは欠かせません。珍しいところでは、ドジョウを串刺しにして素焼きにし、コオロギのえさにすることもあったそうです。

<ドジョウ料理>



ドジョウ汁はみそ味という家と醤油味（酒としょう油）でそれぞれの家に伝来の味があります。一緒に入れる具も様々で豆腐やニラをいれるところもあれば、何もいれないところもあります。卵でとじるドジョウ汁を作る家もあります。



作り方も多様で、ドジョウを酒で酔わせてから火にかけるという方法もあれば、油で先に炒めてから煮るという方法、卵の中にドジョウを泳がせてから煮るという方法、沸いた鍋にドジョウの入ったざるごと入れてふたし、ざっと煮てから使うなど様々な作り方があります。



大きなドジョウを木の槌で叩いて、もち米の粉を入れて団子にするという食べ方もありました。またネギ・味噌と一緒に叩き、平たくして焼いたり、団子にするという食べ方もありました。

その他、食べやすい料理としては、ドジョウの唐揚げ、砂糖を絡めたかりんとう風にすることもできます。

あゆ



コケをこすり取るアユと
食べた跡（はみ跡）

鮭川のアユには天然遡上^{てんねん そじょう}のアユと、漁業協同組合によって放流されている人工ふ化のアユの2種類のアユが生息しています。天然遡上のアユは5月から6月ぐらいにかけて海から遡上してきます。漁協協同組合による稚鮎^{ちあゆ}の放流事業は、県内で育てたアユを6月上旬に放流します。一般には天然アユと放流アユの見分けはつきません。アユは川の中で、川の石についたコケ（藻）を食べて成長します。

夏の間、えさを食べて成長したアユは、秋、10月の初旬に川を下り、中流から下流で産卵します。

ふ化した稚魚は海に下ったあと、沿岸で育ち、翌春に再び川を遡上します。

<アユのこあみ漁>



止めで行き場を失ったアユ

鮭川には友釣りをする釣り人たちも数多く訪れますが、地元の人には刺し網や「アユ止め」を作った「こあみ漁」などでアユ漁を楽しみます。

夏の終わりから秋口にかけて、川を落ちるアユの行く手を妨げるように「アユ止め」を作り、落ち鮎をそこで一時的に止めてアユを捕ります。



「止め」で行き場を失い、集まったアユを、刺し網を小型にした「こあみ」を投げて捕まえます。止まっているアユが近くに回ってきたところで、網を川に投げ出し、アユを追い込むように川に入って、捕まえます。

<こあみの投げ方>

右岸にいるか、左岸にいるかで、投げる手も変わってきます。



<アユ止めづくり>

岸から岸まで一定間隔に杭を打った後、横木をいれ、そこに長く縛った柴を寝かせます。その後、縦に柴を差し込んでいきます。たいてい8月上旬に作られます。



<アユの刺し網漁>

刺し網漁は船で深みに刺し網をかけてアユをとります。夜に網を張り、朝、網を上げに行きます。死んでから時間が経ってしまうと、腹から痛んでくるので、朝早くに上げに行きます。

<その他の漁>

昔は網を打ってから追い込んでいく漁を行ったものでした。特に雨が降ると、夜に「こあみ」を「空まき」して、下流側からカンデラを照らしてアユを追い込んで行きました。魚が見えないので、網にかかっているとアユの頭をつぶしていきましました。

うなわ
鵜縄

上流に網をはっておいて、水鳥の羽根を差し込んだ縄（鵜縄）を張って脅しながら追い込んでいく漁法。今は禁止されています。

<アユ料理>



川魚ではアユと川マスが一番の美味しい食材と言われます。アユは炭火で焼く他、若鮎での「塩辛」また落ち鮎を焼干しにして、出汁や熱冷ましの薬にも使われました。

今は取ってすぐ冷凍しますが、鮮度が落ちていると焼いたときに腹がどろっと流れてくるといいます。

<炭で焼いて食べる>

川沿いの地区では、アユを焼くための「囲炉裏」を持っている家が多いです。炭をおこし、串にさしたアユを焼いて食べます。この辺では塩焼きより「みそ田楽」。

口から背骨に沿って串を打ち、背中から焼いていきます。塩焼きにする場合にはしっぽにもしっかりと塩を振ります。背にしっかりと火が回ったら、腹側を焼きます。新聞紙などで覆って、輻射熱も利用します。

田楽にする場合は、よく焼けてから、砂糖みそを塗り、軽くあぶります。



今の田楽みそは砂糖が入っていますが、入っていない田楽もありました。串は何度も利用します。昔は唐傘の骨で串を作ったといいます。

<その他の料理>

- ・アユのせごし：アユを薄く輪切りにして、氷水で締める。



アユのせごし



鮎の刺身



アユの焼干し（出汁や薬）

このほか、アユの塩辛、若鮎の唐揚げなども作られます。

網にはこんな魚もかかります



かわざい（ニゴイ）

細かい骨があって煮ても食べにくいので嫌われています。しかし新鮮なものを三枚におろし、「あらい」にして食べるとおいしいそうです。



すなはみ（カマツカ）

川の砂地のところを好んで住んでいます。

あまり注目されませんが、煮ても焼いても揚げてもおいしい魚です。



すなはみ



鮎と一緒に網に

かわがに（モクズガニ）



上海ガニの仲間でおいしいカニです。秋の終わりに海に下って、卵を産み、稚ガニは春に再び川を遡上してきます。この辺では「カワガニ」と呼びます。上流に行くほど大きくなると言われ、最上川のカニより、鮭川の本川の方が大きいと言います。鮭川の何か所かで稚ガニの放流も行われています。

<カニ漁>

深みのあるところにカニカゴを入れて取ります。えさは魚。雨が降って、水が濁っているときがよく取れます。えさは魚。漁期は9月1日から12月31日です。

見かけることは少ないですが、下るカニを狙った網を仕掛ける場合もあります。



<カワガニの料理>

カニの団子汁

昔は全部つぶして、団子にして食べました。腹の部分とエラをとって、全部つぶしました。叩くのはげんのを使ったり、なたの背を利用したりしました。叩くのは大

変な作業だったと言います。その後青豆も入れて、つぶして団子にしたものです。

今はミキサーなどもあるので、作ろうと思えば比較的簡単ですが、やはりカラは残るようです。

カニ汁



カニ汁はカニ味噌とエラを取った後、半分にして水から煮ます。具には「カニ汁にはカブ」という家もあれば、カブはいれない、豆腐とネギぐらいかなという家もあり、様々です。最後にカニ味噌も加えると更に味が出ます。家によっては最後に卵を入れます。

カニ味噌



甲羅をはがし、カニミソを集めます。甲羅の方だけではなく、身体にもカニミソがあるので集めます。カニミソに、酒、みりん、味噌、卵などを好みで入れて混ぜます。再び甲羅に戻して焼きます。しっかり火は通しつつ、乾きすぎないように注意します。卵を入れると火を通した後もふんわり仕上がります。

よう（サケ）



鮭川には秋になるとたくさんさんのサケが登ってきます。ウライ漁や網漁で捕まるサケも少なくはないですが、多くのサケが浅い川岸で自然産卵をしています。



「ウライ漁」と個人の刺し網漁に酔って捕獲されています。どちらも「人工増殖」のために行われている漁となっています。

刺し網漁は、網をいれる場所の上流に「カカド」を作って、サケを休ませる場所を

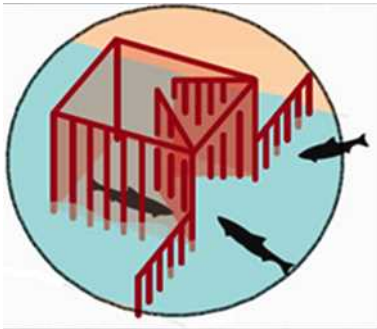
作り、その下流に刺し網をいれてサケをとります。採捕後のサケは、受精させた後ふ化場に運びます。



60年ほど前は、網用の糸も自分の家で紡いでいた



10人ほどのメンバーで行われるウライ漁は、「ウライ」と呼ばれる檻に入ったサケを巨大なたも網ですくって捕獲するものです。



<サケを食べる>

鮭川に大量に鮭が遡^{そじょう}上してくるようになったのは、現在のふ化場でのふ化事業が軌道に乗ってからです。それまでは鮭は大変貴重な品で、一人で年に10本とか20本とか捕れればいい方だったと言います。

そういう時代には、引き出物としても、また正月用としても珍重されました。サケ一本が米一俵という時代があったのです。また塩漬けも作られていましたが、捕獲数が少なかったので、皆が味わえるようなものではなく、漁師さんやその周辺の人ぐら

いしか食べる機会がなかったようです。

その一方で、ふ化事業が軌道に乗り、遡上数が急速に増えてくると、サケをもてあます時代がやってきました。「川のサケはくさい」という評価もあり、消費は伸びません。皆の食卓にのる食材ではなかったことも、消費を増やすのが難しい理由の一つでしょう。

こうした中で、伝統的保存食を基盤に消費拡大を狙ったのが「じんぎり」です。これは塩漬けた鮭を塩抜きした後、寒風で干したものです。

<伝統的サケ料理>

鮭汁：もっとも一般的なサケ料理が「鮭汁（よーじる）」です。一緒にいれる具としてはカブが一番」

イクラミソ（ようのこみそ）：イクラをミソであわせたもの。

サケの田楽：火が通ったところで、砂糖ミソを塗って、軽く炙る



<サケの新しい料理>

鮭川村食生活改善推進協議会のパンフ参照のこと。

ヤツメウナギ

ヤツメウナギも 4 月の味覚でした。しかしヤツメウナギはすっかり捕れなくなっていました。

4 月末はヤツメウナギ

こっこをなすために、すり鉢みたいな「ほり」を掘るヤツメを、舟から鉤で引っ掛け

る。40年以上前は、ひと朝で30とか40とか捕れるものだった。オスもメスも食べた。

食べ方は、ぶつ切りにして、みそ汁にする。

フナ =

にがざっこ =