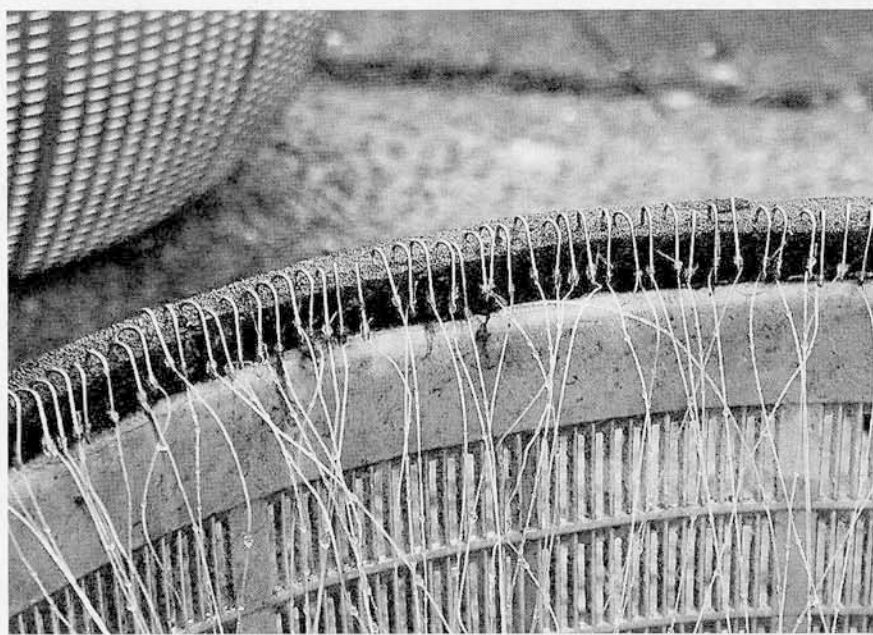


湖国の名刹、石山寺の縁起に、大仏に使う黄金を求めて琵琶湖にやってきた良弁僧正を石山寺の地を導いた比良明神が登場します。この時、明神は琵琶湖に釣り糸を垂れていました。また、比叡山の開基を語る謡曲「白髭」でも、比良明神は近江の地主神として登場しますが、ここでも琵琶湖に釣り糸を垂れています。釣り好きの神に護られていたからでしょうか、近江は釣りの盛んな土地です。

釣りとは、釣針と糸を用いる漁法で、必要に応じて竿や、錘を用います。釣り魚の特性を見てみましょう。魚屋の店先に3匹の鰹が並んでいます。同じ大きさなのに値段がずいぶん違います。なぜでしょうか？それは、鰹の捕り方が違うためです。一番安いのは、巻き網で一網打尽に捕られた鰹です。網の中で暴れ、

され、身が傷んでしまっています。次に安いのが、鰹の本釣りで捕られた鰹です。一匹一匹釣られますが、甲板に激しく落とされ、船倉に詰め込まれますので、少々身が傷んでしまいます。一番高いのは、ケンケン漁といわれる釣りで捕られた鰹です。この魚はルーアーを流して鰹を釣る漁で、釣り上げた鰹はその場で丁寧にしめますので、最高の品質になるのです。釣り魚は、効率は良くないものの、高品質の魚を得ることができ漁なのです。関鯖、屋久島の首折鯖など、ブランド魚はたいいてい釣りで捕られています。琵琶湖に流れ込む河川は、アユの宝庫でした。ここで行われていたのが「アユカケ」

## 釣り魚



ナガシバリ漁に使われる釣り針。長い幹繩に多くの釣り針をつけ、湖底に沈めて漁が行われる

と呼ばれる友釣りです。友釣りは説明するまでもありませんが、漁としての最大の特徴は、アユを生きたまま捕ること

大工の手間賃が450円の時代にアユ1匹が1200円で売れたそうです。これは、漁師さんが売ったときの値段ですから、京都で料理されたら一体いくらになったか…。ただし、この高値も、アユが生きていなければつきません。死んだアユは二束三文だったそうです。アユは弱い魚ですから、網で擦れると弱りすぐ死んでしまいます。たくさん捕るなら網漁、高く売るなら釣りが最適なのです。

現在琵琶湖で行われている釣り魚は、ウナギのナガシバリ漁が主です。これは延縄漁の一種で、長い幹繩にたくさんの釣り針を付けて湖底に沈め、1日おいてから引き上げる漁です。釣ったウナギは針を飲み込んでいますから無理に外すと弱ります。ですから、わざと釣り糸を切り、口から糸を垂らしておきます。これは、「このウナギの中には針が残っているから、割くときに包丁を痛めないでください」という料理人への配慮だそうです。

## ブランド魚捕るならこれ

(財団法人滋賀県文化財保護協会 大沼芳幸)