

びわこの 考湖学

— 第三部 —

19

平安時代の説話集『今昔物語』にこのような話が載っています。「ある時、大

海の鰐が瀬田川を遡り、琵琶湖の鯉と戦った。鰐は敗れ石となり、勝った鯉は琵琶

生島の神も水神です。最強の魚である鯉が、琵琶湖の守り神と本体と意識されていたのでしょうか。

琵琶湖には2種類の鯉が棲んでいます。一つは、琵琶湖在来種の鯉で、「スゴイ」とか「マゴイ」と呼ばれる、やや体型の細長い鯉

ます。流通網、運搬技術が未発達な時代にあつて、消費地まで生きた魚を運ぶことは至難の業でした。この

ような時代、生きた魚を消費地に運ぼうとしたら、必然的に、強靱な生命力を持つ鯉が選ばれたので

えられる神秘性と、生命力も、鯉が上等とされてきました。また、室町時代末期に書かれたと考えられる

しょう。例えば、菅浦（長と、さまざまな料理の流派

の魚の王様である鯛よりも、鯉が上等とされてきました。また、室町時代末期に書かれたと考えられる『大草殿より相伝之聞書』

が、内訳は、鯛を始めとする海産魚が3種類で、料理も3種類。対して、淡水魚は5種類で料理は12種類も登場します。この内、鯉の料理は5種類もあり、当時の高級料理の素材として、鯉がいかに珍重されてきたかが分かります。

鯉

珍重されてきた魚の王様

琵琶湖に帰り、竹生島を取り巻いて住んだ。かの鯉は、今も竹生島を取り巻いてい

です。もう一種類は「ヤマト」と呼ばれる、体高の高い鯉で、元々は養殖種の鯉でしたが、琵琶湖に入り込み野生化したものです。鯉は大変丈夫な魚で、飼いや

浜市西浅井)の供御人(朝廷に特産物を貢ぐ事を義務づけられていた人。その見返りとしてさまざまな特権が

が生まれ、その秘伝書がつけられるようになります。その中でも15世紀後半にできた

味で鯉を魚の王とする心情が、鯉のぼりとなって伝えられているのでしよう。(滋賀県立安土城考古学博物館 大沼芳幸)



魚の王様、鯉の刺身