

## 6月1日 あゆ解禁!

「あゆ解禁!」という見出しで、浜崎あゆみのことかと思った方には大変申し訳ありません。あゆはあゆでも魚の「鮎」のことです。どこの話?と思うなかれ、みなさんお馴染みの多摩川での鮎の解禁についてです。「えっ!」と思われた方、私も最初はそう思いました。かつての(40年くらい前)多摩川の印象しかない人にはビックリの話でしょうが、今では水もきれいになり、様々な生物を観察することができます。ルールを守って是非、鮎釣りにチャレンジしてみたいはいかが?

# 鮎

「鮎」は、サケ目アユ科アユ属の淡水魚。なんと、サケの仲間だったんですね。日本では北海道中部以南に分布しています。その他、韓国、台湾、中国の一部にもいます。香りがいいので「香魚」、1年で一生を終えるので「年魚」ともいいます。晩秋に河口付近で生まれ、そのまま海に下って冬を越します。翌春に稚アユとして川を上り、若アユとして昆虫などを食べて成長していきます。夏になると一匹ずつ縄張りを張って川藻を食べるようになり、川藻の香りが身に移って独特の香りを持つようになります。秋には上流から産卵を始め、落ちアユとして川を下りながら河口まで産卵し続けます。名前の由来は、



川を下る事を古語で「あゆる」と言ったのでアユという名前になったそうです。鮎は太古の昔から人々に愛され、各地で貢物にされてきました。戦況や豊作・凶作の占いにも用いられたという重要な魚で、「鮎」という漢字もここから来ています。

# 旬

6月の解禁が有名ですが、「土用鮎」と言われる土用の頃がもっとも成熟して香りも高く旬と言えます。実際には九州では6月下旬から7月、東北では7月から8月です。また築(やな)を立てて落ちアユを採る9月末から11月も旬と言っていいでしょう。そういえば、祖父に連れられて利根川にある鮎料理屋さんによく行きました。そこに、築が立てられていましたが、タイミングが悪かったのか、観光用だったのか分かりませんが、1匹も鮎がかかっておらず毎回がっかりしたものでした。

# 味

初夏の若鮎が美味とされ、若鮎の塩焼きや天ぷらは珍重されています。同じ河川の鮎でも水が綺麗で上質の付着藻類が育つ上流域のものほど味が良いとされています。また、鮎をそのまま輪切りにした「せごし」は歯ざわりと爽やかな香りを楽しめますが、寄生虫のこともあり、せごしに限らず生食は薦められません。酢や塩に浸けて、酢飯と合わせた「鮎寿司」、「鮎の姿寿司」も作る地方もあり、JR 京都駅の名物駅弁ともなっています。琵琶湖周辺などでは稚魚の氷魚の佃煮や、成魚の鮎煮も名物として製造販売されています。腸を塩辛にした「うるか」は珍味として喜ばれています。うるかを作るには、腹に砂が入っていない(空腹になっている)夜間・朝獲れの鮎が好しとされています。乾燥させた鮎節は和食の出汁としても珍重され、鮎の干物を「水出汁」にしたものは、極めて上品。そういえば、二子玉川商店街に「鮎ラーメン」さんがありましたね。TV や雑誌に度々紹介され、いつも満員なので実は私はまだ食べたことがありません。上品なスープだと聞いているのでなんとかタイミングを合わせて食べてみたいと思っています。



### く香兵衛にお馴染み、鮎の骨酒の作り方

準備として、今年の新竹「マダケ」を1本用意し、節の長いところで2~3本のトックリを作り先端の方の節を使って数個のぐい飲み(笹の葉は残す)を作ります。

- (1) 釣りたての新しいアユを炭火でこんがり白焼きします。
- (2) アユを焼きながら準備されたトックリにお酒を入れて炭火で熱燗を着けます。
- (3) 熱燗になった竹トックリのお酒に、白焼きされたアユを一匹そのまま入れて、エキスを出します。アユの香りがお酒に着いたところで、ぐい飲みで味わいます。

さらに、もし鮎が大好きでとことん鮎を堪能したいという方にお勧めなのが、ちょっと遠いですが京都の「平野屋」さん。平野屋さんは約400年前の時代から、愛宕神社「一の鳥居」の茶屋として親しまれています。今から20年ほど前京都旅行に行ったとき、化野の念仏寺を見学した後、お昼ご飯を食べようと土産物屋さんどこか良いお店はないかと尋ねてかえってきた答えが「平野屋」さんでした。せっかく来たのだからと行ってみると昼は¥12,000円のコースのみとのこと。目が飛び出るのを押さえ、京都だからではありませんが清水の舞台から飛び降りる気持ちで入り「鮎づくし」を堪能しました。現在では¥15,000円のようなのですが、鮎ファンならば是非一度行かれることをお勧めします。特に印象的だったのは、最後に出た「鮎のおかゆ」これは絶品でした。鮎料理は上記以外にも、雑炊、南蛮漬け、昆布巻き、田楽、マリネ、唐揚げ、フライ、酒蒸し味噌汁、鮎飯、石焼、味噌焼き、酢の物、茄子との煮物、つまれ、ごまめ、柚庵漬けなど多彩。これからの季節、是非とも鮎料理にチャレンジしてみてください。魚ではありませんが、鮎の形をしたあんこの入った「鮎焼き」も美味。

## \* いろはに刀サッチ#22「ら」\* ~ 楽あれば苦あり ~



「ら」は、江戸では「楽あれば苦あり」で、苦しいことがあれば、あとで楽しいことがある。逆に楽しいことがあれば苦しい時もある。人生良い事ばかりでも、悪いことばかりでもない、という意味。大阪では「楽しんで楽知らず」で、苦勞を知らない人は安樂のありがたみがわからない。苦勞して初めて安樂さの大切さがわかるということ。京都では「来年の事を言えば鬼が笑う」で、明日何が起こるかわからないのに、来年のことなどわかるはずはない。という意味。私など鬼に笑われてばかりです。

# 【2011年 多摩川遊漁情報】

## ◎遊漁料について

- ・遊漁料の額は、内共第12号第5種共同漁業権遊漁規則第8条に基づいています。
- ・遊漁料は、種苗放流や漁場管理に必要な経費について、遊漁者にも応分の負担をしていただくという考えの基に設定されています。

## ◎遊漁券の種類と価格・他 ※心身障害者：規定する額の半額 ※小学生以下：無料

- アユ/コイ/ウナギを含む フナ類/オイカワ/ウグイ ●投網：全漁種 アユ/コイ/ウナギ/フナ類/オイカワ/ウグイ
  - ・年券 5,000円 腕章タイプ 12月31日まで有効 ・年券 8,000円 腕章タイプ 12月31日まで有効
  - ・1日券は1,000円。 ・1日券 2,000円 日にち指定です。
- 年券・1日券とも現場にて監視員から購入して下さい。 投網年券は枚数に限りがあります。

## ◎遊漁区域

- ・ガス橋（川崎市中原区・東京都大田区）から多摩川原橋（川崎市多摩区・東京都調布市）までの多摩川なら禁漁区を除きどこでも釣りができます。
- ・多摩川の川崎市側・東京都側どちらからでも釣りができます。

## ◎漁法規則（抜粋・簡易）

- ・竿釣/手釣 手釣り、竿釣りの場合、道具は2本以内。
- ・日の出から日没まで
- ・相互に適当な距離を保ち、他の者の迷惑となる行為をしてはなりません。
- ・投網の目合は15cmにつき13節以下（1目約2.3センチ以上）で、網は全長6m以下。
- ・遊漁券は監視員の見やすいところにつけて釣りをしてください。



## ◎遊漁期間と大きさ制限（リリースサイズ）

- ・アユ：6月1日～10月14日、12月1日～12月31日まで 全長10cm以下はリリースしてください。
  - ・ウナギ：禁漁期なし 全長26cm以下はリリースしてください。
  - ・コイ：禁漁期なし 全長18cm以下はリリースしてください。
  - ・フナ：禁漁期なし 全長10cm以下はリリースしてください。
- ※アユ解禁前のコロガシ釣りはできません。



## それ行け!! アサッチ



## ◎禁止事項 下記の事項は取り締まり対象です。

- ・アユ以外のコロガシ釣り
- ・ブラックバスやブルーギルなどのリリース
- ・夜釣り

## ◎禁漁区

- ・下記の各堰堤周辺の禁漁区は以下の通りです。
- ・違反者は[六月以下の懲役若しくは十万円以下の罰金]及び[漁具の没収]となります。
- 田園調布東京都上水道海水防止堰堤上流端から上流へ50メートルまで及び同堰堤上流端から下流へ東横線鉄橋橋脚下流端までの間の区域（丸子橋の堰堤）
- 二ヶ領用水宿河原堰堤引上式可動堰堰柱上流端を結んだ線から上流へ80メートルまで及び同線から下流へ80メートルまでの間の区域
- 二ヶ領用水上河原堰堤上流端から上流へ50メートルまで及び同堰堤上流端から下流へ50メートルまでの間の区域

