

# 「鯉の料理」の思い出

昭和 39 年機械科卒  
ペンネームやなさん

8月のお盆に、生まれ故郷の佐久市協和比田井の実家に墓参りに行ってきました。  
昭和20年代の当時、市町村合併はまだされず、私の地区は北佐久郡協和村比田井という時代でした。

両親と長男は既に他界しており、墓参りを兼ねて、このお盆に帰省したのです。実家は甥っ子の時代となっています。夕食時に近くの魚店から「鯉のあらい」を取り寄せてくれました。私の小さい頃、よく自家製の鯉料理をしたものだ、と、自慢話をしながら頂きました。

ネットでこの地域の鯉を食べる習慣を調べてみると、諸説がありましたが次の様でした。

\*\*\*\*\*

天明年間(1781～88年)、桜井地区の呉服商・臼田丹右衛門が大阪淀川から持ち帰った「淀鯉」が佐久鯉のはじまりと言われています。

又、文政八年(1825年)には岩村田藩主・内藤豊後守が大阪城勤番を終え帰国の際、再び淀鯉を持ち帰り、野沢村の豪農・並木七左衛門に土産として与え、桜井地区での養殖を定着させるきっかけとなりました。

長野県、とくに佐久地方では、古くから鯉を食べる文化が根付いています。その背景には、地域特有の自然環境と歴史的な背景があります。

まず、長野県は内陸部であり、海の魚が手に入りにくかったことから、淡水魚である鯉は貴重な動物性タンパク源とされてきました。中でも佐久市は、冷たく澄んだ湧き水や川の水を活かした鯉の養殖が盛んに行われており、その品質は非常に高く評価されています。

また、鯉を使った「鯉こく」や「あらい」は、長野県を代表する郷土料理の一つです。鯉の切り



身を味噌でじっくり煮込んだこの「鯉こく」料理は、鯉の脂が味噌に溶け込み、深みのある味に仕上がります。お正月など特別な日に食べるごちそうとして、今でも家庭の食卓に登場することがあります。

検索 <http://www.sakugoi.or.jp/sakugoi/>

\*\*\*\*\*

このネット記事の説明だけではなく、小さい頃の我が家で鯉料理が出来たのには、他の理由があったのです。

昭和20年時代は私の実家も、この地域のどの家も養蚕が盛んで、自宅で繭から生糸を獲り、出荷していた時代です。蚕を「お蚕さん」と呼ぶほど大切にしていたのです。

この時に繭からでるサナギは今から思えば、かなりグロテスクな形

ですが、イナゴの佃煮と同じ様に貴重なたんぱく源として食していました。この「お蚕さん」の「さなぎ」が協和村比田井の「佐久鯉」と密接に関係していたのです。



私の住んでいた協和村比田井は山間部にあり、水田に使うには、水はかなり冷たいものでした。

そこで、農家が共同でこの水を一旦、ため池(我々は「大池」と呼んでいました)に集め、水を温めてから水田に引き込んで使用していたのです。

池水を利用していた十数軒が共同で、このため池に鯉の稚魚を放し、そこにそのサナギを餌にして養殖していたのです。



検索 <https://www.google.com/>

話は少々それますが、このため池は冬季には透明な氷が張り、小中学校の体育の時間にはスケートのリンクとして使っていました。当時のスケートは「下駄スケート」といわれ、スケートを真田ひもで結びつけたもの。「靴スケート」を持っている子は裕福な家庭の子供でした。

長野県から有名なスケーターが出たのはこんな歴史的な背景があったからかもしれません。

池に張った氷は透明で、池の底が見える程。

私は下駄スケートの先で氷に穴をあけ、その水を飲んだ経験があります。又、底にじっとしている鯉を観る事が出来ました。

放った稚魚は一年が経つ翌年の秋には、かなり大きく育ちます。

秋の取入れが終わった11月頃に、ため池の栓を抜き、水位を足首位にして、育った鯉を網ですくい収穫し、皆で分け、各家の庭先にある いけすに放し、飼っていました。

お祭りなどの時や来客が来ると、鯉をすくい取り、料理して食べたものです。

いけす は家の脇に流れている小川の水を引き込み造ったものです。その水質はかなり良く今では考えられない事です。食器洗い、野菜洗いにも使っていた程です。

さて本題の「鯉の料理」の話。



検索 <https://tsurinews.jp/114951/>

皆さん鯉をさばいたことがありますか？この時一番問題になるのは、さばく時に、鯉の胆のう(黒青紫色の臓器)をうっかり包丁を入れてしまう事。そうすると、その鯉は苦くなり水洗いしても、食べられなくなってしまいます。私は何度か失敗しましたが、中学生くらいの時にはどうにか、さばける事ができるようになりました。

こんな話を自慢げにしながら氷の上に載せた、冷えた「鯉のあらい」を頂きました。勿論お酒は地元の「御園竹」の冷酒です。

ごちそうさまでした。