

2014年 びわ湖トラスト『会員の集い』講演

2014年11月15日 於：大津港ターミナル集会室

「湖から川を遡り田に入り鮒になる魚の物語～俳諧鮒鮒考～」

滋賀県立琵琶湖博物館

篠原 徹 館長

当日の講演を、レジュメと当日お使いになった写真をご紹介します。

篠原館長は1945年中国の長春市でお生まれになり、京都大学理学部植物学科、同文学部史学科を卒業、国立歴史民俗博物館教授を経て現在、滋賀県立琵琶湖博物館の館長をされています。専攻は民俗学、生態人類学で、従来の民俗学にはなかった漁や農に生きる人々の「技能」や自然に対する知識の総体である「自然知」に目を向ける「人と自然の関係をめぐる民俗学的研究」で知られています。

館長は数多くの著書を出されていますが、その中の、ほろよいブックスから出版されている「酒薫旅情」という本の帯で『著者は酒をくみかわしてからの取材（フィールドワーク）に多くの発見を得てきた。終の棲家に定めた滋賀・近江の地で酒蔵をめぐり、ゆかりの松尾芭蕉と与謝蕪村が残した酒・酒肴詩（俳句）から近世の飲酒文化を探るうち・・・』

との紹介から、講演が始まりました。

住まいの近くに下駄ばきで行ける行きつけの飲み屋を持つことが夢だったこと。そこで多くの鮒ずしなど多くの琵琶湖の素晴らしい恵みと美味しいお酒との出会い。そして、住まいの近くあった義仲寺。俳諧の祖である芭蕉は晩年を近江で過ごし、生涯に残したおよそ九百句のうちおよそ一割に及ぶ句をこの近江で詠んでいること。その二つの出会いから、持ち前の研究心が働いて・・・と、俳諧から鮒ずし読み解く楽しいお話が続きます。

(1) 俳諧・俳句からみた、湖から田んぼに遡るニゴロブナの生態

1. ニゴロブナが魚島をつくって川の入り口に集合する。

濁り鮒腹中卵ばかりかな 王樹

2. 田の濁りを感じて濁り鮒が川を遡り上りはじめる。

温き水慕ひ上りぬ濁り鮒 源女



田んぼで産卵するニゴロブナ

写真提供：金尾滋史

3. ニゴロブナは本流から支流へ、さらに細流を経て田を目指す。

鮒上る川の濁りや五月雨 涼舟

4. 遂にニゴロブナは産卵場である田に辿りつく。

苗代にうれしき鮒の行衛哉 蕪村(蕪村も田に遡る鮒を知っていた)

五月雨水つきし田に鮒上る 涼舟

5. 田に登ってきたニゴロブナを漁師は待ってましたとばかりに田で投網を打つ。

五月雨田で網打つ濁り鮒 酔牛(館長の俳号です)

ニゴロブナが魚島を作っているところを沖島の漁師はわざわざ狙う。それは岸や田に近づき産卵寸前になると卵膜が弾けそうになり、むしろ鮒鮓にすると崩れやすいそうだ。田に登らぬニゴロブナは岸の葦の根にも産卵する。またニゴロブナの集団は濁り鮒の季節が終わると登る数も少なくなってくる。

6. 蘆の根に生みつけし鮒の卵かな 涼舟

7. 堅田鮒雨の上りて日に少な 涼舟



さてこのようにして獲られた鮒はどうなるのであろうか。湖東平野の多くの農村部の人びととのパトロンクライアント関係あるいは単なる契約関係などによって漁師は鮒を農村部まで運び鮒を漬け込むまでの作業をする。漁師は対価として米や野菜あるいは現金を受け取る。この関係は近世では京洛まで及んでいたようだ。もちろん町場では鮒が桶単位で売られる光景もみられた。



8. 五六貫底値を買いぬ濁り鮒 涼舟

9. 濁り鮒鮓の手頃を買ひにけり 涼舟

10. 初鮒や日の岡こゆる桶の水 政重

11. 鮒小屋の鮒鮓の桶並べたる 涼舟



鮒ずしを漬ける

写真提供：金尾滋史

こうして東洋のカマンベールとまで賞賛される鮒鮓が作られるのであるが、これを早く食べたいと待ちわびる句を挙げて食文化の粋としよう。この二人の俳人はかなりの食道楽である。

12. 鮒ずしの便りも遠き夏野哉 蕪村鮒ずしを漬ける

13. 今少しなれぬを鮓の富貴哉 几董

ちなみに館長も毎年鮒ずしを漬けられ、品評会でも好成績をあげられているようです。ただ、今年は作り方を变えたおかげで樽を開けるのは来年の8月になってしまったそうです。(最近の作り方では12月に樽を開けることが多いようで、館長も例年はお正月の楽しみにされていたそうです) そこから、次のテーマに移っていきます。

(2) 鮒鮓の旬はいつか(あるいは鮒鮓の旬の季はいつか)

そもそも問題の発端は俳人宇多喜代子さんと鮒鮓の話をしたときであった。蕪村の有名な鮒鮓の旬の季はいつかということが出発点であり、蕪村の「鮓の旬」20句はすべて藤田真一さんなどすぐれた蕪村研究者によればすべて「夏の旬」に分類されている。だとすれば宇多さん曰く、食べ物は旬の時が季である、ということだから蕪村の鮒鮓の旬は夏ではないのかというのが提起してみたい問題である。



写真提供：金尾滋史

1. 鮒ずしや彦根の城に雲かかる 安永6年4月16日・グレゴリー暦1777年5月22日
2. 鮒鮓の便りも遠き夏野かな 明和5年6月25日・グレゴリー暦1768年8月7日
(尾形竹校注『蕪村俳句集』(岩波書店、1991年)では年時は成立年代としている年月日である。二つの句の成立年時がその通りなら、1は春の句、2は夏の句ということになる。)

1の句について

藤田真一・清登典子編『蕪村全句集』(おうふう、平成12年)の脚注で「鮒鮓や彦根の城に雲かかる」にこの句が蕪村の『新花摘』では安永6年5月17日大魯宛にでてくるとある。もし鮒鮓の時期とこの大魯宛の文章が一致するなら、食べた時期は新暦の6月頃となる。そうすると鮒鮓の作り方(現在と同じと仮定して)を逆算すると、寒中に鮒を獲り、寒中に塩漬けし、4月頃塩切りをして飯に漬けたとしなければ、6月から7月に食べることはない。安永6年の5月17日はグレゴリー暦では1777年6月22日となる。ここから演繹できることは2つある。ひとつは、鮒鮓の鮒を寒中にとるとすれば現在と違って卵をもっていない鮒の可能性が有ること。もうひとつは夏の食べ物であったことである。

2の句について

藤田・清登の『蕪村全句集』の頭注の評釈も「真夏の太陽の下、汗だくで夏野を歩いていると鮒鮓の食味が恋しいが、口にする手だても遙かに遠い」と明確に鮒鮓を夏の食べ物としている。成立年時の明和5年6月25日はグレゴリー暦では1768年8月7日で真夏であるので、この句に関してはほぼ間違いなく鮒鮓は夏の食べ物といっていだろう。

(3) 今後解かねばならない鮎鮓の謎

1. 現在中世や近世の鮎鮓がどのようなものであったのか歴史家が研究している。その見解によれば、鮎鮓はきわめて多様な形態（作り方、食べ方、形）があったようで、現在の形に収斂してきたのは近代になってからであろうという。

2. 仮に鮎鮓が夏の食べ物であったとしても、鮎鮓の塩切りの段階でも最大2年間漬ける方法もあるし、飯漬けの段階でも2年間漬けることもあるといわれるので、いつでも食べることのできるものだという発酵食品ということも十分考えられる。

3. 鮎鮓の素材はニゴロブナに限らずゲンゴロウブナ、ギンブナも十分考えられるし、近代になってニゴロブナに収斂してきた可能性もある。



ギンブナ



ビワマス

©琵琶湖博物館



ホンモロコ

写真提供：金尾滋史

短い講演時間でしたが、お話はこのレジュメにとどまらず、ビワマスやホンモロコがいかに美味かなど琵琶湖の食から発酵文化にまで多岐に及び、本当に興味深く楽しいものでした。

(中井 保)