

漁師のスシ桶から見えるもの ―資源としての琵琶湖在来魚の再検討―

守山 FS 研究員 嶋田 奈穂子

守山市において、私は二つの研究を行ってきました。一つは中心市街地での農の活用、もう一つは琵琶湖沿岸での「資源としての琵琶湖在来魚の再検討」です。どちらも、地域が独自に抱える問題・課題に対して、提案や将来像を得るための研究です。この研究の過程で私が常に意識してきたことは、いかに地域の人と共に取り組むことができるか、という点です。ここでいう「地域の人」とはつまり「当事者」のことです。当事者から学ばず、当事者を置き去りにした研究は、このような分野ではあまり意味がないと考えているからです。中心市街地での農の活用については、巻末資料のニューズレターでその詳細を述べてありますので、ここでは、「資源としての琵琶湖在来魚の再検討」について、詳しく述べたいと思います。

研究概要

この研究は、琵琶湖在来魚の資源としての価値を再確認・再検討し、琵琶湖や琵琶湖漁業が直面している問題、特に外来魚問題や消費者の在来魚離れに対して、対策とその取り組みに向けた一つの道筋を作ることが目的です。簡単に言うならば、これまでずっと頂いてきた琵琶湖の魚の恵みを、もう一度、皆でちゃんと頂こう、そうすれば、琵琶湖と私たちの生活が少し近くなる。そして琵琶湖が抱える多くの問題について、本当に大事なことは何か、しなければいけないことは何かを皆で考えることができ、行動できるのではないか、という試みです。具体的には、琵琶湖在来魚を使ったナレズシを作っています。そのナレズシを核にして、漁の方法・季節・問題点、その年の漁獲量や魚の種類、市場の動き、食べる人の反応や考えなどを調査し、在来魚のナレズシがもつ可能性について考えています。この研究に対し、多くの貴重な機会や助言を与えてくださるのが、漁師の戸田直弘さん、



写真1 守山漁協に並ぶ、ナレズシが漬けてある桶



写真2 ナレズシは、琵琶湖からあげられた魚をさばき、数ヶ月塩漬けにする。その後、塩を洗い流して少し干し、飯に漬ける。魚の腹と頭にも飯を詰める

守山湖友会の皆さん、守山漁業共同組合女性部「このみ会」の皆さんです。どこかの大学のキャッチフレーズではありませんが、まさに、「キャンパスは琵琶湖、テキストは漁師」を実践しています。

背景 ―漁師のスシ桶から見たもの―

滋賀県のアレズシというと、多くの場合、それは「フナズシ」を連想されます。滋賀県で食される淡水魚と飯の発酵食品をアレズシといいます。時間をかけて発酵させ、米粒が残らないものを「本アレズシ」、短い発酵期間で飯が粒で残るものを「生（き）アレズシ」と呼んでいます。中でも、ニゴロブナの本アレズシ、つまりフナズシがその代表格とされ、味、食感ともに最高といわれています。そのため、フナズシは滋賀県無形民俗文化財にも指定されており、ニゴロブナの漁獲量が減少した今では高級珍味として名高いものになりました。



写真 3 飯入れをしている時のスシ桶。飯と魚を交互に漬けていく

さて、なかなか手に入りにくくなったニゴロブナですが、さすがに琵琶湖の漁師さんの家のスシ桶にはごろごろとフナズシが漬かっているのでは？と想像してしまいます。が、そのスシ桶をのぞいてみると予想外、いや予想以上の中身でした。ニゴロブナがいません。代わりに漬かっていたのは、コイ、カマツカ、ギンブナ、オイカワ、ハス、ワタカなど、形や大きさが違う豊かな琵琶湖在来魚です。「うちこの桶には 10 種類以上の湖魚が漬かってる。ゴモクズシやで」と、漬けた漁師さんが誇らしげに言いました。なぜ、漁師さんの漬けるアレズシが、フナではないのか？ コイなどは、あまりに大きいため、三枚におろして漬けてありますし、カマツカやオイカワなどは小さすぎて、鱗や内臓を取り除くのがとても面倒だと言われます。ではなぜ、10 種類以上ものフナ以外の在来魚を漬けるのでしょうか？ そもそも美味しいのでしょうか？ それでもなぜ、漁師さんは誇らしげに言うのでしょうか？ これらは私が率直にもった疑問ですが、漁師さんが答えた理由は、たった一つでした。「漁師として、自分が皆に食べて欲しいのは、琵琶湖で育った在来魚である。外来魚の料理でも、外国産のフナズシでもない」。

この答えに、私は、琵琶湖が抱える環境問題、特に外来魚問題の深刻さ、それに対する一般論と漁師の論のギャップや、近江の伝統といわれる食文化の発信の仕方に対する漁師の疑問などを目の当たりにすることになりました。

ここで私が見聞きした琵琶湖の諸問題の現実や、それに対する漁師の見解については次に詳しく述べますが、ああ、こんな事実や見方があったのか、と目からうろこのものや、こんな考え方がなかった、と理解するのに時間がかかるものもありました。どち

らにせよ、漁師さんの話の全てが新鮮である一方、我々（消費者）の生活が琵琶湖や漁業からずいぶん離れてしまっていることを痛感せざるを得ませんでした。

漁師の論理

1. 外来魚について ― 一般論と漁師のギャップ―

天ぷら、ムニエル、バーガーなど、琵琶湖の外来魚を用いたメニューは今や珍しくありません。県などは、琵琶湖の外来魚駆除の一環として、釣り人に対して外来魚のリリースを禁止し、catch & eat と称して外来魚を食べることを勧めています。県庁や県立博物館の食堂でも外来魚メニューが扱われているのは、そのためでもあります。この動きの根底にあるのは、「外来魚を減らし、琵琶湖の水産資源を守ろう」という目的です。この目的は、日々外来魚駆除に努力している琵琶湖漁師にも共通したものです。しかし、外来魚撲滅を目指す県と漁師の「姿勢」に生じているギャップに、皆さんはお気づきでしょうか。それは外来魚駆除を目指す手段に現れています。



写真 4 琵琶湖の漁師・戸田直弘さん

先に述べた通り、県と漁師は外来魚駆除の目的に対して様々な努力をしています。そこで県は外来魚料理を PR し、外来魚を食として消費することを勧めています。

一方の漁師は、実は、外来魚を食べることについては決して納得はしていません。ひとたび食べてしまえば、それは「資源」となりかねない、という可能性があるからです。漁師の戸田さん（写真 4）の言葉をお借りすると、つまり「在来魚を食い荒らす外来魚を水産資源としてみなせば」、琵琶湖での外来魚の存在を認めることになります。そうなれば、「これまでの長い歴史で自分たちに恵みを与え続けてくれた琵琶湖在来魚のパチが当る」、というのが、外来魚を資源とみなさない立場をとる漁師の考えです。そしてそれは、外来魚の料理を PR するよりも、在来魚の美味さを知ってもらうことで外来魚駆除を進めたい、という漁師の論理に結びついています。

しかしながら、この漁師の「外来魚は食べない」という姿勢を、多くの方々はなかなか理解しにくいのではないのでしょうか。私などは、まずすぐには理解できなかった上に、外来魚駆除に対する双方の姿勢にこのようなギャップがあったことすら知らずにいたのが正直なところでした。ただこのギャップが、琵琶湖の諸問題を考える上で、極めて重要なことなのではないかという直感があっただけでした。

2. ブランド「フナズシ」よりも琵琶湖の「ナレズシ」

滋賀県でナレズシとして食されてきたのは、もちろんフナだけではなくありません。「琵琶湖の魚は塩漬けさえしておけば何でもおいしく食べられる」とさえいわれ、様々な琵琶湖の魚がナレズシに用いられてきました。滋賀県の神社では、神事や直会膳にナレズシが用いられますが、その魚の種類がフナ、ハス、ウグイ、モロコなど様々であることから、古来、多種の魚のナレズシが食されてきたことがわかります。（滋賀の食事文化研究会編 1995）

近年、味や食感が最高だといわれるフナズシ、特に子持ちのフナズシが持てはやされ、材料のニゴロブナの減少から高級珍味となり、「子持ちのフナズシ」といえばある種のブランドのようになっています。ただ、現実には琵琶湖産のニゴロブナを使ったフナズシというのは全体から見れば本当に希少で、多くは県外産のフナや外国産のフナを使ったものです。外国産のものは、塩漬けの形で輸入し、滋賀で飯に漬け直します。フナズシの加工業者の方に外国産のフナズシについてお聞きしたことがあります。「外国産のフナは、漬ける前は琵琶湖のフナと同じ形をしているが、漬けたあとは全くの別物のよう。歯ごたえ、骨の硬さなどが全く違う」と知りながらも、琵琶湖産のフナがなかなか手に入らず、9対1の割合で外国産のフナを多く漬けておられる業者さんや、「昔から琵琶湖のフナを食べてはる人は、琵琶湖以外のものは臭くて食べれんと言う」との理由で、かつての規模より相当縮小しつつも琵琶湖産のフナだけを扱う業者さんがおられました（2008年）。味や風味、食感が本来の琵琶湖のフナズシと違うことは承知しつつ、県外産のフナを使うことは、やはり「フナズシ」を求める消費者の需要に応えるための業者の苦肉の対応かもしれません。

滋賀県無形民俗文化財としてのフナズシを考えたとき、このような市場の流れや消費者のニーズに対して疑問をもつのが先の漁師さんです。琵琶湖の外で育ったフナを使って、本来の味とは異なるフナズシを出すことが、本当に近江の文化の発信なのか。それならば、もっと他の琵琶湖で育った在来魚を使ったナレズシの方が、よっぽど美味しいし、本物の文化である。彼はそう考えています。

この研究がめざすもの

琵琶湖にまつわる諸問題に対して、以上 2 つの漁師さんの論理を見ていただきました。これらの論理をかたちにしたものが、漁師さんの漬けたスシ桶なのだと思います。このスシ桶には、在来魚の資源としての価値を最大限に引き出し、それが滋賀の伝統といわれる食文化の本質を支え継承するという大きな魅力と役割があると私は考えています。

「在来魚が減って、外来魚が増えてきたから、外来魚を食べる。フナズシが人気なのに、琵琶湖にフナがないから、他所のフナを使う。このような小手先の対処をしていると、取り返しがつかなくなる」こう漁師さんは言います。事実、昨年は琵琶湖のある地域でニゴロブナが良く獲れました。長年の放流や、外来魚駆除が成果を見せ始めたのかなと、喜ぶのもつかの間、漁師さんの顔が曇りました。値が付かないのです。ここ数年の間、すで

にフナズシの加工業者などは県外や国外とのフナの流通を確立しており、一時琵琶湖のニゴロブナが増えたくらいでは、手を出さないといわれます。漁師さんは、何年も前からこの事態を恐れてきました。

何のために、外来魚駆除や琵琶湖の保全に努力しているのか、それは皆に琵琶湖の魚を食べてもらうため。この考えを後押しするように、守山漁協女性部「このみ会」の皆さんは、様々な機会に湖魚の料理を作り、その味を伝え広める活動をしておられます。

このような背景のもとで、私は、琵琶湖や漁業と我々の生活にできてしまっているであろう距離と、それが原因となってできる両者のギャップについて考えています。そしてその距離を少しでも埋めていくことが、私がこの研究で目指していることです。もう少し、消費者としての我々が琵琶湖や漁業と近くなって、両者が共通の認識をもって琵琶湖の諸問題に対応できるようになるために、その可能性を滋賀の伝統文化であるナレズシに見ているのです。



写真 5 守山 FS では、毎年ナレズシを一から漬ける体験会を行っている。先生は、漁師の戸田直弘さん。魚の種類と形について、話を聞く参加者



写真 6 体験会で漬けた、ワタカのナレズシ。ワタカはかつて、水田の稲を食い荒らす害魚であったという。ナレズシにすると、クセがなく美味しい

【参考文献】

滋賀の食事文化研究会編（1995）『ふなずしの謎』サンライズ出版