

## 「ややこしい鮭と鱒の話」

やや遠縁の魚たち その一 コレゴヌス属  
400年の鯉の里、信州佐久に、期待のニューフェイス  
ホワイト・フィッシュ／信濃雪鱒

鵜澤 征範

日本料理の基本ができ上がったのは、奈良時代から平安時代初期にかけての頃と思われる。いわゆる「有識故実」の儀式的な要素は強いものの、「包丁道」には複数の流派が存在し、宮中膳部料理の一流派として知られた四条流などは、現代にも伝承されている。当時を代表する食材は、<sup>まじ</sup>雉、<sup>そ</sup>鯛、<sup>そ</sup>鯉そして<sup>そ</sup>蘇（蘇）であり、とりわけ鯉は、よく食されていたようだ。近年、日本特産国有種の鯉は、琵琶湖に棲息する「野鯉」だけで、それ以外の真鯉は中央アジア原産の移入種の子孫といわれているらしいが、日本各地の縄文遺跡（貝塚）から、鯉の骨が多く出土しているのも考慮すべき事実だ。さて、平安初期は世界的には、9世紀初頭に当たるが、この頃、すでに、日本料理界には、宮廷料理に複数の流派すら存在していたわけだが、当時のヨーロッパでは、フランス、イタリア、ドイツともに、まだ国家すら誕生していない。また、中国に目をやれば、北宋の時代、<sup>トンポーロウ</sup>「東坡肉」という今日にまで名を残す名菜を考案した文人の<sup>そしよく</sup>蘇軾（蘇<sup>とうば</sup>東波）が誕生したのは、日本の平安中期のことだ。そんな事実を考えると、和食は案外進んでいたのだと思う。「佐久鯉」のブランドで知られる佐久における鯉養殖の歴史は古く、その始まりは安土桃山時代の文禄年間（およそ430年前）まで遡ることができる。食用鯉として品種改良や飼育用の餌の開発に力を注ぎ、鯉を清冽な水で飼いつけ、低温で生育は遅れるものの、その身にはまったく臭みがなく、肉質は良く引き締まった上に、脂が程良くのり、「日本一」と称される味合いを生みだした。このことは、「佐久に来て、佐久鯉を食べれば誰れでもわかる」ことで、佐久に来て佐久鯉を食べた、和、洋（仏）、中（華）、など各国の料理のシェフ、あるいは、フランス、イタリア、ドイツ、チェコなど、鯉料理を食べる習慣のある国の人々、また、視察に来たヨーロッパの鯉養殖業者などなど、鯉の味を知らなかった人も、鯉の味をよく知る人もみな、「これが鯉？佐久鯉はなんて美味しいんだ！」と感嘆の声を上げるようだ。「固定観念」というのは、とても厄介なもので、「川魚」と聞けば、強く想起されるのは、「泥臭い」や「生臭い」ばかり、本当はその「泥臭い」か「生臭い」の匂いすら体験していないのに、そう信じ込んでしまう。また、これとは全く反対に、20年位前までは、「しし肉とても美味しいよ。白みそ仕立ての猪鍋に、京山椒パッパッと振ってから食べると最高だね。」とか、「でも、ししよりもっと美味しいのは、南信州の果樹園地帯で獲った熊肉の鍋だね。解体中に人肌に触れると融けだすあの脂は最高だ、肉もぐつぐつと煮込むうちに柔らかくなって、とても美味しいよ。」などと話すと、「さぞかし獣臭いんでしょうね。」と眉をしかめるようにしていた人たちが、最近では、「ジビエって美味しいね、このあいだ、えぞ鹿のローストを食べただけど、とても美味しかったよ。」とか「北海道行って、ひぐまを食べました、ちっとも臭くなんかありませんでしたよ。」などと笑顔で語るようになってきて、――流行というものは、硬い硬い固定観念を一瞬で粉碎してしまう――のだ。佐久鯉も流行の波に乗れるようにと願う。

最近、活鯉一筋だった佐久鯉に、「熟成鯉」という新しいジャンルの生食鯉が登場した。これは、鯉を活け締め放血し、内臓も取り去った後、低温で冷蔵し熟成させたもので、今日、これもジビエ同様に流行の「熟成肉」と同様の原理を応用している。熟成後の鯉は、噛み応えや舌触りが、とても柔らかかなものとなり、熟成により肉や魚の旨味成分であるイノシン酸がひじょうに増加するため、旨味、甘味がグッと増し、「普通の鯉とは違った、さらに一味美味しい別の鯉になった。」と評する人が多い。「熟成鯉」は、活鯉に較べて流通が簡単になり、遠隔地にも楽に届けられる、また何より大事な「いけす」が要らなくなるので、どんな店でも鯉を扱えるのも利点だ。平安時代から知られる和食の高級食材である鯉、そして何百年もその鯉の最高位に君臨し、将軍家や皇室にも献上されてきた、佐久の鯉、日本人たるもの、必ず一度は食すべきものだろう。 鮭鱒族の外れに、「オマエさんも遠縁か？」と声をかけたくなる白銀色に輝くスマートな魚がいる。どこをどう見ても並の鮭鱒族とは少し異なる外見なのだが、鮭鱒族の証である脂鱭がしっかりと付いている。しかし、この脂鱭、意外にアテにならないことが多く、わたしの釣り人生の長きに亘って、脂鱭のある魚の多くが、じつはまったく鮭鱒族に無縁なものばかりということ、世界のあちらこちらと、実証し続けてしまったのだ。始まりは、玉浮子ふたつと鮎毛鉤が2本ついた仕掛けの「チンチン釣り」で初めて鮎を釣ったときのこと。ピチピチ跳ねる鮎の背に脂鱭を発見。当時、小学校5年生だったわたしは、脂鱭は鮭鱒科の魚にしかないと思い込んでいたので、ここ2日ほど、わたしのめんどろを見てくれている老鮎師にそれを尋ねると「明治の頃は、鮭科の一属であったが、終戦後は独立して鮎科になったのだ。」と教えてくれた。思えばあの日から脂鱭のある魚（つまり鱒か鮭の仲間の魚）を追う釣り人生が始まったわけで、あれから60年、果して地球を何周したことが・・・。―閑話休題―江戸から明治へ変わり、信濃国は長野県となり150年ほど経つが、旧国名信濃への愛着は強く、名産品には信濃の名が多く冠されている。わたしは、以前から信濃ゴールドというりんごが大好きだったのだが、今回、佐久を訪れて、信濃雪鱒が大好きになった。もともと、冬の北欧や北米へ行くと、アイス・フィッシング（氷穴釣り）を楽しむことが多く、英名をホワイト・フィッシュというこの魚には馴染が深い。鮭鱒科の魚はたいてい活発で元気の良いため、スポーツ・フィッシングのゲーム・フィッシュとして人気があるのだが、そんな中であってホワイト・フィッシュはとても温和しい魚なので、その面で人気は低い。ただ、食用としては全く別で、この魚をまずいという人に会ったことがない。以前、アイス・フィッシングで、大物のレイク・トラウトを狙っているとき、ホワイト・フィッシュを掛けたことがある。最初は、中型のレイク・トラウトのような引きを見せていたのだが、すぐにパワー・ダウン、“アレッ？”とライ



これが 信濃雪鱒！

三年もの、体長40cm  
体重1kgで出荷される。



塩漬けにされた雪鱒の卵は、アメリカでは「ゴールデン・キャヴィア」と呼ばれ大人気、高値で輸出されている。



雪鱒活け造り

活け締めしてすぐのものは、とても身がしっかりしているので薄造りにひくのも良い。

味平 長野県佐久市取出町331-1  
電話：0267-62-1125

取材協力：飯田養魚場  
<http://www.yukimasu.co.jp/>

ンをたぐるうちに、クルクルと舞うように浮上して来たのはホワイト・フィッシュ、“Oh! Huge!!”（デッカイゾ！！）と叫ぶカナダ人の釣友、綺麗な魚体に大きな傷を付けたくないの、ギャブを断り、ハンドランディングして、氷の上へ放り出す。これからが辛い作業だ。「Jesus！（ジーザス！！）」と神に許しを乞いながら、ガーバー・フォールディング・ハンター・ナイフの刃を起こし、えらの奥に突き刺し、頭骨と脊椎を切り離し、つぎに尾の付け根を切って、活け締めし、放血する。「ハット」と呼ぶ釣り用の小屋掛けの中は、暖房・調理兼用のブタン・ガス・レンジで、それほど寒くないものの、床は氷で、その50～60cm下は湖なので手早くすませないと、血が凍結してしまい放血できなくなる。もう一人のカナダ人がタックル・ボックスから、金属製のタイプ・メイジャア（巻尺）とバネ秤を出して計測してくれる。たしか、重さ5lb 7½ oz (2.48kg) 体長22¾ in (57.8cm) と記憶している。スコアラー（計測員）となったかれによると、重さ、体長、ともにレコード・クラスだそうで、体長だけなら去年のトップ・レコードとほぼ同じだが体重は少しだけ少ないとのこと。「オイ、血抜きしなかったら多分、トップ・レコードだったぞ。」ニヤニヤしながら言う。このレコードクラスのホワイト・フィッシュは、その晩、わたしの手により刺身となり、釣友4人とそのパートナーにふるまわれることとなった。全員人種的にはヨーロッパ系で、半数以上が刺身初体験だったので、刺身のほかに、フランス式にマリネ、イタリア式にカルパツィオを少しづつ用意しておいたのだが、その必要はなかった。とにかく、刺身が凄い人気で、初めて見て、初めて口にした、チューブ入りのわさびに大興奮だった。わたしも刺身をつまんだところ、何と美味しいこと！ホワイト・フィッシュという魚、魚臭さとか生臭さが全く無いのが、誰れにでも好かれる理由かも知れない。食感も良く大きな真鯛のようだ。今日のはレコード・クラスの大物で、しかもいまは冬、よく脂がのって何とも言えないねっとり感だ。 ホワイト・フィッシュ、日本には、1926年にアメリカの五大湖地方から、初めて発眼卵が移入された。日本にはシラウオ（シラウオ科）もシロウオ（ハゼ科）も存在したので、ホワイト・フィッシュは、直訳できず、シロマスという少し苦しい和名が付けられたのも、この頃と思われる。以降、北海道や、いくつかの北国の県が断続的に、複数の国から発眼卵を移入して増殖をはかったものの、どこも成果が得られなかったようだ。そして、1975年、長野県水産試験場佐久支場に、当時のチェコスロバキアより、マレーナ種とペレド種の発眼卵が移入された。ホワイト・フィッシュ／信濃雪鱒を含むコレゴヌス属の魚たちは、ヨーロッパでは、その分布が、東欧諸国に偏在し、北緯50度前後以北となっており、当時のチェコスロバキアは、その南限にあたる。チェコスロバキアから、しかもマレーナ種の発眼卵移入は、おそらくこの時が本邦初と推測される。佐久支場では、発眼卵から稚魚の孵化、稚魚の育成と次々に成功をおさめ、3年後の1978年には、自前の親魚より自家採卵し、その自前の卵から次世代の稚魚を得る再生産にも成功し、「完全養殖」への道を開いた。ホワイト・フィッシュ／信濃雪鱒を含むコレゴヌス属の魚は、養殖が決して容易ではないため、日本に発眼卵を送ってくれた国々でも、未だに完全養殖を達成していない。「完全養殖」を確立し、民間事業でコマースライズされた養殖業を運営できるようにまでした、長野県水産試験場佐久支場の功績はとても大きい。今度は、完全養殖が確立し、安定した供給が可能になった、商品としての信濃雪鱒を、どこまで成長させられるか、それが、今後の課題となるだろう。佐久を訪れ、佐久鯉や信濃雪鱒に関わる人々と話すと佐久鯉は、佐久がとれて、ただの鯉になり、信濃雪鱒は、信濃がとれて、ただの雪鱒になる。しかし、「鯉がよー。」「雪鱒はねー。」と、言外に深い愛情が感じられる。雪鱒の近縁種で、フライ・フィッシャーマンに人気のグレイリングは、英国で「清流の貴婦人」と呼ばれるが、雪鱒は佐久で「北欧の貴婦人」と呼ばれている。