

## 【老漁師と湖】

昨年(1997)の4月12日のことですが、念願であった二ゴロブナを捕る小糸網漁に沖島の老漁師・久田善藏さんに連れていってもらった。近江といえど鮒鮓であるが、その素材は二ゴロブナに限るのである。愛知川の河口から一キロメートルほど琵琶湖に入ったところに彼は前日網を入れておいた。朝日が湖に映り、網にかかった銀鱗の二ゴロブナが次々に上がってきた。戦前に活躍した近江の俳人・涼舟の「濁り鮒網もてぬ迄かかりけり」はこの光景を詠んだにちがいない。二ゴロブナには鮒鮓以外に酢味噌で食べる皮付きセゴシ、当地で「ジョキ」と呼ぶ漁師の食べ方がある。川魚の刺身がこれほど旨いとは知らなかった。漁師はこんな旨いものを独占しているのかと思った。久田さんは「鮒鮓は卵をもったメスだけ必要なんで、オスはいらないんや」という。そうかそれで漁師はもつたいないから「ジョキ」にして食べるのかと聞いたら、「メスのジョキは卵に栄養取られてまずい、ジョキはカマ(オスのこと)がうまいんや脂が乗っていて」と教えてくれた。この老漁師も私と同じ食いしん坊で酒飲みであった。