

鮭

屋代彰子

秋の庭に冬の気配が漂いはじめる頃、その秋に獲れた紅鮭の中辛切り身を近くのスーパーマーケットで買い求め、グリルで焼く。たいてい北海道産だ。まず箸をつけるのは皮。少し焦げていてもかまわない。パリパリした食感をたのしむ。おいしい理由は、皮の裏についている薄いアブラの層のうま味にあり、どこか懐かしい味がする。幼い頃の札幌の暮らしの中にあつた塩鮭をめぐる情景が、今も鮮やかな姿でよみがえる。鮭は、わたしにとって特別な食べものである。

塩鮭は、「塩引き」とも呼ばれる。塩辛さがいつまでも腹に残ることから、そう言われるらしい。最近では、腹に残るところか口が曲がるほど塩辛いものを口にするのもなく、店頭では甘口か中辛しか見かけない。塩蔵品だ

から、どれも一切れ二〜三グラムの食塩量にはなるだろう。低塩食を尊ぶ現代の食事は、おかずとしての塩鮭を遠ざけてしまい、鮭といえば生鮭が当たり前になった。生鮭は刺身や回転ずしでは一番の人気らしく、マグロを凌ぐという。それらはタイセイヨウサーモンとかノルウェーサーモンなどと呼ばれるシロザケの輸入品で、海外で海中養殖されたものだ。

日本列島の人々が鮭を口にしたことを遺す記録は、江戸期に遡る。そのころ盛んに鮭漁を行っていたのは北海道先住民のアイヌだが、まとまった文献を目にしたことはない。いつばう本州で行われた鮭漁については、詳細な記録が身近な書物のなかに遺されている。鈴木牧之

『北越雪譜』がそれである。この貴重な記録文学に触れる前に、まず川や海に棲む天然の鮭の一生について少しだけおさらいしておきたい。

おもに関東以北の川で秋に生まれた鮭の稚魚は、数カ月から一年近くを生まれた川で過ごし、ある程度成長してから海に降りる。海水温の低い北の海域を回避しながら数年かけて成長し、繁殖期を迎える。

卵を抱いた雌鮭は雄鮭を伴い、生まれた遠くの川（母川）に産卵のため回帰する。母川回帰には、川の匂いを記憶した嗅覚が働いていると言われる。回帰できる個体数は、川から海に降りた個体数のわずか一〜二%にすぎない。河口から百キロ以上も遡上する間に体脂肪や体たんぱく質などの体成分を消費しつくし、雌雄とも抜け殻のようになった魚体で上流の浅瀬に辿りつく。

そして、小石と砂の入り混じった川底に雄が鼻先や尾で窪みを掘り、そこに雌が産卵し、雄はその上に精液（白子）をかける。魚は体外受精である。産卵と受精を数回くりかえし、産卵数は数千個におよぶ。その間に雄の鼻先は鉤のように曲がり、雌雄とも衰弱し切ったカラダとなって浅瀬で一生を終える（衰死）個体が多い。鮭を食料とする人間やヒグマなどの動物たちは、体成分が豊富な状態にある河口付近か沖どりなどの鮭が最も美味

しいことを知っている。

さて『北越雪譜』である。越後の文人である鈴木牧之によって天保六（一八三五）年頃にまとめられた随筆集である。いや、随筆と言うよりむしろ、現在の新潟県南魚沼市塩沢にあたる越後塩沢（越後村上藩の南端）を中心とした雪国の詳細な記録と言ったほうが正しいかもしれない。

始まりの章「北越雪譜初編 卷之上」の冒頭におかれた条「地気雪と成る弁」には驚かされる。雪の生成に関する科学的解説に終始しているからだ。文語体と旧漢字によって書かれた稀に見る科学エッセイに他ならない。さらに「雪の形状」では、日本における雪の結晶（雪花）あるいは「雪華」に関する土井利位（下総古河藩第十一世藩主）による先駆的な書物『雪華図説』（天保三（一八三二）年）をつぶさに紹介している。

私は『北越雪譜』のあとで中谷宇吉郎の『雪』を読んだが、中谷も『北越雪譜』に引用された土井の『雪華図説』をそのまま用い、雪の結晶に関する「顕微鏡」による観察が江戸後期の日本で行われていたと、驚嘆している。さらに、土井の緻密な観察眼を証明する多数の雪華図が、西欧における研究者による観察と比べても遜色の

ない正確な内容であると中谷は述べており、読みながら思わず胸が熱くなった。

『北越雪譜』の「初雪」、「雪の推量」、「雪道」、「雪蟄」、「雪中の洪水」などの条では、雪害の実態が事細かに語られる。

九月末頃に初雪を迎え、二月が最も雪深い。激しく降るときは一昼夜に「一丈」(約三メートル)。となりの六日町では、年越しまでに積もった雪の高さが「十八丈」(約五十四メートル)にもおよんだらしい。橇をはいている飛脚は、健脚でも一日に二、三里しか進めない。また、小さな川が雪で覆われ、その下を流れる水が雪で堰き止められて川の外に溢れ、床上まで浸かるという冬の洪水、「水揚がり」という奇妙な現象がおきる。このような厳しい雪害の実態が明らかにされると同時に、雪深い風土の中で営まれる人々の暮らしと知恵、長く語り継がれてきた雪にまつわる伝承と説話などが紹介される。

この書物の存在を知ったのは、明治以前に書かれた科学的な随筆を読みたいと思っていたときだったが、そもそも江戸期の随筆集が極めて少ない中、科学的といえれば唯一と言ってよいのが『北越雪譜』だと知った。

雪に関する記述以上に私にとって興味深いのは、なに

よりも「北越雪譜初編 巻之下」に書かれている鮭(引用文では牧之の表記「鮭」に従う)のことである。江戸期あるいはそれ以前から日本海側の大小河川を母川として鮭が大量に回帰・産卵していたこと、越後の盛んな鮭漁によって豪雪地帯における冬の食料が確保され、住民の命を力強く支えていたことを初めて知った。

「鮭の始終」の条では、つぎのように書かれている。

我國の鮭は初秋より北海を出て千曲川と阿加川の両大河に沂る、これ其子を産んとて也。

女魚に男魚随てのぼる。沂る事およそ五十余里、河に在事およそ五か月あまり也。その間に八、九、十、十一、十二月人に捕る。……女魚男魚共に尾をもて水中の沙を掘る。その広さ一尺あまり、深さ七八寸、長さ一丈あまり、数日にしてこれを作る。つくり終われば女魚その中へ鮠を一粒づゝ産む。うむを見て男魚己が白鮠を弾着、直に女魚男魚掘りのけたる沙石を左右より尾鰭にてすくひかけて鮠を埋む。……鮠水にある事十四五日にして魚となる。形ち糸の如く、たけ一二寸、腹裂て腸をなさず、ゆゑに佐介の名ありといひ伝ふ。春になれば長じて三寸あまりになる、これをばかならず捕らぬ事とす。此子鮠雪消の水に随ひて海に入

る。……河に生まれて海に成長すれども、むかしより海にて網に入たる事なし。其の始終をおもふに、鮭は鱗族の奇魚といふべし。

「鮭の字の考」、「鮭の食用」、「打切り並につゞ」、「搔網」、「漁夫の溺死」、「総滝」、「鮭漁の類術」、「鮭の洲走り」などの条では、塩沢を含む村上藩における重要な産業としての鮭漁について微に入り細にわたって述べている。さらに、牧之は単に観察者、記録者にとどまらず、鮭の人工孵化・増殖に関するアイデアを漏らしている。

牧之常におもへらく、寒気の頃捕たる鮪はつしと男魚の白鮭とをまじへ、鮭居る川の沙石に包み、瓶かめやうのようなものにうつし入れ、鮭なき国の海に通ずる山川の清流に、かの瓶にうつしたるはらゝごを沙石のまゝさけのうみつけたる如くになしおき、此川にて鮭いでくとも三年捕る事を国禁あらば鮭を生ぜんもしるべからず生ぜば国益ともならんかし。

岩波文庫『北越雪譜』巻末にある益田勝美『北越雪譜』のことによれば、一七六三（宝暦十三）年、牧之が生まれた一七七〇（明和七）年より少し前に、下越地

方の三面川みおもてがわ（現在の新潟県村上市）で日本最初の鮭の保護増殖がすでに始められていた。それは村上藩の下級武士・青砥武平次あおとぶへいじによる画期的な試みだった。牧之はこのことを知っていたかもしれない。しかし、塩沢付近の阿賀川（阿加川）や信濃川（千曲川）にはそのような動きがなかったようだ。牧之が亡くなって三十年後の一八七六（明治九）年、鮭の人工孵化と放流という試みが、常陸的那珂川で行われたのである。先に引用した牧之のアイデアは、「鮭の遡上してこない川での放流」ということである。このような母川以外の川への回帰は必ずしも不可能なことでなく、近年になってから遡上南限の利根川より少し南の小さな河川で成功した例があるという。

鮭のたんぱく質は必須アミノ酸バランスに優れており、ヒトにとつては理想的なアミノ酸組成である。さらに、EPA（エイコサペンタエン酸）やDHA（ドコサヘキサエン酸）などの融点の低い高度不飽和脂肪酸が豊富。冷たい海や冬の川で成長するために備わった強靱な低温耐性の証である。鮭は、極めて栄養価の高い魚と言える。一人前一切れに含まれるたんぱく質量は二〇グラムを超える。プロテイン飲料の比でない。もちろん、そのような知識は牧之の時代にはなかったのだが。

なんとと言っても、加熱や酢漬けにも色褪せないサーモンピンクが美しい。その色素はカロテノイドのアスタキサンチンで、餌とするエビやカニなど甲殻類プランクトン由来の赤色である。マグロやカツオのミオグロビン（赤い鉄たんぱく質）とは異なる。

牧之は、秋口に捕れる「初鮭」の色を愛でる。「光り銀のごとくして微青みあり、肉の色紅をぬりたるが如し。仲冬の頃にいたれば身に斑の錆いで、肉も紅る薄し。味もやゝ劣れり」。サイズの大きいものは「三尺四寸」（一メートル以上）もありと、当代随一の山東京水による水墨画の挿絵（下絵は牧之自身の筆と言われる）がその見事な魚体を描いている。サケ科魚類は種類が豊富だが、稚魚が上流の湖沼で観察されないこと、表面が明らかかな赤色になる婚姻色についてもまったく触れてないことから、牧之の「鮭」は、おそらくシロザケではないかと思われる。

鮭という魚は、素質をそのまま活かせる高い調理性を備えている。最近では、冒頭に述べたように、生の鮭が好まれる。海や川に棲む天然の鮭類には寄生虫のアニサキスが身の中にいるが、養殖鮭は水や餌の管理によって寄生虫の心配がないことから生で食される。

牧之は「鮭の食用」の条で、人々が古くから様々な調

理法によって鮭の味を楽しんでいることや、加えて、卵を塩漬けにした状態（筋子）が美味しいと特記している。さらに平安期の『延喜式』にまでふれ、塩蔵加工された鮭が朝廷などへの貢ぎ物として重用されてきたことを述べている。

脛にて喰するは、○魚軒○鱈○鮓也。○煮る○炙その料理によりて猶あるべし。醃にしたるを塩引きまた干鮭といひしも古き事、まえに引たる書に見えたるがごとし。

延喜式にのせたる内子鮭は今いふ子籠り鮭の事なるべし。……古代は鮭を供御にも奉りたるなるべし。……都へ遠きよりみつぎたれば塩引きならん。頭骨の澄徹とてころを冷頭とて鱈に雅也。

一九六〇年代半ば、戦後の高度経済成長期には、高価な新巻鮭を一本まるごと歳暮に贈る風習が日本各地でみられた。新巻鮭は、内臓を取り除いた腹の中にぎっしり塩を詰め込み、さらに大量の塩を被せて保蔵する。用いる塩の量が多いものほど値が張ると聞いたことがある。つまり、塩辛いほど高価ということだ。牧之は、「我国にて塩引にしたるを大晦日の節に用ひらざる家なし」と語

り、江戸期の越後では、塩引き鮭が一般庶民の冬の生活にゆきわたっていた有り様を述べている。今のスーパーマーケットで見かける塩鮭の値段は、辛口は甘口の二倍する。切り身の厚さも辛口は薄い。福岡の地では、地元で獲れたタイやイサキの切り身よりも高く、今や塩鮭は庶民的な食べ物とは言えなくなつた。

鮭料理の「石狩鍋」を思い出す。札幌に住んでいた一九五五（昭和三十）年頃、小樽の先の積丹半島突端の磯に出かけ、その鍋を囲んだ。父親の社員旅行だった。生鮭の切り身を入れた粕汁で、その味をぼんやり覚えているのは、子どもの舌にも印象深かつたのだろう。鮭には粕や味噌がよく合うと知つたのは、家庭をもつて料理をするようになってからだつた。

今夜は、チリ産ギンザケの生の切り身をフライパンで照り焼きにしよう。サーモンピンクの身が実に美しい。ブリやサバの切り身より安いし、大きさもちょうどよい。皮の部分をカリカリになるまで焼けば、二倍美味しい。そして、かたわらに『北越雪譜』を。

鈴木牧之翁にもぜひ、ご相伴いただきましょう。

《参考文献》

鈴木牧之編撰・京山人百樹刪定・岡田武松校訂『北越雪譜』岩

波文庫、一九三六年

井田齊・奥山文弥著『サケマス・イワナのわかる本
改訂新版』山と溪谷社、二〇一七年