

魚野川産カジカ

鰻（カジカ）カサゴ目カジカ科に属する日本固有の魚です。一生を河川で過ごす大卵型、成長とともに河川と海を行き来する小卵型に分類され、大卵型は溪流などのきれいな水域に生息しています。今回のNewGATAプレートに使われているカジカは清流である魚野川に生息する大卵型で、冬になり身が締まったものです。

あまり、数がとれないため昔は希少品としてめでたい時に食べられていました。



炭火焼したカジカ

◎カジカの獲り方

○カジカ漁

カジカは12月から3月にかけて旬を迎えます。この時期のカジカは産卵前で旨味があり、脂がのっていて1年の中で1番おいしい時期です。そのためカジカの漁は12月～3月の間に5～6回行います。5cm以下のものは川に放さなければならず、1番小さい5cmのもので3～4年、大きい13cmのもので6～7年生きているといわれています。



獲れた魚を入れえる魚籠

○漁法

カジカは川底の石の隙間に潜んでいるため、カジカ漁は川に入って行います。

- ①さきが平らになっている網をカジカのいそうな石の下流側におく
- ②網に向かって石を掘り起こしカジカを網に追い込む
- ③取れたカジカを魚籠の中に入れる

この一連の流れを川を歩いてあちこち移動しながら行います。カジカのいそうな石は流れのはやいところ

あり、砂利の上の砂のかぶっていないものですが素人が川を見てもわからず、長年の経験が必要です。



実際に漁で使っている網とスコップ

○大変なカジカ漁

カジカは平均すると5回に1回の確率でしか網に入りません。網に入っても稀に20匹など入ることがありますが、大抵は1・2匹しか入りません。1日やって多い時に150匹ほどとれるそうです。

カジカ漁は基本1人で行いますが、「はったか」と呼ばれる2人組で行う漁法もあります。「はったか」は1人が一辺が70cm程の四手網をもち、もう1人が石を掘り起こし網にカジカを追い込むというものです。カジカの獲りやすい魚野川上流では禁止されています。

◎カジカの保存方法

カジカは、生ものなので保存の仕方に注意しなければなりません。そのため、カジカは獲ってきたらすぐに、1つの串に3、4匹さして強火の炭火で何もつけずに2時間ほど焼きます。焼いている間は、焦がしてはいけないため側で火の管理をしなければなりません。炭火焼したカジカは、昔は乾燥した場所で干してお



炭火焼した直後のカジカ

けば1年間は保存可能ですが、現在は冷凍庫に入れて保存しています。また、獲れたての新鮮なカジカを生のまま冷凍庫に入れることで生の状態でも保存することが現在は可能になっています。

◎カジカの食べ方 出汁がうまい！

カジカは、小さく食の足しにならないため主に汁を使用します。また、カジカは獲ったらすぐに加熱して保存できる状態にするために、生のカジカを使用した料理は取れたての生のカジカや冷凍庫で焼かずに冷やしておいたカジカを使ったからあげしかありません。まだ、発見されていないおいしい食べ方があるのかもしれない。

かじかは、あまり数が獲れなかったため希少品、高級品となっていました。昔は結婚式などのめでたい行事の時に祝い料理として使われることが多かったようです。

～カジカの食べ方一覧～

- からあげ：とれたて新鮮な生のカジカを使用、骨もすべて食べることができておつまみにピッタリです
- お吸い物：カジカの出汁を使った料理、昔はめでたい時に食べられていました
- なます：お吸い物同様、出汁を使った料理、冷やしてもカジカの出汁の旨味が楽しめます
- 鰯酒：熱燗に炭火で焼き塩をふったカジカをいれたものカジカの出汁がでてコクがあり旨味があります
- 鰯出汁：今回のプレートのスープに使われています。カジカの深い脂の旨味がありクセになる味です

◎カジカの今昔

○カジカの昔

昔は漁業組合に入っているほとんどの人がカジカをとっていました。需要があり、高値で売れるため冬の時期はカジカ漁で暮らしていくことができたからです。また、商売用だけではなく春先の結婚式などのめでたい行事に向けて冬にカジカを獲ったり、冬の雪で楽しみが少なくなった時の楽しみとしてカジカ漁をしていたりしていました。

○カジカの今

現在は、カジカを獲る人は少なくなっています。カジカの需要が少なくなり、お店しか商売相手がいなくなったため名の知られている人や、昔からの取引などがなくては商売にはならなくなったからです。



川口の景色、奥に見えるのが魚野川

○これから

現在カジカを含めた魚の獲れる量が少なくなってきています。新たに漁師となる人が少なくなり漁師全体の人数が減っているのはもちろん、川の変化も原因の1つとしてあげられます。ダムや堰ができることで、魚の遡上が難しくなったり、大雨や台風で遡上しない魚なども下流へ流されてしまい元の住んでいる水域に戻れないなど魚の住みづらい環境になってきています。

漁業組合による放流で数を安定させようとしていますが、それ以前に漁師が少なくなってきたりしておりカジカを獲る人は特に減ってきているので、何か策を講じなければなりません。

子供のころから魚を取るなどして遊んでいた魚野川が変わっていくのを少し寂しそうにしていた中林さんでしたが、長年過ごしてきた自然豊かな川口での暮らしを楽しんでいました。



中林 道夫さん

Mithio Nakabayashi

長岡市川口町

現在は趣味で漁師をしている

カジカ、アユ、サケ

昭和24年生まれで現在70歳。川口で生まれ、川口で育つ。魚取りは子供の頃に親に連れられるうちに覚え、会社に勤めながら魚が獲れる時期になると、魚を獲り注文に応じて販売している。魚を本格的に獲り始めて50年以上たっている。現在は、趣味で漁師をしていてアユ、カジカ、サケの販売も行っている、