

元荒川の生活誌（第二報・最終稿）

— 元荒川の川魚料理—川魚料理店の献立から—

Ethnographic Consideration of MOTOARAKAWA River (Final Report)

— An analysis of river fish restaurants along the MOTOARAKAWA River —

齊藤 修平*・佐藤ひろみ**・中林みどり***・岡本 紋弥****

Shyuhei SAITOH, Hiromi SATOH

Midori NAKABAYASHI, Monya OKAMOTO

要旨：元荒川とその周辺の田圃、用水などはかつて川魚資源の宝庫であった。そこから捕獲された淡水魚介類は人々の食生活を彩る食材であった。その食材は伝承された加工・調理によって食卓を賑わしてきた。同時に元荒川沿いに点在する川魚料理店には、元荒川とその周辺で取られていた淡水魚貝類が持ち込まれ、おなじく活用されてきた。

本稿では、元荒川沿いでいまでも川魚料理店として営業をしている小島家（岩槻区大戸¹⁾）、鮎又（岩槻区本町²⁾）を採訪し、献立として提供している川魚料理を調理依頼し、一品ずつの味つけなどについて伺い、「元荒川沿いの川魚料理店の現在」を確認し、提供された川魚料理を賞味、併せて料理人から直接の解説をいただき、それを記録した。同時に淡水魚貝類を県内、都内に卸している川魚卸問屋「鯉平」³⁾を訪ね、現在の川魚料理店への卸状況を紹介した。

川魚料理店では地元の川から種類によっては食材を得ていた時代はかつてあったが、現在は、きわめて限定されたものになっている。鰻はもとより、鯉、なまず、すっぽん、どじょうに至るまで養殖技術が進化したこと、輸入も可能になったこと、活魚の運搬範囲の拡大とスピード化が実現してきたことにより、食材が安定供給されていることがわかった。同時に、川魚料理店は、かつてのように鯉、鮎、鯰、どじょうといった川魚料理の調理機会が激減し、〈鰻一辺倒〉に近いような献立に変更していったことが判明した。併せて、元荒川からの淡水魚供給はきわめて限定されていることが判明した。

キーワード： River fish dishes, Menu of River fish dishes, Cooking

川魚料理、献立、調理

* さいとう しゅうへい 客員研究員・埼玉県立大学

** さとう ひろみ 文教大学人間科学部

*** なかばやし みどり 文教大学教育学部

**** おかもと もんや 客員研究員

はじめに

民俗学では生活誌を記述していく上で衣食住をめぐる生活文化の伝承知は大切な項目として扱われてきた。食文化全般のなかでも河川、湖沼、溜め池、田圃、用水から採取できる貝、えび、魚など内水面漁業への関心も一定程度だが払ってきた。ただ、その関心は田でも畑でもない特殊な環境⁴⁾や漁撈文化全般を視野に入れてきたものの、漁撈技術⁵⁾に向かい笠その他の民具(捕獲用具)への関心が強く、川魚をとってから加工・調理というプロセスを経て口元に届く場面とところまでの詳細な調査は、家政学分野に負うところとしており、十分ではなかった。

また、日常食の構造を意識した報告⁶⁾、神饌⁷⁾、民間医療⁸⁾とも連結する食物禁忌さらにはレヴィ=ストロースの料理の三角形⁹⁾に代表されるような人類学、言語学的な構造論などを追いかけてきたものの、繰り返すが加工・調理への関心は高くなかったといえよう。

本論では元荒川周辺の川魚料理の実態を把握する上での予備作業として、各県で確認できた食文化の伝承をまとめあげた『日本の食生活全集』¹¹⁾から川魚料理に関する資料を関東に限ってまず概観する。なお、紙幅の関係もあり、埼玉県については詳細情報を紹介し、その他の都県については料理名だけを報告の内容とする第一章を用意した。

関東地方で伝承されてきた川魚料理全般を概観し、その後元荒川に点在する川魚料理店の献立を追うことにした。伝承されてきた川魚料理と川魚料理店で展開される川魚料理の実際との異動について報告することにした。なお、川魚料理店で提示された献立のうち、実食したものについては官能、調理方法などを記述した。最後は、鯉、鯰、どじょうなどを川魚料理店で継承されている料理と調理技術と比較する上で、関東地方で伝承されてきた資料を用意して、川魚料理店と川魚料理との比較をとおして、川魚料理店のそれぞれの特徴を述べることにした。

I 関東の川魚料理の概観

本章では、食の民俗誌ともいべき『日本の食生活全集』¹¹⁾に掲載されている埼玉県の川魚料理について抜き出し、料理名の重複を恐れず、各地域の事例を詳細に引用・紹介した。また、関東の他都県の事例についても各都県の『日本の食生活全集』¹¹⁾から料理名について拾い、紹介しておいた。このことにより、関東地方の川魚料理の種類などを概観した。

1 埼玉県の川魚料理

本書では秩父山地の食、大里・児玉の食、入間台地の食、北足立台地の食、東部低地の食、川越商家の食といったテーマで食生活が紹介されている。荒川を抱える秩父山地、元荒川や中川を抱える東部低地における川魚料理が紹介されている。括弧内には掲載ページを記載しておいた。

01：雑魚の煮付けと串焼き・とってきた雑魚(ハヤ)は、はらわたを出してなべに並べ、湯と醤油を入れて静かに煮る。少ししょっぱくしておかずにする。腹のところが何びきも串にさして、いろりの火で焼いて食べることもある。魚は、夏の暑さ負けにかからないように家族みんなが食べる。(49～50)

02：どじょう汁・どじょうはとってくると、いく日か水をとっかえちゃあ飼っておいて、ぬま(泥)を吐かせる。味噌は味噌こしに入れ、すりこぎ棒ですっておつけをつくる。煮え立ったところへ、味噌こしですくったどじょうを入れて、あわててふたをする。四、五分おくと白くなって煮えている。朝のどじょう汁

- が、夏の暑さをしのがせてくれる。(50)
- 03：こいの煮つけ・池などでとったこいは、河原の流れでいく日か飼う。すき間のある木の箱に入れて川底の砂利にいくらか埋め、めぐり（まわり）に流れないように石を置き、上にも重石をのせ、大きな石に縄でしばっておく。ぬまくさいとうまくない。こいのうろこをはがし、肝はつぶさないようにとり除く。これを筒切りにして味噌を入れてゆっくり煮る。途中で汁がなくならないように気をつけて煮る。肝は洗って、子どもはからだが弱いのでそのまま飲ませる。(50)
- 04：たにし汁、たにしの味噌煮・たにしは田んぼや沼でとってきて、一週間ぐらいぬまを吐かせる。たにしを煮え湯に入れてふたをはがし、針で身を取り出す。これを味噌の汁の中に入れる。味噌煮は、ぬまを吐かせて針で身を取りだしたたにしを、一度ゆでてゆで汁をすて、味噌を入れて煮る。手間がかかるがうまい。(50)
- 05：どじょうの煮つけ・どじょうは酒を少しふりかけるとおとなしくなる。これを、ささがきにしたごぼうと一緒に煮つけ、砂糖と醤油で味つけして卵でとじる。どじょうだけを醤油で煮つけて食べることもある。どちらもわりあい太いどじょうを使う。(235)
- 06：どじょう汁・細いどじょうを選んで油で炒め、たっぷりの水を入れ、ねぎなどの野菜を加えて味噌汁にする。秋から冬にかけてよく食べる。(235)
- 07：ふなの甘露煮・ふながたくさんとれると、やいてべんけい（わらを束ねたもの）にさし、つるして乾燥させて保存する。正月の前などに甘露煮にする。厚手のなべを使い、底に大根の輪切りを敷いてその上にふなを並べて煮る。やわらかく煮あげるために梅干しを入れ、少し煮てから玉砂糖と醤油で味つけし、ことごとと時間をかけて煮含める。大根も一緒に皿に盛りつけて食べる。小さいふなは、正月のこぶ巻の芯に使う。(235)
- 08：ふなのあらい・大きなふなは生きのよいうちに、あらいにして食べる。人寄せのごちそうとしてもふさわしい。ふなの頭をたたいて気絶させてこけら（うろこ）をとり、三枚におろし、身を薄く切る。小ざるに入れ、五分くらい水をかけて洗う。酢味噌で食べる。(235)
- 09：こいこく・寒い日のごちそう。こいは、こけらをとってぶつ切りにする。大根は輪切り、豆腐は少し大きめに切る。大なべにこい、大根と水を入れて煮る。味つけは味噌味で、とろ火で五時間ほど煮て、最後に豆腐を入れる。温かいうちに食べるとおいしい。また、煮込むほども大根に味がしみておいしくなる。沼開きをした日はこいこくをたくさんつくり、あつあつの汁をすすりながら、とれた魚の自慢話に花を咲かせる。(235～236)
- 10：こいのあらい・生きのよいいこの内蔵を苦玉（胆のう）を破らぬようにうまくとって三枚におろし、薄くそぎ切りにする。ざるにとって流水で洗い、身をひきしめる。大根をせん切りにして水に放し、ぱりっとさせたものを大皿に敷き、その上にあらいを盛りつける。酢味噌をつけて食べる。苦玉は好きな人がそのまま飲む。(236)
- 11：なまずのてんぷら・冬のけいどりのとき、田堀で、なまずがよくとれる開いて小麦粉の衣をつけて油で揚げ、てんぷらにする。淡白であっさりとしたおいしい味で、冬のおごり（ちょっとぜいたくにする）のときのごちそうである。なまずをそのままたたき台の上のせ、出刃包丁でよくたたいてだんごにしたり、ぶつ切りにしたりして、煮つけておかずにすることもある。(236)
- 12：たにしの味噌煮・たにしは五月ごろの田んぼや川でとってきて、ゆでてから身だけをとり出す。油で炒め、玉砂糖と味噌で味つけをする。たくさんとってきたようでも、ゆでて殻を除くと少なくなってしまう。(236)
- 13：たにしの煮つけ・たにしは子どもが川でとってくる。たにしをゆで、引き上げてから針で身を殻から出し、再び生醤油を煮たてた中に入れてさっとあげる。こうすると肉がやわらかく仕上がり、うまい。(293)
- 14：どじょうの柳川・どじょうをさき、ささがきのごぼうとともに、砂糖、酒、醤油を入れたなべの中に煮びたしのようにして火をかける。よく煮えたところで卵をほぐして落とし、少しだけ煮こむ。(293)

15：どじょう汁・どじょうを生きたままなべに入れ、酒をふりかけてふたをし、火にかける。どじょうに火が通ったら湯を加え、味噌を入れる。ぬるぬるして泥くさいので、どちらかという年寄の食べものである。(293)

以上、15の事例報告から雑魚（煮つけ）、どじょう（どじょう汁、柳川、煮つけ）たにし（味噌煮、煮つけ）、なまず（なまず）、こい（煮つけ、こいこく、あらい）、ふな（あらい、甘露煮）などが調理され食卓を飾ってきたことが確認できた。煮つけ、汁もの、鍋もの、てんぷら、炒め、焼きものなどの調理法と味噌、醤油、砂糖などの味つけなどの実際が判明する事例であった。次に、関東他県等の事例を料理名に限って紹介する。

2 関東他府県の川魚料理の名称

1) 茨城県の川魚料理

本書¹²⁾では、(ア) 県央畑作地帯の食、(イ) 南部水田地帯の食、(ウ) 北部山間地帯の食、(エ) 鹿島灘沿岸の食といった柱立てから、川魚料理が紹介されている。

①ふなの甘露煮②ふなのなます③ふなのてっぽうぬた④ふな味噌⑤しじゃ（あみ、こませと呼ばれる細かなえび）⑥（ごろ、こえびの）釜揚げ、（わかさぎ）煮干し⑦たにしの味噌煮⑧たにしの油味噌⑨すいつほ⑩なまずの煮くずし⑪どじょうの丸煮⑫ほらのあらい⑬しらうおごはん⑭たん貝と切干し大根の煮つけ⑮たたき汁（よどと呼ばれるさよりの小さな魚）⑯ほらのあらい⑰ほらの煮つけ⑱いな（ほらの子）の甘露煮⑲うなぎ飯⑳しじみの身と干し野菜の焼き合わせ。

2) 栃木県の川魚料理

本書¹³⁾では(ア) 鬼怒川流域（上河内）の食、(イ) 日光山間〈栗山〉の食、(ウ) 那須野ヶ原開拓の食、(エ) 八溝山地〈馬頭〉の食、(オ) 渡良瀬川流域輪中の食、(カ) 両毛山地〈葛生〉の食から川魚料理が紹介されている。

①どじょうの卵とじ②すなさびのころ煮③ふなのゆで干し④かじかの串焼き⑤くされずし⑦うるか⑧ふなの甘露煮⑨なまずのてんぷら⑩なまずのたたきだんご⑪なまずの煮つけ⑫なまずのおつけ⑬うなぎの煮つけ⑭こいこく⑮ふなの甘露煮⑯ふなのこぶ巻き⑰ふなぬた⑱どじょう汁⑲どじょうのけんちん汁⑳どじょうの卵とじ㉑えび大根㉒しじみ汁㉓たにしのすいつほ㉔たにしと切干し大根の煮つけ㉕たにしのてんぷら㉖たにしの酢味噌㉗たにしの油味噌

3) 群馬の川魚料理

本書¹⁴⁾では(ア) 奥利根の食、(イ) 吾妻の食、(ウ) 高崎近郊の食、(エ) 奥多野の食、(オ) 赤城南麓の食、(カ) 東毛平坦地の食という柱立てで川魚料理が紹介されている。

①ふなの甘露煮②ふなぬた③えび大根④こいのあらい⑤こいこく⑥なまずのたたき⑦なまずのすっぽ煮⑧なまずの姿揚げ⑨雑魚のてんぷら、煮つけ⑩たにしの油味噌、しじみのおし⑪塩焼き⑫あゆの酢のもの⑬あらい⑭てんぷら（なまず、くき、はや、あゆ）⑮ふなの甘露煮⑯ふなのすずめ焼き

4) 千葉県の川魚料理

本書¹⁵⁾は(ア) 九十九里海岸の食、(イ) 房州海岸の食、(ウ) 東京湾口の食、(エ) 東京湾奥の食、(オ) 南総丘陵の食、(カ) 下総台地の食、(キ) 北総台地の食、(ク) 利根川流域の食といった柱立てで紹介されている。川魚料理については、北総台地、利根川流域からの紹介となっている。

①ふなの煮つけ②たにし味噌③えび大根④ふなのこぶ巻き⑤ふなの甘露煮⑥ふなのたたき汁⑦雑魚のつくだ煮⑧まなずのひっこかし⑨まなずの煮つけ⑩どじょうの卵かけ⑪こいこく⑫こいのあら煮⑬こいのあらい⑭うなぎの煮つけ⑮鮭のおし⑯たにしの油味噌⑰しじみのおし⑱たん貝の油味噌

5) 東京都の川魚料理

本書¹⁶⁾では、(ア)市域の四季と食事、(イ)下町の食、(ウ)山の手の食、(エ)大森海岸の食、(オ)水郷・葛飾の食、(カ)武蔵野台地の食、(キ)多摩川上流の食、(ク)奥多摩山間の食、(ケ)島〈伊豆大島〉の食という柱立てで川魚料理を紹介している。

①はや(煮魚にするほか、竹串にさしていろいろで焼き、べんけいにさして保存する。てんぷらにもする。)②あゆ(塩焼きにする。竹串にさして焼き、べんけいにさして保存しておき、行事のときに煮魚にして食べる。)③うなぎ(開いて串にさし、砂糖醤油のたれで、つけ焼きにして食べる。ふつうはぶっ切りにして、こっくりとした甘からの醤油味の煮つけにした。)④どじょう(どじょうなべ、卵とじ、豆腐と一緒に煮る)⑤しじみ(味噌汁、澄まし汁にした。)⑥雑魚(小魚)・川えび(茹であげして、干して保存。野菜に煮つけ、うどんやそうめんの汁の出しにする)

6) 神奈川県川魚料理

本書¹⁷⁾では、(ア)みなと横浜と古都鎌倉の食、(イ)川崎近郊農村の食、(ウ)三浦半島の食、(エ)相模原台地の食、(オ)相模川流域の食、(カ)足柄山間の食、(キ)小田原〈片浦〉海岸の食、(ク)津久井山村の食という柱立てで川魚料理が紹介されている。

①やまめの甘露煮

以上、埼玉県を除いた関東地方の川魚料理の名称を概観した。川魚の種類は河川状況によって異なるが、報告例から見ると鯉(あらい・こいこく・あら煮)、鮒(ゆで干し・甘露煮・なます・てっぽうぬた・ふな味噌・すずめ焼・こぶ巻・ふなぬた・たたき汁)、どじょう(丸煮・どじょう汁・けんちん汁・卵とじ)、まなず(煮くずし・たたきだんご・煮つけ・おつけ・たたき・すっぽ煮・姿揚げ・ひっこかし)、うなぎ(煮つけ・つけ焼)、たにし(味噌煮・油味噌・酢味噌、すいつぼ)、ほら(あらい・煮つけ)、しじみ、あゆ、やまめなどが川魚料理の食材として登場してきたことが判明している。鯉やどじょうと比較すると鮒とまなずの調理法が数多く伝承されてきたことが指摘できる。

II 元荒川の川魚料理

本稿では、元荒川沿いに立地してきた川魚料理店で調理された川魚料理を紹介する。川魚料理店で調理され、お客に出される川魚料理は地域で調理されてきたものと近いものから、地域で伝わる料理にはない、ものがあることが考えられる。ともあれ、具体的に店を訪ね、調理していただき実食してきたものを調理人のコメントを紹介しながら並べることにした。なお、川魚卸問屋、川魚料理人からの聞き書きを前段に加えて川魚料理の現状が理解できるよう努めた。

1 川魚卸聞き書き

このあたりで川魚料理店と言えば、鯉清(志木市上宗岡)、鮒又(さいたま市岩槻区本町)、魚

庄（蓮田市川島）、鯰料理で知られる岩槻の第六天のきわい屋、沖田家、小島家。そして、南浦和の小島屋さんが浮かぶ。創業してから100年前後のお店は鰻屋さんではなくて、川魚料理店だと言ってもいいだろう。鰻の蒲焼きなどを看板として知られているお店も、創業から100年前後が経過していれば、それ以前は川魚料理店だと言っているのではないか。吉川の糍屋さんも伝統の川魚料理店です。川魚料理店も川魚だけでは営業できないので、食材の幅を拡げて割烹料理店化しているところが多くなっています。ただ、川魚料理店の定義となると難しい。このあたりだと鯉、鯰、泥鰌、スッポン、鰻、柳川、鮎、岩魚といった料理を献立に用意しているお店、一通りの料理が揃っているところかな。川魚料理店の定義は明確ではなく、淡水魚類を扱っている川が近いところに立地している料理屋というレベル以上の定義が難しい。

川魚の卸問屋である明治30年創業の弊社、「鯉平」（さいたま市見沼区卸町）は、川魚全般の加工、卸を専門としているが、現在の扱いとなると、鰻が90パーセント、鯉が5パーセント、残り5パーセントなまず、スッポン、どじょう、沢ガニなどとなっている。岩魚、鮎、虹鱒などは上流の魚については活魚として扱っていない。初代（清水平八）は鯉の行商でしたから、鯉の需要が激減して、鰻の需要が激増したことがわかります。鮎は館林あたりでは、食されているが埼玉県内では嗜好の関係なのか私どもは扱っていない。注文がありません。私ども「鯉平」（鯉の平八に由来）も多くの鰻屋さんのお取引をしているというのが実情です。川魚を大きく扱う卸、埼玉県内では弊社、「鯉平」ぐらいになってしまいましたが、それ以前は鮎又、魚庄さんなど川魚料理店でも卸をやっていたようです。鮎又さんは川魚問屋で綾瀬川を利用して東京に卸していたようです。

東京の北千住に川魚（鰻）を扱っている卸問屋として、鮎与、鮎平、鮎権（ふなごん）さんなどが知られています。鮎が付く屋号は縁起がいいのかも知れません。

とにかく天然の川魚が姿を消しはじめ、鰻を筆頭にして養殖時代に入ってから鰻屋さんが急増していったが、鯉や泥鰌などの料理を献立として掲げる川魚料理店が増えていくことはなかったと思います。むしろ、鯉の専門店、どじょうの専門店、専門店化していきました。昔は農家の人たちが取った川魚を買い入れていたわけだから、天然ものだけで料理していた。泥鰌だけは、一部養殖もあるが、荒川中流で集荷、仲買をやっている卸問屋が浅草にあるから、泥鰌は漁師が健在です。それから鮎の養殖というのは聞いたことがない。とにかく、埼玉ではそれほど鮎が定着していないのではないかと。群馬では鮎が定着しているのに、利根川境が分かれ目になっているのかもしれない。琵琶湖、京都などは鮎の食文化があります。

弊社、「鯉平」の役割ですが、鰻の例で説明しましょうか。鰻は養殖されていますから、鰻の生産業者がいます。例えば静岡です。産地形成されていますから産地に問屋があります。産地問屋です。その産地問屋から仕入れている、私どもは消費地問屋です。都市部にお得意様を持っています。仕入れた鰻はエドメ（餌止め）されています。したがって、少しずつ弱くなっていくので鰻を立て場でいい状態にさせるよう、休ませてあげるという仕事をします。イケアゲ（活揚げ）で、五トンとか六トンほどの単位で産地問屋さんから仕入れて、大きさによる仕分けを行い、鰻をとにかく休ませる。井戸水を利用しますが、15°～16°の水温で快適な状態にしてあげます。卸問屋は活きた鰻の倉庫業であり、お客様のところには、活きた鰻の運送業であり、月締めの決済ですから金融支援業ですし、カワカミ（生産地）の情報などをお伝えする情報産業でもあります。カワナカの仕事ですから、カワカミ（生産地）とカワシモ（消費地）の情報流通を積

極的に仲立ちしています。食用の鯉は明け三年、二年過ぎたら明け三年で出荷されてきます。養殖のサイクルはそのような感じだ。茨城、群馬県などにも鯉の養殖業者さんがいましたが、廃業されてしまった。福島、山形、宮崎が産地となっていて取引しています。スッポンは佐賀、福岡、静岡が産地となって流通しています。

泥鰌は天然物がありますが、それとは別に築地には中国から大型のどじょうが入ってきています。なまずはワナマズよりもキャットフィッシュ（アメリカなまず）が主流となっています。ワナマズは共食いがあるから気をつけないといけない。「鯉平」という名前の卸問屋ですから鯉には関心が深いのですが、鯉料理は福島、山形、長野、岐阜、佐賀、鹿児島で売られているから、鯉もよく食べる所と食べない所があるようです。鯉は、私たちの側（そば）にある薬と理解されてきた。鯉をスープにするとアミノ酸がよく出る。腎臓のむくみ、産後の肥立ちにアミノ酸がよかったのではないかな。中国でも漢方、韓国でも薬膳料理として理解されてきた。たまにですが、わたしどもの「鯉平」にニガタマ（苦い玉、鯉の胆）だけを下さいというお客さんがいます。昔は、ニガタマは肺病に効くと理解されていたのです。ニガタマを飲んで、身の部分はいらぬ、というお客さんがいます。製薬会社も薬の原料として注目しています。（川魚卸問屋『鯉平』四代目・清水良朗氏談）

2 川魚料理人の聞き書き（岩槻・鮒又）

フレンチとかイタリアンといったところの料理人になりたいのが主流なので、若い人たちが川魚料理の世界を目指すことは少なくなっている。そのためか鰻職人は平均年齢が高く、高齢になってもお店で働いているのが現実。後継者は少ない。それでも、近くに〈ほていやさん〉、〈せんべい屋さん〉と川魚を扱う割烹料理店があります。元荒川付近の川魚料理店として、しっかりがんばって営業されています。私の周囲では、川魚料理人として、本格的に目指す若い人は見かけない。今は鰻の調理が出来れば川魚料理人ということになるかな。川魚といっても、人気が高い鰻料理が中心となっていますが、それでも鰻の仕入れ価格が上昇しているので、どうしても鰻重や鰻丼の値段が高くなってしまい、お店を閉じたところもあると聞きます。

鰻の仕入れは九州、そして三河（ミカワモノ）でした。今も三河、そして「鯉平さん」（淡水魚を扱う問屋）から仕入れていきます。三河の鰻ですが、昔は産地の問屋ごとで鰻の味（風合い）が違っていました。今はそうした違いがなくなり、問屋ごとの鰻の違いというものがなくなりましたね。

鰻料理ですが、蒲焼きが中心ですがひつまぶし、石焼ひつまぶし、白焼き、鰻の肝焼き、鰻のひれ焼き、鰻茶飯、鰻巻き卵、鰻ときゅうりの酢の物などがありますが単品で出されるのは、蒲焼き、ひつまぶしです。

川魚料理の献立（コースメニュー）だと先付けで、きもわさ（鰻の生き肝にわさびを添えます）。肝の山椒煮、くちぼそや小鮒の甘露煮、ザッコ煮（佃煮風）、それからすっぽんやどじょうの煮凝りを出し、鯉のあらいになります。それから鍋物になってどうじょう鍋、柳川鍋、すっぽん鍋のどれかが用意されていきます。その後に鰻の白焼き、鯰のてんぷら、どじょうの唐揚げを続いで出していきます。鰻の茶飯を出すこともあります。鰻重はお土産というのが一般的でした。

今は鰻の蒲焼き中心の献立になっています。鯉のあらいなどは月に数えるほどの注文ですから、本当に少なくなりました。昔はお食い初めには鯉料理、母乳の出がいいということでお産を

すると鯉料理でした。お節料理には甘辛の鮎の甘露煮が入っていたし、冬には寒鮎のアライも食されていました。今は、鮎を白焼きにしたものを冷凍で保管しています。

鮎、鯉、くちばそは田圃や元荒川などで取ったものを持ち込みで春日部あたりの市場にも出ていました。また、お店にも持ち込まれていました。荒川や元荒川でとれた鯉、鰻は清水で一週間か二週間ほどドロアキ（泥を吐かせる）させて料理に使いました。今も鯉は入りますが、あらいなどでは少し色身がきつい。地元で取れた鯉は中華料理店で揚げ物として使われています。川魚は生食しない方向、生での商品化はなくなってしまいました。中川が流れる吉川あたりでも、老舗の川魚料理店があります。春日部の市場には中川の川エビが持ち込まれていました。川魚の養殖の事情ですが、難しかったどじょうも養殖に成功したようです。和鯰も養殖化されました。天然の和鯰は鰻に近い味覚です。蒲焼きにしたら大変美味しい味です。鯰はきれいな水のところを好む魚で、天然物は暑気払いとして、賞味されていました。ところで、鯉の苦玉ですが、最近の当店では注文がまったくありません。むしろ、スッポンの心臓とか肝臓が好まれています。また、スッポンの血を飲みたがる人も多いです。川魚料理店も鯉、鮎、どじょう、なまずの料理から鰻へと大きく変わっていきました。鯉の甘露煮、水飴で焼いてから10時間ぐらい煮る、鯉の飴炊きなどは美味しいのですがね。池島明氏談（昭和32年生）

3 川魚料理の実際

小島家（岩槻区大戸）、鮎又（岩槻区本町）で川魚料理として用意されているものについて紹介する。どじょうの丸煮以外は、小島家で調理され、提供されたものである。また、どじょうの丸煮を除く調理解説は小島家当主の小島宏史さんから伺ったものである。

クチボソと鰻の甘露煮、鰻のうぎく、鰻の茶碗蒸しなどは料理屋さん特有の一品であり、埼玉県、あるいは他の関東圏で誰もが食してきた料理ではない。川魚料理は地元の伝統的な調理によって料理されるものと、まさに川魚料理店ならではの、一品とに分けることができる。鰻を素材とした料理は多く、ひつまぶし、白焼き、肝焼き、ひれ焼、巻き卵、胡瓜との酢の物、鰻茶飯なども鮎又では用意できるという。おそらく小島家さんでも用意できると思う。

- 1) 鰻重・蒲焼きの調理法は関西と関東ではちがっている。関東では背開きで素焼きしてから強火で蒸してタレを付けてから再び焼く。蒸すことにより仕上がりが柔らかくなる。脂が抜けるのでさっぱりした味になる。関西風では腹開きで、蒸さない。背開きは江戸の名残り。
- 2) 鯰の天ぷら・なまずを三枚におろし、食べやすい大きさ（5センチ×10センチ）に角切り。天ぷら粉を溶いたものにつけて揚げる。天つゆにつけて食べる。付け合わせとして、大根おろしと生姜が用意され、天つゆに溶く。
- 3) クチボソと鰻の甘露煮・クチボソは醤油、味醂、酒を鍋に入れて煮る。あまり煮詰めずに30分程度で煮上げる。クチボソのことをモツゴ、ザコ、モロコとも呼んでいる。近年のクチボソは養殖ものが多くなり、柔らかくて脂がのっている。味は塩気があり、苦みを感じる。この苦みが旨味となり美味しい。クチボソは生きたまま醤油に入れて、醤油を飲ませておく。新米ができた時分とクチボソが美味しい時期が重なるそう。鰻の甘露煮は、サイズが小さく蒲焼きに向かないもの、身が固いものを用いる。鰻をぶつ切りにして醤油、味醂、氷砂糖を入れて、長時間弱火で焦がさないように煮詰める。氷砂糖を用いるとすっきりとした食感となり、風味がよくなるという。

- 4) 鯉の苦玉（にが玉）・苦玉とは鯉のキモ（胆のう）のこと。腹ヒレと鰓下の中間あたりにある。一匹の鯉から一つ取れる。昔は大変珍重されたもの。鯉をさばくときに、苦玉を潰さないように気をつけて取り出す。間違えて苦玉を潰すと鯉の身が全体的に苦くなってしまうので、その鯉は食材として使えない。取り出した苦玉は新鮮なうちに吞む。酒に浸して、一気に吞む。古くからこの苦玉は男性のみが吞むものと理解されて来た。現在では、注文するお客さんはほとんどいないそうである。
- 5) うざく・蒲焼きにした鰻を短冊に切り、胡瓜とわかめを入れて、甘酢（三杯酢）で味つけている。さらに茗荷の梅酢を添え、さらにレモンの輪切りで彩りを演出した盛りつけになっている。見た目も美しく食べやすい。
- 6) 鯉の甘露煮（うま煮）・輪切りにした鯉を砂糖、醤油、酒で煮る。圧力鍋で骨が柔らかくなるまで一時間ほど煮る。以前は、鍋に調味料を入れ、表面の灰汁（あく）を何回も取りながら鍋で煮ていた。付け合わせは成田産の大浦牛蒡。牛蒡もしっかり煮て甘露煮の上に付け合わせてある。鯉の臭みはまったくなく、身が柔らかくて大変美味しいものであった。
- 7) 鯉の洗い・鯉の洗いは活魚の鯉でないと調理できない。出刃包丁の背で鯉の眉間を叩いて、気絶させる。次に、腹の苦玉を破裂させないように背開きして、三枚におろす。皮は薄く剥ぐように切っていく。身を43度ぐらいのお湯で湯通し、その後に水洗いは二回ほどしてから氷水に入れて身を引き締める。井戸水で調理することが大切で、小島家でも調理場の井戸水を利用している。ツマは大根を桂剥きにして千切りにしたものを鉢に敷き、その上に鯉の洗いを盛り付け、パセリを添える。酢味噌につけて食べる。夏にはとくに合う料理とされ、大根のツマに薄桃色の鯉の身が透き通って美しい。
- 8) 鰻の茶碗蒸し・短冊に切られた鰻の蒲焼きが里芋、銀杏、椎茸、三つ葉、人参のもみじが入っており、薄味となっている。鰻の表面にはツヤを出すため、餡かけとなっており、茶碗蒸しの表面も餡で薄茶色になっている。
- 9) 鯰のたたき・昔は鉈で鯰の頭、骨、身を切り株の上で叩いてミンチ状態にしたそうです。今は、身と骨をミンチにするだけで、頭は使っていないそうです。ミンチは生姜と味噌（赤味噌と白味噌を混ぜたもの）とで混ぜ合わせとなり、ごま油で素揚げされたもの。見た目は濃い茶色。表面はカリッとした食感で、中はフワッとした感じで柔らかい。味は生姜の薬味がきいて味噌が鯰の臭みを消している。

さつま揚げに似た味となっている。付け合わせには、さらに生姜のすりおろしが薬味としてひとつまみ添えられている。
- 10) 鯉こく（濃く）一般的な調理法は鍋に水、酒、味噌、砂糖を入れて煮立ったら鯉の切り身を入れ、再度沸いたら弱火にして、一時間ほど煮て、灰汁を丁寧にとり、最後に野菜を入れていく。今回は圧力鍋を用い、鯉の骨が柔らかくなるまで煮込み、苦玉以外の内蔵は取り除かず、白子も付けて味噌で煮込まれていた。煮込む味噌は信州の白味噌が多い。豆腐の他に冬菜、長ネギを使用。椀には柚子のそぎ切りが薬味として入っている。
- 11) どじょうの丸煮・どじょう鍋と柳川をアレンジしたもの。どじょうの大きさはウジコマ、コマドジョウ、ダイドウと分類されている。開いて食されるダイドウは大きなどじょう。日本の天然物は限りなくゼロ。どじょう鍋にはコマドジョウが使われる。出汁、味噌、醤油、酒で一時間程度煮込む。そこに岩槻ネギ、牛蒡の笹搔きを加えて、卵でとじたもの。江戸時

代以来の調味料、七味唐辛子が薬味として欠かせない。前処理としてどじょうに酒を十分に吞ませてから煮込む。天然物のどじょうの場合は、泥臭さやぬめりを取るが必要だった。丸煮のどじょうを小鍋で食すると味噌と醤油が焦げた香ばしいと感じる。どじょうは酒と醤油がよくしみ込んでおり、骨までやわらかく煮込まれていた。ただ、頭の骨や尾ひれの舌刺りは、独特の感触で記憶に残るほどであった。本来のどじょう鍋はどじょうの丸煮とネギ。それに牛蒡を加えて、柳川風の卵とじを採用して鮎又の味にされていた。

以上、合計で10種類の川魚料理を食しながら、解説を料理人から伺った。地元の川魚料理の調理法とは基本的に一緒のものが多いが食卓での構成がまったく違うことが理解できた。

まとめ

本稿では元荒川の川魚料理について、川魚料理店を訪ねて現在でもお客様の注文があれば提供できる「メニュー」を実食しながら、併せて川魚を調理する料理人から調理法などを伺った。同時に、埼玉県そして関東地方の川魚料理の姿を文献から拾い、概観出来るよう努めた。

①鰻は蒲焼き調理の鰻重が川魚料理の中心の献立となり、川魚料理のお土産としての鰻重、蒲焼きという位置づけは失われつつある。また、鰻を素材として一品料理も多く用意されている。

②鯉、鮎、泥鰌、鯰といった川魚料理店でしばしば登場してきた川魚は養殖され、安定的な供給が保証されているが、元荒川周辺では、それを注文するお客さんが激減してきており、しばらくは鰻中心が続くと思われる。鰻以外の川魚については、しだいに食生活から消えつつあるので、新しい調理法などが期待される。鯉、鮎、泥鰌、鯰の調理は地元で伝承されてきた調理方法が採用されている。

③従来、川魚は天然物であったことから、川魚料理には季節が反映していた。そのことにより、地方色豊かな行事食や儀礼食にもなっていた。養殖時代になってから季節性、行事性、儀礼性が失われつつある。ハレの食事という感覚も失われつつある。ただし、鯉に関しては妊婦、出産後の女性の大事な栄養源という考えはかろうじて生きている。

④元荒川で取れた川魚がそのまま元荒川周辺の川魚料理店の食材として登場していた時代はあったが、現在ではそのような事例は見いだせない。

今後の課題

元荒川筋に点在する川魚料理店で食する川魚料理の種類は、献立上の確認はほぼ終了しているが、すべてを実食するに至っていない。元荒川の川魚料理店の川魚料理について、さらにフィールドワークを重ね、調理をめぐる聞き書きを料理人から伺っておく必要がある。併せて、かつて調理していた川魚料理の復活調理していただき、元荒川周辺の川魚料理店が提供してきた料理内容を多角的に整理することも必要だろう。元荒川周辺住民は川魚料理という文化を通して川と付き合うことはなく、川の幸を意識することはなくなった。「川魚料理の現在」が地域文化の指標として成り立つのか、時間の壁により元荒川を反映しない「川魚料理の現在」と理解するのが妥当か、その解を得るにはもう少しの時間が必要だろう。

謝 辞 本稿をまとめるにあたって、岩槻区第六天にある川魚料理店「小島家」の小島宏史様、見沼区卸町にある川魚卸問屋「鯉平」の清水良朗様、岩槻区本町にある川魚料理店「鮒又」の池畠明様にはインタビューに応じていただき、感謝申し上げます。元荒川沿いに伝わる川魚料理文化に関する知見の第一歩としたい。

註および引用文献

- 1) さいたま市岩槻区大戸、武蔵第六天神社前にて沖田家、きわい屋と並ぶ川魚料理店。明治に創業、現当主（小島宏史氏）で四代目。
- 2) さいたま市岩槻区本町、天保年間に創業という老舗。明治初期には川魚問屋として関東各地の川魚を集荷していたという。
- 3) 明治30年に活魚の卸売りをはじめたという。現当主（清水良朗氏）四代目。
- 4) 菅豊（平成9年）「川・沼・池の民俗」『講座日本の民俗学5 生業の民俗』所収 雄山閣出版
- 5) 例えば、小林茂（平成9年）『内水面漁撈の民具学』言叢社 民俗学では漁撈技術への関心が強い。また、伊東久之「河沼の漁撈」『講座日本の民俗学5 生業の民俗』所収 雄山閣出版、も参考になる。
- 6) 宮本常一・潮田鉄雄（1978）「畑作の食生活」『食生活の構造 シリーズ食文化の発見2』所収 柴田書店
- 7) 矢野憲一（1999年）「サカナと日本人」『講座食の文化第二巻日本の食事文化』所収 財団法人味の素食の文化センター
- 8) 吉田集而（1999年）「民間医療のなかのたべもの」『講座食の文化第六巻食の思想と行動』所収
- 9) 伊藤見他共訳（1986年）『アルク誌 レヴィ=ストロースの世界』みすず書房、に所収。
- 10) 農山村漁村文化協会が1984年から1993年にかけて、日本の食生活を聞き書きからまとめた『日本の食生活全集』（全50巻）を本書では参考にしている。
- 11) 深井隆一他編（1992年）『日本の食生活全集11 聞き書埼玉の食事』社団法人農山漁村文化協会
- 12) 桜井武雄他編（昭和60年）『日本の食生活全集8 聞き書茨城県の食事』社団法人農山漁村文化協会
- 13) 君塚正義他編（昭和63年）『日本の食生活全集9 聞き書栃木の食事』社団法人農山漁村文化協会
- 14) 志田俊子他編（1990年）『日本の食生活全集10 聞き書群馬の食事』社団法人農山漁村文化協会
- 15) 高橋在久他編（1989年）『日本の食生活全集12 聞き書千葉の食事』社団法人農山漁村文化協会
- 16) 渡辺善次郎・本橋到他編（昭和63年）『日本の食生活全集13 聞き書東京の食事』社団法人農山漁村文化協会
- 17) 遠藤登他編（1992年）『日本の食生活全集14 聞き書神奈川の食事』社団法人農山漁村文化協会

参考文献

- 豊川裕之（1999年）「昭和の食の変遷」『講座食の文化第二巻日本の食事文化』所収 財団法人味の素文化センター
- 杉田浩一（1999年）「調理文化の創造と変容」『講座食の文化第三巻調理とたべもの』所収 財団法人味の素文化センター
- 島田淳子（1999年）「調理の文化的考察」『講座食の文化第三巻調理とたべもの』所収 財団法人味の素文化センター
- 石毛直道（1999年）「調理の社会史的考察」『講座食の文化第三巻調理とたべもの』所収 財団法人味の素文化センター
- 熊倉功夫（1999年）「食文化史における思想」『講座食の文化第六巻食の思想と行動』所収 財団法人味の素文化センター
- 丸井英二（1999年）「食と健康の歴史」『講座食の文化第六巻食の思想と行動』
- 谷川健一他（昭和61年）『日本民俗文化大系第一巻 風土の文化=日本列島の諸相=』小学館
- 網野善彦他（昭和59年）『日本民俗文化大系第六巻 漂泊と定着=定住社会への道=』所収 小学館

森浩一他（昭和 60 年）『日本民俗文化大系第十三巻 技術と民俗（上巻）＝海と山の生活技術誌＝』小学館
森浩一他（昭和 61 年）『日本民俗文化大系第十四巻（下巻）＝都市・町・村の生活技術誌＝』小学館
安室知（平成 9 年）「複合生業論」『講座日本の民俗学 5 生業の民俗』所収 雄山閣出版
河合利光編（平成 7 年）「食の生活文化」『生活文化論』所収 株式会社建帛社
福田アジオ他編（2000 年）『日本民俗大辞典』吉川弘文館
石川寛子他（1989 年）『実践家庭科教育体系⑨食生活と文化 — 文化の伝承と創造をめざして — 』開隆堂出版
社団法人日本家政学会編（1991 年）『家政学シリーズ 12 食生活と調理』朝倉書店
柴田書店編（1988 年）『日本料理技術講座 川魚料理の工夫』柴田書店
常見勝也編著（昭和 53 年）『あゆ — 川魚料理』第一出版