

かすみがうら市のジオ食



ワカサギ

海跡湖とワカサギ

5月号の「コイ」の記事で紹介したように霞ヶ浦は昔海でした。このように海であつた水辺が、外海から閉ざされてできた湖を海跡湖といいます。この霞ヶ浦の成り立ちこそが、ワカサギの生息に大きく関与します。

ワカサギはキウリウオ目

ワカサギは、魚類分類上キウリウオ目に属し、シシヤモと同様に遡河回遊型として、河川で孵化した後に海で成長し、再び産卵のために河川に上る魚です。しかし、海との往来が閉ざされたワカサギは、淡水の中だけで一生(河川残留型)を過ごすこともでき、霞ヶ浦のワカサギは湖の中だけで生涯を終えるものです。つまり、海跡湖である霞ヶ浦ならではのワカサギといえるでしょう。

「公魚」と書く理由

江戸時代の霞ヶ浦の魚の保存方法は、鮮魚を煮るか焼くかする程度であつたといひます。焼ワカサギは、代表的なもの



で、麻生藩主の新庄氏が江戸幕府の將軍徳川家光に献上したことにより有名になり、公方様(將軍様)に献上する魚といふことで「公魚」と書くようになったと伝えられています。大消費地である江戸へは高瀬舟で利根川を通つて、米・薪炭・醤油と共に焼ワカサギが土浦から大量に運ばれていきました。川柳にワカサギは焼かれてまでも「二木刺」と江戸の武士にも大変喜ばれていたようすです。

五十集屋とワカサギ

昭和時代に五十集屋と呼ばれた水産加工業者が、霞ヶ浦の佃煮発祥の地である麻生地区には30軒、出島地区には20軒、玉造地区には15軒、美浦地区に10軒、土浦に20軒で合わせて全部で95軒あり、各五十集屋には所属する漁師が決まっていました。帆引き船の最盛期となつた昭和30年代後半は、北浦を含めて約900艘にもなり、ワカサギの漁獲高は全国一でした。戦後の食糧難の時代、ワカサギは動物性蛋白質・カルシウム源として大いに利用されました。現在、霞ヶ浦の魚は消費が少なくなつたとは言え、ワカサギは霞ヶ浦の名産品です。

(坂本 義也)

問 歴史博物館

029 (0996) 0017