



# かすみがうら市のジオ食

## コイ

鯉の旨煮



### ■霞ヶ浦の誕生

豊かな水産資源に恵まれる霞ヶ浦。昭和38年の利根川との合流地点に常陸川水門が設けられ完全に淡水化となる前は、海水と淡水が流入する水辺でした。

霞ヶ浦は、古東京湾時代を経て、太平洋に開く内湾を形成していた縄文時代には、気温の上昇と共に海水面が上がり、谷に沿って海水が侵入したことから海の魚介類に恵まれる環境となりました。江戸時代には江戸幕府による利根川を東側に移動させる事業が行われましたが、利根川が運ぶ土砂などが下流である霞ヶ浦付近にたくさん堆積して、洲が出来ることで次第に海と切り離されていきました。この結果、汽水（海水と淡水が交じり合う）域となつて、海と川の魚が共存する自然環境となりました。

### ■霞ヶ浦のコイ

霞ヶ浦を代表する魚のコイは、縄文時代の貝塚から魚骨が出土するように、古くから霞ヶ浦周辺に住んでいた在来魚です。

1650年（慶安3年）に作成された霞ヶ浦四十八津掟書には、コイ漁獲禁止項目が記載され、コイは特別に重要な扱いを受けていたようです。將軍や水戸藩主も毎年献上される霞ヶ浦のコイを待ち望んでいました。

霞ヶ浦のコイは、春から初夏にかけて産卵のため小河川を遡上していきます。これを地元では「つこみ」と呼んでいます。「つこみ」の際のコイは、お腹に卵をもつためさらにおいしく、このコイを捕獲するための道具として竹で編んだ「おげ」が使用されていました。

### ■全国一の養殖生産

霞ヶ浦のコイは、1964年（昭和39年）茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所によつて網生質養殖業が、導入されたことから生産量も順調に伸び、1972年（昭和47年）には3741トンとなり、全国一のコイ生産地となりました。しかし、現在は淡水魚離れや地元消費の低下から、コイを含めた霞ヶ浦魚食文化の再構築が課題となっています。

### ■霞ヶ浦八珍の提案

コイは、豊富なビタミンB1、良質なたんぱく質があり、滋養強壮・疲労回復に効果的です。国内の鯉は、長野県の佐久鯉や山形県の米沢鯉が有名ですが、これらと同様に霞ヶ浦の鯉料理を再び活気あるものに導きませんか。霞ヶ浦の八景（すばらしい景色八カ所）と八珍（珍しく豪華な八つの料理）の選定で霞ヶ浦が育む魚をブランド化（湖山の宝）し、かすみがうら市のジオ食としてPRしていけたらと思っています。（深井 征一郎）

### ■歴史博物館

026(8666)0017