



6

## 四万十川のうなぎ

金丸弘美

食総合プロデューサー

うなぎは好きで、都内では、うなぎがうまいと言われた店はけっこうめづったものだが、知人から「天然うなぎを食べたいのだけど、いつでも食べられるような店、どこかご存知ないですか？」と相談された。

もちろん都内でも天然を出すというところはあるにはあったが、それも季節も数量も限られるし、めつたにはお目にかかれない。ほとんどが養殖ということとなる。

で、四国の四万十川しまんとがわならどうだろうという話になった。高知の知人に尋ねたら、間違いなく天然ものが食べられるというので、四万十川の中程にある西土佐に初めて出かけた。天然ものをいつも食べられる、それだけで行ってみたのである。

東京から飛行機で高知龍馬空港までが約一時間三十分。それからバスで四十分かけて高知駅へ。今



捕れたばかりの天然うなぎ

度は、高知駅から電車で二時間かけてようやく西土佐にたどり着いた。

四万十川の大きには目を見張った。山と山の間に大きくうねるように川が流れていて、それがどこまでも続

いている。平地は川の周辺にはほとんど見当たらず、川と山との間にわずかに道路があり、山に沿ったようにいくつかの家がある。川と山が主役という風情で、その雄大な風景に圧倒された。

四万十川の天然うなぎを扱う専門の市場があった。「四万十川西部漁業協同組合」という。川にも漁業組合があると初めて知った。主任の林大介さんによると、組合員は三百名。主に扱っているのは、鮎、川海老（ヤマトテナガエビ）、川蟹などだという。

鮎は、ときどき食べる。だが、たいいはいは地方に旅したときに、特別に注文した料理に添えられるのをいただくくらいで、そう頻繁に食べる機会はない。川蟹は上海蟹に似たモクズガニで、これは田舎の唐津のお祭り「唐津くんち」でいつも我が家で登場するからよく知っていて、最上の味わいである。身にうまみと甘みがあつて、こくがある。

川海老は、まったく食べたことがなかった。これが十センチ以上もあつて意外や大きい。灰色をした手の長い海老だが、地元の人、これを炭火で焼いて食べると言う。焼くと鮮やかな美しい紅色に変わる。塩を振りかけて食べると、じんわりと海老のもつ甘みが口のなかに広がって、何匹も食べたくなる。

海老や蟹は、ほとんどは地元や周辺で消費されるそうだが、鮎は、東京や大阪の料理屋に冷凍して送られるそうだ。

林さんによると、うなぎは、年間で八百キロが水揚げされるといふ。西土佐には二軒のうなぎ屋さんがあつて、そこで食することが出来る。あとはお隣の松野町でも食べることが出来るそうだ。

林さんにさばいてもらったうなぎを近所のうなぎ屋さんで焼いてもらい食べた。さくりという感触で実にさっぱりしている。上品なうなぎだ。

「うなぎは四十川の玉石が棲家なんです。中流域は、小魚やプランクトンや虫など、うなぎの餌が豊富なんです。頭の形がよくて、身がひきしまっているんです。このあたりに住んでいる人は、みんな天然しか食べないよね。四十センチほどで百グラムくらいののがおいしい」といふ。

全国各地からも注文が来るそうだが、大口はすべて断つていふという。天然だけに、どれだけ集まるかわからないからだ。個人の注文のみ引き受けており、さばいて発送してくれるという。お値段は一キロ八千円(百グラム八百円)。漁は四月から始まり十一月まであるそうだが、六月から七月中旬がもっとも天然うなぎのおいしい時期だ。ただし、入荷にはらつきがあるので、必ず電話で確認をして欲しいという。

「形の大きいものをそろえてといわれても無理。すべて天然だから、まちまちなんですよ」

四十川は、全長百九十六キロメートル。スズキやボラ、ナマズ、チヌ、ウグイなど百五十種類以上のさまざまな魚が生息していると知つた。小さい川のそばで育つた者にとつて、四十川のような、懐の深い川の豊かな生き物の存在を初めて知つたが、その川に畏敬の念さえ覚えたものだ。

鰻はどうやって採っているのかと思つたら、仕掛けを使うという。もう四十年もうなぎ捕りをしている名人がいると紹介されたのが下原功美さんである。

「四月になれば、うなぎ漁が始まる。川の端から端に渡す延縄と呼ばれるものです。張つた縄に、五針とか十針と針をつけ、ハヤとかエビを餌に釣るものです。五月になると、『ころばし』という仕掛けに変わります」と下原さん。

『ころばし』とは、餌を入れた箱をいくつも沈めて、箱にうなぎを誘い込む仕掛けである。箱の中にエビやミミズを入れておき、その餌をうなぎが食べにくると、箱が細いので、いったん入ると抜け出せなくなる。

下原さんは四メートルのロープをつけた木製の細長い錘のついた箱型の『ころばし』を川に落ちこちのポイントに置いている。仕掛けは前日に仕掛けて翌朝引き上げる。

ポイントがどこにあるかを見極め、仕掛けを置くのがベテランの腕のみせどころだ。

うなぎの餌として使う川海老は、細長いビニールパイプに米ぬかを入れた仕掛けで捕る。その仕掛けが川の岸の近くにいくつもあつた。

川から空を見上げると双方に山が天に向かつて聳え立っていて、四十川の壮さを改めて知つたのだ。



四十川のうなぎ漁