

十月に思う

ゲンゴロウを食べる習俗を御存知でしたか。昭和二十五、六年頃まで、少なくとも一千万人ちかい日本人がゲンゴロウを食べていました。幼ころ小川で魚捌いをした経験はありませんか。網の中にゲンゴロウが紛れ込んでいたのを覚えてますか。艶やかに黒く光るあの水棲昆虫、ゲンゴロウを日本人は食べていたのです。しかも美味しい御馳走として。

ゲンゴロウは灌漑用の貯水池、沼や溜池を住處にしています。

五月、田に水を満たす時期、古巣を飛び出し田圃や周邊の用水路に移り棲みます。九月から十月、田の水を落とす頃、再び古巣の池や沼に戻ります。此の時期、夏のあいだ豊富な餌にありついたゲンゴロウは丸々と肥っています。十月はゲンゴロウの食べ頃。「旬＝しゅん」なのです。

ゲンゴロウは土地に據って呼び方が異なります。

長野縣周邊では「トウクロウ」。山形縣一帶では「ガムシ」。秋田縣から岩手縣にかけては「ヒラカ」。呼び方はいままも變っています。

ゲンゴロウの食習俗を記録しようと思ひ立ったのは十数年前のことです。秋田から巖手、山形、長野などを掛け足で巡りました。十数年前です。聊か舊聞に屬する調査ではないかと御叱りを蒙るかもしれませんが。しかし其れ以前も、其れ以後も、絶へてゲンゴロウの食習俗調査など行はれた形跡はありません。したがって調査はいまだ有効だと思っています。

習俗の調査ですから農家に「飛び込み」で聞き取りを行いました。念の為、土地の教育委員會の文化課、文化財保護課などでも尋ねました。驚くべきことに、殆どの人が突然の質問に面食らいながらも、懐かしそうにゲンゴロウを食べた経験談を語ってくれました。

二十年ほど以前、目刺しの切れ端や魚のアラなどを餌にヒラカを獲りました。清水で泥を吐かせ、串に打ち炙って食べました。串からほぐし味噌汁の具にもしました。焼くとなんとも云へない良い香りがします。

秋田縣角館町教育委員會文化課加羽英夫氏

鹽鮭の頭を餌にヒラカを獲りました。串焼きです。調味料は特に付けません。ほぐして納豆の加薬にもしました。「ホノツとした」香りは忘れられません。

秋田縣田澤町生保内 平田丘平氏

風呂焚きは子供の仕事でした。風呂焚きをする時、串に刺して炙って食べました。ガムシを食べたのは三十年ぐらい昔のことです。

山形縣米澤市郊外高畠地区の農家

母親が鹽炒りにして呉れました。此の一带でトウクロウを食べなかった人はまずいでしょう。用水池で鹽鮭の頭を餌に獲りました。

長野縣佐久市中込の農家

子供の頃は小川、沼や池、田圃、トウクロウはどこにでもいました。カラ炒りにして食べました。田圃の水路、溝がU字溝になってから姿を消しました。トウクロウを見なくなって四、五十年経つてし

ようか。

長野縣大町市 大町高校宮田渡教諭

諏訪湖の干潟をはしる水路でトウクロウを獲りました。此の邊りでは焙烙で炒って食べます。味は付けません。鹽も醤油も使いません。

長野縣茅野市の農家

トウクロウは焙烙で炒りました。田圃や溜池、沼地、どこにでもいました。もう何十年も前のことです。獲るのも食べるのも楽しかった。

長野縣高遠市の農家

秋田縣、巖手縣と長野縣をつなぐ東北地方から関東地方の各縣にもゲンゴロウの食習俗が存在したに相違ないと確信しています。東海から近畿地方、中國地方、四国九州は残念ながら調査出来ませんでした。御存知の方は是非御一報頂きたいと存じます。

ゲンゴロウの食習俗は三百年前の書肆にも載っています。

幕府醫官、本草學者の小野蘭山(一七二九〜一八一〇)が著した有名な本草綱目には「ガムシ、羽州米澤ノ産、里人醬油ヲツケテ此レ喰ラウ」とあります。幕府醫官大窪昌章(一八〇二〜四)この大窪蟲譜も「金蛾蟲、色黒也、上杉家ニテ此レヲ食ス」と述べています。尾張藩の本草家、水谷豊文の水谷蟲譜、幕府醫官栗本丹州の栗氏千蟲譜などにも同様の記事が見られます。どうやら此の習俗は舊くから注目されていたようです。

ところで何故ゲンゴロウを食べたのでしょうか。貧しかった時代です。荒年が多く東北地方は三、四年おきに凶作にみまはれています。救荒食、飢を満たす為だった。其んな推理もしてみました。しかし後に判明するのですが、ゲンゴロウを食べても空腹を満たすことは出来ないのです。

米澤は上杉家の所領。天明の大飢饉以降、鷹山公は熱心に救荒食を研究しました。「かてめし」を領民に推奨したのは廣く識られています。鷹山文庫を訪ね古文書を通覧しました。しかしゲンゴロウの食習俗は登場していません。

餘談になりますが、ゲンゴロウの食習俗は我國だけではなくお隣り中國にもあるようです。

作家邱永漢夫人は廣州出身で中國料理の名人として知られています。「邱夫人の料理は東京一と云つて遜色無い」丸谷才一。「中國料理店が数多く軒を連ねる東京で、最も豪華でしかも最も美味」開高健。著名人のファンも少なくありません。

「食ハ廣州ニ在リ」。食通で識られる廣州で育つた邱夫人がゲンゴロウを忘れない味だと周囲に漏らしていることを聞き訪ねました。

「北京の女學校で寄宿生活を送っていましたが、歸省するたびに、祖母が汽車の中で食べなさいと紙袋に入れたゲンゴロウを手渡すんです。蟲を食べるなんて氣持が悪いと思ひました。試しに一、二匹つまみました。氣がつくと、ペロリと全部食べていました。以來大好物になりました。もう何十年も食べてませんが、鹽味でカリツとして、ほんのり良い香りがします。中國ではゲンゴロウを龍虱ロンサツと呼びます。桂花桂川金木屋が咲く十月が一番美味しいと云います。邱永漢夫人談

ゲンゴロウの試食は長野縣佐久市相濱という村落で體驗しました。

聞き取り調査をした際に出會つた佐藤昭榮さんの御宅でした。ゲンゴロウの話を切り出すと目を輝かせ「よくぞ聞いて呉れた」と三十年ほど前まで續いていた「ゲンゴロウの鹽炒り」の話を聞かせて下さいました。其して、日を改めて「ゲンゴロウの鹽炒り」を再現してみようじゃないかとまで仰言つて下さいました。

二ヶ月後、十月中旬。用意が整つたとの連絡を頂き再び相濱村を訪ねました。

先ずゲンゴロウ獲りの様子を、村はずれにある用水地、白地池で見せて頂きました。

鹽鮭の頭を桑の枝に細紐で吊り下げます。四、五十セット拵へ岸邊に仕掛けます。水面に鮭の油が滲み出すとゲンゴロウが寄って來ます。ゲンゴロウが鹽鮭に噛みついたら静かに引き寄せ、用意した手網で掬い獲ります。三十年前は一度に少なくとも二、三百匹獲れたそうです。

ゲンゴロウは逃げないように蓋のある水桶に入れ、二、三日掛けて泥を吐きだ出させます。近隣の村々にも聲を掛け協力して頂いた貴重な四百匹ほどのゲンゴロウを鹽炒りにしました。

ふた抱へはある鐵鍋にゲンゴロウを入れ火にかけ、粗ら鹽とタツプリの水で炒りつけます。鹽炒りは人手が掛ります。大きな篋で絶えず掻き混ぜなければなりません。あらかじめ近所に呼び掛け人手を用意していました。かみさん連中が交代で掻き混ぜます。水を足しながら四時間ほど炒りつけます。次いで足し水を止めてゲンゴロウがカラカラになるまで炒りつけます。

火の番をしていた男衆は座敷で酒をチビチビやりながら仕上がりお待ちます。ゲンゴロウを炒る香ばしい煙が漂います。其の匂いが着になつて酒がすくむのだそうです。

午後三時、「ゲンゴロウの鹽炒り」が仕上がりました。通算六時間掛りました。粗ら熱を除き皿に盛り付けます。皆さんが争つてゲンゴロウの皿を囲みます。流石に初めて見る子供達は尻ごみしていました。

ゲンゴロウの食べ方には順番がありました。

先ず手足を挽ぎ取ります。次に親指と人差し指で、頭部と尻尾の部分を挟み力を込めます。パチツと音を立て、翅が開きます。次いで鎧のように硬い胸部と、翅の付いた背中を引き剥がします。すると胸の部分に「白身の肉片」がチョビツと現れます。其の白身を食へるんです。

ゲンゴロウを食へるといっても、翅や脚、胴体を丸のまま頬ばると思つていましたが違いました。ゲンゴロウを何百匹食へてもお腹の足しにならない理由が得心出來ました。

其處彼處からゲンゴロウを割るパチツという音が響きます。誰もが無口になつて次々にゲンゴロウを味はつています。なにしろ四半世紀振りの鹽炒りです。座敷中に何んとも云へない「こつばしい」香りがしました。田澤町生保内の年寄りが力説していた「ホノツとしたよい香り」という懐想が當を得たものであることに遅まきながら氣がつかまりました。

ゲンゴロウはおそらく何百年も昔から食へられていたのでしよう。貧しく、苦しく、唯々辛いだけの日々を送つていたと思つていました。けれども十月、稔りの秋に此んな御馳走をひそかに愉しんでいたのかと思つと、自分は何だか堵つとする氣持になりました。

ゲンゴロウのこと（承前）

お仕舞いにゲンゴロウと人々との「つながり」の深さを物語る談話を一つ紹介しておきます。

角館町邊りでは盛夏八月から九月にかけて屋根を塗り直す家が多い。真夏の直射日光でタールの「延び」が良く、塗り替えの費用が安く上がるからでしょう。八月から九月、ヒラカが田圃から古巣の池や沼に戻る時期でもあります。家中が寢静まつた夜更け、ユーンという何かと「ぶつかる」音

と、カラカラカラと「轉がり落ちる」音が頻きりに聞こえます。すると寝ている父親と母親が顔を見あはせクスリと笑って、「ヒラカの奴、また池と間違へて屋根に飛び込んだ」と云うのです。月夜の晩は殊の外「コーン」「カラカラカラ」という音が激しかった。角館町一帯では「月夜の晩のヒラカは痩せてるので食べるな」と云う言葉が昔から傳へられています。

ヒラカが誤つてタール塗りたての屋根に飛び込む音を聞かなくなつて随分経ちます。

秋田縣角館町社會教育課長松橋平八郎氏談