

THE GOLD

[海外特集]

オーストラリア 奇跡の海と森へ

[国内特集]

特別なひとときを楽しむ
東京ディズニーリゾート®

[趣味のある休日]

サーフィンで、あらためて海へ

「魚へん」に「占う」と書く魚

味わったことがなくとも、幼い頃から「鮎」という漢字は書くことが出来ました。「鮎原こすえ」様のおかげです。一世を風靡したテレビアニメ『アタックNo.1』のヒロイン。その美しい名前の響きで、「鮎」という魚がたいそう身近な存在になっていたのです。

しかし、どうして「魚へん」に「占う」と書いて「あゆ」なのか。一説には、縄張り意識が強く自分の領域を占有したい、つまり「占めたい」魚だからだとか。その、自分に近寄ってくる魚に体当たりして追ひ払おうとする性質を利用したのが「友釣り」。柔らかなネーミングとは裏腹に、エネルギーシユな性質のようです。

他にも、胡瓜や西瓜の香りを帯びていることから「香魚」、一年で一生涯を終えることから「年魚」など書いたりすることもある。クイズ番組にも、その読み方が度々出題されていますが、実は大陸から文字が伝わるよりずっと昔、日本列島に高度な文化を刻んだ縄文人にとっても、大切な魚だったようです。

「鮎」と聞いてまず思い浮かべるのは、川原の焚き火で焼かれている風景ではないでしょうか。串刺しにされ、斜めに立てられて。その際、たいてい頭が下、尻尾が上

やっぱり

食いしん坊な

歳時記

文・辰巳琢郎



になっています。当然のように見ていましたが、何故だかわかりますか？ 明確な答えを出して下さったのは、六本木の三つ星レストラン『龍吟』の山本征治さん。

「熱い脂が頭に流れてきて、唐揚げ状態になるんです。昔ながらの料理には、必ず理由があります」

ただし串の角度は、緩やかな方が良さそうです。でないと脂がポタポタ落ちてもつたいたない。そのように備長炭で焼き上げた『龍吟』の小ぶりの鮎は、もちろん頭から食べられます。先程まで生きていた命を、感謝しながら丸ごと頂く、有り難くまた、至福の時間。

兄弟子にあたる神田裕行さんも、『鮎』に対する拘りは人一倍です。昨年は、産地による違いを経験させて頂きました。確か長良川と保津川。川によって味が異なるということを実証する、大変マニアックな試みです。でもそれさえも、年によって違う。つまり、餌によるのだそうです。鮎は石に付着している藻を食べるのですが、天候によりその成育状態は変わります。太陽の光が川底にしっかり届けば、それだけ光合成も盛んになる。まさに自然の面白さです。何より春先の天候が大切だと、神ちゃん。彼のお店、元麻布の『かんだ』も、ずっと三つ星を獲得し続けています。ミシュランの星があればそれで良いとは思いませんが、理を極める料理人をきちんと評価しているのは、やはり嬉しいことですね。

やっぱり
食いしん坊な
歳時記



観光立国を目指す日本にとって「食」は大きな武器。と同時に「生産の現場」というものも大切なコンテンツです。「鮎」で言うなら「鵜飼」。こんなに面白い見物はなかなかありません。中でも、岐阜県関市の『小瀬の鵜飼』はお薦めです。停泊している船から眺めるのが一般的ですが、小瀬では『狩り下り』といって、鵜飼の船に合わせて屋形船も漕がれるという併走方式。回りも真つ暗なので、篝火だけの昔ながらの漁を堪能出来ます。ただ、満月の夜は操業しないのでご注意ください。

そちらで聞いた話ですが、「鮎」は古から世相を占うものでもあったそうです。川に鵜を沈めて、「鮎」の入りで判断したとか。それ故「魚へん」に「占う」で「あゆ」となったのでしょうか。

と、ここまで書いてきて、改めて漢和字典のページを繰ると、衝撃的な事実が。漢字が日本に入ってきた頃からこの字はあったものの、意味は「ナマズ」だった！地震を占う魚……でしたか。

辰巳琢郎 たつみたくろう

俳優。1958年生まれ。京都大学在学中に「劇団そとばこまち」を主宰し、80年代前半の学生演劇ブームの立役者となる。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説「ロマンス」でデビュー。以来、知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として活躍中。テレビ、映画、舞台、CMのほか、クランクコンサートの司会や演出、執筆活動などに多忙な毎日。食通、ワイン通としても知られ、「日本ワインを愛する会」副会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエなどに就任。観光庁アドバイザーも務める。食いだおれの街、大阪出身。