

地域のたから 自慢の逸品

「名取川の鱒」

仙台市博物館 市史編さん室長 菅野正道

サクラマス・本マス・鱒

サクラマスという魚をご存じですか？
つては単に「鱒」、最近では本マスとも呼ばれるサケ科の魚で、体長は五〇センチから七〇センチ位、体重は三キロから五キロ位が普通ですが、大きいものだと六、七キログラム以上にもなることもあるそうです。

サクラマスは、春に海から川に遡つてきて、秋に川の上流域で産卵をしますが、その名前の由来は、桜花の季節に川を遡るからとも、産卵期に体の色がピンクを帯びるからとも、幾つかの説があるようです。

このサクラマス、実は「溪流の女王」とも言われるヤマメと同じ魚であることは、意外と知られていない事実です。川で生まれて、そのまま川に残ったのがヤマメで、海に下って約一年後に大きく育って川に戻ってくるのがサクラマスなのです。もとが同じ魚ですから、サクラマスはサケよりもずっと上流、ヤマメが棲む山あいまで川を遡るのです。

サクラマスの身はサケよりも美味とされ、駅弁としても知られる富山県の「ます寿し」はサクラマスを原料として使っています。明治時代には全国で一六〇トンを超える漁獲高があったようですが、近年では河川環境の悪化により、一トン程度しか獲れないそうです。

政宗と鱒

宮城県でも漁獲量が少なく、漁業の対象というよりは、釣り人のあこがれの的となっているサクラマスも、かつては多くの川で、それなりに獲ることができたようです。

例えば、伊達政宗。政宗は「川狩」と呼ばれた魚取りが大好きでした。「気分が悪い時でも川狩をすると気が晴れる」と政宗が言ったのを、側近が記録に書き残しています。実際、現在の七月から九月にかけて国許にいる時は、根白石（仙台市泉区）、秋保（仙台市太白区）、砂金（川崎町）や白石川上流でしばしば川狩を楽しんでいました。

その獲物の多くは鮎でしたが、鮎と一緒に「鱒」すなわちサクラマスもずいぶん獲っていたようです。川狩の方法はさまざまで、川に築場を設ける獲り方や投網が主だったと思われるのですが、鮎を獲る時は鵜飼を行っていたということも記録に残っています。

こうして獲られた鮎や鱒は、新鮮な状態で焼いて食べたものもあるでしょうが、すぐに食べきれないほど大量に獲った場合は「鮎」、塩や麴に付け込んで発酵させた保存食としていたことが、政宗の手紙から確認されています。「川狩で獲った鮎や鱒の鮎を送ったが、何日ころが食べころだ」と書いた政宗の手紙が何通も現存しているのです。

名取川の鱒

政宗は秋保近辺でも川狩を催しましたが、その秋保で鱒の珍しい獲り方があったことが、江戸時代後期に作られた『奥州名所図会』に紹介されています。名取川を遡って秋保大滝に至った鱒が滝を登り切れずに落ちてくるところを網ですくい取る、というのです。ちょっと信じがたい方法ですが、それだけ多くの鱒が名取川で獲れたということを示しているのでしょうか。

名取川の鱒は、その後も全国的に知られることがありました。明治一四（一八八一）年八月に明治天皇が東北地方を巡幸した際に、仙台に向かう道すがら、名取川付近で、大野田村（仙台市太白区）の村人たちが鱒漁を実演したのです。投網やヤスを用いて鱒を獲る村人たちの様子を、明治天皇は興味深げに三時間も見ていたと記録に残っています。

今では、名取川や広瀬川のサクラマスは、ごく一部の釣り人たちの獲物でしかありませんが、かつては選ばれて明治天皇にも紹介されるほどの、この地域の名産品だったのです。

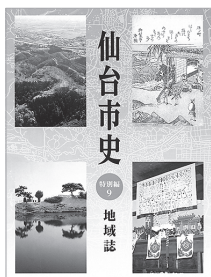


『奥州名所図会』(宮城県図書館所蔵)に描かれた、秋保大滝における鱒漁

仙台市史

最新刊『特別編9 地域誌』好評発売中!

根白石・七北田・岩切・高砂・大沢・広瀬・原町・七郷
秋保・生田・西多賀・長町・中田・六郷



明治以降、合併や編入によって仙台市域に加わった14の地域の多様な歴史と文化を、豊富な図版とわかりやすい解説で紹介。

B5判 オールカラー 596頁 本体価格 5,714円(税別)
発売元:仙台市博物館教科書供給所 (TEL:022-235-7181)
お求めは…県内主要書店、仙台市博物館2階ミュージアムショップ



井土浦 平成4年(1992)

仙台市博物館 SENDAI CITY MUSEUM TEL:022-225-3074
〒980-0862 仙台市青葉区川内26番地(仙台城三の丸跡)
http://www.city.sendai.jp/kyouiku/museum/