

91. アユ(鮎)

内水面/野菜類/他

子供の頃、近くの犀川や手取川で鮎釣りに親しんだ。犀川は放課後、親父の道具と鑑札を拝借し、毎週のように通勤した。釣法は友釣りではなく、子供でもできる毛鉤釣りである。釣果もまずまず、大人を上回る時もあり、近くの大人が「あんちゃん何の鉤使ってるのか」と見に来たこともあった。今では信じられないように綺麗になったが、当時は、汚



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

れが酷かったものの、香魚の名の通り鮎らしい芳香を放ち、塩焼きにしてもらって家族みんなでその味を堪能していた。手取川の鮎となら変わらない美味しい味だった。

鮎寿司は、姿寿司を含め当石川・金沢では食文化として馴染みがない思われるが、全国に視野を広げると、その産地では広く親しまれている。その産地としての要件は、市場に出荷されるか否かに収斂される。県内の各内水面漁協では、現状、対象を「遊漁」に限定した放流・資源保護が生業であり、「出荷」を目的としたものではない。

したがって、石川県産の鮎を利用した「鮎寿司・鮎姿寿司」を事業化するなら、まとまった量が必要であり、許されるのか分からないが、生体であれば、一般の方が釣ったものを買って取っても良いと考えている。この美味しさを皆様へお届けしたいと願うばかり。