

加賀毛針の伝統を支えた“香魚”

金沢市内には犀川と浅野川という2つの川が流れており、毎年6月16日（犀川上流は7月第1日曜）に鮎釣りが解禁される。地鮎は小売にはほとんど出回らないが、市内の料亭などで食べられることもある。養殖ものなら、比較的容易に手に入るため取り扱っていることが多い。

代表的な調理法は塩焼きで、おどり串を打って塩を振り、ひれや尾には化粧塩（ひれと尾に塩をまぶして焦げにくくすること）をして遠火の強火で焼く。「香魚」の異名を持つ鮎のよさを最大限に引き出した料理だ。また、生きた鮎を背ごし（骨ごと薄く輪切りにすること）にした「そろばん」という料理もあり、これは切り身を並べるとそろばん玉のように見えることからその名がついた。洗いにしたり酢の物にしたり酢味噌で和えたりして骨ごと食べる。そのほか釜飯や唐揚げ、甘露煮、内臓の塩辛「うるか」など食べ方は実にさまざま。初夏の若鮎から初秋の落ち鮎まで、時期に応じてそれぞれ違ったうまさを楽しめる。

ちなみに鮎漁解禁の早い時期は、「毛針（けばり）」を使う人の姿が目を引く。金沢では藩政時代、鮎釣りが武士のみに許され、武芸の鍛錬のため釣りが奨励されたこともあり毛針での鮎釣りが盛んになった。武士は釣果だけでなく毛針の美しさにもこだわり、やがてこれが「加賀毛針」という今日の伝統工芸品へと昇華した。



生の状態の鮎



鮎の塩焼き

メモ 犀川上流の末町には鮎料理の専門店がある。また、鮎の季節、金沢犀川峡温泉の宿や市街の料亭、割烹などでは鮎料理を供する（ただし、地鮎を扱う店は少ない）。また、犀川や浅野川などでの鮎釣りの遊漁期間と遊漁料金は金沢漁業協同組合（TEL076-247-4233）に問い合わせを。

問い合わせ先 石川県漁業協同組合 TEL076-234-8815

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>