

かたがた  
鴻語

り(二十三)

文・小西一三  
絵・小西由紀子

干拓前の河口②

今回も昭和十六年生まれ、天王の旧街道沿いにお住まいの京谷健一さんに、かつての河口一帯についてお聞きしました。

今の漁協の近くには、小さな島もあったもんだ

前回、干拓前の河口付近の川幅は三十呎近くって書いてあったども、それは動力船が通るために深く掘ったところの幅で、川幅は三百〜四百呎もあったもんだ。(筆者の聞き違いでした。ごめんなさい)今の江川漁協の近くには、中島って呼ばれた小さな島もあったなあ。

秋になれば、潟からグンジが下ってきた。これは丸々と太っていて、脂っこも乗ってる。いっぺ捕れた時は竹の串っこに刺して焼いながら、ワラで編んで干しておく。これでおつゆのだしっこをとったり、正月前は昆布で巻いで、グンジの昆布巻きもこしえだもんだ。

忘れられねのは、グンジの寿しだなあ。ハタハタの寿しと同じようなもんだども、これを貝焼きにして食えば、なんとうめもんだ。今だばグンジも高級魚になってしまったし、こしえる人もいねなくなったもんだがら、食われねくなってしまった。

冬の間は家の近くの川でシジミ捕りだ。夏から秋にかけてシジミがいっぺ捕れた時は、冬でも捕りやすいよ

うな場所にまいで泳がせておく。俺らは泳がせておくとて言っただども、シジミは泳がね(笑)。横にはほとんど動がねし、泥の中に潜る程度。今の言葉で言えば、蓄養つて言うべがな。まあ、貯金のようなもんだ。  
んだんだ、冬になる前には潟がらモグを採ってきて冬囲いをした。家の北側に細い丸太を二ヒロ(約三呎)間隔で立て、それに縦横に縄を張り、約一尺四方の網目をつくる。それに採ってきたばかりのモグをびっしり下げで北風を防ぐわけだ。春になって囲いを外す頃になればモグはすっかり干せでいで、まっ黒になつていだなあ。

