

渦語り (六)

文・小西 一三
絵・小西 由紀子

ブラックバス

ワカサギの稚魚などを荒食いする有害魚として、八郎湖では駆除の対象となっているブラックバス。北アメリカ原産のこの魚は一九二五年、箱根の芦ノ湖に放流されて以来、ゲームフィッシングの対象として全国各地の湖沼に放流されるようになりました。八郎湖にも釣り人が無断で放流したようで、今では網に大量にかかるほどの繁殖ぶりです。

しかし、渦の魚としては外国生まれの新参者。せっかく捕獲しても、魚の始末に困っていたのが現状のようです。組合では料理法を詳しく書いたパンフを配り、有効利用を呼びかけていますが、定着するまでは到っていないようです。塩口地区の桜庭為治さんのお宅では、このブラックバスを使って、ハタハタ寿しならぬブラック寿しを作っていましたか……。詳しく話をうかがいました、

ハタハタの寿しよりウメな

為治さん ハタハタでも川ガレイでもグンジでも、寿しにしてウメのは淡白で脂の少な魚だべ。秋田のハタハタだば高級魚だし、韓国産だば味が劣る。だから、俺の家ではハタハタ寿しだば、もう作ってねな。

ブラックはスズキの仲間だっというし、白身の淡白な魚だもの。もしかして……、と思ったのよ。せっかく網にかかった魚、捨てるのも、もってねしな。出来てみたば、なんと、ハタハタの寿しよりウメがった。アバの作り方がい

がったんだべせ(笑)。奥さん 作り方はハタハタ寿しと同じ。大きいブラックだったので三枚におろし、切り身にしてやってみたのよ。もちろん、ウロコはきれいに取ってな。去年はだめでもともととってたので、漬けたこともしばらく忘れてた(笑)。二十日も過ぎた頃に思い出して食べたら、なんと評判いいし。今年も作ってみるがと思ってるんだ。

和名は「おおくちバス」。大きな口で小魚をひと飲みにする。増え過ぎると、八郎湖の



「もっと大きいのもいるよ。」



生態系が変わってしまう。釣り人には人気があるが魚師さんにとっては迷惑な魚で駆除の対象となっている。