

潟かた語がたり (七)

文・小西 一三
絵・小西 由紀子

「潟の春の味」

二月下旬、残存湖の防潮水門近くはまだ所々薄い水でおわれていた。「ほら、ああして白鳥たちがココさ集まってくるよ、もうすぐ春だ。連中はココでエサ食って、青森まで飛んで行くんだ」と小玉喜市さんがつぶやいた。
小玉さんは大正六年生まれ。まだまだ現役の潟の漁師さんだ。それだけに、一言一言に説得力がある。水門近くの作業小屋で、春の漁の準備をしていた小玉さんに話をうかがった。

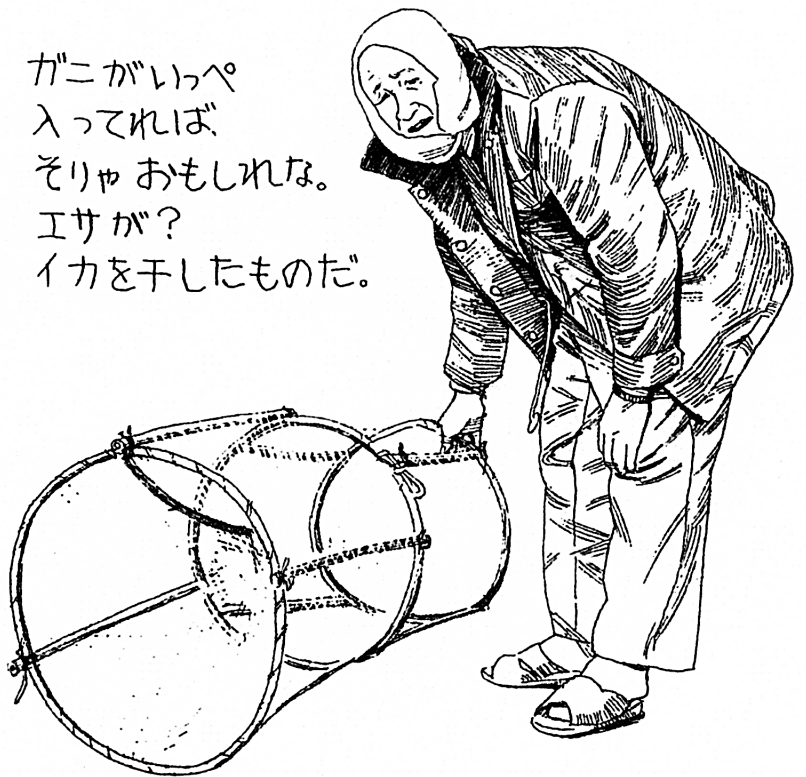
味のいい、産卵期の魚たち

細竹と網を
組みあわせて
笈を作る。
話をしながらも
手はよく動く。



水が溶ければ、まず一番最初にするのはゴリ笈を入れること。魚はなんでもそうだと思うけども、卵をだしている時が一番ウメな。ゴリ笈には、その卵をだいたゴリやイトヨが入る。ゴリは塩蒸し、味噌貝焼きが好

ガニがいっぺ
入ってれば
そりゃおもしれな。
エサが？
イカを干したものだ。



きだな。イトヨは塩ふり焼きだ。
『昔は、なんもかもなねほど捕れた』ども、最近はそのでもねえな。それより少ねくなったのが、カレイとグンジ。ほとんどいねぐなってしまった。その代わり最近増えてきたのが、川ガニ。これは焼いて食うのがウメな。ガニはい値で売れるがらうれしいども、何で増えできたもんだべ。俺にもさっぱりわがらねな。ガニ笈は買えば高いもんだがら、こうして自分で作ってるんだ。
そう、シラヨ(白魚)ものぼってくる。シラヨは水面近くを泳いでくるもんだがら、水面近くに目のこんめ刺し網をかけてな……。シラヨは吸い物か刺し身。俺はやっぱり刺し身が好きだな。