潟語り（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氷でおおわれていた。「ほら、ああして白鳥だちがココさ集まってくると、もうすぐ春だ。連中はココでエサ食って、青森まで飛んで行ぐんだ」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

氷が溶ければ、まず一番最初にするのはゴリ筌を入れること。魚はなんでもそうだと思うども、卵をだいている時が一番ウメな。ゴリ筌には、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、最近はそうでもねえな。それより少ねぐなったのが、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。ガニはいい値で売れるがらうれしいども、何で増えてきたもんだべ。俺にもさっぱりわがらねな。ガニ筌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。