

## マス漁とその食べ方



「マス漁を再現する故星音彦さん」

只見地方で言うマス是和名ではサクラマスといわれます。このサクラマスには、川を下り海に出て大きく成長してから生まれ故郷の川に戻るものと、一生を生まれ故郷の川で過ごすものがあります。サクラマスとは、海から上がってくるものをいい、一生を川で過ごすものをヤマメと呼び区別しています。海で育ったサクラマス（以下、マスという）は、ヤマメよりもはるかに大きく成長し、大きいもので

全長70センチ、10キログラムほどになります。マスはほとんどが雌です。サケの遡上が少ない只見町あたりでは、マスはまさに川の女王でした。

五月頃になるとマスの遡上が始まります。秋彼岸頃が産卵期で、この時期がマス漁の最盛期となったものです。只見町に見られたマス漁には、投げ網漁、引き網漁、ヤス漁、カギ漁などがあります。

投げ網漁は、川底に人口的に産卵場を作り、そこにやってくるマスを投げ網を打って捕えるものです。引き網漁は、夏場、冷水を好んで深みに集まるマスを捕えるものです。まず、上流から玉石を投げ込んで下流に追い下げておきます。深みの下流側では、4、5人が引き網を手を持って張り、川なりに下げて行きます。この引き網めがけて、川下に下がったマスを追い上げて網に捕獲するというものでした。ヤス漁は、刃幅14センチ、刃長18センチ、柄の長さが約2メートルという大型のヤスで泳いでいるマスを突き刺すものです。大型のマスならではの豪

快な漁でした。カギ漁は引き網漁と同じく、夏場に水深の深い淵に集るマスを捕獲するものです。カギは鉄製で、大型の釣り針状の形をしたものに木製の柄をつけたものです。このカギを片手で握り、水中に潜り、マス

の下に、カギを上に向けて差し込みます。そして素早く引っぱり、マスの腹を引掛けるものです。水メガネが流行りだした大正期頃より用いられた漁法で、フンドシ一つで水中深く潜り行なうカギ漁は、体力と気力を必要とした漁でもありました。

マス漁で、特筆されるものに「まわり川制度」がありました。旧田子倉や旧石淵で見られたもので、産卵期に上がってくるマスを区が共同で捕り、平等に分配するという慣行です。旧田子倉では、毎日3、4人ずつの回り当番で、最盛期の秋彼岸の日ごろは5、6人が当たり、マス網を打ったり、大型のヤスやカギなどの漁具を用いて捕ったものです。

さて、捕えたマスの食べ方ですが、夏場なら焼いて食べますが、脂が乗ったマスは、ことの

ほか美味だったといえます。産卵前のマスは、スジコも食べました。甕に入れ一たん塩漬にし、塩出ししてから大根おろしや、吸物に入れたりしたものです。産卵前後に捕えたマスは、塩引きにすることがありました。これは、内臓を取り出し、塩漬けにしてから囲炉裏の火棚に下げ燻製にしたもので、塩出ししてから煮付けて食べました。

只見町あたりでのマスの食べ方は、何と言ってもスジが特筆されます。内臓を取り除き適当な大きさに切ったマスを一たん塩漬けにし、塩出ししたものを桶の中に漬け込みます。桶には笹の葉を敷き、山椒の葉と塩を混ぜたスシ飯を置き、その上にマスを並べ、これを繰り返して、桶にいっぱいになったところで笹の葉を何枚もならべて落とし蓋をし、重石をのせ保存します。スシは、正月の最高のご馳走でもありました。

只見川の各所にダムが出来た現在、天然のマスの遡上は見られませんが、マス漁もマスのスシも過去のものとなってしまいました。