

## 「ふなめし（鮒飯）」なぜなぜ問答

番川漁協資格審査委員長 藤原 潔

なぜ私が出しゃばるか？・・・毎週三日位百間川で学生のボート練習を指導  
国交省の百間川担当河川管理者として活動  
ふなめしは、岡山県南部の高梁川南部玉島/長尾地区や  
旭川南部、淡水湖近辺の冬の郷土料理

- 1、なぜ岡山県南部の郷土料理か・・・この地域は干拓地で農業用水や塩分抜き  
の堀等が多く川魚の生息に適した環境だった。
- 2、現在この地域の人がふなめし食べないのは・・・堀の減少・川のコンクリート化  
宅地化で川魚の住処の減少し魚が住めなくなり  
川魚が減少したため。
- 3、なぜ冬場の季節料理・・・川魚でも特に夏場鮒は匂いがきついが寒になると川の水も澄み臭みは減少する、特に鮒は寒の  
寒い時期はエサも食わず、集まりじっとしており匂いがなくなる。(寒鮒)・・・この時期が旨い  
(寒・・・1月5日～立春迄)
- 4、どんな鮒がうまいか・・・ヘラブナ(ゲンコ<sup>ロ</sup>ロブナを品種改良)とキブナ、ギョブ  
(ヘラブナ70%、マブナ30%) ナ、コ<sup>ロ</sup>ロブナ等マブナに分類されるがマブナの方が旨い  
特にマブナの大人の手のひらサイズが旨い。
- 5、現在の鮒の値段・・・放流用の鮒の稚魚は1Kg600円、これが大きくなって漁師が問屋へ出荷する時は1Kg1200円位で、市場へ出るときは1Kg3600円程度となっているようだ。
- 6、鮒の漁獲量ランキング(2004年)・・・1位埼玉県290t、2位岡山県266t  
(総漁獲量2,258t) 3位茨城県251t、4位千葉県184t、5位  
熊本県180t、10位滋賀県112t
- 7、私の子供のころ(70年前)・・・冬以外で鮒めしを食べるときは、私が鮒  
釣りに行き、釣った鮒はたらいの様な大きな桶の中へ綺麗な井戸水を入れその  
中へ放し10日間位餌を与えず、水を替えながら臭み抜きをした後包丁でたたき  
鮒ミンチを作り、鮒めしを作り食べたものだ。