

## 「ふなめし（鮒飯）」なぜなぜ問答

(R・7) 岡山県ローイング協会名誉会長 藤原 潔

なぜ私が出しゃばるか?・・・岡大のボートのコーチ・監督として旭川・百閒川で学生のボート練習の指導を約65年間續けて来た。

現在は国交省の百閒川担当河川維持員として活動中

ふなめしは、岡山県南部の高梁川南部玉島/長尾・矢掛地区や

旭川南部、淡水湖近辺そして、この沖新田地区の冬の郷土料理

- 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であり、農民の蛋白源
- 2、現在この地域の人々がふなめしを食べないのは・・・堀の埋立て・川のコンクリート化  
宅地化で川魚の住処が無くなり、川魚が取れなくなったため。
- 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  
(寒・・・1月5日～立春迄)と川の水も澄み臭みは減少する、鮒は寒  
の寒い時期はエサも食べず、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
- 4、どんな鮒がうまいか・・・ヘラブナ(ゲンゴロブナを品種改良)とギブナ、ギンブ  
ナ、コゴロブナ等ブナに分類されるがブナの方が旨い、特にブナの  
大人の手のひらサイズが旨い。(ヘラブナ70%、ブナ30%)
- 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  
時は、1kg360円程度となっているようだ。
- 6、鮒の漁獲量ランキング(2019年)・・・1位岡山県216t、2位新潟県55t、3位  
千葉県21t、4位島根県19t、5位青森県13t・・・  
(総漁獲量423t・・・2019年)
- 7、全国の鮒料理・・・岡山県(鮒めし)、滋賀県(鮒ずし)、愛知・岐阜・千葉  
県(鮒みそ)、佐賀県(ふなんこぐい)、香川県(てっぱい)、  
島根県(鮒の子まぶり)、他・・・
- 8、私の子供のころ(70年位前)・・・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。