



「たんぼにまつわる話」31.

「フナ団子を作る」

岡山市 十川 巡一

昔、たんぼによってはフナが泳いでいました。「川から水を入れていないのにどうして魚がいるのだろう？」と思ってはいましたが、よく友達と捕って遊んでいました。たんぼに入ると稲を倒しおこられるので、主にやねみぞで追いかけてまわして捕まえました。時には親指ほどのドジョウも捕まえたりしましたが、最後には逃がしてやりました。

6月になると祖父がよく川へ魚を捕りに連れて行ってくれました。チャンカゴ（竹で編んだ籠）を持ってついて行くと、しばらく川をジーと見ていたかと思うといきなり投網をうちます。上げてみるとたくさんの魚が入っていました。しかも半端な数じゃないのです。ひとうちで、100～200匹捕れますが、4～5回投げたら終わりです。「これがショロバエ（スゴモロコ）じゃあ」と云って教えてくれました。この時期は産卵のため集まってくるのでたくさんの卵が入っています。竹の串に刺して焼いて食べます。焼きたてを醤油やサンショ味噌をつけて食べると、とても美味しかった。これがスゴモロコとの出会いでした。おかげで魚を食べるのも捕るのも大好きになりました。

そんなある日、やねみぞの石崖をスルスルと這い上がってみると、山の中に大きな池がありました（それがため池だったのです）。すると何十匹というフナが群れを作り何ヵ所にも別れて泳いでいるではありませんか！しばらく「ほっけえなあ」と思って見ていましたが…これでなぞが解けました。田んぼに水を入れるときにフナが流れて来ていたのです。段々になっているたんぼの一番上には必ず高い石崖に囲まれた大きな池があります。探してみると、水をたたえて大小10ヵ所もあり、使われていないつぶれ池が1ヵ所ありました。

さあ今度はため池巡りです。釣りざおを担いではよく釣りに行きました。釣ったフナは庭の池に放していましたが、ある日、子供三人で釣りに行った時「今日はフナを料理して食べよう」ということになり、まな板、出刃包丁、鍋、醤油、砂糖を家に取りに帰って、ウロコを落とし、はらわたを取りだして骨と身を出刃包丁で切り、出刃の背でトントンと細かくたたいて肉団子にしました。「我ながら良く出来た」と思い、こっそりお宮に入り、お宮の中のいろりに鍋をかけて、コトコトと炊き、待つ事約30分…出来ました。食べてみると中々の味でしたが、もともと魚の苦手な子は一口食べただけで二度と食べようとしませんでした。しかし、もう一人の子は「こりゃあ、うめえ」といって食べたので、すぐに鍋の中は空になりました。

まだ大久保に来て間がない小学生の頃、一度だけ収穫が終わった後、池を干したことがありました。池に水が無くなると泥だらけです。大人も子供も中に入り魚を追いかけて回して捕まえます。池にはオイカワ・カワムツ・フナ・コイ・ウナギなどがいました。皆とても楽しそうで、もうお祭り騒ぎです。自分も急いで家に帰り「中に入って捕まえない」というと「あんな汚いところに入ってはいけん」と叱られ、入らせてもらえませんでした（母は広島の町中で育ったため、池の泥の中に入るなんてとても汚いことと思っていたようでした）。仕方なく私は池の上から指をくわえてジーと見ていましたが、みんなが捕まえているのを見ているだけでも、ワクワクしてとても楽しかった事を覚えています。でも本当は中に入り、みんなと一緒に魚を捕まえたかったなあと思いました。



3人で釣ったフナ、このくらいあったかな？



お宮の中でこっそりとフナ団子を作って食べた