

「銀の魚」

混声合唱組曲「筑後川」で歌われている「銀の魚」とはどんな魚？

銀鱗の輝く一般的な魚と思っていましたが、そうではないのです。

これは全国でも筑後川だけで獲れる「エツ」という珍魚だそうです。

体の背面が薄い青褐色で、側面は銀白色、体は扁平で薄く、尾の方にいくほど細くなり、ペーパーナイフのような形をしています。

そのため「エツ」は「刃形魚」または「芥魚」と書きます。

全長は30cm前後で、大きいものは40cmを超えることもあります。

背面が青く、顔もイワシに似ていますが、カタクチイワシ科の魚です。



筑後川で獲れる「銀の魚」 エツ

普段は有明海灣奥部にいますが、5月から7月にかけて産卵のため有明海から筑後川下流の福岡県久留米市城島町付近に上がって来ます。

エツ漁には知事の許可が必要で、操業期間は5月1日から7月20日までとなっています。歌にもある通り、投網を使う伝統の「流し刺し網漁法」です。

エツは希少で貴重な魚で、絶滅危惧種に指定されています。

水から引き上げられると、すぐに動かなくなります。悲しいほどか弱い魚です。元気に「♪朝日に跳ねよ 銀の魚」とはいかないようです。

鮮度の落ちが早いため、漁は歌にある通り早朝に行なわれ、すぐ料理屋に出荷されます。獲ってから30分ほどで食べるのが一番おいしいそうです。

エツにはそのか弱さと美しい姿から神秘性を感じます。

実はエツには弘法大師にまつわる神秘的な伝説があります。

遙かなる昔、この川の船着き場に、一人の旅の僧が佇んでいました。彼の姿はみずぼらしく痛々しいほどです。対岸に渡りたいけれどお金がない。

そんな彼をどの船頭たちも相手にしませんでした。途方に暮れて立ち尽くしている彼を見て、ひとりの船頭が声を掛けました。

「どうぞ、私の船にお乗りなさい」

その親切に微笑で応えた僧は、岸辺で揺れていた葦の葉を取って川に投げたのです。

すると、どんな魔法を使ったのか、水面に浮かんだ葦の葉は、一瞬にして美しい銀色の魚に変身したのです。

「もし、暮らしに困ったときには、この魚を獲るがよろしかろう。」と告げたその僧こそ、のちの弘法大師であったと伝えられています。

今も渡しのある付近の川岸に「エツ大師堂」が建てられ、エツを手を持った弘法大師が手厚く祀られています。

エツは小骨が多いので高度な調理技術が要りますが、おいしいらしいです。

中でも刺身は絶品。唐揚げや塩焼き、煮つけなど、初夏にしか味わえない筑後川の味覚です。一度食べてみたいです。

5月の漁解禁に合わせ、筑後川下流の城島町から大川市にかけて、屋形船の上で獲れたばかりのエツを食べさせてくれる「エツ狩り船」が登場します。

2004年11月、エツ漁で縁の深い久留米市城島町で、團伊玖磨記念コンサートと題し、久留米市の合唱団による「筑後川」が盛大に演奏されました。「銀の魚」の正体が分かったので、この歌が一層好きになり楽しく歌えそうです。

亀岡弘志(記)



投網を使うエツ漁



エツ料理の一例