

郡上八幡を訪ねて

早川敏江

(株式会社タキモ本店代表)



慶長年間創業の食材卸の老舗
「タキモ本店」(本社・名古屋市千種区)代表取締役。ホテル、料亭、レストランを中心に、全国、世界から海、山、川の幸を届ける。名古屋市出身。

「踊り納めの夜にぜひ!」

郡上八幡にある天然鮎の取引先からのお誘いで、9月初めに思い切って泊まりで行くことにした。名古屋から距離はあるが、高速を使えば2時間足らずで町に着いた。

天然鮎の仕入れのため例年何度も足を運んでいたが、有名な郡上踊りは初めてである。

近くに迫る山並みが夕焼けに染まる、柿色に灯る裸電球が板張りの廊下を照らす。昔のガラス特



▲大正期の古民家に宿泊



▲清流吉田川に架かる新橋

有の歪みに揺らめく硝子窓を開けたように吹き抜け心地よい。

昔ながらの木の枝の棹で友釣りをする地元の釣り人の姿がちらほら見える。ふと見ると、町の子らが3、4人、大きな岩に立つている。放課後は日が暮れるまで川で泳ぐのが習わしと聞いた。

我流で泳ぎを覚え岩まで渡れるようになると、川岸から離れた「三角岩」に挑戦する。あちこちの岩を制覇した後、初めて「学校橋」飛び込みの名所「新橋」に挑む。父なる川(郡上では吉田川をそう呼ぶ)への挑戦が、この町の子どもたちの大へん伝統的な通過儀礼となっているのだそうだ。

保護者付添いの下、四角いブルーマニユアル通りの泳ぎを覚える都会の子どもたちを養殖鮎とする。

父なる川(郡上では吉田川をそう呼ぶ)への挑戦が、この町の子どもたちの大へん伝統的な通過儀礼となっているのだそうだ。

意外と男性が多い。郡上節「春駒」はお囃子に乗つて一瞬頭をもたげたかと思うと力強く下駄をけ

る音とともにこぶしを振り上げる。激流をはつらつと突き進む郡上鮎の姿に重なる。

江戸の昔、百姓一揆の勝鬨を挙げた人々の勇ましさは脈々と受け継がれていた。

深い森に囲まれた集落の祭りは、今年も夜更けとともに三十三夜が過ぎてゆく。やがて雪の白さと静けさに覆い尽くされる長い冬の序章を迎える。

るならば、天然鮎の遅しさ。庄巻夕食は『大八』という川魚専門

店で頂いた。もちろん天然鮎の塩焼き。

河口堰設置により、天然鮎の遅上は3分の1に減少、時期も30年前に比べると一ヶ月遅れとはいえない。川幅が狭く流れが激しいため、何度も遡上を試みた皿の鮎の背びれは流線型に盛り上がつて、一看して「郡上ブランド」と識別できる。

晩酌の時に父がしていたように、蓼酢をほんの少しつけてみる。蓼独特の香りが鮎の香りを損なわず、日本酒との相性は絶妙。日本人の食文化だと思う。

昨今、川魚が苦手な人が多く、家庭ではめったに食卓に上らないのは残念である。この味の継承を切に望む。



かわさき」「春駒」…通りいっぱいに踊
るの列が連なる

(名古屋市在住)

御菓子所

芳光

名古屋市東区新出来 1-9-1
(052) 931-4432
営業 9時~18時 日曜休

(醸造製品) 味噌・醤油
(加工調味料) たれ・ソース
つゆ・スープ
ドレッシング
(レトルト食品) 各種

美味創造
泉万醸造株式会社 イヅマン

<http://www.gld.mmtr.or.jp/izuman/>

愛知県一宮市三条
(0586) 62-5111
定休 / 每週月曜・最終火曜

味石本

おいしさ・真心・いつまでも
株式会社 遠州屋

〒451-0043 名古屋市西区新道2丁目2番9号
TEL(052) 571-7281 FAX(052) 563-5982

<http://enshuya.jp>

守り伝える「味」と「心」

まかん
山本庵本店®

名古屋市中村区賀町35 ☎471-5547
<http://www.yamamotoyahonten.co.jp>

ご贈答に 名古屋名産

いづ産の特漬物

中区錦三丁目13の33 ☎(961)0541