

食べた鯉は、脂肪分が多くて、おいしい味をつくり出した。鯉は何でも食べるので、さなぎのほかにもすま(小麦の皮) やいもなども与えると大きく育った。鯉を大きく育てた丹右衛門は、一八五七(安政4)年十二月十日に八二歳で亡くなった。

●鯉を育てた佐久の人々

丹右衛門のほかにも佐久の鯉を育て、おいしい料理をつくり上げた人々がいた。文政(一八一八)の頃、岩村田藩の御用達をつとめていた野沢の並木七右衛門は、殿様が大坂城加番をしていた時、「珍魚」(淀鯉か)を賜って佐久へ持ち帰った。

跡部の茂原猪六の日記によると、一八四二(天保13)年に田に飼った鯉取りをし、一八四四(天保15)年八月十三日には「鯉六七枚」と書いている。

鯉がすばらしい食べ物であることを知った佐久の人

々は、池ばかりでなく広い田んぼに鯉を放して、鯉をたくさん飼った。猪六日記にはその頃の料理として、鯉吸物(鯉こく)・皮干切・さしみ(あらい)・すくみ・甘煮・ぬたなどの名前が書かれ、佐久の人々によって、いろいろな食べ方がつくいだされていた。

海から遠い佐久地方では、海の魚といえば馬によって運ばれてきた「ひもの」や「塩づけ」が多く、生のまま料理できる鯉は、おいしいので家で飼う人が増えた。湧水や用水の近くの家では池を掘って鯉を泳がせ必要な時に食べられるようにした。といっても鯉の数は少なかったため、婚礼や葬式など特別な時のごちそうに使われた。そのつえ、鯉の生血やキモ(たんのう)は薬ともなこともわかってきて、病気になる人が鯉を食べると元気になる、お産の後、乳が出ないお母さんが食べると乳が出るようになった。

明治末から大正にかけて、製糸場から出るさなぎで、桜井村ばかりでなく、野沢などを中心に水田養鯉がさかんにになった。さらに佐久鉄道の開通によって鯉が東京に運ばれると、「おいしい佐久鯉」として全国的に有名になった。

交通が発達し、世界の魚が食べられるようになったが、鯉料理は多くの料理店や旅館で、佐久を代表する料理として親



稲田養鯉の図 (佐久市教育委員会蔵)



平拾いと呼ばれる鯉のとりあげ(上)
宮内省買い上げとなり出荷される佐久鯉(下)

しまれている。白田家七代目の元則氏と同志たちは、桜井の民家を使って、佐久鯉料理「丹右衛門」を開き、長い間佐久の人々が育ててきた家庭の味を受けつぎ、地元の人々や観光に訪れた方々に、佐久鯉を味わってもらいたいと願っている。

(小林收)

参考文献

- 『佐久鯉の歴史』淡水魚研究会
- 『佐久鯉特集』『佐久』佐久史学会
- 『白田元則家文書』
- 『笹沢家文書』

佐久の先人たち②

佐久鯉を改良した

白田丹右衛門

(1776~1857年)

海から遠い佐久では、鯉は生きたまま料理できる食べ物として大事にされてきた。その鯉と淀川から運んだ鯉を交配させて、おいしく栄養のある鯉を育てた、佐久の人々の努力と工夫のあと。

●生いたちと学び

白田丹右衛門光貞は、一七七六（安永五）年に下桜井村（現佐久市桜井）の源五右衛門の子として生まれ、幼名は銀治郎と呼ばれていた。白田家は村の名主をつとめ、下県知行所（代官役所）にも勤めたこともあった。丹右衛門は父から剣道を習い、さらに一信流の居合（片膝を立てて素早く刀を抜き払って、敵を斬りたおす術）の免状を受けたほどであった。その後、和歌を学ぶために京都の歌人を訪ねていたが、その時すばらしい異服を見て、信州へ運んだ。い

く度か京都方面を訪ねているうちに、淀川に泳ぐ大きな鯉と出会うことになる。

●淀鯉を佐久へ運ぶ

千曲川には古くから鯉が泳ぎ、秋には鮭がのぼってきていた。しかし千曲川は流れが速いので、鯉は太っていなかった。それに比べて淀川の鯉は、肉が厚くておいしく、丹右衛門をおどろかせた。

彼は「淀鯉を佐久まで運んで増やし、佐久の人々に食べさせたい」と考えるようになった。

屋敷の中に数十坪（一坪は約三・三平方メートル）の池を掘って準備をしたが、生きたまま佐久までどのように運んだらいいのかおぼろしくなかった。

七代目の白田元則家には、天保の頃（一八三〇〜一八四三）から明治のはじめまでの「鯉大宝恵帳」、「鯉仕入並売払覚」などの古文書が残されている。しかし、鯉をどのように運んできたかについては、書かれていない。そこで江戸時代における中山道の様子から鯉の運び方を考えよう。

「佐久鯉発祥の地」の石碑には、「数尾の親鯉を持ち来りて…」と書かれていることから、鯉は大きな桶に水と鯉を入れてふたをし、縄でしばって棒を通して二人でかついだのである。峠の坂道では馬につけて運んだと考えられる。鯉が死なないように、途中で水を入れなければならなかった。京都から佐久まで、約

九〇里（約三六〇キロメートル）の宿賃や人足賃を合わせると、たいへんなお金がかかった。

（弘化元年頃の人足賃から計算すると五〇〇〇文ぐらいか）

●池で鯉を飼う

丹右衛門は運んできた淀鯉を池にはなし、「源助ひるも」（ヒルムシロと呼ばれる水草）の中に卵を生ませて、鯉の子を育てた。しかし、千曲川や片貝川の水がためたかためか、「鯉の育ち方はあまり良くなかった」という話が伝えられている。



かつては鯉の飼育や越冬に使う池を各戸でもっていた。

さいわいなことに、桜井には多くの泉がわき出て、真冬でも一三度と暖かかったので、鯉は冬を越して二年〜三年で大きく育ち、食べごろとなった。

「鯉大宝恵帳」には「さなぎ一俵・二俵」という書きみが見られ、鯉の餌としてさなぎが使われていたことがわかる。繭から糸をとったあとに残るさなぎを