

<「知るっば!久留米」 令和3年5月6日(木) 12:30~放送分>

## 筑後川のエツ ～第1回～ 「城島とエツ」

<ゲスト：エツ感謝祭実行委員会委員長 高山良徳さん>

坂本 MC (以下「坂本」)

「知るっば久留米」ナビゲーターの坂本豊信です。

今回は、初夏の風物詩『筑後川のエツ』をテーマに、お話を伺います。

ゲストはこの方です。

ゲスト:高山さん(以下「高山」)

こんにちは!城島町のエツ感謝祭実行委員長の高山です。

今日はよろしくお願ひします。

坂本 1回目の今日は、『城島とエツ』をテーマにお話をお伺ひしていきます。

高山さんは地元で代々すし店を営まれていて、料理人でもいらっしゃいます。

エツは筑後川でとれる魚なんですけども、まずはどんな魚なのかお話を頂きたいと思います。

高山 エツは、初夏に産卵するために筑後川を上ってくる魚です。

色は銀色で、体の大きさは30cm前後ぐらい細長い姿をしています。

坂本 まあまあ大きいですね。

高山 日本では筑後川の下流域と有明海だけに生息しているので、幻の魚とも呼ばれています。

坂本 幻の魚ってなかなか味わい深いですね。

手元に絵本があるんですが、これは市で制作されたものなんです。

当時は城島町、内容は筑後川のエツにまつわる伝説が書かれています。

内容をご紹介いただけますか。

高山 地元の伝承によると、昔、旅をしていたある僧侶は、筑後川を渡ろうとしていた時、お金も無くて、ただで乗せてくれる船を探していたそうです。

しかし、みすばらしい姿の僧侶をだれも乗せようとはしなかったんですね。

見かねた一人の若者が、僧侶を船に乗せて反対側まで送っていくと、

そのお礼にと、岸边の葦(よし)の葉をちぎって川に投げ込んだそうです。

すると、その葦の葉っぱが銀色のキラキラと光るエツに姿を変えていたそうです。

僧侶は暮らしに困ったときは、この魚を取って食べなさいと言い残して去っていったそうです。その僧侶が、後の弘法大師だったと言われているんですね。

坂本 味わい深いお話が残っているんですね。

この絵本ですけど、ラジオなのでみなさんに内容をなかなかお伝えしづらいところなのですが、素敵な絵が描かれていて、原っぱを僧侶が歩いている表紙から始まって、今お話しいただいたようなストーリーが展開されて、味わい深い気がします。城島町には、今もエツをまつるといふ風習があるんですね？

高山 あります。昔からの言い伝えに基づいて、この城島町の青木という地域に、弘法大師が手厚くまつられている「エツ大師堂」というお堂があります。毎年エツの解禁日の5月1日に、地元の漁業者とか飲食店関係者が集まり、エツの供養とその年の豊漁と安全を祈願する「エツ解禁と感謝祭」というのが開催されます。エツ感謝祭では、エツ伝説にならって僧侶の衣装をまとい弘法大師に扮した人が、船に乗り込んで筑後川に葦の葉を流しているんですね。

坂本 なかなか城島ならではの素敵な風景、風物詩ですね。

そのエツは、食用ということですよ。

エツって、いつぐらいから食べられるようになったんでしょうか？

高山 そうですね、これも伝承に基づくと、弘法大師が中国から帰ってきた9世紀ごろですかね。また、江戸時代の大博物学者・貝原益軒（かいばらえきけん）が、「味軽くして脆美（ぜいび）なり。多く食うべし」と書いているぐらいですから、江戸時代にはもう広く食されていたと思われます。

坂本 エツを食べる文化にも、なかなか歴史があるんですね。

ちなみに、城島に住んでいらっしゃるみなさんは、

今もエツ料理というのは、地域の文化一つとして息づいているということなんですか？

高山 古くから城島に住んでいる方々や、地元同士で結婚された方のお宅には、エツの家庭料理、エツ料理の文化が残っているということですね。漁業権の取り決めが整理される前は、地域の方が投げ網でエツを自由に取っていたそうです。なかでも地元の人気メニューというか料理は、やはりお刺身なんです。新鮮なエツを自宅できばいて食べる風習というか、この時期は各家庭で出されていたそうです。

坂本 なるほど。取れたての新鮮さがあるので、刺身が美味しいということですね。

やっぱり、産地ならではのですね。

聞くとところによると、下ごしらえというか前処理が大変難しいというお話を聞いているんですけど、ご家庭で料理するとなると、その辺は難しいんじゃないですか？

高山 難しいですね。エツは小骨がものすごく多くて「骨切り」という作業をしないといけないんです。家庭ごとに好みで包丁を入れて食されますけど、お店では骨の食感がわからないように、細かく包丁を丁寧に入れていきます。家庭では骨の食感を好んで召し上がる人も、年配の方とか結構多いみたいですね。ただ、昔に比べて家庭でエツを食べる人は減ってきていると思います。なかなか調理しづらい魚なんですよ。

坂本 高山さんは、小さいころからエツを召し上がっていたのですか？

高山 はい。私も実家がうなぎ屋をやっていて、川魚料理も出していたので、食べていたというか食べさせられていました。小学校の頃、私も早朝、朝の3時とか4時に起こされて、エツのウロコをたわして剥いて手伝っていましたね。母と僕がエツのうろこを取って、父親がそれをさばいていましたね。その後、私は学校に行っていました。

坂本 高山さんのエツにまつわる思い出深いお話ですね。城島の料理人ならではのということでしょうか。エツ感謝祭実行委員会委員長の高山さん、興味深いお話をありがとうございました。地元久留米市城島町では、7月20日までエツ漁が行われていて、料亭とか居酒屋、すし店でエツ料理を堪能できます。初夏の風物詩エツの味をぜひお召し上がりください。次回は「エツの生態」をテーマにお送りします。お楽しみに！