

鯉魚

辻 嘉 一

登竜門

薰風の五月晴れの大空に泳ぐ鯉のぼりは、その家の男児出生の歡喜を誇らかに表明しているようであります。

影ひたす水さへ色はみどりなり

庭の梢つばきのおなじ若葉に 定 家

お節供の頃には、見るもの、聞くこと、いずれもがみどりみどりで、菖蒲や柏の葉から真孤まごに至るまでのみどりの力強さは、幼児期から少年期へと成長する姿そのままのように思えるのであります。そのみどりに囲まれた庭園の池の鯉が、ビュンと飛びはねる姿は、静寂の境地に活気を与え、日本の自然の美しさを見直させてくれます。

鯉は清らかな溪流や冷水湖などは好まず、やや温暖でいくぶん濁った水を好み、冬は泥土にかくれるようにして冬眠に入ります。産卵期は初夏でありまして、三十万個からの卵を産むそうで、多産系の川魚の王者であります。

寒鯉のみじろげわば濁り哉 菁 果

鯉の原産地は中央アジアとも、中国だともいわれておりますが、寿命は五、六十年といわれ、普通二尺（六十センチ）

チメートル強)から五尺(一メートル半)ぐらいいまで達し、揚子江や黄河には一丈余(三メートル強)の大鯉が棲んでいるそうであります。中国には古来、鯉にまつわる伝説が沢山ありまして、竜門の鯉もその一つであります。人の出世するのを登竜門と云うのは「鯉は年数を経ると、その性靈に通じて、江湖を越えて竜門に至る。竜門の水は險急千仞、魚にしてよくこれに登るものがない中に、鯉は即ちこれに登って竜となる」と、古書にみえます。

今、中国で問題になっている孔子も鯉魚の縁起を喜ばれたらしく「魯君、曾て孔子に鯉魚を贈りしに、孔子喜びてその子を鯉と名づけ、字を伯魚と称せしむ」と、その書にあり、大昔から貴重な扱いをうけた魚であります。

淀の鯉

鯉は長流に棲むものが最も味がすぐれており、湖水の産がこれに次ぎ、池や沼に棲むものは泥臭くて味劣ると――昔からの定評であります。

室町時代の幕府の管領かんりょうだった細川勝元は、鯉が大好きだったらしく、通人としての逸話が残っております。「他國の鯉は作りて酒に浸す時、一兩箸に及べばその汁濁れり、淀の鯉は然らず、いかほど浸せども汁は薄くして濁りなし、これ名物のしるしなり」と言ったと伝えられております。関西では淀川は長流であり、自然に淀の鯉の名が高かったのだと思われまゝ。今の競馬場で有名な淀町でありまして、戦国時代に淀城に預けられていたために、淀君の名が生まれたと伝えられ、小藩の城下町であります。

もともと川魚は水圧を強く受けておりませんので、刺身にすると、すぐ硬直して、しばらくすると水分が滲みでてまいります。海魚のカツオでも、上層を泳ぐために水圧を受けず、刺身にしてもやはり水分が滲みでるので、それを

止めると共に味わいをよくするため——カツオの叩きという料理法が生まれたほどであります。

勝元の言葉にある「酒に浸して」ということは、現代人には通じないと思いますが、昔は「煎り酒」と呼んで清酒へ古漬の梅干を沢山入れて火にかけ、分量に煮つめたものに、好みの調味を加えたものであります。

鯉の薬効

竜になると言われる鯉は霊魚であります、これをよく制御した仙人の話も有名であります。

宋の康王に仕えたことのある琴高仙人は、竜の子を取ろうとして弟子たちと約したところ、皆が齋戒沐浴して、水辺に祠ほくらを設けて待っていると、仙人が大きな鯉に乗って現われたと伝えられています。この図に興味があるのか尾形光琳も円山応挙も名筆が残っております。

また、鯉には六十六魚という異名があり、六十六鱗とも言うそうで、不思議なことに鯉の首のところから尾までの、真中のウロコの数が三十六枚必ず並んでおります。そして鯉のウロコはセラチン質であって、アメダキやコイコク汁にするには、ウロコの五枚目の肝臓を取り去り、ウロコをつけたまま輪切りにして鍋の水たっぶりへ沈めて、二時間コトコトと煮ますと、ウロコは軟かく煮えておいしくいただけます。

コイコクを食べると母乳がよくでると言われており、またコイの肝臓は乾燥しておく、腹痛によく効くといわれております。