



episode.06

黒島のウナギ

話し手 大里地区副区長

ひだか さとる
日高 覚さん (昭和29年11月26日生)

聞き手 三島村立 三島大里学園
7年

ウナギの捕まえ方

ここは、昔からウナギ(オオウナギ)がたくさんいる島です。ゴマウナギとここでは言ってるんですけど、池田湖なんか大きなのがおられますね。あれと同じような種類、あの仲間になるそうです。ウナギは川にいて、夜行性ですから昼間は穴や石の隙間といった暗いところに入っています。食べられるくらい大きなウナギは、餌をつけた針を川に入れておいて、それに食いついたものを、次の朝早く引き上げに行く方法で捕まえます。ウナギは非常にぬるぬるしていて素手ではつかむのが難しいので、食いついた針を外すのも大変です。ですから、釣れたウナギは針についている糸を短い所から切って、逃げないように網の中に入れてから、そのふちを紐で縛って運んでいたわけです。

ウナギの味と取れる時期

このウナギとニホンウナギとの味の違いは、脂がちょっと多いところかな。それに、料理方法にもよるのでしょうか、生臭さがやや強めです。あと、ニホンウナギに比べ大きなウナギが多いです。小さなウナギもいますが、大きなウナギが釣れることが多いですね。それと、ゴマ状の斑点があります。ゴマダラみたいな模様がついています。ウナギが獲れる時期ですが、私が学校に通っていた頃は、夏休みに入ってからウナギを釣りに行くことが多かったです。初夏から秋口まで一番釣りに行った記憶があります。暑い時期ですね。その時期が獲れる数も一番多いのかなと思います。

黒島でウナギが食べられ始めた時期

黒島でウナギが食べられた時期がいつ頃か?という質問に答えるのは難しいのですが、明治から大正時代の頃ですかね。時期は調べてみないと分かりませんが、黒島に『永野隣二先生』という先生が来られて、「ウナギは美味いんだよ、あんたたち何で食べないの?こんな美味しいものを」と言ったので食べたのが始まりらしいです。そうしてみんな「美味しい美味しい」と食べるようになったということです。

昔は食べるものといえば、唐芋ぐらいしかなかったものです、この島では唐芋か海で魚を釣ってきて食べるぐらいしかなかったところ、ウナギを食べたら美味しかったので、あっちこっちでものすごく獲って食べるようになったらしいです。今はウナギを捕まえに行く人はほとんどいなくなりました。



なぜ黒島に戻ってきたのか

黒島にお祭りがあります。そのお祭りがある神社の宮司というか、ここでは太夫と言いますが、私の先祖は、その太夫の役を先祖代々ずっと受け継いできました。父も太夫をしていたのですが、代々受け継いできている太夫の仕事に代わりがいなくなり、それを受け継ぐために島に戻ってきました。

それに、私には子供が四人いるのですが、自分が育った故郷で子供を育てたいという思いもありましたので、一番上の長女が小学校に入学する時期に合わせて帰ってきました。子供たちには、ここで住むからにはあらゆる危険な事も親と一緒に経験させようと、学校に入る前から川にウナギを捕まえるに連れて行っていました。川は非常に危険で、滑ったりして怪我もしますが、故郷の島が好きで戻ってきたという気持ちが強かったので、この島で生活していくために危険な事も体験させるという思いでやって来ました。

