

都市と自然の関わりを考えよう！

## 大阪の河川に棲む淡水魚についての 講演と納涼お食事会

講師：淡水魚ミュージアム・雑魚寝館館長 亀井哲夫氏

日時：2009年7月11日(土) 午後5時～8時

会場：淡水魚ミュージアム 雑魚寝館

堺市香ヶ岡町 1-10-8 TEL 072-233-8831

### 熟塾とアオ鰻との出会いを結んだ亀井先生

熟塾では2009年5月に岡山の児島湾で大阪商工会議所の二代目会頭・藤田伝三郎氏が40年にわたり手掛けた干拓事業について学び、児島湾の備前入江のアオ鰻を食するバスツアー企画を実行しました。アオ鰻についての情報を頂いた亀井哲夫氏は、追手門学院大手前中・高等学校の校長を経て現在は学院の教育参与として活躍する傍ら、二十数年前自宅の石鉢にわくボウフラ退治のためメダカに一目惚れ。趣味が高じて自宅の庭に大小70もの水槽を並べ日本在来種の淡水魚約60種1000匹を展示し“雑魚寝館”と称して一般にも無料公開されているとお聞きし、では、アオ鰻にたどり着いた亀井先生の本拠地・雑魚寝館とはどんな館かを見学しようと考え企画。夏に水槽を泳ぎ回る淡水魚を鑑賞して気分だけでも涼しくなろうと、暑さもこれからの7月11日の土曜日。亀井先生を堺は南海高野線浅香山から徒歩2分。参加者は閑静な住宅街の一角にある雑魚寝館に午後5時に集合した。

### NHKテレビ番組「熱中時間」に登場した 亀井先生のビデオ観賞

で、まずは2008年12月に放映されたNHK「熱中時間」に出演された亀井先生の番組をビデオで拝見。



### ・地味だけど大切な地域の環境バロメーターの指標である雑魚たち。

番組では、まず、洞窟の中で視力を失いながらも環境に適応して生息しているどじょうを、網を持って追いかけている少年のような眼をした先生の姿から始まった。川を泳ぎ回る魚は海の魚に比べるとかなり地味な魚。しかし、じっと鑑賞すればするほど味わい深い渋さに魅せられて、70もの水槽に占拠された自宅を「雑魚寝館」として一般の人にも開放。館内には魚のオブジェも所狭しと展示。

好きな魚は、渋い黄色がたまらないという一般的には「だぼはぜ」と称されるチチブ。日本在来の淡水魚は地域限定。いなくなるともう二度と出会えない魚だからこそ愛おしい。戦後、都市化や経済発展の陰で、日本の自然環境が悪化し、更には飼いきれない外来たちが川に放流されるなかでも、日本在来の淡水魚たち生息している厳しい現状を知ってほしい。

### ・大阪城のチチブは秀吉と共に戦国を生き抜いたつわものの子孫たち？！

次のシーンは、朝、自宅近くの公園で網を片手に大きな魚も小さな魚も大好きで食欲をそそる餌になるミジンコ獲りに汗を流してから車で学校へ出勤する亀井先生登場。追手門学院では学校近くの大阪城のお堀に住んでいる魚の生態調査に取り組んでいる。大阪城のお堀にも外来魚が繁殖し、特にブラックバスやブルギルがもともといた魚を食べて繁殖しているので在来種は減少するばかり...。しかし、大阪城のお堀にいるチチブについては亀井先生の説によると...豊臣秀吉が築いた大坂城が冬の陣に敗れて徳川家康勢に外堀を埋められてしまい、お堀にいた魚もすべていなくなったと思われていたが...、チチブは埋められても、割合汚い水でも皮膚呼吸ができるので、今お堀にいるチチブも戦国の世を生き残ったつわものの子孫ではないのかという歴史ロマンに辿り着く...

### ・君の名は？は謎解きにも熱中。

更に、雑魚たちを眺めている間に亀井先生、魚の名前がどうしてつけられたのかにも興味が広がり...お金のような体型をしているタナゴが、東日本で「銭たかご」、琵琶湖周辺の「かねひら」と呼ばれるのは理解できるが、淀川周辺の「いたせんばら」と呼ばれているのかが謎だった亀井先生。突き詰めると「びた一文まけられない」という「びた銭がなまって「いたせんばら」になったのではという持論に到達。大阪市内に流れる大和川で近所の子供と一緒に観察。子供の頃は泳げた大和川が日本一汚い川になり魚も激減したことに心が痛む。



## ・アオ鰻に魅せられて。

今一番注目している魚が「鰻」で、雑魚寝館でも日本各地の鰻を飼っていて管から顔を出す鰻をみてニッコリ。「かわいいもんですよ」。一般的に鰻は“しらす鰻”として五年以上川を上り五年以上かかって海に戻り、はるか南の太平洋で卵を産むといわれている。しかし、川を上らず海の中で一生を過ごす不思議な鰻がいるらしい。しかも、その鰻の色は何故か碧い。アオ鰻が日本の鰻の中でどんな位置をしめているのか？謎のアオ鰻を求めて岡山へ。鰻は夜行性なので陽が落ちるのをまって東大の鰻研究者と清水さんという漁師さんと一緒に船で出陣。亀井先生は特別デザインのアオ鰻のTシャツ姿で真剣なまなざしで夜の児島湾を見つめる。餌をつけた罫を沈めて釣り上げる延縄（はえなわ）漁開始すると、翡翠色したアオ鰻が釣り上がった。

なぜアオ色をしているのか？食べ物によって色の違いができるのかまだ解明されていない。亀井先生は、以前は鰻にそんなに興味があったわけではなかったが、アオ鰻と出会ってその色とつやに惚れ込んだ。今日も日本在来の淡水魚と向かいあう亀井哲夫さん、熱中人の夢は続く・・・  
(ビデオ終了)

## 亀井先生、雑魚への思いを語る



## ・大阪・大和川にもいたアオ鰻！



江戸時代は江戸前の鰻は、江戸湾で捕れた鰻でした。干潟にいる美味しい江戸湾のアオ鰻がいました。

干潟というと泥を想像しますが、児島湾の干潟の泥はとても綺麗で、竹竿を3メートル突き刺すと泥がついているのですが、臭っても全く臭いません。ヘドロのような臭いがしないのです。餌はシャコエビのような人間が食べても美味しいものを食べて成長します。児島湾の中にも、川に上がらず干潟で一生を過ごすアオ鰻と、そうでない鰻がいるのです。

大和川にも川に上がらないで、淀川の河口の十三のあたりで成長している鰻もいると思います。明治40年くらいまでは、岡山のアオ鰻に負けないような絶品の天保山オア鰻がいて、江戸時代の天保山名

物図絵に、はまぐりに、はぜに鰻と描かれていましたが、河川が汚染された今では大阪の漁師や料理人からも、大阪の鰻のことは忘れ去られてしまいました。

児島湾で出会ったアオ鰻を、三年前に東大の研究所に紹介してから浜名湖から手を広げ二年前から本格的に岡山の児島湾で研究を進めています。

## ・江戸と大阪の鰻の捌き方は調理法の違い説

鰻をさばくのは、大阪は商人の社会だったので腹を裂くが、江戸は武士の社会だから背中から裂くと言われていますが、これはおかしな話だと思います。

武士の情けでせめても料理される鰻を切腹させるのが普通で、武士が背中から切られると敵に背中を見せて逃げたことになります。大阪は一匹そのまま焼きますが、江戸は頭と尾を落とすのですが、頭を落とすのも、武士にとっても斬首は最悪の恥辱です。

では、何故か？これは江戸と大阪の料理の方法の違いだと思います。腹を裂くと柔らかい身が外に出てしまいます。東京は30分から1時間本格的に蒸すので、身がトロトロになります。ですから、背中から裂かないと蒸しには身が持たないと思われま。江戸時代のいつ頃から、江戸では鰻を蒸すようになったのかは不明です。

昔は、鰻はガマ焼きといわれ、ガマの穂のように、鰻を丸のまま串に塩をかけて焼き上げて食べていたので、その形からガマ焼きといわれ、蒲焼といわれるようになったのは間違いのないようです。

## ・江戸時代の鰻の骨抜き刺身は絶品！

鰻は夏場の名物ですが骨切りではなく、鰻の骨抜きをした刺身は絶品です。雑魚寝館に集われる元料理人の方に江戸時代の鰻料理の方法が書いてあるコピーを渡したら、その料理方法通りに鰻の料理を4～5時間かかって骨を抜いて刺身にして雑魚寝館に持ってきていただきました。他のメンバーと一緒に試食したのですが、とても美味でした。その元料理人に言わせると湯引きした鰻は鰻の旨みを出汁にして抜いているのではないかとのこと。確かに美味でした。江戸時代は貴族とかお金持ちは雇っている料理人がいるのでどれだけ手間がかかろうが、美味しく料理していたのでしょう。鰻を何時間かかって骨抜きして鮮度がおちないのかと心配されるかもしれませんが、一般に新鮮な魚が良いと思われていますが、鰻とかナマズという白身の魚は一概に言

えないようです。長野県に吉野家という宿で「なまず」の刺身を食べたのですが、とても美味でした。どうしてかと聞くなまずをさばいてから一日ねかすと旨みが引き出されるというのです。

### ・人間が放流した魚や亀で進む遺伝子汚染

雑魚寝館では多くの人が魚を捕って来てくれますが、同じ種類でもどこで捕れたかが大事なのです。メダカやカメを飼っていて、大きくなったから自然に返してやろうと捕れたところでない個体を自然に放すと「遺伝子汚染」を引き起こす危険性があります。

姫路で捕れた石亀と名古屋で捕れた石亀とは産卵時期がかなりずれているのです。外来種と交わって雑種になるほうが、見分けがつくのですが、同じ種類だと、見分けがつかないので問題がよりシリアスで複雑です。人間はもともと広い範囲を移動していますが、長い歴史を考えると、自然の状態では姫路の亀と名古屋の亀が移動することはなかったもので、人間が媒体となって移動させることはかなり自然の法則からという危険なことです。だから、遺伝子汚染がおこらないように最後まで飼うか、どうしても飼えなければ放すのではなく殺したほうが遺伝子汚染は起こらないのです。

### ・干潟の貝に卵を産みつける

#### イタセンバラのサバイバル法。

淀川に大堰ができたので枚方まで水がいつもたまっているのです。川だと思っいる人が多いのですが、実は水量が一定ではない湖状になっているのです。イタセンバラという魚は不思議な生態を持っていて、水が排水されると小さい水溜りの貝に卵をうみつけるのです。水たまりだと水が干上がるか卵を鳥に食べられる危険性があるのですが、逆に大きな魚が入って来ることができないので卵が食べられることもないのという戦略を組みました。もし水が干上がった場合、親は死にますが、貝は水が干上がると砂の下の水のある場所に移動するので卵は一緒に生き残ることができるのです。

### 琵琶湖オオナマズは地震ナマズ？！

地震とナマズについては、豊臣秀吉が伏見城築城の折に家臣に当てた書状には「ナマズによる地震にも耐える丈夫な城を建てるように」との指示したのがはじまりといわれています。琵琶湖の竹生島に大きなナマズが龍を追い出したという物語があり、大地を押さえているのがオ

オナマズだと言われています。琵琶湖オオナマズは脂が多すぎて煮ても焚いてもまずくて食用には適していません。阪神大震災の十日前に琵琶湖でオオナマズが沢山網にかかったそうなのですが、誰もそえを検証していないのですが、もしかしたら、言い伝えは本当かもしれませんか？！

### ・琵琶湖オオナマズの産卵期は大雨の後。

研究者どうしはかなりナイーブで、テレビで紹介された視力を失ったドジョウがいる水道管の場所は絶対明かしません。でないと、ドジョウを獲りに行く人がいるからです。

この時期、1メートルほどの琵琶湖オオナマズが岸边に寄ってきて産卵するのですが、それも風景からいたいどのあたりかわかるので、テレビとかでは放送されません。研究者は卵をとってきて自分で孵化させるのです。梅雨時に大雨が降ると、川から汚い水が流れてくると、プランクトンがわくので、ナマズはその頃に卵を産むと生まれた子供の餌が一杯あるのです。だから大雨が降らない限りオオナマズは卵を産みません。

### 琵琶湖の雑魚は美味

琵琶湖の魚も少なくなりました。ホンモロコは琵琶湖を泳ぎまくってプランクトンを食べるように進化したスマートな体型をしています。他のモロコは雑食なのですが、ホンモロコはプランクトンしか食べないうえに、寒がりです。越冬するため沢山のプランクトンを効率よく食べないと生きていけないので他のモロコに比べよりスマートな体型に進化したのですが、その数を減らしています。素焼きにして二杯酢で食べると美味しいです。他に2月頃の子鮎の素焼きも美味しいです。但し鮮度がよくないと美味しくないので、一般の店では天ぷらとして出されることが多いようです。

美味しい川魚料理を食べたいなら、琵琶湖畔に面して建つ尾上温泉の旅館紅鮎がいいですよ。昔は民宿的で釣り仲間の宿だったのですが、今は温泉宿としてリニューアルされたのですが、ちゃんとした料理を出せるのは60名くらいだと規模は拡大せず、温泉と琵琶湖の風景を楽しめる静かな高級旅館としても有名です。もし行かれることがあるなら、イワトコナマズ刺身があるかきかかれたらいいでしょう。時々漁師の網にかかると口にすることができるかもしれません。

## 雑魚と雑魚寝館への拘り

雑魚扱いされ安く見積もられている魚だからこそ、この館内に展示しているのは作家さんの作品として仕上げてもらいました。靴も心齋橋の靴屋さんに特注したうちにしかない作品だし、パチワーク作品でもとても細かな針使いの作品を拘ってお土産物屋には並ばない一点物の作品ばかりを収集しています。

雑魚は、校長になる前は休みの度に日本中走り回って魚を捕っていました。大病をしてからは走り回るのも無理になり雑魚寝館に集う人たちが協力してくれて、今日も朝から三組出て網や釣りで魚を捕って運んできてくれています。在来の魚だけでなく植物に興味のあるグループもあり、今日机の上に飾っているガマの鉢も持ち込んで管理してくれています。集めている魚も雑魚ですが、集まってくる人も様々な人が集ってきてくれています。

イギリスの倶楽部は、会社の付き合いの延長ではなくて、一旦家に帰ってスーツを脱いでカジュアルな服装で集う趣味の世間の事をいうらしいのですが、雑魚寝館も日本在来の魚や植物や自然が好きで、食と温泉そして釣りを楽しむ四十代～五十代の男性が仕事を離れて雑魚寝館で交流する場でもあります。

今年、大病をして体調を壊してから、閉めようかなあと思ったりもしたのですが、一週間に一度でいいのでということで、金曜日の夜に集まって土日に魚や植物を取りにくいグループが活動して雑魚寝館を支えてもらっています。毎週金曜日に、飲酒は禁止ですが、百円で勝手にコーヒを入れてたりして飲みながら交流されていますので、また是非お越しください。

(^o^)/日が暮れる前に、雑魚館の前で集合写真。食後に、ガレージスペースや館の周りを取り囲むように並べられた水槽の中の淡水魚を鑑賞しました。



## 味吉兆の夕食と紅茶と酒粕チーズケーキのデザートに雑魚たちとの対面

講演・集合写真撮影の後、会場に戻って納涼御食事会へ。亀井先生行きつけの「味吉兆」のお弁当に舌鼓。食後にはフランス産チーズ



と天然アミノ酸の宝庫である酒粕との新しい出会いが絶妙なハーモニーを奏でる

蔵出し酒粕チーズケーキに亀井先生が淹れる紅茶（英国貴族を絶賛させた東洋の神秘的な香り“ラブサスチョン”）をゆっくり



味わい魚をモチーフにしたアートやクラストを鑑賞後、雑魚寝館の魚達とご対面。

大小70余りの水槽の中には、沢山の淡水魚や食欲旺盛なナマズに、驚くほど丸々と成長した鰻などが悠々と泳ぎ回っている様子を拝見するにつれ、メダカや学校の先生ならず、淡水魚に囲まれて一番楽しげにお遊戯している亀井先生のお姿も観察でき、趣味もここまでこだわれば、正に真剣勝負の熱中人生に敬服！

## 雑魚寝館を見学して

全国の希少な淡水魚たちを鑑賞する機会が、亀井先生が育てた魚たちと接する機会が、その育つ環境が、その作り手と育て方、そして心身共に健康で泳ぎ回れる...。日本の河川が危ない、社会が危ない。日本の雑魚たちが置かれている環境がそのまま、庶民の存在を軽んじてきた日本社会の危機的な状況を映しているように思えて仕方なかった。民主党の政権交代による日本再生論が浮上する中、かつてはどこの河川でも当たり前のよき息を吐いていた雑魚たちの存在を顧みることなく、経済発展した日本の現状はどうか。何が幸せで何が豊かなのか、拝見の裏で失った多くの大切なものも水槽の奥に見たような気がした。原田彰子

参加者・一般：新田佐代子・大島吉志子  
太田真理子・北村恵美子・木本玲子・  
清原風早子・田浦ちづこ・田宮常好・  
田宮敏・中島園・西口和夫・西口由美  
塾生：大西芳郎・大森史子・木村正治・  
杉山英三・田中俊三・中島一・中村孝夫・  
浜田真弓・原田彰子・船戸一郎・森欣子・  
森川千世子・水本光洋