

鯉づくりに不向きな佐久？

佐久を代表する名物「鯉」。この鯉を生み出したのは、苦労を重ね、知恵をしぼった先人たちの「チカラ」に他ならない。

意外にも佐久は鯉の生産に適した土地ではなかったという。佐久の気候風土が最適だと思われがちだがそうではない。もともと鯉は寒さに弱い温水性で、14度以下では鯉をあまり食べずよく育たない。鯉が大きく成長するためには、ある程度高い水温が必要。確かに江戸時代に行われていた水田養鯉のころは向いていた。また、桜井地区は湧き水が豊富だった。千曲川の水が2度以下になってしまつたのに対し、湧き水は16度と一年を通して安定した水温を保った。そのため、夏は田んぼで飼って、冬は桜井地区で預かってもらうという流れがあった。

明治時代後半には、低温に強く、形も良いドイツ鯉との交配など品種改良も行われ、今の佐久鯉の礎はここで築かれた。その後、昭和になり、東京まで鯉を運び、佐久鯉の普及に努めた人たちがいる。そんな「チカラ」の結晶が「現在」をつくった。

流水のチカラ

成長が遅く大きくなりにくい「一方で、千曲川水系の水がもたらす恩恵があった。佐久鯉をつくる上で、最大の特徴とい

佐久鯉なぜうまい

佐久養殖漁業協同組合長 飯田好輝さん

えは、切鯉を流水で3年もかけて育てることにある。低温で高タンパクのエサを与えるので、丈は伸びないが、脂がのつて身が締まる。これが佐久鯉のうまさになる。そして流水状態では、鯉のくさみの原因ともなる植物性フランクtonの発生を抑える効果がある。くさみがないという佐久鯉の特徴は、こんなところに理由がある。

そして、やはり最後は人間の「わざ」。毎日魚を見て、毎日水の色を見て、その日の天候や温度によって管理の仕方が変わってくる。先人の知恵と、自らの経験を含ませ、鯉づくりに心血を注ぐ。鯉は主の足音の多さを聞いて大きくなる」と言われる所以である。

地域ブランド認定

平成20年「佐久鯉」は、特許庁より地域団体商標登録の認定を受けた。鯉の代表的な産地ということで、他の産地から「佐久から盛り上げてもらわないと、鯉の文化が消えてしまう」と期待をかけられる。佐久の食文化も含めての「佐久鯉だけに、佐久での消費を高めていくことが求められる。

生まれも育ちも佐久の鯉

佐久の鯉人倶楽部 御鯉役 役頭 水間正さん
鯉に恋するメンバー

「佐久鯉」ブランドに「石を投じる出来事があった。それは、市立泉小学校の児童が社会勉強で地元のことを調べていたところ、「佐久鯉は有名だけれど、一般家庭になぜ広まっていないか疑問を感じる」との意見書を作り、佐久市長あてに出したことだった。子供たちの行動に、目



佐久鯉のチカラ

鯉っておいしいね

また、活動の発端となった子どもたちへの「鯉文化を伝える活動」も行っている。学校での鯉の飼育の指導や、稚魚の放流体験、講演など活動内容はさまざま。鯉の話に子どもたちは、思った以上に興味深く耳を傾けてくれた。その後、「いか座やら座さく市」で三見に水族館をやっていたときに子どもたちから「水間さ

メンパーは仕事から年齢までさまざまで、個性豊かな面々。鯉店の人、食べるのが好きな人、釣るのが好きな人たちが集まった。佐久鯉への関わり方はそれぞれでも、想いは一つ。佐久鯉の文化を守りたい。毎日数回のエサやり、健康状態の管理、鯉の越冬池への移動など、鯉づくりのすべてにかかわる。すべてボランティアだが、佐久鯉のためなら何とやら。

佐久鯉文化を守り続ける

平成21年には、佐久鯉にまつわる感動ストーリーを募集し、冊子を作った。一般の人が鯉への思い出、エピソードを持っていることに、改めて佐久鯉が地元でこれほど愛されていたんだ、ということを知った。

佐久商工会議所を中心としたこういった一連の活動は、経済効果をもたらし、食卓にも鯉の食文化を再び戻した。

復活の兆しは見えた。この「恋」を過性で終わらせてはいけない。私たち素人では限界もある。鯉に携

わる人たちを含め、何とかこの活動が守れたら」と会員の皆さん。さらなる「鯉人」を求めている。



佐久商工会議所が発行し「佐久鯉にまつわる200字感動ストーリー」

鯉料理の伝統3品



あらい

三枚におろしてから、さっと湯に通し脂を落とし、冷水で締める。佐久鯉は、甘みがあって臭みがなく、わさび醤油で食べるのがいちばん。



鯉こく

「鯉こくは身もよいが、汁を味わってもらいたい。汁にコラーゲンはじめ、栄養がたっぷり染み出しているから、言うことなし。



うま煮

鯉の輪切りを、醤油、酒、砂糖などでじっくり煮込んだ甘煮。佐久の鯉料理店各々で作る秘伝のタレが味の決め手。通は、はらわた(内臓)から食べるというように、はらわたがこれほどうまい魚はない。

鯉を使った新メニュー

鯉をもっと気軽に鯉丼

敷居の高い料理に思われがちな鯉料理を、気軽に食べてもらうためには、一人でも食べられるメニューの必要性を感じていた三河屋の店主・本多建明さん。とりわけ、若い世代にも食べやすいメニューを考えていた。そんな折、佐久商工会議所が中心になって立ち上げた「信州いわんだ逸品会」。そこで以前から商工会議所と共同で考案していた「鯉丼」を発表した。カラッと揚げた鯉に、甘いタレが良く合う。

この味に鯉のイメージが変わったと、今まで鯉を食べる機会が少なかった世代にもアピールできた。さらに、鯉丼をきっかけに鯉こくなど他の鯉メニューを食べてみたいという人も増えた。鯉の新しい食文化をつくりながら、伝統料理へ導く役割を果たしている。

