



## 松田川の話～酒井明 説話集8※～

この辺の人で、カワムツとオイカワをはっきり呼び分ける人は案外少ない。オイカワは白バヤ、カワムツは赤んバヤと呼ぶ人もあるが、どちらもハヤンボ。大方がこの名で通していると言うてもよからう。

松田川には元々オイカワは住んでいなかった。どうしたいきさつで誰がいつ頃移入したのか。その辺、篠川から河戸まで見られる様になったブルーギルとは違って、どうもはっきりしない。

オイカワは冬場の味が夏より良いと知る人の間では評判だが、カワムツとなると、てんで取り合ってくれない人がない。

たまにウナギの筒に餌として入れたり、黄疸が出て困ったとき利用する位のこと。

それでも素焼きにちょっと醤油をつけたり、天ぷらにするとなかなかいける。川魚の持つ匂いと、比較的体が柔らかく骨が固いことから、見向きもしなくなったのではなかろうか。

最近でこそそうだが、以前はそれ相当に利用されてきたことが分かってきた。山間部の谷川までいて、繁殖力も強い魚なので、昔のことなら利用するのが本当だっただろう。

そんな話を聞きながら、川筋を辿っているとなかなか面白い話が出てくる。

捕ったハヤンボ一匹一匹鱗を落とすのはなかなか面倒。2、30匹のハヤンボを桶なり、ざるに入れ川原の女竹の笹を折り取り、ぐるぐる回して混ぜてやると、これできれいに落ちるので、落ちた鱗を洗い流して帰って来るといふ寸法。

捕ったハヤンボはこうして持って帰って料理したもんだ、と話してくれた人がある。

話を聞いて以来、一度試してみなければと思いつながら残念、今だ実行していない。しかしまんざらのことではないらしい。

未利用資源の利用法、案外遅れているのがうちらではなかろうか。

※) 平成 26 年 3 月に逝去された宿毛市出身の酒井明さんは、長年教鞭をとる中で地域伝承や動植物の生態のフィールドワークを重ね、退職後も宿毛市文化財保護審議会（当時）長などを歴任、益々研究を深めながら観察日誌や説話、伝承技術などを膨大な手書き原稿にまとめられました。

ご遺族より宿毛歴史館に寄贈された原稿から、順次「酒井明説話集」として公開してまいります。