

昔々の鰻のお話

異常なほどの猛暑日が続いた今年の夏。「土用の丑の日」といえば鰻。

鰻は夏バテ防止として昔から多くの人に好まれています。

今ではほとんど見かけなくなりましたが、甲府では、荒川・相川・濁川などで、身の引き締まった美味しい鰻が沢山取れたそうです。

さて、皆さんは江戸時代にこの鰻が、甲府の名産だったということを知っていましたか？

贈答品や接待の食事に用いられる高価な魚が、なぜ甲府で評判になったのでしょうか？

実はこの背景には、山梨県独自の芸能文化と会食文化が深く関わっています。

遡る事室町時代、甲府では、無尽という特定メンバーが定期的に集まり、会食をするといった文化が生まれました。

また、江戸時代になると、芝居小屋では多くの歌舞伎が上演されるようになりました。

このように大勢の人が集まり、食事をする習慣が広まったことにより、簡単に調理がしやすく、

地元で手に入りやすい鰻は特に人気があったようです。

現在でも鰻を提供する人口当たりの店舗数は、全国トップクラスという調査結果になっています。

ここで私の家の近くに流れている相川と原山神社にまつわる鰻の話の一つ。

「昔々、相川では氾濫が多く、医者にかかっても治らない病気が流行していました。

村人から苦しんでいる様子を聞かされた行者は、体の長い生霊の祟りであると伝え、

生きた三匹の鰻を祀り、相川へ奉納することで悪霊を退散できると告げました。

村人が行者の言う通りにすると数日も経たないうちに病が治りました」

この言葉を告げた行者が、次の地で金剛杖を刺した場所から温泉が湧き出しました。

それが、現在でも存在する「弘法の湯」。行者の名前は弘法大師・空海といえます。

村人たちはこの話を長く後世に伝えるため、

川のすぐ脇に腹（原）を病ま（山）ない原山神社を建てました。

無病息災、そして鰻のように細く長く粘り強く生きたいとの願いを込めて、

毎年八月、原山神社の鰻の放流は今もおこなっています。

海で生まれ、塩分濃度の低い河川や湖で成長する特殊な生態の鰻。

鰻にとって海も川も大切な存在です。

環境破壊が深刻な問題になっている今、

ニホンウナギは絶滅危惧種に指定されており、

稚魚のシラスウナギは半世紀前の十分の一にまで減っているそうです。

私達はもっと身近なところに目を向けて環境について考え直さなくてはなりません。

私もこれからは、通学途中にある相川を、

地元の人たちと力を合わせて守っていきたいと思います。

この夏、大好きな鰻が身近な存在であったことや、

歴史的にも結びついてきたことを知り、ますます好きになりました。



駿台甲府中学校 二年

根津 琴子

絵 小島 尚子