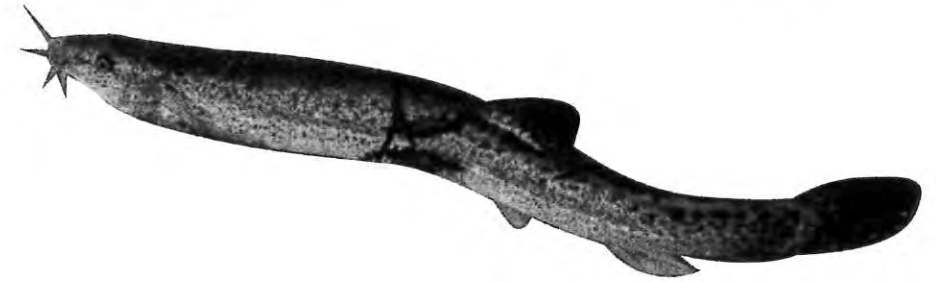




ドジョウ



森戸 祐幸

スナサビのお話

私の生まれた田舎の小川には「スナサビ」がたくさん住んでいた。子供の頃、この「スナサビ」は大変、大切な魚であった。「スナサビ」はドジョウに似た魚で、違うところは体色が白っぽく、黒い斑点があり、きれいな砂地、きれいな小川に住んでいることだ。「スナサビ」は細い竹で編んだ網ですくったり、電気仕掛け（プラスとマイナスの電流を砂の中に流す）で捕ったりした。大量に捕獲するには大きな網を上流に置き、下流より数人で竹の棒と足で川底の砂地を突きながら網に向かって追い込む方法で捕らえた。豊漁の時には1回の網に数百匹がとれる時もある。特に春から夏にかけて頃には腹に黄色いたまごを持っているので鍋料理（ドジョウ鍋と同じ調理法）にすると美味しい。ドジョウ鍋と違って、ドロ臭さもなく、あっさりしているので、小川の白魚というイメージである。

この「スナサビ」で一番の思い出といえば「さげばり釣」であった。篠竹を約10cmに切り、それに約1.5mの強くて太めの木綿の糸を縛りつけ糸の先端に1cm程の手製の釣り針をつけてつくる。小川で捕ってきた新鮮な「スナサビ」を米糠と灰の中でまぶし、「スナサビ」の皮膚のヌメリをなくした後、その1匹をこの「さげばり」の釣り針に先端からさし、えさにする。これを約10~20本つくり、夕方の薄暮れ時に小川のくぼみや水田の水はけ口と小川の合流地などに仕掛ける。えさの部分の水の中に流し込み、篠竹の部分の小川の岸の木や大きくて強い雑草の茎に固定する。約1~2kmの川にこの「さげばり」10~20本を自分の選んだ場所に仕掛けるのである。「さげばり」の仲間は近所の小学校の同級生で2~3人であった。

仕掛けた後は家に帰り、寝る時、ふとんの中で仕掛けた場所を頭の中で思い出すのである。そして、翌日の朝、早起きし、自分の仕掛けた「さげばり」をとりに行くのが楽しかった。自分が仕掛けた場所を忘れて、友達のもの間違ったりしてケンカする時もしばしばあった。朝、この「さげばり」を引き上げると、えさ（スナサビ）だけとられているもの（どうも川カニなどにとられることが多い）、糸が切られて針がないものや、えさ（スナサビ）がもとのままで残っているもの……と、いろいろであった。仕掛けた「さげばり」の中には大きなウナギがかかってあばれているものや大きなナマズ、ギン漁（キギの一種）などがかかっているものもあった。

今思うと、あんな細い小川でどうして、あんな大きな魚が釣れたのか不思議なくらいである。漁獲量といえば一回20本仕掛けたうち平均してウナギ1~2匹、ナマズ2匹、ギン漁1匹ぐらいであった。何もとれない日も数多かった。とれた日は得意顔で家に持ち帰り、母や、おじいさん、おばあさんに自慢したものである。何も釣れなかった日には、おじいさんから「今日もズラキンなの？」と、よくからかわれたものである。「ズラキン」とは「さげばり」で何も釣れなかったことを云うのである。友達全員がズラキンの時には

♪今日も行く行くズラキン部隊……

というズラキン節を作り、よく歌ったものである。

ああ、懐かしい、子供の頃……。

最近、田舎に帰り、昔の「さげばり」や「スナサビ」のことを母や兄にたずねたが、残念なことこの「スナサビ」は農薬や、かんがい用水として使われていた小川がコンクリート化し、砂地がなくなってしまったため、絶滅してしまったそうである。また、ウナギやナマズも同様、ほとんど見かけられなくなったと云う。そして、最近の子供は魚とりなどいっさいいなくなり、殆ど、田舎の若い人は「さげばり」のことなどは一切、知らないし、又、興味もないと云う。

この「スナサビ」を魚図鑑で調べたところ、下記の通りであった。

シマドジョウ：コイ目ドジョウ科（*Cobitis biwae*）

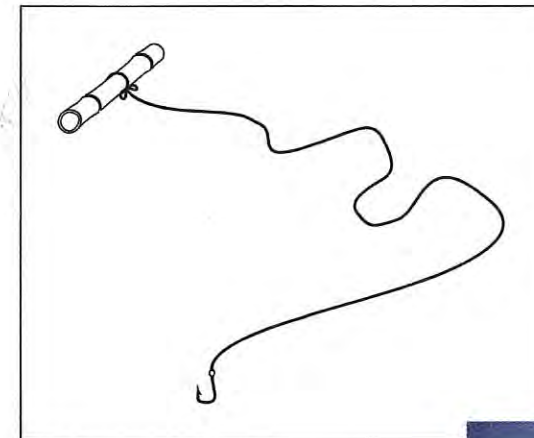
全長6~14cm、関東では小型だが、瀬戸内海では大形になるなど、体の大きさにはかなりの地理的変位がある。河川の中、下流域の砂底や砂礫底にすむ。砂とともに底生生物やデトリタスを吸い込み、砂だけをえら穴から吐き出す。ふだんでも砂にもぐっていることが多く、越冬も砂中にもぐって行う。産卵期は4~6月。集団で小川や細流に入り、雄が雌に巻き付いて水生植物などに卵を産みつけると考えられている。

分布：本州、四国、九州東部

最近、このまぼろしの「スナサビ」即ちシマドジョウをやっと神奈川県中津川で見つけ、苦勞の末、7匹の捕獲に成功した。今、わが家の小さな庭に池をつくり、やさしく育てているが、昨年末に1匹死んでしまったのが誠に残念である。

現在、残り6匹の生息、生態系を研究中。

(1996. 3.12)



さげばり



スナサビ

ドジョウのお話

ドジョウは、北海道から沖縄に至る日本各地のほとんどの池や用水路に住んでいる純淡水魚である。

国外ではアムール川、沿海州、サハリンから朝鮮半島、中国、台湾、ベトナム、ビルマ、まで、アジア大陸東部一帯に広く分布している。

日本でも戦後しばらくの間、ドジョウ獲りが盛んであった。水のあるところなら必ずドジョウが湧くと言われるくらい、天然にもたくさん生息していた。なぜいなくなってしまったのだろう。

その昔、ドジョウは春暖かくなると外敵の少ない水田で産卵した。水田は水温が上昇しやすくエサの発生を促し、身を守ってくれる柔らかい泥がある格好のすみかだったのである。

昼間はほとんど行動せず、泥の中でじっとしていたり、草の根などに身をひそめている。これは水が澄むと、外敵に狙われやすいからだ。おそらく夜から朝にかけてエサを食べていたと思われる。

そして湿り気のある泥の中にもぐり込んで越冬する。

しかし、今や水田と水路は、コンクリートで区切られて移動することができず、また農薬が大量に散布され、ドジョウの生息出来る場所が少なくなり、絶滅の危機にある。

このドジョウには、これら水田に生息するマドジョウはじめ、川の上流域に生息するイシドジョウまで約10種類がある。

ドジョウの生活型は、限られた範囲内での定住性で、群れ行動よりも単独で行動することが多い。そして川底部や砂利、泥の中や水生植物の根の下で生息している。川の上流域は水の流れも早く、水温も冷たく、水が澄んでおり、しかも川底の砂利も大きいので、ドジョウの餌であるプランクトンやデトリタス（動植物残渣、固形物）が少ない。そこに住むドジョウとしては、イシドジョウやアジメドジョウが多い。

また、中下流域は水の流れも穏やかで、水温も暖かく、水が少しにごっており、川底にはたくさんの泥が混じっているため、餌であるプランクトンの発生が多く、マドジョウの生息にマッチしている。上流と中下流の間流域には、シマドジョウ類が多い。

このシマドジョウ類の体の色は水のごり度や、川底の砂の色など、住む環境により多少異なる。これらドジョウ類はコイ目ドジョウ科に分類され、我が国では次頁の通り数多くの種類があるが、他の国にはもっと変わったドジョウがいるかもしれない。

●ドジョウ科の種類

ドジョウの種類	体長	産卵期	採餌	生息地、生息場所	特徴
マドジョウ (一般名ドジョウ) 	120~180mm	4~7月	水生昆虫、水草、付着藻類、デトリタス（動植物残渣、固形物）	日本全国。川の中~下流域の細流、水田等の静域	口ヒゲ10本 尾鰭後縁が丸形、色は住む場所により異なる。
シマドジョウ 	60~150mm	4~6月	環形動物、付着藻類、動物性プランクトン、デトリタス	本州、四国。川の中・下流域や湖、沼の浅い砂地	口ヒゲ6本 体側に黒斑が10数個規則正しく並んで背中に小黑点が縞模様をなしている。
シマドジョウの縞模様の違いや大きさにより、各地で呼び方が異なる。栃木県ではスナサビやスナハビ、山口県ではヤマトシマドジョウ、また岡山、広島ではスジシマドジョウと呼ばれ、福島ではカラスコドジョウと呼ばれている。					
				 ヤマトシマドジョウ	 スジシマドジョウ
フクドジョウ 	100~200mm	4~7月	環形動物、水生昆虫、付着藻類、デトリタス	北海道、東北地方の河川の中~下流域の浅い砂地	口ヒゲ6本 体は背部が暗褐色でマドジョウよりも、頭部が上下でやや扁平。
アジメドジョウ 	80~100mm	冬期 (1~3月) 地下深くの伏流水中	付着藻類	中部・日本の山岳地帯に源を発する河川の上・中流域	口ヒゲ6本 シマドジョウによく似ているが、より細くスマートである。背鰭の位置が、体の中心よりもやや後方にあり、口部が著しく肥厚し、半月形をなしている。木曾川流域では古くより「あじめ料理」として珍重されている。
イシドジョウ 	50~70mm	4~7月	水生昆虫、付着藻類	島根、広島、山口、福岡、愛媛、高知県の河川の上・中流域	口ヒゲ6本 体型が小型で尾鰭後縁は丸型。
ホトケドジョウ 	約60mm	3~6月	環形動物、水生昆虫	青森、中国地方西部を除く本州と四国の河川の中・下流域	普通のドジョウは水底を好むがホトケドジョウの生活圏は中層が中心。流れのゆるやかな小川の砂泥の底の水草の間を遊泳している。北海道にはエゾホトケドジョウが生息。
アユモドキ 	約150mm	6~8月	環形動物、水生、陸生落下昆虫やクモ類	琵琶湖定川水系と岡山県の数河川	外観がアユに似ている。かつては宇治川流域で食用にされて美味との定評があり名物として知られていたが、昭和52年に国の天然記念物に指定された。
ジンダイドジョウ (神代泥鰌) 	巨大ドジョウ 300mm			三重県阿山郡伊賀町	明治の初め、同地方に疫病がはやり、このドジョウを煎じて飲んだところ、たちまち病気が治ったといういきさつがある。人々は病気を治すために、神が身代わりになったと考えて「神代ドジョウ」と呼ぶようになったという。1971年に三重県で天然記念物に指定されているが、現在は絶滅に近い状態であるという。

ドジョウの栄養成分と薬効

古来より「ウナギー一匹、ドジョウ一匹」と言われてきたが、これはドジョウ一匹分の栄養価が、あの大きなウナギー一匹分の栄養価に匹敵するという意味だそうである。

●ドジョウの栄養価（単位グラムあたりの比較）

カルシウム	ウナギの9倍、イワシの4倍
鉄分	ホウレンソウより多い
ビタミンB2	レバーに次いで豊富、魚類ではトップ
微量栄養素	亜鉛などミネラル分が適量含有

カルシウムをたっぷり含んでいるため、動脈硬化、高血圧症、脳卒中、心臓病などの成人病の予防や、精神を安定させる効果がある。

良質なタンパク質に富みしかもコレステロール、カロリーが少ない。また亜鉛などのミネラル成分は、解毒作用、糖尿病に効き、しかも強精、強壯を保つ。

また、ドジョウのヌメリは、免疫、溶菌酵素、糖質分解酵素を含むので、炎症や、ガンの増殖を抑える作用があると言われている。

ドジョウの料理法

一般にドジョウ料理は、泥臭いとか、生臭いとかヌルヌルして気持ち悪いと言って、食べない人も多いが、素晴らしい栄養バランスと薬効があるので、是非、ドジョウ料理をおすすめしたい。一般的に知られる料理で主なものは、

- ①からあげ ②天ぷら ③ドジョウ汁 ④水炊き ⑤柳川なべ
⑥茶碗蒸し ⑦バター焼き ⑧かば焼き ⑨みそ煮 ⑩塩焼き

などが代表的であるが、最近ドジョウ料理の店が少なくなった。ましてやドジョウを手に入れることも難しくなったので、家庭料理などめったに出来ない。

我が家のドジョウ

我が家のせまい庭に池をつくり、シマドジョウ、アジメドジョウの他、数種の川魚を飼っているが、このドジョウ類は底生魚なので、なかなか観察がむずかしい。

最近、ポンプ循環式の水槽を買い入れ、我が家の応接間に設置した。水槽には中津川の川底からとったままの砂利と水、水草を入れ、庭の池よりシマ君、アジメ君そしてアブラハヤを数匹移して飼い始めたところである。



アブラハヤ

毎朝水槽の蛍光灯にスイッチを入れ、エサを与えるのが楽しい。

最近、シマ君の体色が白っぽくなってきた。体の調子が悪いのかと思っていたが、すこぶる元気。どうもこの体色の変化は蛍光灯のせいらしい。自然界ではこれだけ連続した光に当たらないので変色したのだろう。

アブラハヤは、すばしっこく泳ぎ廻り、時折シマ君のなわばりである底部の砂利を突つつく。エサをとるためなのだろうか。それともシマ君の真似なのだろうか。何度もなわばりをおかさされたシマ君達は、ヒステリーをおこし水槽の上や下にあばれ出す。アブラハヤは、ハイスピードで平行に、そしてシマ君は上下に泳ぐ光景を観ていると目眩がしそうである。

毎晩遅くなり酔っぱらって家にたどりついたとき、この蛍光灯で照らされた強化ガラス水槽の小宇宙の中で、遊泳しているアブラハヤや、砂利の上でパワーシャベル工事がいかに砂利をなめているシマ君、アジメ君を見ると、本当に安らいだ気持ちになるものだ。そして、そっと「おやすみなさい」と言って消灯する。

金魚や熱帯魚というメジャーな飼育魚とは一風異なった、このヒゲのある小さく、小生意気なドジョウ君。地味で目立たないが飼えば飼うほど可愛い魚である。そして、調べてみればみるほど、面白い生き物だ。出来れば全てのドジョウ科を飼ってみたいものである。

(1996.9.18)

【森戸 祐幸】

玉の博物館 館長

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘3-5-22
Phone. 03-5731-5501 FAX. 03-5731-5520