

# 伊那谷スケッチ

.....

～自然と文化を巡るふるさと再発見～ 第三十三回

前島久美

中村和雄さん



10月季節外れの長雨が続いて、週末ごと台風がややってきた。田んぼの稲は長らくはざにかかったまま、脱穀のタイミングを外していた。脱穀が終わわたるのは11月8日。とりあえず、初めての田んぼで30キロ袋が8つ収穫できた。その頃には赤石岳の山頂は白くなっている、里の紅葉シーズンも過ぎ去ろうとしていた。近所の農家さんは白菜や大根を収穫して室にしまったり、一部の大根は漬物用として軒下に干したり、畑に落ち葉や藁をすきこんで

で耕したりと一日、一日寒さが増すごとに1つ1つ作業を終えていく頃となっている。

我が家家の冬支度といえば圧倒的な遅れをとってしまっている。田んぼの藁はまだ積みあがったままだし、薪の調達は追いついていない。「段取り8分」という農家さんの口癖が耳に痛い。けれど今年、田んぼに影を作っていた周辺の木々の伐採の許可を地権者に早々にとて、作業も終わらせることができた。少なくとも来春の心配要素はひとつ取り除いた。今月中に田んぼの冬支度は終わらせたい。

## 養魚場の廃業

11月いっぱいに村1軒の中村養魚場が廃業となる。リニアの送電施設予定地のため、退去を求められての廃業だ。村内の宿泊業者はどこも、こここの魚を使ってもてなしをしている。オーナーの中村和雄さんは父と同級で実家の旅館もここのお魚にお世話になっている。イワナ、アマゴ、ニジマスを稚魚から育てているので、料理の用途によってサイズの小さいものから大きなものまで使い分けができる。朝食のイワナのひらきは定番でお客様にも「渓流魚のひらき」は山村ならでは、骨まで丸ごといただけておいしいと喜ばれる。夕食メニューとしてはお造りや、

塩焼き、切り身をすりつぶして蒸し物にするシンジョウ等様々。季節ごとのメニュー構成に欠かせない逸品だった。訪れるお客様には、秋頃から廃業の経緯を説明して召し上がっていただいている。常連のお客様は特に残念そうだ。私も今回の廃業をさみしく思っている。小さいころから父について魚を買に来ていたので中さんが家族総出で作業する風景をずっと、春も夏も秋も冬も毎年見てきた。魚の命のサイクルに生活を合わせるので人間の都合はきかない。大変な仕事だと幼心におもったものだ。だから中村さんご夫妻の身体のことを思うと、「続けてほしい」と独りよがりに言ってみたところで気が咎める。

## 魚を育てる仕事

中村さんご一家が養魚に携わりはじめたのは1972年に自宅が火事になったのがきっかけだ。その翌年からイケスを作り始め、1975年ごろから養魚の販売を開始する。和雄さんは当時東京で大学生活を送っていたが呼び戻され、養魚の勉強のため明科や木曽福島の試験場や分室を訪れ稚魚の飼い方や採卵、大きな魚の飼い方を学ぶ。売り始めた当初は渓流の魚はまだ一般的ではなく、飯田の小料理屋に活魚を試供品で配つて歩いて注文をとっていたと言う。養魚だけではなかなか食べられず、和雄さんは養魚の合間に父親の山仕事を手伝いに行く兼業だった。時代とともに渓流魚の需要も高まり、1990年代などは、毎日100キロ（約1000匹）を卸していた。一番困ったのは「渴水期」雨が降らない夏や冬は、水不足に気をもんだ。難しいのは稚魚の飼育。生まれて間もない稚魚はとてもデリケートで餌やりの前はシャワーを浴びて、消毒をして雑菌に注意する。餌も餌袋が見えている時はまだあげられない。タイミングをみて餌付けをする。あげすぎてもえらに餌がつまって死んでしまうこともある。魚の成長度合を見る「観察眼」は長年培ってきた貴重な技術だ。現在は最盛期の10分の1に養殖量を減らして営業をしている。

「こういうこともできるようになりました」とにこやかにそう言って手際よく魚の内臓を取り除き、3枚におろしているのは奥さんの琴美さん。中津川ご出身。大鹿村にお嫁に行くことを決めたら周りの年寄衆に「あんなところ（山奥）にいくのか」という。それから40年あまり養殖業にべったり従事されてこられた。「廃業」と聞いた村内外のお客様から「最後に食べたい」と毎日のように注文が入るという。琴美さんはさつきおろしたニジマスに衣をつけはじめた。今日はフライ用の注文だ。大手への出荷だけではなく、贈答用にと塩焼きや甘露煮、フライ用などニーズに合わせて製造の品数も増やしてきた。大きく宣伝はせず、口コミでつながるお客様を



大切にされている様子がうかがえる。

## これから

中村さんには一人息子のAさんがいる。Aさんはしばらく村役場に勤めながら空いている週末などは家業を手伝っていた。今はお嫁さんの実家がある宮崎県に住んでいる。Aさんは家業を継ぐつもりで両親に申し出たというが中村さんご夫妻はそれを断ったという。「私たちはできることをやって生活してきた。だからAも自分にあったできることをやって食べていいってほしい」という思いを伝えたという。琴美さんは「だから遠くにいってしまったのかもね」とも呟く。

完全退去が4月だという。長年、魚が生活の真ん中にあった今までから、全く違った時間がお二人を待っている。琴美さんは絵が好きだから美術館に行きたいといい、和雄さんは獣を通年楽しみたいとそれぞれ希望を話す。少し落ち着いたらまた「できること」を見つけてにこやかに生活されるお二人を想像する。

約50年来、何本ものパイプを引いて養魚場に集めていた山の水はパイプを取り除いてまた山にお返しする。夏、沢山のオオムラサキを孵していたエノキは切られてしまうのだろうか。

