地域の魚－続 埼玉県のホンモロコ（彩のもろこ）－

三戸秀敏

昨年（本誌 No.66号）で紹介したホンモロコを食べました。

埼玉県水産研究所で調理法等のパンフレットも頂きましたが、活きたホンモロコを買い自分で調理するのは面倒と考え、県内で適当な値段で食べることができる店をネット検索しました。パンフレットに載ったホンモロコの養殖場は見つかりますが、天ぷらなどをメニューに載せている店や県の認証を得た加工品を扱っていますと明示している店は中々見つかりませんでしたが、行田（ぎょうだ）市内に蕎麦屋さんと川魚も扱う食堂が見つかりました。念のため電話でホンモロコを食べることができることを確認してから妻と二人で出かけました。自宅から車で約1時間、利根川に架かる利根大堰の近くにある川魚を扱う食堂で「小魚天ぷら定食」（1,300円）を食べました。ナマズも扱っていたので、そちらも天ぷらで食べました。

小魚天ぷら定食

ナマズの天ぷら定食

ホンモロコは骨や鱗が気になることもなく、評判に違わずふっくらと美味しいものでした。皆さんもホンモロコの看板を見つけたら是非食べて下さい。店主の話では、今シーズン仕入れたホンモロコは例年に比べて少し大きいとのことでした。

ナマズも美味しかったのですが、少し脂が重く感じられ、比べるとホンモロコの方に軍配が上がりました。最も、年齢の為かも知れませんね。

帰りに若しかしたら甘露煮でも売っていないものかと思って道の駅に寄りました。店のメインの場所には野菜類や生きた金魚が置かれていましたが、店内の奥まったところにお菓子、お弁当、総菜があり、そこにやっと見つけました。加須（かぞ）市認定マークと県認証食品マークの付いた「ホンモロコの煮付」のパックです。こちらは随分と小型のサイズ（85g、648円）でした。軽い醤油味で、少し甘めですが、こちらも美味しいものでした。是非食べていただきたいと思いました。

県水産研究所は、飼育技術・施設の改良・改修に関する研究、技術的サポートに努力していま

ホンモロコの天ぷら

す。それらの努力のわりに、一般市民への普及は中々難しそうだというのが正直なところです。一般のスーパーでは鮮魚は勿論、加工品も見たことはありませんし、店員さんにホンモロコの商品を聞いても、「扱っていません」はまだ良い方で、「えっ、何ですか?」と逆に聞かれる方が多いです。また、此のところの新型コロナウイルス感染拡大防止の為もあり、地元観光協会や県産品を扱う店が閉まっていることが多く、簡単にはホンモロコの商品は見つかりません。精々JAの農産物売り場や道の駅で甘露煮を見つけることがありますが、こちらでも何時も置いている訳ではないとのことでした。聞いたところ購入するのは、高齢者ばかりだそうです。地域の特産品が余り認知されていないのは残念なことです。安易な考えですが、「ホンモロコ」を食材として学校給食に取り入れ、併せて子供たちに地元の食文化や産業などを教えては如何でしょうか。

全国的にはホンモロコの養殖を行う業者は少しずつですが、増えているようです。ネットで当たってみると滋賀県、京都府、島根県、埼玉県、栃木県、千葉県、岐阜県内での養殖に関する情報が出てきます。地元の農産物売り場などを覗いてみてください。諄いようですが、ホンモロコは美味しい魚です。

さて、ホンモロコ（彩のもろこ）について紹介しようと考えた際に、少し埼玉県の水産の情報を集めました。思った通り漁業・養殖業の生産量は、海のある都道府県とは比べるべくもありません。その中でも頑張っている養殖がホンモロコやナマズでした。次はナマズはどうかと考えています。本誌 No.66号に記しましたが、平成25年から29年の養殖生産量は3～4tです。同じ期間のニジマス、ヤマメ・イワナの合計養殖生産量は24～62t、ホンモロコの19～22tに比べると圧倒的に少ない量です。量的に少ないとは言え、全国に先駆けてホンモロコと同様に休耕田を活用した生産が行われています。現在は県東部の吉川（よしかわ）市などで養殖されており、町おこしに一役買っています。吉川市の駅前には黄金色のナマズ親子のモニュメントがあるそうです。この養殖を支えているのは県水産研究所の試験・研究の成果です。採卵・ふ化技術及び稚魚の共食い防止を解決し、種苗生産技術を開発しました。

新型コロナウイルスの感染拡大が落ち着いたら彼方此方を訪ね、拙文で紹介したいと思います。

食べ物ではありませんが、気になる水産関係の情報もあります。「ハクレンのジャンプ」と「利根大堰」です。ハクレンは霞ヶ浦などに生息し、産卵期になると利根川を100km余りも遡り、久喜市栗橋地区付近に集まり、その付近でかなりの数のジャンプが梅雨の頃に見られるとのことです。市の観光協会ではハクレンの観測情報を随時公表しているそうです。自宅からは自転車でも行けるところですので、情報をチェックしながら機会を

ホンモロコの煮付

加須市認定マークと県認証食品マーク

捉え、報告できればと思います。

ハクレンは昭和44年に行田市に利根大堰が出来るまでは、更に上流の熊谷(くまがや)市妻沼(めぬま)地先でも産卵が見られたそうです。また、利根大堰には魚道観察室が設けられサケの自然遡上を観察できるそうです。ここも面白そうな場所です。

利根大堰:上流から

利根大堰から上流方向