

# きんめ しらうお 金目の白魚

(藤江)

いま まった  
今では、全くとれなくなっていますが、むかし、  
ふじえ ちゅうしん ひがしうら うみ しらうお  
藤江を中心とした東浦の海で白魚がよくとれました。白魚は、  
しらうお

あけ うおしろ ちよつと  
明ぼのやしら魚白きこと一寸  
ばしよう く  
という芭蕉の句がありますが、長さ十センチく  
ほそなが さかな からだ しろ  
らいの細長い魚で、体は白みがかった透明で、  
うつく さかな  
とても美しい魚です。

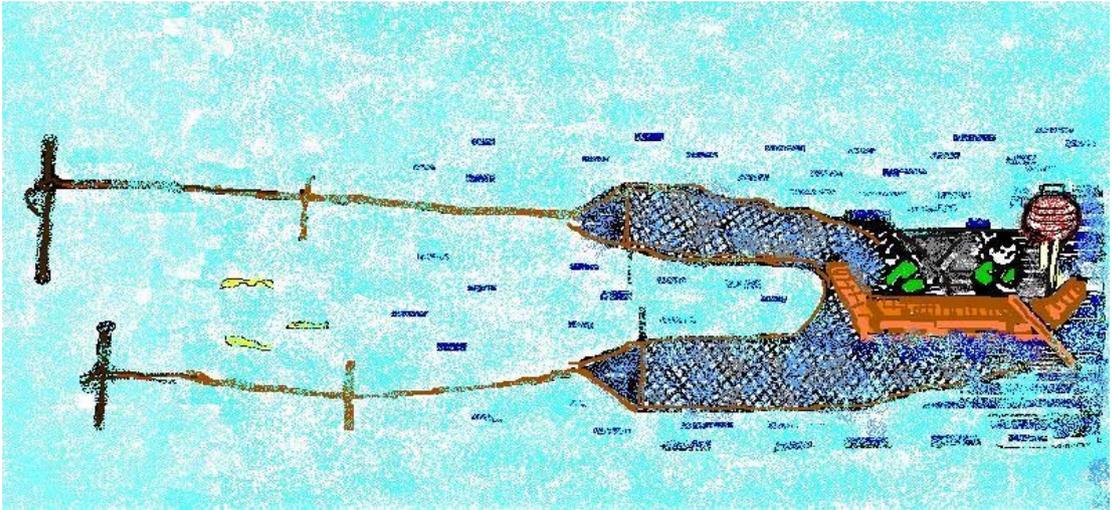
しらうお す てん  
白魚は、吸いものにしても天ぷらにしてもよく、  
なか い す  
中には、生きたまま酔じょうゆにつけて食  
た

べるのがいちばんおいしい食べ物方だという人も  
こうきゆうぎよ だいじ  
いて、高級魚として大事にされていました。

とく ふじえ しらうお め きんいろ かがや  
特に、藤江でとれる白魚は、目が金色に輝いていて、「金目」と呼ばれて珍重されたもの  
きんめ よ ちんちよう  
です。そこで、毎年初めにとれたものを、  
まいとしはじ

おわり とのさま けんじよう  
尾張の殿様に献上することになっており、

きんめ きせつ  
「ほほう、もう金目のとれる季節になったか。」  
たいへんよろこ  
と、大変喜ばれたということです。それで、殿様  
とのさま  
に献上する白魚をとる場所を禁漁区として、く  
けんじよう しらうお ばしよ きんりようく  
いを打っておき、そこで御朱印の入ったちよう  
ごしゅいん はい  
ちんをつけて漁をしたものだそうです。この  
りよう



さかな はるさき うみ  
魚は、春先に海  
から川をさかの  
ぼって卵を生  
みにくる習性  
がありますので、  
そのときをねら  
っていつせいに  
漁が行われた  
のです。夜、明か  
りをつけて、光  
りに集まってく

るところを仕かけた網でとるのですが、この漁  
が始まると、人々は、春がやってきたことを知ら  
されたのです。

ところが、この白魚もだんだんとれなくなり、  
大正七年に白魚を保護するきまりをつくりま  
したが、昭和三十年ころから全くとれなくなっ  
たということです。