

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、

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 なが
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 かた ひと
べるのがいちばんおいしい食べ方だという人も
こうきゆうぎよ
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

きんめ よ ちんちよう
ていて、「金目」と呼ばれて珍重されたものだ

まいとしはじ
そうです。そこで、毎年初めにとれたものを、

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、

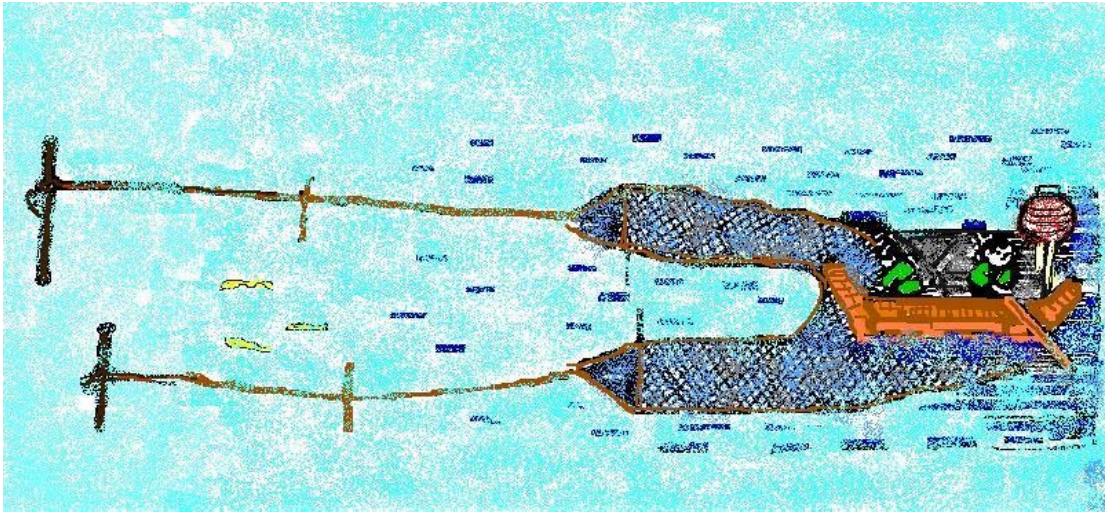
きんめ きせつ
「ほほう、もう金目のとれる季節になったか。」

たいへんよろこ とのさま
と、大変喜ばれたということです。それで、殿様

けんじよう しらうお ばしよ きんりようく
に献上する白魚をとる場所を禁漁区として、く

う ごしゅいん はい
いを打っておき、そこで御朱印の入ったちよう

りよう
ちんをつけて漁をしたものだそうです。この



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。