

広告

石狩の魚Ⅱ

「イシカリワカサギ」

「石狩鯔」「石狩公魚」(イシカリワカサギ)は、チカによく似た魚で、キュウリウオ科に属する。ワカサギの仲間内でも少数派に属している。体側はやや黒ずんでいて、輝くチカとは対照的だ。真鮫別川や茨戸川に生息する陸封型で、研究者の調査によると、石狩川本流では0.1%以下の生息で、ほとんどは閉鎖性水域で一生を終えるとのこと。▼四十数年前に公害担当として茨戸川の魚類生態調査に同行した際に初めて「イシカリ」と名付けられた魚を知った。特徴は腹鰭が背鰭基部の直下か前にあり、ワカサギと区分されている。漁獲は混獲で特に分けて市場に出されてはいなかった。石狩湾新港漁業補償のひとつとして、ワカサギの増養殖事業を実施したことがある。現在その実態はよく分からないが、朝市の店頭につくだ煮にされて出ている。氷の張る二月頃から鮮やかなカラーの氷上釣りのテントの花が咲く。天ぷらにするとたいがい「チカよりおいしい」と評価は高いのだが、漁師の生活の糧だと考えると、内心忸怩たる思いもする。

▼ワカサギのつくだ煮はチカと違ってよく知られた味だが、私は週上するチカに圧倒的な軍配を上げたい。先月の本稿で石狩の小魚としてチカを紹介したので、今シーズンはまだ中探して味比べをしてみたいかがでしょうか。(市長)