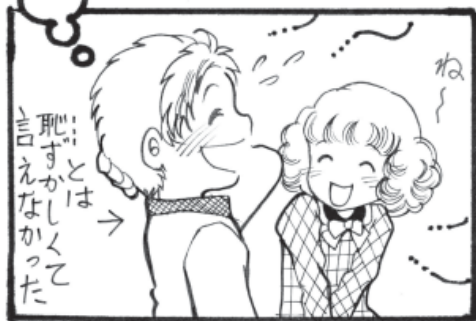


第16回 ゴリ



石川県とくに金沢では、なじみの深い魚ゴリ(鮎)。淡水産のハゼ類とカジカ類の総称です。鮎汁、鮎の刺身、鮎の唐揚げ、そして鮎の骨酒、さまざまな加賀料理に使われています。こうした料亭でいただくことのできる高級なゴリはカジカです。浅野川や犀川の上流に生息しています。一方、佃煮にする庶民的なゴリは、河北潟などにいるヨシノボリ類やウキゴリ類などの小魚です。対照的な二つのゴリですが、いずれも扁平なごつい顔。どことなく愛嬌があります。川底にへばりついて生きている魚です。普段はあまり動き回らずに、目の前に現れた川虫などを大きな口でひと飲みします。

このうち河北潟に多く生息するヨシノボリには吸盤があって、垂直な石の面にも身体を固定することができます。矢板護岸のところで頭を上に向けて多数がへばりついているのを見ることがあります。また、ある程度は壁をはい上がることもできるため、水路の仕切り板を乗り越えることができます。ヨシノボリはかつては1種類だけといわれていましたが、分類学的検討が進むにつれ、数種に分かれました。このうち河北潟にいるのはトウヨシノボリです。本種は、河北潟のような河口域から、上流の細流の奥にあるため池にも見かけることがあり、生息域の広い魚です。

ウキゴリ類は、ゴリの中では川底だけでなく少し上の方へ上がってくるのでこの名があり、河北潟では、ウキゴリとシマウキゴリという2つの種がいます。漁では、ヨシノボリと合わせて網で捕獲します。河北潟ではゴリ曳網というものもあったようです。

一方、川の上流にいるカジカは、大きな石の間に隠れています。このカジカの漁には2種類あって、ひとつは箱眼鏡で水底を覗きながら移動して、見つけたカジカを引っかけてとる漁で、もうひとつは二人一組で三角の網に追い込む漁法です。石の間に隠れたカジカ

を網に追い込む時に、石をごろごろと押し板をゴリ押し板というらしく、無理矢理に自分の意見を通す意の「ごりおし」の語源となっているという説もあるようです。

昔、犀川上流の支流で川虫の調査をしていたときに、川漁師さんがやってきて、箱眼鏡で覗きながらカジカを次々と掬い上げていきました。見とれていたら、あっという間に上流の方に消えてしまいました。私もその時箱眼鏡を持っていましたが、覗いても何もみえませんでした。印象深い思い出です。(文：高橋 久)