渓魚と美酒を求めて

笠井　吉一
KASAI　Yoshikazu
㈱三水コンサルタント
東日本事業本部営業顧問

もの心ついた頃から根っからの釣り少年だった。池でフナ，鯉，川でジンケン（オイカワ），ハヤ（ウグイ）と夢中に遊んでいたものだ。

再来年の大河ドラマ「真田丸」の放映決定でも話題の「知将 真田幸村」で知られる城下町，信州上田市で私は育った。

城跡公園の堀，用水路，千曲川とフィールドには事欠かず，えさ釣り，毛鉤釣りと胸をときめかせていたものだ。

就職等を機に一時釣りから離れていたが，渓流会で遠征釣行を楽しんでいた友人の誘いもあり，また釣りを始めるきっかけとなった。

下水道の普及等によるものなのか，里川にもヤマメ，イワナが復活していることを知り感激したものだ。漁協の方々の放流事業等並々ならぬ努力もあったものと感謝している。

さらに美しい渓魚を求め，奥へ奥へと足を延ばし，今では源流の天然イワナの虜になってしまった。

姿，形，味の良さは放流魚とは比較にならない。

●上信国境・魚野川釣行

相方のK氏と車に乗り込み自宅を出発して一路，秋山郷・切明へ向かう。上信越道豊田・飯山ICから国道117号へ。新潟県津南町で分かれ405号線を進むこと3時間。車止のスペースに駐車し，身支度をする。ヘッドライトを点けて午後8時出発。20 kg近いザックを背負い，心臓破りの九十九折急登を何とか登りきる。あとは水平歩道となるがいつもながらこの坂は堪える。

11時，東電渋沢ダムの非難小屋に到着。小屋の前で一人焚き火をしている。中に7～8人は居ると思われるパーティーの鼾に耐えられず，夜明けまで外で仮眠するとのこと。我々は小屋の主（1 mは超すアオダイショウ）の歓迎がどうにも好きになれず，テントでの仮眠を常としている。

空が明るくなり始める早朝4時，テント撤収，河原に下りる。水は身を切るように冷たく，流れはズシリと重い。昼までには目指すテン場に着きたい。

途中数箇所ある大滝は高巻きで凌ぎ，ザイルで荷物を引っ張り上げる。上流の核心部に出れば比較的広く平坦な渓であるが下流部はきつい。途中河原にテン場跡を発見。シートを掛ける木組みが残されており，空き瓶などが散乱している。次に来たときに使用するのかブルーシートまでもがご丁寧に畳んで置いてある。人の痕跡はできるだけ残さないで帰るのがマナーであろう。

天場までは竿を出さないことにしていたが，先を歩くK氏が間近に泳ぐ良型に思わずニンマリ。我慢できず釣りながらの遡行となった。

テン場に到着。少し高台の安全な場所に幕営。早速小麦粉をこねる。荷物の重さを抑えるため私は現地で「手打ちうどん」を夕食にすることが多い。米は重いので昼食の握り飯を炊く分だけに減量している。

生地は釣りに出ている間水底で寝かせる。刺身にしたイワナのあらで取っただし汁で食す釜揚げ風うどんは，ここでしか味わえない贅沢である。

魚は，その日の塩焼きと刺身の分しか確保しない。

増水で流された木が造った天然のオブジェ

魚野川の尺上イワナ

知人が造ってくれた岩魚骨酒酒器

皆がそうであれば原種の減少は防げるはずである。

午後4時には宴会開始。暗くなると危険な渓での生活は，里より2時間時計を進めることが鉄則。

つらい思いをして持ち上げる荷物の大半を占めるのは酒類，無くてはここでの生活は成り立たない。体力の限界もあり，もし自販機があれば缶ビール千円でも買う。釣りをしない沢登りのパーティーからイワナの刺身が食べたいと言われ，代わりに酒を頂くことで交渉成立となったこともある。

空には満天の星。いい夜だ。

翌朝5時起床。谷間に朝霧が煙っている。今日も天気が良さそう。サブザックの軽装で川に出る。楽しい沢遊びができそうである。

3日目はただひたすら川を下る。9時間かけて車にたどり着いたのは，鳥甲山（トリカブトヤマ）が残照に燃える夕暮れであった。

小黒部と呼ばれるこの渓は変化にも富み実に美しい。イワナの美しさも天下一品。この渓に出会えて本当に良かったと思う。

渓流釣りで各地を訪れる度に思うことがあった。清流によってきれいな渓魚が育まれる。源である自然豊かな山々がその恵みを提供してくれる。その里にはきっと旨い酒が造られているであろう。

行く先々で蔵元さんを尋ね，生意気にも酒造りを観せていただこうとした。だが，見ず知らずの者が突然伺っても警戒され，小さな蔵の多くで断られた苦い思い出がある。後になって事情は理解するに至ったものの，昨今のテレビ番組のようにはいかないものであった。

旅先での酒屋，宿などで交わす地酒談議は楽しい。それぞれ地酒への拘りをもっている。とっておきの秘酒を振舞っていただくこともあり，土産が増える。

ブナハリタケ

渓流と酒造りは決して無縁ではなかった。

釣り，地酒とくれば蕎麦も欠かせない。酒飲みには蕎麦好きが多い。宿で自慢の手打ちそばをいただくこともあるが，十割に尽きる。香りと歯応えが楽しめる蕎麦は酒に合う。

日本酒離れという言葉をよく耳にする。いわゆる三増酒と呼ばれた安価な普通酒（米1トン当たり30%のアルコール，ブドウ糖，水飴などを添加）を飲んで嘔吐感に悩まされ，嫌いになった人は多いことだろう。好みの範疇かもしれないが，米を贅沢に磨き造られる，純米酒や吟醸酒。キレが良く，気品のあるフルーティーな香り，含み香爽やかな余韻が奏でる淡麗さ，これが飲みあきしない酒ではないだろうか。暮らしの中の酒として，純米や吟醸が根付いてくれることを願って止まない。

キノコや山菜など森の恵みをいただけるのも渓流釣行の大きな楽しみだ。私は釣った魚は食べるために持ち帰る（節度の範囲で）。海，川を問わず釣りをする人は酒や肴は自ら調達し，料理することで自然のありがたさを感じているのではないだろうか。

歳とともに釣行はきつくなる。美酒と温泉に変わる日は近いと感じるが，暫くは美しい渓への旅を続けたい。