

## 「四季」 14 泥鰻

学名 *misgurnus anguillicaudatus*

ドジョウ科の淡水魚

名前の由来については様々な説があり、はっきりしない。

### どじょう 郷土資料から見た「泥鰻」のあれこれ

「土用」は一般には夏が有名だが、立春・立夏・立秋・立冬の前の各18日間を土用といい、一年に4回ある。夏の土用は一年でもっとも暑い時期にあたり、夏バテを防ぐために「丑の日」にはウナギやシジミといった栄養価の高いものを食べる。現在は土用の丑の日はウナギを食べる習慣が一般的だが、かつて柏崎の地域によってはドジョウが食べられていた。

土用に限らず「鰻は、夏のエネルギー補給源として多く食べられ」（「柏崎市史資料集 民俗篇」）ており、閏魔市が終わったところからドジョウとりが始められた。雷が鳴り雨が降ってきそうなきが、一番よくとれると言われる。とってきたドジョウは水をはったオケに2・3日入れて泥を吐かせるが、この時にゆでた大豆を入れると元気になるという。

ドジョウ料理は、醤油とみりんで味付けした柳川鍋が有名だが、柏崎では味噌を使った「鰻汁」にすることが多かった。

#### 参考資料

「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「ふるさとの味」	桜井薫著	1988
「暮らしの言葉 語源辞典」	山口佳紀編	1998	「季語辞典」	大後美保編	1998
「図説 魚と貝の大事典」	魚類文化研究会+雅麗編	1997	「越後・佐渡 食彩探訪」	木原尚著	1998