

「四季」 45 鰯

学名 *Sardionops melanostictus*

ニシン科の海水魚

名前の由来は、様々な説がありはっきりしない。

郷土資料から見た「鰯」のあれこれ

鰯というと一般的にはマイワシを指すが、硬骨魚綱ニシン目に属するウルメイワシ、カタクチイワシや、これらの近縁種も鰯と呼ばれる。マイワシは大きさによってシラス・小羽・中羽・大羽などと呼び名が変わり、また春の産卵期には春鰯と呼ばれる。

柏崎の春鰯の漁期は3月下旬から6月初旬頃までで、農山村はこれを大量に買い込み塩漬けにした。塩漬けの鰯はシオイワシ・ショッカライワシと呼ばれ、一年の蛋白源となるため一軒で最低50匹は漬け込み、払川（田屋）では一斗樽に200～300匹を漬けたという。春の大きめの鰯は塩焼きや又タ、佃煮など色々に料理され、よく食べられた。とれたての鰯とやわらかいタケノコを味噌と酒粕で煮た鰯の粕煮は、柏崎の春の味覚の一つである。

鰯の漁獲方法はいくつかあるが、春鰯は「刺網」という漁法の一つ「浮刺網」で獲る。これは、水面や水面に近い場所で網を錨で固定し、魚を網目に刺させるか網地にからませて漁獲する。荒浜新田（松波）では大漁になると子どもも鰯をはずしに浜に出るため、しばしば小学校が休校になったといい、荒浜は鰯の最盛期は「イワシ休み」といって臨時休校になったという。

参考資料

「水産百科事典」	水産百科事典編集委員会編	1980	「日本大百科全書」	小学館発行	1994
「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「鳥獣虫魚歳時記 秋冬」	朝日新聞社	2000
「柏崎市史資料集 近現代篇」	柏崎市史編さん委員会編	1985	「図説 魚と貝の大事典」	魚類文化研究会編	1997
「料理食材大事典」	主婦の友社発行	1996			