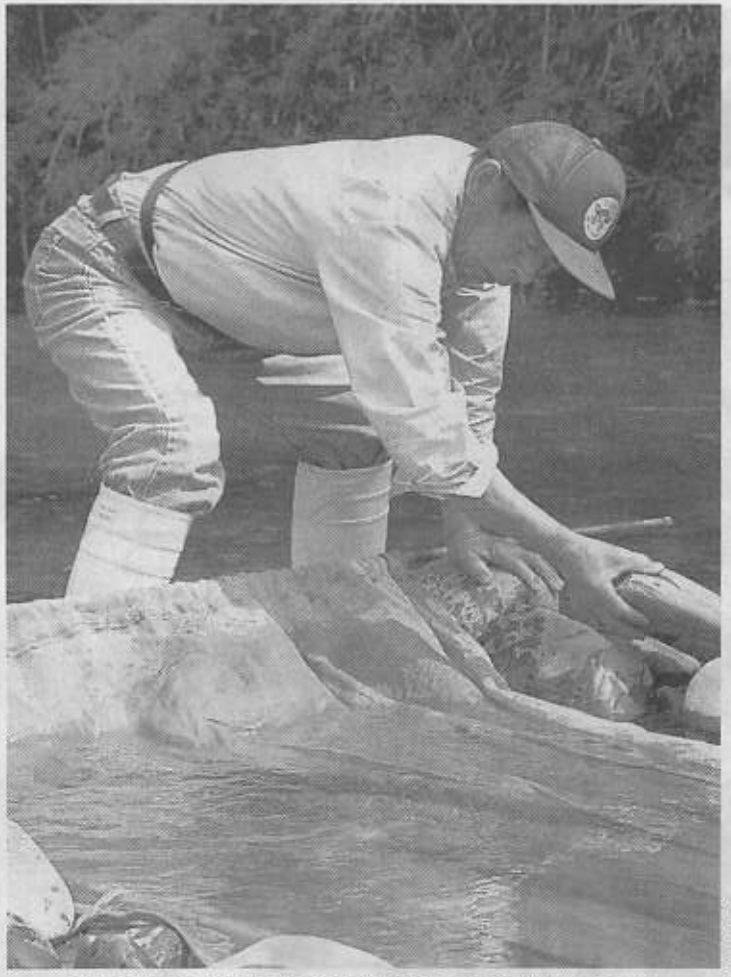
# ノボリコと知恵比べ

宮崎県日南市戸高の酒谷川でノボリコ漁が最盛期を迎えた。ノボリコは河口から遡上する体長3～4センチのボウズハゼやゴクラクハゼの稚魚の総称。浅瀬に人頭大の石で魚道を作り、網を沈めてノボリコを誘い込む。一網で7キロの漁獲も。夏本番前の風物詩だ。

簡単そうに見えるが「ノボリコは海の潮を嫌って遡上を始める。いつ仕掛けるか。水温はどうか。風向きはどうか。通りやすい場所はどこかなど、魚との知恵比べよ」と、この道30年近いベテランの那須義春さん(83)。

市場には出さず、友人や知人に分けるのがもっぱら。「一番の楽しみは、河原で漁仲間と、捕れたてのノボリコのかき揚げをさかなに、のんびり焼酎を酌み交わすこと」と那須さん。ピリッと苦味はあるが、あっさりして香ばしい。料理名人の太田マツ子さん(72)によれば、薄口しょうゆで吸い物にしたり、卵を散らして卵とじにしたり、佃煮にして保存したりと調理法はさまざま。「生きたまま踊り食いもできます」という。

漁は7月中旬まで続く。【塩満温】



河原の石でノボリコ漁の仕掛けをつくる那須義春さん