婆裟羅峠（バサラ）

亀井　昭

バサラ峠は伊豆の背骨を造っている、天城連山の南端に連なった山の一角にある。昔は険しい峠であったが、現在は東と西をつなぐトンネルができ、県道一五号線が走り東伊豆からも下田側からも松崎まで行きやすくなった。

このバサラ峠は老いた者を棄てた（姥捨て山）などの物語が伝えられている。私にとってバサラ峠は懐かしい所である。私は釣りが好きでバサラ峠を越えて良く西伊豆に通った。東伊豆から西伊豆に抜けてゆく所である、バサラ峠のトンネルを越えると伊豆の空気が変わり、濃密で独特な伊豆の風が吹いていて、胸躍る大物との出会いの予感がする。

釣竿を担いでバサラ峠を越えて何度も釣りに出かけた。釣れる事もあるが、釣れない事の方が多かった。その頃は主にメジナを狙っていた、メジナ釣りは奥が深く、野猿の居る波勝崎の裏側にある、伊浜に良く行った。民宿の主人が磯釣り、とりわけメジナ釣りの名人だそうで、竹で編んだ背負い籠にコマセ（オキアミ）やイワシのミンチをミックスした物を背負い、一時間もかけて険しい尾根道を登ったり、下ったりして行く。伊浜岬の先端に出ると駿河湾が一望でき、ごつごつした岩肌が連なり、太陽を遮るものは無い、沖のトサカというゴツゴツした鶏のトサカのような岩がある。ちょうど伊浜岬と沖のトサカの岩礁の間は潮通しがよく、メジナが真黒にむらがっている事がある。むらがって浮いている魚群は釣れない。真黒に群がってメダカのように水に浮いて遊んでいるメジナの群れも、人の気配がするとすぐ居なくなる。海底深く潜ってしまうのか、どこか別の磯に逃げてゆくのか、綺麗に居なくなる。宿の主人は岩のくぼみに身を隠してコマセを少しずつ撒いている。むらがっていた魚を呼び戻すコマセ撒きだ。焦って餌のついた針を投入してはいけない。コマセを撒いているうちにメジナは集まって来て銀色のお腹を出しダンスを始める。クルクル円を描くように回り出すお腹のやや白い気配が見えた

ら、メジナはほぼ警戒心が無くなり、コマセの餌に酔った証拠だ。そうなればメジナは入れ食いで釣れる。宿の主人は三〇キロ釣った事もあるそうだ。民宿の主人は釣った魚は近所の魚屋に卸すそうだ。沖のトサカは良い釣り場で、私も石鯛を釣った事がある。普通はサザエの餌で釣るのだが、サザエの餌だと石鯛は一定のパターンで当たりがある。始めはおずおず、もぞもぞ竿先を引くが、そこで合わせたらたいがい針がかりしない。道糸を送り出して道糸に掛る負荷を軽減させ、石鯛の警戒心を取り除いてあげると、石鯛はくわえた餌を岩陰に運び呑みこむ。ここで竿を立てて合わせると強烈な引きが楽しめる。これが一般的な石鯛の釣りのパターンだが、時々鬼ヤドカリがサザエの殻に入っている。ヤドカリの餌だと石鯛は飛び付くように食べるので、急に竿が引き込まれる。だいたいは石鯛の唇のどこかに針がかりするのだが、歯に針が掛って釣れて来た事もある。危ない所だったが、石鯛の眼に指を入れて取り込んだ事が思い出される。石鯛釣りは難しい釣りだ。一〇回行って一度か二度釣れれば良いと云われている。この頃の石鯛は贅沢になったのか、イセエビの餌を使う事が多くなったようだ。石鯛の引きは強烈で食べてもいろんな部位が内臓から皮に至るまで、個性があり絶妙な旨味がある。とにかくバサラ峠を廻って良く釣りに通った。

　バサラ峠のすぐ下には大沢温泉がある。ある夏大沢温泉の民宿で合宿した。我々のグループは古い帆船のような形のヨットを、皆でお金を出し合い買って持っていた。我々はこの帆船型ヨットで松崎に行ったり、大島の国民宿舎で合宿したりして楽しんだ。ヨットは漁船よりも安全な乗り物のように思う、エンジンが故障して止まっても帆を張り風の力を借りて、帰って来る事が出来るから何とかなるのだ。我々はトローリングでシイラを釣ったり、メジマグロを釣ったりしたが、思いがけず美味しいのは秋の頃のサバである。脂の乗ったサバを三枚に下ろし生きたままあっという間に食べると美味しい。ぐずぐず遠慮すると、五分位で味が変わり、美味しくなくなる。サバは船の上で食べると揚きたての餅のように歯にまつわり、美味しさが全身を駆け巡る。釣り人しか食べられない釣り人の特権のような味だ。

　我々の船は平塚の馬入川に係留していたが、三日程かけてトローリング釣りを楽しみながら伊豆の松崎に回航した。

回航の一日目は熱海の宿を取りドンチャン騒ぎをし、二日目は稲取の民宿で酔いつぶれた。三日目になってやっと松崎に着いた。松崎では大沢温泉の民宿に泊まり、総勢一五人位で酒を食らい大騒ぎした。宿の者は呆れ果てたように沈黙していた。大騒ぎをした次の日、堂が島の周辺で無人島に上陸して遊んだ。海は青く透明度が高く大きな瘤鯛がゆうゆうと泳いでいた。あの頃は若かった！

その後我々の愛しいシベール号は伊豆の伊東の港に係留していたが、大きな嵐が来て港の中にマストを少しだけ出して沈没してしまった。我々は燃料を忘れても、アルコールは忘れない。船の上で酒盛りするために乗っているようなグループだったので、氷をミキサーで砕き、レモンを絞りいれて、キューバ産のバカルデイ・ラム酒をミキサーで混入させて、ヘミングウェイが「海流の中の島々」の中でよく飲んでいたフローズンダイキリというカクテルをよく作っていた。フローズンダイキリを造るためには、電気のミキサーが必要なのであった。そのためには発電機は必需品なのだった。

この船は本来二本のマストがあり、ガフセール、海賊船のような帆を持つ船だが一本は取り外していたので後方のセールのあった所には鉛のバラスト用インゴットをつんでバランスを取っていた。そこに発電機が加わったものだから、強烈な南の風に煽られて、バラストのバランスが悪くなり、船底に内部から穴をあけてしまったのだった。伊東の港の一番南の埠頭だったが、早く引き揚げろと漁港の者に催促されて大型クレーンを頼み引き上げようとしたが、思ったよりも重く、五〇トンを引き上がる大型クレーンで電線を越えて引き上げられた。解体場に運ばれて解体した。私はヨットの丸窓を貰ってきて、トイレのドアに取り付けて今でも大事にしている。

我々が船を係留していた伊豆の伊東の港の場所にはイルカのプールが出来て、イルカに触れる施設が出来たようだ。

釣を楽しむ者は古代からいたようだ。海幸彦の古代以前に食料採取のための釣りが行われていた。角の釣針や、石の釣り針などが古代遺跡から出土している。食糧確保のための漁の方法は、沼の水を抜いて魚を取る「かいぼり」が集団で行われていたのだろう。

私は三〇歳位までは一人で釣りに行っていた。バサラ峠を越えて南伊豆・中伊豆・西伊豆などにも行ったが、下田の沖にある神子元島にも通った。いずれも大した釣果が得られなかった。釣れなければ釣れないで熱くなる所があった。

バサラな幻想

バサラ峠を越えて良く釣り場に通ったものだが、バサラ峠の下田側に集落ができ、美味しいソバ屋が出来たので、そばを食べて帰るようになった。そこで姥捨て山の話を聞いた。バサラ峠の姥捨て物語はどこか間が抜けているように思える。伊豆は温かく雪も降らないので、バサラ峠に来てもすぐには死ねないのである。死ねない者同士、しばらくは木の根を掘ったり、木の実を食べたりして助けあい生き延びていたそうだ。死んだものを骨だけにして、よく砂で磨き洗って綺麗に並べて立ち木に横たえて、生前のように語りかけていたそうだ。沢山の骨をつなぎ合わせて木々に縛り付けて、まさにバサラな風景を造り出していたようだ。

与平も年には勝てずバサラ山行きと決まった、息子が背負い籠に与平を入れて孫の手を引いてバサラ峠に着いた。与平は周りにある白骨を見て驚いてしまった。どの白骨もピカピカに磨きあげられて、木の根元にきちんと背を縛られて此方を見ているようだったからだ。与平の息子は与平を投げ捨てるように木立の中に置いて帰っていった。

しばらく歩いていたが、与平の息子は大事な鍬が無い事に気がついた。せめて与平のために穴を掘ってやろうと持って来たものだが、白骨が光っていたり骸骨の空洞の目がこちらを見つめていたりでビックリして、与平と一緒に大事な鍬も置いて来てしまったのだ。与平の息子は引き返して鍬を取りに行った。与平は棄てた木立の中には居なかった。鍬は与平を棄てた所に転がっていた。与平の息子は鍬を手にして木の陰に隠れて目で与平を探した。与平は多勢の老婆たちに囲まれて笑っていた。与平は一人の老婆の乳首を口に含んでいた。皮ばかりになり日に焼けて褐色になった老婆の乳を与平は赤子のように口に含んでいた。老婆たちもやさしい言葉を与平に語りかけていた。

「与平ヨ！怖がる事は無いョしばらくは死なないしみんな一緒だから怖くないだろう」

「お前が死んでも白い骨になっても、皆が白く磨いてくれるから嬉しいだろう」
別の老婆が笑顔でいった。
「与平ヨ！もう少し経ったら、ウツボ狩に連れて行ってやるヨ！ウツボを沢山捕って、ウツボと叩いて伸ばして、焼いて叩いて伸ばして、乾かして叩いて伸ばして、柔らかくなるまで叩いて伸ばす。それを食べれば何時までも元気で居られるよ」
老婆は唄うようにはやし立てるようにいう。周りに居る老婆も唱和するように唄う。

ウツボの歌
穴に隠れるウツボ
餌をあげるド！
さあ食い付け！旨い餌だよ！
それ！食い付いた！そっと岩の上だ！
石で打て！棒で叩け！まだ足りぬ！
丸い石で擦れ水をかけて洗って打て！
骨を砕け丸石でトントンと叩け！
肉がフワフワになるまで叩けヨ！たたけ！
海の水に漬けて、洗って、たたけ！
白い身が出て来たフワフワになった！
柔らかくなった！
熱い岩の上で乾せ！乾かせ！
沢山造レ！ウツボの柔らか骨砕け干物！

これがワシ等の元気のもとだ！
与平は赤子のように笑っていた。このような嬉しそうな顔を与作は見た事が無かった。与平の息子与作は考え込んでしまった。何年も前に山に捨てられた婆さんたちが元気そうに与作の世話をしている。おまけに歌などを唄っているのは何なのか、どう考えても解らない、与作は静かにその場を離れて帰っていった。

またこんな話も伝っている。
年を取った親は働けなくなったら、山に捨てる習わしがあった。老人の中にも自分から、
「もうそろそろ山に行きたいよ！」
といい出す老人もいたそうだ。家族の顔色をうかがい、いつ山に捨てられるかビクビクして生活していた。松崎の海まで那珂川が流れているが、谷合の狭い田畑には石が多く食料はいつも足りなかった。バサラ山の麓の小杉原村の与平も若い時は働き者で野山を駆け回り、猪や鹿を狩ったりしていたが、七

〇を超えると動きが鈍く働けなくなった。与平は倅が何時バサラ山に行こうといいだすか待っていた。それでもせがれの与作はバサラ山に行こうとはいわなかった。与平は自分からいった。

「与作ョ今年もお山に行かないと、近所の者が何を言い出すか解らないから俺は一人でバサラ山に行くよ！」

といった。せがれの与作はビックリして、

「一人で行かせたら村中の笑い者になってしまうから、山に行くのは来年にしよう！」

　那珂川に水が流れて、川海苔が生え与平も与作も川海苔を沢山とり、日に干して緑色の海苔をたくさん作った。この春は与平をバサラ山に捨てに行かなければならない。

「父ちゃん今年の春は山に行こうかイ？」

「与作ョ！良く言ってくれた。俺もやり残したことは無いので、一人でも行くつもりだよ！」

　桜の花が終わった頃、与作は老いた与平を山籠に入れて子供を連れて山に向かった。森の細い間道には大きな石が多く、獣道と人の道が交差しているので歩きにくかった。

「父ちゃんごめんよ！この村の掟だから！」

「与作ョそんな事は解っているから気にするな」

与作は山に到着した。あちこちに白い骨が見える。与作は山籠に入れたまま、与平をそこに横たえて帰りかけた、しばらく山を降りると与作の子供が、

「父ちゃん山籠を忘れているよ！山籠が無いと今度父ちゃんを棄てる時困るダヨ！」

与作はハッとしてこの次は自分だと気がついた。与作は与平を棄てた所まで帰っていった。

「父ちゃん家に帰ろう！」

「皆で腹をすかせて生きてゆこうと云うのか？」

与平は少し嬉しそうに叱った。

　天城山の南端に近いバサラ峠は険しく、伊豆の東西の交通の難所であった。この峠を通らないと、伊豆松崎まで下田を経由して、海岸沿いの断崖の曲がりくねった小道をえんえん歩かなければならない。石廊崎、奥石廊崎、晴れて気候の良い時には見晴らしが素晴らしいが、海岸沿いの断崖の小道を悪天候の時に通ると生きた心地がしなかったろう。奥石廊崎から中木、吉田、妻良、子良、落居、等があり集落と集落をつなぐ細い道が続いている。太古からの細道は人間が一人やっつと通れる位の幅しかない。

海岸の岩場や山の中まで細い道は続いている。陸路は大変危険な道だ。波勝崎のようないり込んだ集落には良い釣り場が多く、イサキが釣れるのだ。大きなイサキは夕方や朝方に釣れる。波勝崎の磯の岩に腰を落として釣っていると、隣に猿が座って見ていた事もある。波勝崎の裏側にある伊浜で磯釣りをしたのが思い出される。腕が悪いのか運が悪いのか、大した釣果もなく一晩中糸を垂らしても何も釣れず坊主の方が多かった。しかし物は考えようである。

奄美大島の海岸で餌のサバの一本丸がけで大物を狙っていたら、早朝に強烈な当たりが来た。慌てて竿を立てたら、スポンと抜けてしまった餌を確認するとサバの中ほどにほぼ一直線の歯型がついていた。もし抜けていなければ、海に引きずり込まれるほどの大物だった。今から考えると知らない海に一人たたずみ、一晩中釣りをしていたのはいかなる考えであるのか、今考えても解らないのである。ある種の熱狂症、釣馬鹿になっていたのだ。

沖永良部島には二回行った。島の南端に適当な湾があり、コマセが効きそうなので島の漁協で冷凍キビナゴを段ボールで買い、ごつごつした岩の湾に少しずつ投入すると魚がイケスに餌をまいた状態に集まり、入れ食いで釣れ、私の魚を入れる木綿で編んだ魚を入れる網（スカリ）が一杯になってしまった。それでもなお入れようとしたら、スカリを留めるために岩に打ち込んでいたハーケンのような鉄の棒が岩を崩し、スカリごと海に沈んでしまった。釣れた魚はマナガツオともエチオピアともいう。エチオピアの王が日本に来ていた時に沢山捕れたからだそうだ。エンゼルフィッシュのヒラヒラヲを取り、模様を無くしたような黒い魚体である。掌二つ分位あるので相当な引きをする。しかし多少臭みがありあまり美味しくない。沖永良部の人も猫またぎのように云う。白くユラユラと沈んでゆくスカリと魚が見えたがどうする事も出来なかった。飛び込んで拾う程の事も無かった。私はいつも少なすぎるか多すぎるかで、ちょうど良い事にはならない。ちょうど良い事が続くのは退屈なのかもしれない。

そんな事があって二年ぐらいして友達が旅支度を整えて、

「どこか旅行しよう」

といって誘いに来た。羽田に行き沖永良部島の切符

を入手して、その日のうちに沖永良部島についた。民宿に泊まると宿の主人が冷蔵庫を開けて見せた。冷蔵庫の中にはイセエビや黒鯛がびっしりと詰め込まれていた。

「どれでもいくらでも食べて下さい」

おっとりとした宿の兄ちゃんが言った。私たちは良く冷えたビールを呑み、イセエビを食べて上機嫌に話していたら、窓の外が妙に明るい。隣の家が火事になっていた宿の者も外に出て火事を眺めている。

「大変だ！消しに行かないと！」

我々が騒ぐと宿の者たちは、

「ほっとけ！よそ者の女の家じゃけん！」

というだけで消す気はないようだった。よそ者に対する警戒心や敵愾心が相当に強くあるようだった。宿の者がそれぞれに働きに出かけて誰もいないときに、電話が鳴った。いつまでも鳴りやまないので、私が電話に出ると島の言葉で話しかけて来た。

「$#&“！*+?」

何が何だかわからないのだ。この宿の若い者は東京の大学に行っていたらしく、電話をかけて来た者は宿の若者が大和衆の真似をして、電話に出たと思い怒っているようだ。しかし沖縄言葉の変化したような沖永良部島の言葉は何も解らないのだった。

その夜、宿のご主人が泣きながら帰って来た。私たちも総動員で主人の巨体を支えて島の診療所に運んで行った。五〇〇キロ位のサメを釣りに行ったら、やや大きめのエイが釣れたそうだ。それをサバニ船の底に入れてサメを釣っていたら、エイが逆襲して船底の下から毒針を伸ばし、宿の主人の膝関節の下に針を突き立てたのだ。宿の主人は毒針を切り、引き抜こうとしたが、エイの針は釣針の返しのような形になっているので、引きぬく事は出来ない。宿の主人は急いでサバニ船で港に引き返し、軽トラで宿まで泣きながら帰って来た。男があんなに泣いている事を見た事が無いので、驚いてしまった。奥さんもパニックになり私たちを急がせた。診療所では麻酔を打ち、切開してエイの毒針を取り去ったそうだ。しばらくは五〇〇キロのサメとの勝負もお預けだ。

サバニは沖縄の独特な船で船の底が浅く、日本の渡し船に三角の帆を付けたような原始的な船である。インドネシアのバリ島に行った時、バリ島からロンボク島に渡り朝早く船を出してもらった。その

時の船がサバニのような船だった。日本人はサバニのような船で流されて来たのかもしれない。沖縄のサバニも時々小笠原まで流されてゆく事もある。

サバニ船と背黒海蛇は時々黒潮に乗ってやって来る。神無月の頃に背黒海蛇がやって来て神になる。背黒海蛇は沖縄圏の島々、沖永良部島や屋久島などでは、神に選ばれた人にしか取ることが許されていないそうだ。神に選ばれた人はノロと呼ばれるらしい、背黒海蛇は十月ごろ対島暖流に乗って遣ってくる。出雲地方では背黒海蛇を神の使いとして迎えている。背黒海蛇が流れ着く頃は出雲地方だけが神在月でその他の地方は神無月だそうだ。背黒海蛇がどのようにして神格を持ったのか、サバニと背黒海蛇は密接な関係があるのではないかと思われる。背黒海蛇はコブラ科の猛毒蛇で身体の肉にも毒が含まれているそうだ。しかし丸く輪を造り黒焼きにし、保存して食べるそうだ。

沖永良部島の南端にある民宿は島一番の釣りポイントに近く、ダイビングスポットにもなっていた。夜になると民宿の若い息子がイセエビを取りに行くと僕らを誘ってくれた。電池が四本入った防水懐中電灯を私に渡し、

「これで海底を照らし、イセエビの眼を照らして、イセエビを動けなくして下さい」

海底までの深さは一〇メートル位あった。海底を照らすとイセエビの眼が光るのだ。少しでも光を外すとすぐ居なくなってしまう。宿の息子は一気にもぐって銛でイセエビを突いて来た。イセエビを銛から外すと私が持つ木綿の網で出来ているスカリの中に入れた。スカリは直ぐいっぱいになったが、宿の息子は、

「スカリがひかれたらすぐスカリを外して、岸に逃げて下さい」

といった。私はその意味が解らず生返事をしていた。どうも先ほどから私の体の後方に流れたスカリがムズムズする。懐中電灯で照らして見たら、イセエビの体内から無色の血が流れ、その辺に居る海蛇や蟲ダツや小魚が集まってスカリの周辺にむらがっているのが見えた。海蛇は黒と褐色のマダラのエラブウナギと呼ばれる猛毒の海蛇である背黒海蛇もいた。これも猛毒である。後で聞いたのだが大きなサメも出て来る事もあるそうだ。宿の息子は大きな

サメに注意するように言ったのだが、私は蛇が苦手で悪い夢のような光景にパニックになりかけた。エラブウナギはコブラ科の毒蛇で漢方薬になるそうだ。私が怖かったと宿の若者にいうと、

「あの蛇は口が小さいから人間には噛み付けないから大丈夫といった」

それにしてもまったく悪夢のような一夜だった。海蛇に取り囲まれていたのだから思い出したくない場面だ。口が小さいというが足の指などに噛みつかれたら、死んでしまう。

タイ航空でヨーロッパに行く途中機内に、このエラブウナギが沢山出て来た事があった。機内をヌルヌルと這いずり回る、エラブウナギを見て乗員もお客もどうする事も出来ず、機内後方の座席に逃げるしかなかった。フイリピン上空だったので、緊急着陸して蛇を取ったのだが、捕り切れなかったのか、タイのバンコック空港に着いたら、宇宙飛行士のような防具を付けた人が乗り込んできて、エラブウナギを捕獲したようだ。我々は別の飛行機に乗り換えて事なきを得た。タイは蛇だらけのような印象がある。三メートル位のコブラを見た事がある。

アンコールワットに行った時遺跡の石の下にコブラがいた、コブラの潜む石の上をアメリカ人の女達が短いズボンから、白く長い素足を出して通りすぎる。知らない事は幸運だ。ガイドに聞いてみたが血清は無いそうで噛まれたら死ぬそうだ。

私の釣り依存症も大変なもので、いまだに釣りに出かけている。この前も伊豆稲取の防波堤でシロギスを釣っていたら、大きな蛸が釣れてしまい竿を折れてしまった。折れた釣竿の先から道糸が伸びていたので蛸を取り込もうと岸に寄せたら、蛸は桟橋のコンクリートに張り付き動かなくなってしまった。これは私の負けで蛸が勝ったわけだ。小さな川が流れる所はモズクカニがいて、蛸はその蟹を食べたいので此の辺に潜んでいるのだから、いずれは私に食べられる事となる運命なのだ。

蛸の調理法は大きな鍋を煮立て、塩を少々入れてグラグラ煮たて、鍋に蛸の足先をそっと入れる足先がクルクル丸まったら、少しずつ蛸の足を入れてゆく。形良く煮る事が肝心である。蛸の柔ら煮は炭酸で煮ると柔らかく煮える。ギリシャなどでは煮た蛸を風に当てて乾かす。ウゾ―というギリシャの焼酎などと飲むと美味しい。ギリシャ風蛸の日干しのや

り方で煮た蛸を干して食べて見たらそれほど美味しくなかった。相模湾のタコは身がしまり美味しい。ピースボートに乗り、世界中の蛸を釣りに行った事がある。釣竿に蛸テンヤを付けて、蛸テンヤは大きな釣り針二本に蛸の好物カニを取り付けたものだが、蛸がカニを食べようとして、蛸テンヤに乗ると針に引っ掛かり、抜けなくなる。ピースボートではイタリアのローマの近くの港チタベッキヤ港で釣れたが、海底に大きな石がある所では釣れてこない。大きな蛸は海底の石にしがみついて餌を食べるので、根がかりしたように釣り上がってこない。それでも小さめの蛸が釣れて来た。ピースボートでは蛸は釣れても火が無いので煮る事も出来ず、フィリピンの船員にあげたがどのように調理したか解らない。フィリピン船員とは仲良くなって、機関室などに遊びに行った。機関室に行く事もフリピン人と付き合う事もピースボートでは禁止されているのだが陽気なフィリピン人は面白い。船員の世界は階級社会で高級船員と一般の船員との間は食事も別である。軍隊のように厳密な階級社会である。

「釣魚大全」

一六五三年に書かれた本である。ロンドンで刊行されてから三百年以上もたっているのだが、いまだに釣りのバイブルのような扱いを受けている。アイザック・ウオルトンというイギリス人が書いた。釣りの詩と対話と釣りにまつわるうん蓄等からなっている。例えば詩は、アイザック・ウオルトン・角川選書・森秀人訳によれば

釣師の唄
心に深き愛あれば
その愛のみぞ尊けれ
あるひとこよなく犬を愛で
あるいは鷹や庭球を
心むくまでいつくしむ
愛しきひとの腕のなかに
この世の幸を夢見るもあれ
われはひとり釣りを楽しむ

狩に危険はつきもので
鷹匠もまた山野をさすらう

賭博は心を迷わせて
恋の天使は身の破滅
釣りの道ばかりは患いなし

この世に楽しみ山ほどあれど
勝手気ままな釣り一番
他の遊びは飽(う)みやすし
釣りのみひとりで楽しめて
自由の天地を謳歌する

このように延々と続くのですが、魚を釣って来てお客と一杯やりながら、唄ったりするときの唄なのです。例えば私が石鯛を釣って来た。私はその魚を自慢して刺身にして酒も出して大騒ぎ。その時唄った詩が書かれて残っているのです。

もちろん共感するところが多いのですが、川の魚ばかりなので鮭か鱒が多いのです。十六世紀には海の魚で一番おいしいのは鰤(ぶら)だなどと言っているので共感は出来ない。鰤は海水と淡水のどちらでも生息できるから、流通の制度が整っていなかった当時では鰤が一番鮮度の良い魚だった事は考えられるが、私はもし釣れても投げ捨てるような魚なのだ。鰤はぼら・いな・とど・のように大きさで名前が変わる。とどはとどのつまり、鰤が大きくなってそれ以上成長しないサイズになった状態で、トドノツマリ、魚へんに老と書くそうだ。「鯔(とど)のつまり」私のようになったのだろう。石鯛を釣っていると色々な物が釣れてくる、一番やっかいな物はウツボである。ウツボはワイヤーに絡みついて、石鯛の仕掛けを台無しにする。堅くからみついて団子状に丸くなる事もあるが、大体の釣り人は手元の道糸ごと切って、海の中に放すのだが、私はトンカチでウツボの頭を叩いてぐったりさせて仕掛けを回収する。トンカチは石鯛釣りには必ず必要な物である。餌のサザエの殻を割り中から中身を出して餌にする。サザエを割る時にも要領があり一発でサザエの殻を割り中実を取り出す。珍しい魚もかかる事がある、オジサンという魚だ。オジサンは鯉に似た魚で海に入った鯉なのではないかと思うほどによく似ていて髭がある。三宅島などで釣るとオジサンがかかる、海蛇も多い。海蛇は毒が強いから手で触らないようにして、道糸を切って海に放す。三宅島には三宅島の釣り方がある。火山の溶岩で出来た島なので、断崖絶壁の切り立った溶岩台地の上で釣るのだ。大きなカンパ

チやシマアジが悠々と泳いでいる。針がかりすると道糸をピンと張りながら、竿の方の道糸の方から小さな投網のような物を取りつけて、道糸をガイドにして、魚めがけて放り込む、魚に掛り網の中に入ると網に付いていたやや太いロープと道糸を上手に連動させて手繰り寄せる。大変変わった釣り方である。民宿のすぐ近くの磯に大物が悠々と泳いでいた。釣れるとその夜は大変な御馳走が出る。島の焼酎などを呑みご機嫌で歌など唄う。

国内の釣りに飽きると、地球儀を見て釣れそうな所を見つけて釣りに行く。中欧アジアのウズベキスタンのブハラなどに出かけた。ブハラの町は古いモスクがあり川が流れていたアムダリア シルダリア河はアラル海の水を引いて来たので、アラル海の水位は下がり漁業が出来なくなってしまったらしい。私が行った時には綿花が咲き一面綿畑だった。アムダリア河に掛る橋から釣り糸を出すとすぐ強烈な当たりが来た。竿が小さいので竿がもつか心配したが、三〇センチぐらいのナマズが釣れた。私が喜んでいると現地の若者が寄って来て、

「小さいね！赤ちゃんだよ！」

みたいな様な事を言う。私は少しムッとなって現地の若者を睨んだら、

「明日の朝六時ごろ来たら、そのナマズのお父さんを釣らせてあげる！」

というのだ。私の釣ったナマズはブハラのホテルで空揚げになり出て来た。結構な味だった白身の身は引き締まり弾力があり美味しかった。同行したツアーの人達にも廻しアムダリア川の魚を皆で食べた。ロシア人ガイドは

「あなたは良い釣り師です！」

といいナマズを食べた。このナマズのお父さんは六〇キロ位あるらしい、明日の早朝が楽しみだ。と思っていると、明日は一番の飛行機でハバロスクまで帰るらしい、ハバロスクからロシア人の女性のガイドが乗ったのだが、ロシア人のガイドは日本語が良く出来て、宝石屋でアンバーのことを〔琥珀〕と書いてくれた。ハバロスクは物が無いのかガイドは中央アジアの町々でスイカやメロンや干しブドウなどを買い込み、バスの運転手や飛行機のウエイター―などに命じて運ばせていた。大変な肥満体で身体をゆすりながら荷物を持たせていた。痩せたウエイタ―などは気の毒だと思ったが、ガイドはえばって命

じていた。ガイドの名前を思い出した。四〇年ぐらい前の事を思い出したのだから、強烈な忘れ難い印象があったのかもしれない。飛行機は彼女の荷物でいっぱいになったが、ガイドは一切関係ないと云うような態度である。ハバロスクの宿に着くと私はアムール川に行き竿を出した。ロシア人の釣り人もいたが、釣竿がアルミのアンテナみたいな釣竿である。私にはヘラブナのような魚が掛ったが、隣の若者には大物がかかり、アルミの釣竿はあっと言う間にへし折られて千切られてしまった。ロシア人は怒りだして私をロシア語で罵った。私が笑ったからかもしれない。大きな身体のロシア人が掴みかからんばかりに怒るので大変怖かった。ロシア人のガイドの名前を思い出した。四〇年ぐらい前のロシア人のガイドの名前だから、思い出せないのが普通だと思うのだが、あの巨体とスイカからの連想で思い出したのである。彼女の名前はオガスチィーナだったと思う。

地球儀を見て魚がいそうな所は長い半島アジアではマラッカ海峡のある、インドシナ半島、タイからマレーシア、シンガポールに至る弓型の半島は地球儀的に見ると魚がいそうに見えるが、マラッカ海峡の周りの海底は泥の海で、浅くたいした魚はいない。

オーストラリアのグレートバリアリーフは魚が多いのだが、釣りは禁止されているところが多く、面白くない。グレートバリアリーフに行くと、魚が沢山いて、我々がランチを食べていると餌をねだる、五〇センチ位の大きな鯛が我々の乗っている、浮き桟橋の板のすき間に来てしきりに口を動かす。

「食い物をよこせ、サンドイッチのハムがいいョ」口をパクパクさせながら催促する。私は負けてしまい監視員に見つからないようにして、タイに餌をあげてしまう。大きな鯛が群れて来るものだから、サンドイッチがすぐ無くなる。禁漁にして保護しているので、魚は人を怖がらない、少し潜ると畳を並べたような大きなシャコ貝が水管をのぞかせて、気持ち良さそうに海水を出し入れしている。誰かが悪戯半分でシャコ貝に足を入れて挟まれてしまい、溺れて死んだ人もいるそうだ。私はケアンズの町でマッドクラブを大量に買いたくさん食べた。スリランカのマッドクラブと同じ種類なのだが、スリランカの方が美味しかった。

最近も釣りをした。二〇年も一緒に釣りをしている、お医者さんが遠い所に転勤するので釣竿を私に預けに来たので一緒に釣りに行った。今頃はメジナ釣りが良いのだが風が強く海が荒れていたので、静かな釣りになった。この前来た時はメジナが釣れて生きたまま刺身にしたら、大変美味しく富山から運んでくれた日本酒も結構で、楽しく飲む事が出来た。釣りも良い友達と一緒に行うのが良いのだ。釣った魚で一杯飲み楽しい釣り談義などして愉快に騒ぐ。

私も熱川に移住して二十三年になるがまことに良い所だ。海が一望出来、波の高さまで望遠鏡で見る事が出来る。温泉が湧き天城山の南側斜面に位置する、コマトウは高麗塔と書くのではないかと思われる。高麗塔は高麗山の意味があるそうだ。東伊豆町奈良本に住んでいた人々は、天城山の下にある箒木木山を見て故郷の山とよく似ていたので、高麗塔と呼び朝に夕に手を合わせていたと思うのだ。どこからどのように渡って来たのか考えると心が騒ぐ。

昔から熱川はみんなに知られ親しまれていた温泉地だが、今も湯量が豊富で近在の、伊豆高原などにお湯を供給している。熱川の海岸はキスなどの釣れる砂地の海岸と、溶岩が流れて造られた風穴などもある『穴切』海岸などがある。穴切海岸は海底の中まで、ごつごつとした岩で出来ているので色々な生物が生息している。タコ、エビ、イサキ、メジナ、イシダイ、ブタイ、回遊魚を入れると数え切れない。私が好きなカニヒキは太めの道糸で丸い罠を造り、それを竿の先に付けて、そこにサンマなどの餌を糸で結わえつける。カニはさんまの餌に飛び付く、わなの端を引いてカニを縛る。カニはあわててもがくが、バケツの中にふるい落とされてみそ汁などになる。稲取りで始まったカニヒキだが伊豆一帯に広がって、今ではカニが居なくなった。カニ引きをしていると、海のギャングのようなウツボが出てきて、仕掛けをメチャメチャにこわす。マグロ針を取りつけた竿を用意してウツボをひっかけて捕る。ウツボは凶暴で捕りはぐれると、泳いでこちらを攻撃してくる。二メーター位のウツボがマグロ針を付けた竿をへし折って、攻撃してくると少しおびえるが、別の仕掛けで仕留め解体して食べた事がある。白身で少し磯臭く、美味しいとはいえないがある地方ではよく食べられているらしい。皮が美味しい柔らかでコラーゲンがある。