

春をばいぶ いさざと

早春の小牧川へ

中島町小牧にある小牧川。2月下旬になると、七尾湾からいさざがのぼり始める。

いさざ漁の解禁日は、3月1日である。待ちに待ったこの日、春の薫りを一足先に感じたくなつて、小牧川河口付近を訪れてみた。

川では、さっそく金網で作られた20個ほどのたも網が整然と並べられ、いさざとりをする人が作業をしていた。川べりには、「ふんだん

(踏み感)」がついていて、そこをのぼったところに一軒の民家がある。



小牧橋から眺めた小牧川河口付近

ほど澄んだ川であったが、田んぼで使う農薬に汚染され、いさざが捕れなくなつた時期があったという。そのときに



いさざとりの様子

民家を訪れ、その主である辻田さんにお話を聞いてみた。辻田さんのお宅では、昔、このふんだんを使って、家の玄関先から、川に降りて洗濯をしたり、洗い物をしたりした。川では、ウナギやカニなどいろいろな魚介が捕れたそうである。今でもいさざを捕る時は、この「ふんだん」を使って川へ降りる。

しかし、川は、下水道の普及とともに、再びきれいになり、最近ではホタルも見られるようになっていく。

小牧川 いさざと

いさざは、満潮時に潮に乗って川にのぼってくる。

寒いうちは、のぼってくるいさざの量は少ないそうだが、温かくなるにつれ徐々に量が増えてくるという。

この川でのいさざとりは、漁が始まる初日に、たも網を



設置する場所をくじ引きで決める。それから、毎日交代で場所を移動し、漁獲量に公平がないようにする。もちろん天候によって、漁獲量の違いはあるが、それはそのときの運であることは言うまでもない。

いさざとりの人に聞くと、いさは川の端を好んで泳ぐそうである。当然網にたも網を設置したほうが、よくとれる。いさは、一合、二合という単位で計り、多いときは一升もとれるという。

とれたいさは、地元の詳細魚店や卸売業者に売られ、店先に並ぶ。

この漁は、七尾の山（でか

山）の頃まで行われる。七尾

の山は、漁や農業のひとつの節目になっていっている。

小牧のまちを流れる川

川を後にし、小牧のまちが見渡せる近くの高台に登ってみた。この時期にしては、珍しく澄み渡った空のもと、のどかな田園風景、そして能登瓦を配した家々



ふんだんに座って話しをする辻田さん

が広がっている。その中を細長い帯のように小牧川が、ゆっくりと流れている。

ちょうど、のと鉄道の車両がガタンゴトンと音を立てて通り過ぎていった。

もうすぐ、ここからの景色は、田植えを終えた青々とした水田と新緑の森が広がり、川では、のぼってきたいさが産卵する。6月頃には、いさざの稚魚が生まれ、海へ降りていく。そして、来年の今頃には成魚となったいさが、産卵に戻ってくるのだらう。

DATA いさざとり



いさは、ハゼ科の魚で別名「シロウオ」という。早春の味覚として知られ、天ぷらや卵とじ、お吸い物として食すことが多い。

四つ手網での漁（網を川底に吊し、魚の群れが網の上を通ったときに引き上げて漁獲する）は、能登の風物詩としてよく知られ、熊木川でも見られる。小牧川でのたも網を使つての漁は、浅瀬の川でしかできない。

