

145号

## 6月例会のお知らせ - 鮎と残り蛭

日時： 6月25日(土曜日) 18時半～21時

場所： まず府中町屋倶楽部へ集合(18時に集合)

自動車に分乗して行きます。

行き先： 武生市蓑脇町12-34 (0778-27-2045)

申し込み方：6月22日までに(0778-23-1834 三木まで)

行き方： 味真野のナイフビレッジと万葉菊花園の間の道を池田の方(西)に走ります。余川町、桧尾谷町を過ぎ、蓑脇町に入りますと、道路沿い右手に「あゆ 山本養魚場」と書いた看板が目に入りますので、そこを右折。すぐに橋があります。橋の手前を左折して川沿いに西へ150mほど進みますと、ビニールハウスの横にそれらしくない建物が見え、玄関に「あゆ」と表示してあります。

まだヤマボウシの花が見られますが、梅雨入りも近いことでしょう。昨年は6月18日に安養寺のとっときの場所で蛭の乱舞を楽しみましたが、今年は味真野鞍谷川の蛭を見ようと思います。「蛭20日に蝉3日」と言いますから、25日ですと、すでに「残り蛭」という感じでしょうが、それもまた「をかし」かと思われます。さて、今月の例会は鞍谷川沿いの隠れ家「ほたる」で、鮎を心ゆくまで味わう計画を立てました。豊かな時間を共有したいと思いますので、ご参加下さい。我が武生ルネサンスは、政治家になった人は会を脱退していただくことになっていることは、ご存知だと思いますが、今回は市長職に就いたため、8年間会を離れていた元会員も参加します。さて、ご紹介の隠れ家は、30年以上おとり鮎を育てていた方が、2年前に始められた鮎料理の店です。今回のメニューは、鮎の揚げ出し、塩焼き、刺身、鮎カツ、子鮎のから揚げなど。6月1日解禁の日野川の鮎を、とにかく鮎好きの人が料理してくれるというのは、なんとも魅力です。鮎は味が淡白上品で、一種の香気があるので、またの名を香魚とも言いますが、旬のものは最高でしょう。尚会費は3,000円です。蛭狩りは平安の時代から、夏の夜の風物詩になっ

ていたようです。因みに蛭に関する慣用句を思いつくまま挙げてみましょう。

- ・「蛭火(けいか)をもって須弥(しゅみ)を焼く」  
蛭の火で巨大な須弥山を焼こうとする。無謀な企てのこと。
- ・「蛭雪の功」 辛苦して学問すること。
- ・「鳴く蝉よりも鳴かぬ蛭が身を焦がす」  
口に出して言わぬものの方が、心の思いは切実であること。
- ・「水に燃え立つ蛭」 「水」に「見ず」を掛けて、恋しい人に会えずに、心を焦がす状態。
- ・「蛭20日に蝉3日」 盛りの短いこと、命のはかないこと。
- ・「蛭火(ほたるび)」 僅かに燃え残った炭火。
- ・「蛭なす」は「ほのか」の枕詞に使われます。

蛭なすほのかに聞きて・・・(万葉集V13)

会員の齊藤嘉造氏が『たけふの歴史探訪 下巻』をこの程上梓されました。平成9年6月に上巻(旧北陸道東側市街地篇)、平成11年11月に中巻(旧北陸道西側市街地篇)、そして今回下巻(武生市市街地の東西の地域篇)が完成しました。痒いところに手が届くようなこれらの3冊は、私たち武生の歴史書として未代まで伝えられていく貴重な宝です。