

中国でオオクチバス料理を食べるとき、よく考えてしまうことがある。日本に中国のような魚食文化があれば、わたしの地元滋賀県の外来魚問題はどうなるのか、ということである。オオクチバスやブルーギルなどが増加した琵琶湖では、それ以外の魚を駆除する事業が続けられている。長い年月をかけて成り立った生態系に外来生物が入ってくと、短期間で取り返しがつかない事態が起こることがあるからである。

ただ、この事業で捕獲された外魚が魚市場に出ることはない。日本ではオオクチバスなどの外魚を食べる習慣がないため、漁獲対象の魚種も少ない。たとえば琵琶湖では、佃煮やふなずしの材料

を食べることもある。日本にしまったことである。琵琶湖の外魚駆除は、中國では、中華料理の食材として淡水魚は欠かせない。ことに大口黒鮰と呼ばれるオオクチバスはコイやフナに比べて高価である。多くは清蒸(姿蒸し)や紅焼(醤油煮込み)といった調理法で食べる。

みんなく 食の民族誌

考える舌

25

琵琶湖の「オオクチバス」

卯田 宗平



琵琶湖の沖曳(ひ)き網漁の様子。いかりで固定した船に網を引き揚げる。オオクチバスは刺し網、沖曳き網、小型定置網で捕獲されることが多い(筆者提供)



滋賀県立琵琶湖博物館で販売されたバスバーガー。現在はオオクチバスの供給不足のためメニューにならない

になる魚種、および各地に放流されるコアユが取引の中心である。琵琶湖の外魚駆除は、うした状況のなかで実施されている。現在、滋賀県で

は県が中心となって新たな駆除法を開発したり、市民参加の外魚駆除釣り大会を開催したりしている。ま

た、滋賀県立琵琶湖博物館ではオオクチバスの天丼やバーガーが、道の駅「グリンプラザからすま」ではナレッジが販売されてい

た。実際、オオクチバスは自身で淡泊なので天丼やバーガーはおいしかった。ナ

レズシも酒のあてとしては上々であった。とはいえ、新しく開発された食品はいずれも毎日食べるようなものではない。そのため、消費量の拡大と安定にはまだ

伸びていないようであ

る。このような背景があ

るので冒頭の問い合わせ

である。もし外魚を食

べる習慣があれば、その需

要を背景に捕獲がさらに進

むかもしれない。

だが、琵琶湖に本来いて

はいけない魚の食文化で

きて本当にいいのかといっ

た。琵琶湖に本

來いて

は外魚の駆除

事業をその外魚の食文化

が下支えする構造に違和感

を感じるものも事実である。

仮に外魚の需要が拡大

し、安定したとき、その外

魚は引き続き「巨介者」

でいられるだろうか。事実、

オオクチバスは釣り資源と

して活用されている。この

問題は立場の違いによつて

答へが異なるであろう。

ではオオクチバス本人(魚)

はどのように考えているの

か聞いてみたい。

駆除事業支える外来魚の食文化

需要が拡大すればどうなる?



オオクチバスの清蒸(姿蒸し)。アルコール度数の高い白酒とよく合う

(国際民族学博物館准教授)