

裏磐梯のワカサギ



東京都杉並区の
自然「善福寺川」

ワカサギ

サケ目キュウリウオ科ワカサギ属

特 徴

太平洋側では、茨城県以北、日本海側では島根県以北に生息する淡水魚。元は、サケ目が示すように海の魚でしたが、内陸に閉じ込められ、淡水魚となったものです。キュウリウオ科とは、魚の臭いがキュウリに似ているからです。

桧原湖では、年中採れますが、とくに冬、氷の張った1月から3月にかけて、桧原湖に穴を開けて釣る「穴釣り」が一般的です。

食べ方

天ぷらやフライなどの揚げ物にして食べると美味しい。焼き魚にして生姜と醤油で食べるのもよいでしょう。※ゴミは持ち帰りましょう。

桧原湖のワカサギは、東京都杉並区清水（荻窪駅北）の元前橋営林局猪苗代営林署長、金森徹雄さんによる功績です。裏磐梯は、自然環境が良いものの生活改善が進んでいないことから、内水面漁業の面から生活改善に尽力したのです。

桧原の「たばこや」に度々訪れ、村人と協力して、福島県に働きかけ昭和23春ワカサギを放流しました。昭和33年からは、冬の穴釣りが始められました。

参考文献「冬の風物誌 桧原湖のワカサギ」平成4年檜原漁業組合

文責 石田明夫