土浦発

未来への伝承 117

霞ケ浦に育まれた暮らしの記憶
―「公魚（わかさぎ）焼き」がみられた頃―

公魚、白魚、鰻。昨今ではなかなかお目にかかれない霞ケ浦の特産品ですが、かつては土浦駅の駅弁にも登場した、土浦の名産品でした。写真①は昭和20年代まで見られた「公魚焼き」の様子です。衛生上の理由で禁止されるまで、炭火焼きは道路沿いの風景のひとつとなっていました。

写真①公魚焼きの風景

公魚の思い出を、川口町の川魚商に生まれた瀬古澤とみさん〔大正10（1921）年生まれ・以下「とみさん」〕は、次のような詩に表現しています。

「わかさぎを焼くころ」
凍った湖のかけらの様な
白銀の公魚が土間にあふれる
公魚を刺す女達の絶間ないおしゃべりに
古枯しがまう
お母さん
あなたは真夜中の2時3時まで
公魚を焼いていましたね
炭火が真赤にもえて
あなたのほつれ毛に　えりに肩に
灰が雪のようにちっていましたっけ
シンデレラの童話を胸に
こたつで眠ってしまった幼い私
故郷の街角に公魚を
焼くこうばしい香が流れ
湖は西風があれているでしょうね
お母さん

この詩は昭和36（1961）年頃の読売新聞「師走のうた」に掲載されたもので、当時とみさんは土浦在住でしたが、子どもの頃の風景を思い出しながら、女性の暮らしの厳しさも伝えようと創作されたそうです。

土浦の川魚商は「大土浦市精密図」（昭和25年発行）によれば、土浦駅周辺で20件近くが商いをしていました。そのひとつ瀬古澤由松さん（㊟二代目）の三女がとみさんでした。公魚のほかに鯉なども商い、説田商店（弁当店）には長い間、鰻を納めていました。

魚は鮮度が肝心です。写真②は瀬古澤家で魚の鮮度を保つために利用した突きぬき井戸（自噴井戸）です。昭和7（1932）年、鯉や鰻が水揚げ後急速に弱るので、二代目瀬古澤由松さんが、木田余の井戸屋に掘らせたもので、霞ケ浦航空隊内の井戸に次ぐ、茨城県で二番目の水量といわれました。上の丸い筒に水がたまり、そこから何本もの鉄管で、水が絶えずかごの中に流れる仕組みです。このため、魚は常に生き生きとしていました。七軒先の川魚商瀬古澤武三郎（由松弟）方まで道路に鉄管を通して流れ、水音は四方に絶えずごうごうと響いていました。この水が出た初めての朝には隣家の人が、大雨と勘違いしてその日は仕事を休んでしまったとか。大水害の時は、水に困った人達が沢山来たというエピソードも残りますが、その後30年の時をへて、川口町の道路工事で水は出なくなりました。

写真②突きぬき井戸

とみさんは「霞ケ浦で生きたことを忘れるな」「霞ケ浦の名産で生きているので、このことは忘れるな」という父二代目由松さんの言葉をよく覚えているそうです（平成25年採話）。

説田商店の駅弁の掛紙などを11月16日㈰まで展示室3で展示しています（期間中一部展示替えあり）。

問市立博物館（☎824・2928）