

1. 緒言

佐鳴湖はかつて「日本で一番汚い湖」といわれることがあった。もちろん日本の全ての湖の水を分析してそう判定されたわけではない。実際は、環境省が注目する主要湖沼の情報を集めた中で、COD値が最も高かった(2001～2006年ワースト)ということ。それでも、下水道が未整備な時代はひどい水質だったらしい。環境省のランキングを受けて、地元浜松市民は、やや自虐的に「日本一汚い佐鳴湖」を刷り込まれた。

その佐鳴湖も汚濁前はコイ、フナ、ウナギ、ボラ漁が行われ、県内外に出荷されていたそう。食生活の変化や魚食習慣の変化もあり、やがてウナギ(ニホンウナギ)以外は出荷されなくなった。「日本一...」といわれてからは、佐鳴湖の魚を食べると死ぬのではないかと、という人までいた。過酷な公害:水俣病などとは違い、魚が酸欠や硫化水素で少し浮いたとしても、有害汚染ではないため汚濁湖沼の魚介類に強い毒性があるはずがない。もしそうであれば、魚食性のカワウ、ミサゴ、カワセミ、トビなどは無事でいられないが、深刻な異変の記録はない。

2003年に静岡大学アメニティ佐鳴湖プロジェクト(以下、佐鳴湖プロジェクト)の活動に参加し始めてから、魚類の採取や生息調査を行う機会に恵まれた。魚釣りやガサガサ、魚を飼うのも食べるのも好きなこともあり、調査で採捕したものを無駄にしないようにいろいろ食べてみることにした。今回はそれについて報告し、佐鳴湖の魚が危ないものではないことを示したい。

2. 方法

佐鳴湖の魚は、静岡県戦略課題研究「快適空間『佐鳴湖』の創造」で行った魚類調査¹⁾、佐鳴湖プロジェクトが参加した佐鳴湖地域協議会が実施した魚類調査、個人的な採取、昆虫食倶楽部の「とって食べる」活動²⁾などで採捕し状態の良いものを適宜食した。佐鳴湖記録魚種は、静岡県戦略課題研究「快適空間『佐鳴湖』の創造」研究報告書¹⁾、および拙著小冊子^{3)・5)}、小杉正則、「浜松の淡水魚観察図鑑」^{6)・7)}に記載されている。採捕は、浜名湖周辺で角立網と呼ばれる小型定置網、刺網、投網、釣り、タモによる。

3. 結果

今回報告する魚介類は、ハクレン、コイ、ニゴイ、カマルチー、コノシロ、ヒイラギ、カライワシ、ブルーギル、テナガエビ、ニホンイサザアミ、アメリカザリガニ、ウシガエルとしよく用いられる調理法で食した。淡水魚介であることを意識し加熱調理を基本とした。特にリスクが高いカマルチー、甲殻類、ウシガエルは念入りに火を通した。小骨が多いニゴイは骨切りをした上で油で揚げた。同じく小骨が多いカライワシは、定評のある調理法がないと思われたが、鮮度が良い状態でも身が崩れやすく粘着質だが加熱すると弾力を増す性質があったので、三枚に下ろして皮を引き、すり身にした上でさつま揚げにしたが、のちにネット検索で類似の調理例を見た⁸⁾。

4. 考察

佐鳴湖の魚介類は、食用にされるスズキ、マハゼ、ボラ、クロダイ、ニホンウナギに限らず、全種で肉付きも良好で餌が足りない様子はなかった。佐鳴湖は概ね底質が泥であるが、泥臭さなどの異臭は感じられず、総じて食味も良好であった。佐鳴湖では夏のウナギ、秋のハゼ釣りが行われ、漁獲物を食べるにより湖に親しむことは人と水の本来の望ましい関わり方であろう。

5. 参考文献等

- 1) 静岡県戦略課題研究「快適空間『佐鳴湖』の創造」研究報告書、静岡県産業部振興局研究調整室、2008.
- 2) 昆虫食倶楽部 <https://torutabe.hamazo.tv>
- 3) 「佐鳴湖のさかな 2.0」、佐鳴湖いきもの調査会、2025、フリー小冊子.
- 4) 小冊子「佐鳴湖の水」、佐鳴湖いきもの調査会、2025、フリー小冊子.
- 5) 小冊子「佐鳴湖のこまったいきもの 2.0」、佐鳴湖いきもの調査会、2025、フリー小冊子.
- 6) 小杉正則、「浜松の淡水魚観察図鑑」、2024、自費出版.
- 7) 小杉正則、改訂版「浜松の淡水魚観察図鑑」、2024、自費出版.
- 8) 「初のお魚！カライワシを喰らう！」
<https://ameblo.jp/maomaoman43/entry-12708915262.html> (2026.1.29 閲覧)