





栄養価が豊富な和良川は良質な川藻が育つ

昇るような。なんとも桃源郷を思わせる情景ですね。ではどうしてそのような香りが生まれるのか。それはこの土地の独特な地質に秘密がありました。和良町は内陸にもかかわらず、太古の海底の堆積物がプレート運動によって押し上げられた石灰質の大地です。地下を走る伏流水は石灰岩の炭酸カルシウムやミネラルを溶かしつつ和良川へと注ぎこむ。養分をたっぷり含んだ清流は良質な川藻をはぐくみ、それを食べて育つ和良鮎だけがあの甘い夏の香りを放つのです。

和良鮎は「シメ」るのに電氣を使うというのおもしろい。鮎がまとうヌメリは焼くと香ばしく香る性質があります。活きよく跳ねてヌメリが落ちてしまう前に電氣ショックでもって瞬時に「シメ」るのです。

焼き方にもこだわりが。炭の遠赤外線ですっきりと火を通し、脂を溶かし水分をとばす。水分はとばしすぎてもダメで、その加減こそが熟練の技。

川魚って食べるのは身の部分だけだと思っていまいませんか。こうして焼きあがった和良鮎、なんと頭からバリバリと食べられるんですよ。苦味が敬遠されるワタですが、和良鮎のワタはかじるとほろ苦い中にじわりと甘みが口いっぱい広がるそうです。俄然食べてみたくありませんか。これっておそらく地元の人々にとつてはごく当たり前のことなのでしょう。でも、頭からワタまでまるごと食べられる鮎って、実は当たり前じゃないんですよ。いつもずっとそこにある川の恵みですから、まさかそれが町の強烈な個性だと気づかないのかも知れません。



放流された稚魚はスクスクと育ち夏の釣り人を大いに楽しませてくれる。釣った鮎は電氣で瞬時にめることで、和良鮎の最大の魅力である焼いた時に香ばしい香りを放つヌメリを残す。炭の遠赤外線ですっきりと時間をかけ丹念に焼き上げる。脂を溶かし水分をとばした美味なる塩焼きは熟練の技。



**なえだガタリィプロフィール**  
 1973年生まれ。文筆家。  
 2017年大阪から高知へ移住。  
 ブログ「ガタリィ夜話」を執筆中。  
 ブログのURL: [gatarinaeda.com](http://gatarinaeda.com)



和良鮎が世に知られるきっかけとなった興味深いエピソードがあります。全国の清流を渡り歩く鮎釣り師が和良町を訪れたときのこと。和良鮎がもつ破格のポテンシャルを見抜いた鮎釣り師は、全国品評会への参加を勧めました。そして2002年、初参加した「全国清流めぐり利き鮎会」でいきなりのグランプリを獲得してしまふんですね。とてもドラマチックな話です。

真の魅力というのは自ら見出すものではないのでしょうか。たまたま和良町を訪れた第三者が受けた衝撃は、今や和良町に関わるすべての人にとっての誇りです。

江戸期には幕府の天領であった和良町、人々の気質は気さくで気高く、それでいてアバウトだと聞きます。それゆえでしょうか移住者も多く、受け入れに関してオープンな土地柄です。

さて、2018年の「清流めぐり利き鮎会」には全国58河川の参加がありました。惜しくもグランプリこそ逃しましたが、移住者という第三者の視点により今後和良町は魅力を攪拌し、再発見されてゆくのでしょうか。（なえだガタリィ）



頭もワタも丸ごと全部を食べられる鮎は実は希少！身近な川の恵みと魅力は多くの人を惹きつける

