



編集発行/日本大道芸・大道芸の会 光田 憲雄

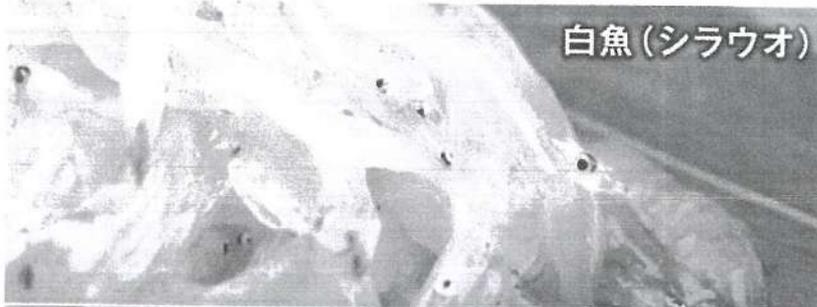
(daidogei@kib.biglobe.ne.jp) http:// daidougei.seesaa.net

シロウオとシラウオ

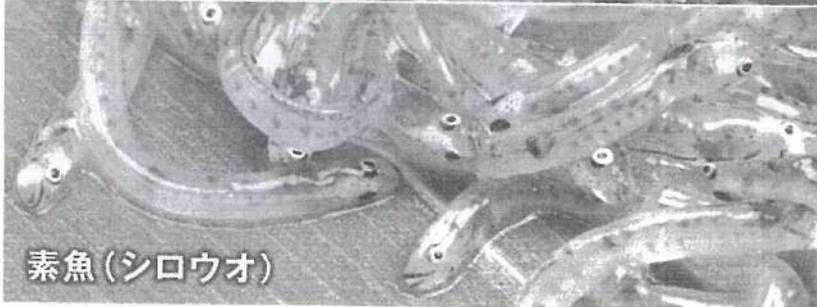
シロウオとシラウオは混同されやすいが、全く別物です。豊洲市場の情報ですが、シロウオ(素魚)はスズキ目ハゼ科で頭先端が丸い。一方、シラウオ(白魚)はキウリウオ目シラウオ科で頭が尖っているので名前の類似とは違い、見れば素人でもすぐに違いが解ります。

(食べ方の違い) シロウオは生きたままポン酢で食べる「躍り食い」が著名。シラウオは時に寄生虫がいるので、卵とじや天麩羅など火を通した方が無難。

江戸時代佃島の漁師たちが白魚漁を含む江戸内海内で自由の漁業を行う権利を得たこと(内海の範囲を巡り扮装



白魚(シラウオ)



素魚(シロウオ)

に際し大坂佃村の漁民が船を出し神崎川を渡ったお礼に漁業権と税の免除をしたというものである。

その礼として漁民は新鮮な魚介と白魚を届ける事になったと

東京に躍り食いの習慣がないので、これはシラウオの方だと思おう。シラウオもシロウオも加熱してしまえば一緒。躍り食いのうまさや味わう事が出来るシロウオに軍配をあげたい。

シラウオに「あはもう一つ、別の説もある。

天正十年(一五八二年)に起きた「本能寺の変」で家康が、明智光秀からの標的になる事を恐れ、急遽帰国することとした。その際、家康を助けるために大坂佃村の漁民が舟を出し、神崎川を渡り終え、無事家康を助けたというものである。

その際、佃村の庄屋であった森孫右衛門というものがあつた。そのことを書いたの

かあと担って業績を上げるときに書いたのか知らないが、そのことを認めた石碑シラウが築地本願寺の境内に残つて

いるので興味のある方はぜひ！(本当は写真を載せた頃のがつたが、行方不明になり手元がないので省略)

何れにしてもこの手の話はなし粉飾が多いので……

