

潮干狩

春になると、毎年きまつて潮干狩のニュー
スが流れます。花見に次いで風物詩として
定着している、といつてもよいでしょう。そ
の時期は場所によつても異なりますが、だい
たい口開けが三月はじめ、五月いっぱいまで
が漁期です。
潮干狩の方法には二通りあります。ひとつ
は、浜で潮が引くのを待つて採る方法、もう
ひとつは、船で沖まで出て潮の引いた浅瀬に
降りて採る方法です。
潮干狩は、一説には「磯遊び」(浜遊び・浜
降り)にその起源がたどれる、とされます。
海辺のまちやむらでは、古来、漁労の解禁前
の春の一日を海辺に出て、遊んだり飲食を楽
しむ習わしがありました。これが、磯遊びで
す。磯遊びは、単なる遊興ではありません。
寒々しい冬の海から穏やかな春の海へ、それ
から後の海上の安全と豊漁を祈念しての予祝
行事と位置づけられるのです。

それをひとつの原型とすれば、やはり「食べる」ことに意義があります。それも、神人が「共食する」ことに意義があります。ちなみに、明治期の潮干狩のようすが『東京年中行事』に描かれています。それは、潮干狩とはいいながらの遊船の風情で、船上での宴会を楽しむのが目的だったことがうかがえます。そして、みやげの貝は、ちょうど帰りのころをみはからってやってくる商人から買い込み、さも自分たちで採ったように持ち帰った、というのです。

いまでは、潮干狩は、文字どおりに狩る（採る）ことが大事とされ、ある種競技化もしています。残念ながら、その場で潮風をあび、野趣あふれる食事を楽しむ光景は、ほとんどみられなくなっしまいました。潮干狩の主な対象は、ハマグリ。ハマグリは、北海道から九州にかけての内海の砂泥のなかに棲息します。ですから、伊勢湾や瀬戸内海、有明海などでも潮干狩が盛んです。

日本で、ハマグリを食用とした歴史は古く、縄文時代の貝塚から出土する貝の多くは、ハマグリです。『日本書紀』には「白^う蛤^{むぎ}」とあり、それで膾^{なます}をつくる、と記されています。婚礼の宴席でハマグリの吸いものがみられるようになったのは、江戸時代の中頃から。でも、古来、ハマグリは、どんなに形が似ていても同じ貝でしか蝶^{ちやうつがい}番^がびったりはまらないことから、夫婦和合のしるし、とされました。室町時代の頃からは、縁起物としてハマグリの貝殻を入れた貝桶が嫁入り道具のひとつに数えられるようになっていきます。ただし、上巳の節供（三月三日）にハマグリの汁を食するのは、娘の良縁を願ってのこと、などところじつけない方がよいでしょう。それは、単に旬の滋養を得るがため、と単純にとらえるのがよろしいのです。