

どじょう

近隣 散策



写真1 どじょう

どじょうは、日本全国の川、水田や用水路等に多く生息していた淡水魚（写真1）である。見た目が似ているが鰻の約1/5の大きさである。

江戸時代には庶民のスタミナ食として大人気であり、料理本や浮世絵にもたびたび登場している。高い栄養価と手軽さから、「うなぎ一匹、どじょう一匹」と並び称されるほど重要なタンパク源であった。カルシウムやビタミンDも豊富であり、内臓ごと食べられる「まるごと食材」である。

柳川鍋（卵とじ鍋）、どじょう鍋（丸煮）（写真2）、どじょう汁（味噌仕立て）、蒲焼き、唐揚げ、甘露煮など様々な食べ方があり、東京・台東区の浅草近辺では現在でも専門店があり、どじょうを食べることができる。

近年は、水田の減少や用水路のコンクリート化といった生息環境の変化による天然のどじょうの減少に加え、養殖業者の減少により、国産のどじょうの流通量は年々減少し高級食材化しつつある。

どじょうは水田生態系の健全性を示す指標として扱われることもあり、また伝統食の継承という観点からもどじょう文化の復活が待たれるところである。



写真2 駒形どぜう「どぜうなべ」

<参考>ことばのまど
https://kotobanomado.jp/column/1059/?utm_source=copilot.com

<写真2 提供>駒形どぜう
<https://dozeu.com/>