

点描ぐんま経済

日銀支店長 見聞録

■90■

群馬に来て「こんな風景が日本にもあるんだ」と思ったのが、館林の里沼だ。沼を緑の草木が囲み、さらにその周囲に住宅が見える。散歩したり釣りをしたりする人々は、きつとこの辺りに住んでいるのだろう。まるで米国郊外の湖畔の住宅地のような雰囲気だ。そんな環境にあっても鉄道でも東京から約1時間だから、さらに魅力的だ。

館林の川魚料理

当たり前のことだが、里沼を巡る文化が始まったのは米国建国のはるか以前。屋根に沼の葦を使う茂林寺の開山は約600年前、

里沼のごちそう

源として川魚が食された。前者はふわふわ、てきたという。だからだろう、今も川魚料理の店が多い。ウナギは私も好物だ。コイはこれまで食べたことが無かった。ナマズは米国留学中に食べたかもしれない。というの、味の記憶はないのだが、鮮魚店の店頭に並べた。前者はふわふわ、後者はコリコリと食感が楽しく、また、淡泊で上品な味はどちらも驚くほど。ナマズもコイも、ハレの日やもてなしのごちそうだったというが、なるほどそれにふさわしい。この瞬間訪れたのが、軽い後悔だ。あともう

あって、現在のようないた記憶があるから。湖沼があれば、ナマズを食べる文化でも似るといことだろうか。ナマズの天ぷらとコイのあらいを食べてみる。館林ではたんぱく



渡辺真吾(わたなべ・しんご) 1972年生まれ。岡山県出身。東京大経済学部卒、米ミシガン大で経済学博士号取得。95年に日本銀行入行後、大阪支店営業課長や金融研究所経済ファイナンス研究課長などを経て、2020年9月から現職。

1品出てくる。悩んだ末に注文していたのは、やはり里沼の生活を代表する川魚料理のこいこくではなく、見た目も味も想像できるような重と肝吸いだ。挑もうか。本で一番あついまちをうたう。市民が夏負けしないようウナギを食べるとき、遠くに里沼と共生してきた歴史を感じてきているのだろうか。

番。館林は「日

技でコイが失神

するのだとか。

もうすぐ夏本

遜にもなる(料理人の

間もなく出てきたウナ

ギのおいしさは想像通

り。そのせいか「組板

のコイも本当はジタバ

タするのだろうか」と不

戦すべきだった」と思

つても遅い。コイは組

板に載っていたが、私

が組板のコイになれて

いなかったのだ。ただ、

間もなく出てきたウナ

ギのおいしさは想像通