

した。まあこの煮方がうまいか下手かがこつなんでしょうが、餅をポーンと投げる、そして水面にぶち当たるとかなりの抵抗を受けて水の中に入っていくので、うまく煮ないとすぐ取れてしまう。サナギ粉なんか入れるといいと言いますが、あれだけ入れると崩れ易くなる。だからまんじゅう屋で売っている　すわまを買って来て、それにさなぎ粉をねりこんだりするわけです。だけど昔からやっている人は、それだけじゃない。秘伝のよなものがあつて、最後のところは聞いても教えてくれない。まあそれが魚釣りの心情でしょう。だから魚は一番どんなものが好きなのか、という事は自分で研究するしかないわけです。

私の場合は、叔父さんのやっていた方法を聞いたんですが、その方法というのは、サツマイモを竹の皮で包んで、そして針金でぎゅうぎゅうゆわえて、それからそば屋のお湯をたぎらせている所に持って行って、そのお湯の中で煮てもらうんだ、と言うんですよ。けれども、そんなことを言われたって、竹の皮に包んだものを、そば屋さんに持って行って、すみませんがこれを煮てくれませんかなんて頼むわけにはいかないでしょう。だから、せつかくの方法だったけれど、実際には役立たなかったですよ。それで私は考えたんですが、結局サツマイモを

煮ると膨張してくるでしょう。それを竹の皮で包んで針金でぎゅうぎゅうゆわえるというのは、煮ても膨張しないようにする考なんで、だからしまった餅を作るうってわけです。まあ、羊かんで言えば、練り羊かんの硬いやつで、包まないで煮ると、水羊かんみたいになっちゃう、そこに違いがあるんじゃないかと思っただけです。その当時サツマイモは、とても高かったんですよ。

今と違って、当時の経済状態は悪かったですから、サツマイモを食べるといのは庶民にとつてごちそうに近いものだったんですが、それを子供にも食べさせないで鯉を釣るのに作つたわけですから、今サツマイモを煮るのは大分ニュアンスが違っていましたね。

私は、朝から晩まで釣りをやっているわけにはいかない。鼻の下が乾からびちゃいますからね。だから短時間のうちに成果を挙げて楽しむというわけでした。だから少しは鯉の生態を知らなくちゃならないというわけで、川の魚を観るわけにはいかないから、鯉を餌っているお寺とか神社などへ行つて、池の端にしゃがんで観察しました。すると、鯉はどんな習性をもつて泳いでいるのかという事を少しは知ることが出来ましたよ。じつとしてあぐらなんかかいていない。その歩き方を観るわけですよ。一口に池といつたって、深い所、浅い所、水の流れ込み