



ひ がん
「彼岸まで」

院長 西 田 敬

春のお彼岸も過ぎ、今年の河豚料理のシーズンも一段落。昔から云う、暑さ寒さも彼岸まで。河豚の味覚を楽しめるのは秋の彼岸から春の彼岸までと決まり。何故そうなのか。彼岸過ぎれば河豚の毒性が増すのか？八代目坂東三津五郎丈を引合に出す迄もなく、この季節、河豚中毒に因る事故は例年の如く繰返される。ところで河豚の白子（精巢）と云えばフォアグラにも比肩し得る珍味として通人には珍重されてきた。

春の彼岸の時期は釣好きの云う乗込みシーズンで、魚には繁殖の時期に相当。適齢魚は交配のチャンスに与らんと虎視眈々、浅瀬に集まる。白子も3倍くらいには肥大して居る。下世話にも「遠くて近きは男女の仲」なんぞと謡うが、茲では其塵モンじゃない、遙かに凄まじい。

ギリシャ時代の哲人、プラトン（3000年以

上も前にイルカは魚類ではなく、胎生哺乳類の獣である事を喝破していた程の賢人）に因れば androgynos（雌雄同体・両性具有）は一般的であった。これを雌と雄に切り分ける事（secus）、そして切り分けられた雌雄の異体同志が如何に互いに魅かれ合う乎こそがsexの語源也とする説が誠しやかに囁かれるが真偽の程や如何に？但し、河豚も成人（成魚）に達する迄は雌雄同体（androgynos）の儘である。精巢は珍味だが卵巣は猛毒となれば卵巣成分が混入している可能性がある白子なんぞ安心して喰えたモンじゃない。敢えて御賞味されたくば、2年近く糠床に漬込んだ逸品もあるようだ。然し河豚の卵巣の糠漬け、味は兎も角、解毒機序の詳細も解明されて居らず、逆も大船に乗った気で御奨め出来るものではない。と為れば、河豚中毒に為らぬ法は？霊験灼なる秘法が一つ在るにはあるが、全国の河豚屋さんに気兼ねする必要もあり、茲では大っぴらにし難い。一般に、動物界の男女の決定は、原則として神の手に委ねられているが、呆気ないほど単純な場合もある。例えば、鰐や海亀では卵が孵化する際の温度が性腺の雌雄を決定する大きな要因となる。

河豚の毒性については養殖河豚には認めない事で、食餌性が有力視されている。卵巣で認める毒性が精巢にはない事から血液-精巢関門が河豚でも機能している可能性も考えられる。河豚の精細管のSertoli細胞の機能につき御教示を乞う次第。

