

広報

ときめき きらめき いきいきを伝える



seki

2015

6

No.1652



特集 鮎とともに…P2~5

TOPICS

統一地方選結果…P6~7

お知らせ…P26~32

せきのまちづくり通信簿…P8~10

文化会館・図書館…P33

あんなこと、こんなこと…P25

しあわせヘルスだより…P34,35

大きく育ってね!! (富野小 稚鮎の放流体験)



特集

鮎とともに

『清流長良川の鮎く里川における人と鮎のつながり』
世界農業遺産認定に向けて

岐阜県と関市を含む長良川上・中流域の各自治体は協力して、『清流長良川の鮎く里川における人と鮎のつながり』をテーマに、国際連合食糧農業機関（FAO 本部イタリア・ローマ）による世界重要農業遺産システムへの認定申請活動を行っています。

このシステムは、次世代に受け継がれるべき重要な伝統的農林水産業や生物多様性の維持、伝統知識、農村文化、農業景観などを全体的に認定することで、その保全と持続的な活用を図ることを目的としています。



清流が育んだ鮎とともに発達した独自の産業や食文化、鵜飼をはじめとした各種伝統漁法、さらには長良川における生物多様性や、美しい水環境を維持するための取り組みなど・・・これら個々の営みが、鮎を中心とした一体的な関連システムとなつてこの地域に根付いています。

「長良川システム」とも言うべき里川の循環システムが、世界農業遺産に認定されることでその価値が高まり、更なる市の発展につながることを期待されます。



鮎について

良好なエサを育む川の環境が、

良質な鮎を育てます

鮎には次のような呼び名があります。

【年魚】・・・寿命が約一年なことから。

(下の表を参照)

【香魚】・・・よい香りがすることから。

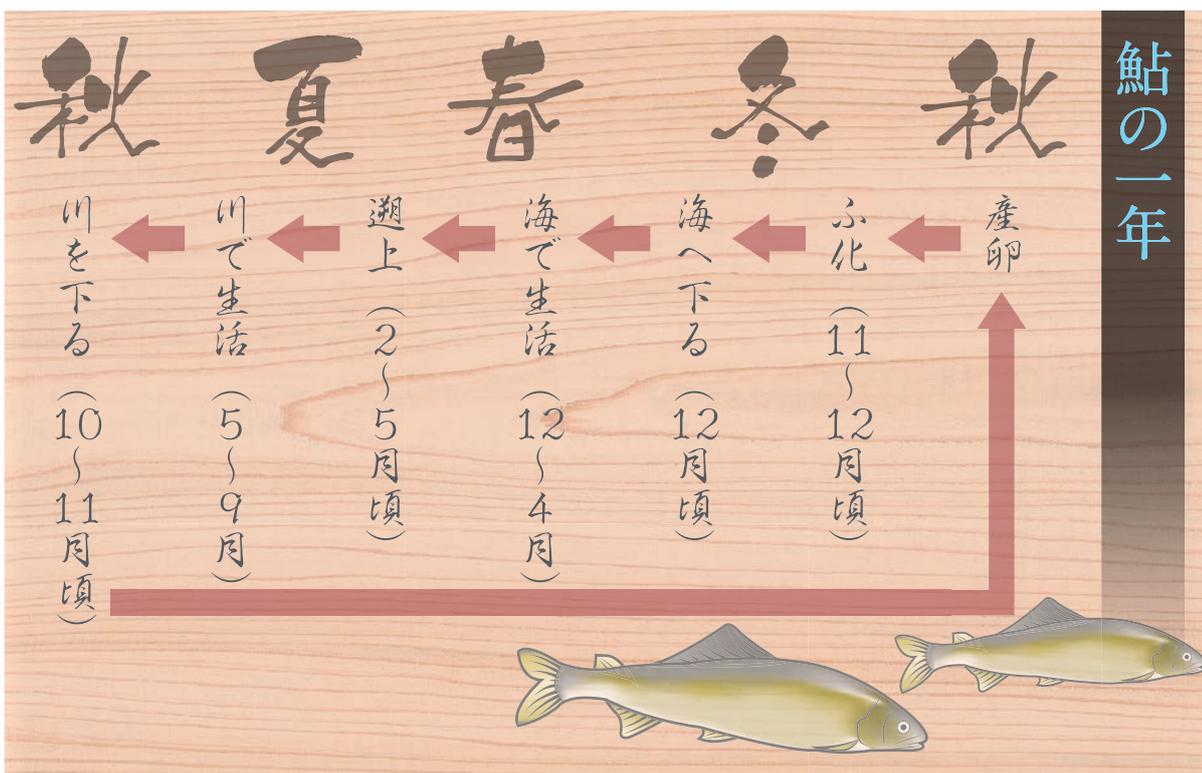
特に天然の鮎は、スイカや
キュウリのような、ほのか
に甘い香りがするそうです。



岐阜県水産研究所 苅谷 哲治さん

「海のない岐阜県にとって、鮎は古くから親しみのある魚で、岐阜県の魚にもなっています。また、その生態や養殖方法など、研究の対象にもなってきました。」

鮎は、北は北海道南部から、南は九州まで生息していますが、生育環境でいちばん重要なのは、エサとなるコケ(附着藻類)の状況です。適度な日照と水温、また程よい水質(きれい過ぎてもいけないとか・・・)が良好なコケ(附着藻類)の生育を促します。この地域の川の状況は非常に恵まれていて、岐阜の鮎が優れているのも、エサを育む環境が優れているからです。長良川の鮎はスマート型とも言われ、形も美しいです。」



鮎の友釣り

かかった時の竿の感触が醍醐味です



富野中学校 鮎の友釣り体験



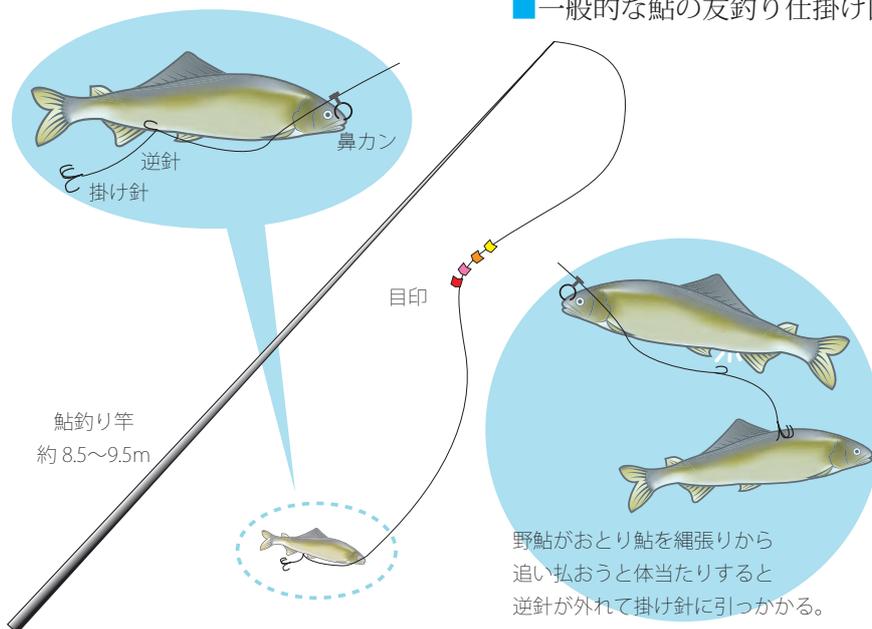
長良川中央漁業協同組合
小林 浩也さん

「当漁協の友釣りの解禁日は6月1日なのですが、毎年この時期になると、今シーズンのことで頭がいっぱいになります。ちなみに今年は天然遡上が多いとのこと期待しています。」

関市には優れた漁場がいっぱいあり、長良川でいえば小瀬の鮎之瀬周辺です。プロが解禁日に訪れ、今シーズンを占うくらいで、友釣りのメッカですね。大きな石がゴロゴロしている所が、良いポイントになります。友釣りの醍醐味は、やはりかかった時の竿に伝わる感触でしょうか。

長良川の知名度、鮎のブランド力が高まっています、大勢の方が集まってくれるのはうれしいのですが、ぜひマナーを守って楽しんでほしいです。そして何より安全第一。川には決して無理して入らないように。無事故でシーズンが終わることを願っています。」

■一般的な鮎の友釣り仕掛け図



【鮎の友釣り】・・・鮎には、エサ（川底の石についた苔）を確保するため、自分の縄張りを持ち、侵入してくる他の鮎を追い払おうとする習性があります。この習性を利用して、針を付けた「おとり鮎」を泳がせて、体当たりしてくる鮎を引っかけて釣り上げるのが、鮎の友釣りです。

関あゆてっさ

関市の鮎の新しい食べ方でご当地グルメを・・・と考案されたのが「**関あゆ井**」と「**関あゆてっさ**」。あゆ井は平成22年6月に誕生。「鮎とご飯を同じ器で」という条件を満たせばOK。市内の各店舗が創意工夫をこらしたあゆ井を提供しています。あゆてっさは「市内の店舗で提供する鮎の薄い刺身」という定義で、平成25年7月に誕生しました。きれいにさばかれた鮎の食感と、さまざまなタレによる食べ比べが最高です。



関あゆ井

鮎を食す

塩焼きだけじゃない!?
鮎のご当地グルメ



清流に宿る関の宝「鮎」

関市の魚として、長良川をはじめとした清流豊かな自然や、小瀬鵜飼の歴史とともに育まれてきた「鮎」。関の鮎は古くからその名を知らしめており、文献にも登場しています。

19世紀中ごろに尾張藩士が著した美濃国の地誌、『新撰美濃志』の小瀬村の部分には、次のように記されている。

「鮎は長良川で捕れる。鵜船五艘、大網・小網船が五艘あつて鮎を捕り、岐阜に送って貢ぎ物とする。『小瀬の鵜飼』と呼び、長良村に劣らない。ここで捕れる鮎は特に大きく、上等の鮎は24センチほど、重さは370グラムほどである。頭が小さく背が丸くて、味が特にすばらしいので、俗に『小瀬丸』と呼んでい。長さ30センチ以上、重さ700グラムほどという特大の鮎もたまに捕れる。天下第一の鮎というべきである。」
（岐阜新聞社発行『小瀬鵜飼 第一章 小瀬鵜飼の歴史』より抜粋）
関市にとって長良川の清らかな流れと鮎はまさに、日本のみならず世界に誇れる宝物といえるかもしれません。