

# 海と川と山をつなぐ 長良川の鮎



## 長良川の鮎は岐阜市生まれ

県や長良川流域の4市、岐阜新聞社、岐阜放送などでつくる「海と日本プロジェクトin岐阜県」実行委員会が中心となり、海がない岐阜県で海への関心を高める取り組みを行っている。バスツアーで最初に訪れたのは、稚鮎が過ごす伊勢湾の高松干潟(三重県川越町)。県水産研究所資源増殖部長兼漁業研修部長の松田宏典さんによると、長良川の鮎の多くは、河口から46kmにある岐阜市の鏡島大橋付近で産卵。10月から12月になると、ふ化した全長6cmほどの仔魚(しぎょ)が長良川を下り、浅瀬が広がる伊勢湾へ。海に下った鮎は、1月ごろには、水深10cmより浅い砂浜の波打ち際を回遊しているという。鮎が川を遡上するのは、人間の寿命(80歳)に置き換えた場合36歳ぐらい。一生のうち45%を海で過ごすと言われている。水温が高くなる春先から遡上するが、どの川を上るかは鮎次第だそうだ。

碎波帯は仔稚魚の育成の場。砂浜や干潟がなくなると可能な限り防ぎ、機能を維持、回復させることが重要だ。ボランティア団体「高松干潟を守ろう会」は、動植物の調査、観察会や清掃活動を行いながら、干潟の保全活動を続けている。高松干潟では、



伊勢湾の高松干潟(三重県川越町)



鮎を通して海と川と山のつながりを学ぶバスツアーに参加した小学生ら

岐阜県の食文化や生活に欠かせない鮎。長良川上中流域は、2015年に世界農業遺産に認定され、世界的に重要で伝統的な農林水産業を営む地域として、世界から注目されている。今回は小学5、6年生が鮎を通して海と川と山のつながりを学ぶ学習バスツアー「鮎がつなぐ海と川と山」(海と日本プロジェクトin岐阜県実行委員会主催)に同行し、伊勢湾から長良川の上流部を巡る旅をしながら、鮎の生態や海と川と山のつながりなどを探った。(取材/野口晃一郎)

同会のメンバーと合流し、高松干潟に生息するアシハラガニなど、さまざまな種類のカニやボラなどを観察し、海と人との関わり、碎波帯を守ることの大切さを学んだ。

## 鮎の味は川の味 源流の森を育てる

次に伊勢湾から鮎が遡上できる北限といわれる長良川の上流部へ。陸路を137km北上し、今年6月にオープンした郡上市白鳥町の「清流長良川あゆパーク」を訪ねた。鮎の友釣りや魚のつかみ取り、塩焼きを体験できる広場を備え、世界農業遺産「清流長良川の鮎」を国内外へ情報発信する拠点だ。長良川沿いにある木造平屋の拠点施設「里川あゆハウス」では、臨場感ある映像で「清流長良川の鮎」を学習することができる。



渓流釣り名人の白滝治郎さんから話を聞く

ここでは、郡上漁業協同組合代表理事副組合長で渓流釣り名人としても知られる白滝治郎さんに、鮎の一生と山と川と海の間について話を聞いた。白滝さんは、2010年から活動している広葉樹の植樹活動「長良川源流の森育成事業」に触れ、「森林が荒廃することは鮎の生活が危くなる。鮎の味は川の味であり、川の水質を守るためには森林保全は必要」と強調した。

ここでは、郡上漁業協同組合代表理事副組合長で渓流釣り名人としても知られる白滝治郎さんに、鮎の一生と山と川と海の間について話を聞いた。白滝さんは、2010年から活動している広葉樹の植樹活動「長良川源流の森育成事業」に触れ、「森林が荒廃することは鮎の生活が危くなる。鮎の味は川の味であり、川の水質を守るためには森林保全は必要」と強調した。



「清流長良川あゆパーク」に建つ世界農業遺産認定記念碑



郡上市白鳥町の長良川。鮎は伊勢湾から白鳥町まで遡上する



「長良川源流の森育成事業」では広葉樹の植樹活動を行っている

最後に訪れたのは、各務原市の県水産研究所。魚類の増殖や水域環境の保全・復元に関する調査研究などを行っている。松田さんによると、長良川水系の鮎は、大きく2種類に分類されるという。川で生まれ、海へ下り、川を上り、産卵する本来の一生を送る鮎が500~600万匹。川で生まれ、海へ下り、川を上った鮎から卵を取り育てたものや、琵琶湖で捕られて育てられた放流ものが400万匹。外見では見分けがつかないという。現在、県では早期に遡上する鮎を増やすため、長良川河口堰で遡上鮎を4月に捕獲し、親になるまで飼育して採卵した後、得られた稚魚を放流する新たな取り組みをスタートさせている。



県水産研究所の松田宏典さん



参加者のノートには学んだことがびっしり書き込まれていた

※今月30日に郡上市の清流長良川あゆパークで、鮎のつかみ取りやさばき方、塩焼きの調理体験などを親子で行うイベント「さばける塾in岐阜県」が開かれ参加者を募集している。詳しくは岐阜放送ホームページ。

## ゴムや枕の跡を早く消す方法

岐阜市 万年ドライスキンさん

ひざ下ストッキングや靴下のゴムの跡を早く消すには、蒸しタオルを跡のついた箇所に巻き、手でもみます。寝起きの顔についた枕の跡も、同様に温めてマッサージし、血行をよくすると早く消えます。乾燥肌は跡がつきやすいので、日ごろの保湿も忘れずに。

## 鶏胸肉を常備菜に

山県市 まいにちごはん係さん

鶏胸肉が安いときにおすすめのレシピ。ちょっと深めのお皿に皮を下にして入れ、水大さじ3、酒、砂糖、しょうゆ各大さじ1をかけ、ラップをかけて電子レンジ600Wで6~8分蒸します。ラップは取らずに余熱で中まで火を通し、冷めたら細かく裂いて、蒸し汁の中に漬けて冷蔵庫で保存します。そうめんやサラダ、オムレツの具に重宝しますよ。

## ボタンを取れにくくするには

各務原市 69歳のジーさん

洋服のボタンは無くすと同じものを探るのがとても大変。そこで透明のマニキュアをボタン糸に塗っておくと、糸が丈夫になりボタンが取れにくくなります。ただし、生地にマニキュアをつけないよう、塗るときは注意が必要です。



# アイディア スグレモノ 事典

●スグレモノ事典のアイディア募集！  
皆さんが工夫したり、周りの人から教わって実践している掃除、収納、料理、貯蓄、省エネなど生活のアイディアをお待ちしています。あて先は最終面。