

ちほの おしゃべりタイム



清流長良川の鮎



オフィスPrima 代表
フリーアナウンサー
ビジネスマナー講師

とおる ちほ
透 千保

東海地方の各放送局(岐阜放送/ぎふチャン、FM GIFU、東海ラジオ、メーテレなど)で数多くの番組やニュースを担当。司会、ナレーションの他、名鉄電車、名古屋営地下鉄など、公共交通機関のアナウンス放送に携わる。一方、企業・大学において、ビジネスマナー、電話応対などの研修講師を務め、人材育成に取り組んでいる。

心地よい川風を受けながら岸辺を散策していると、日暮れとともに金華山のシルエットが浮かび上がり、かがり火に照らされた6艘の鵜舟が闇の中を滑るように姿を現します。この時期、長良川で獲れる鮎は、若鮎から最も脂の乗った成魚へと変化しています。

夏の趣ある川魚として知られる鮎は、寿命が1年であることから「年魚」、芳醇な香りから「香魚」と呼ばれますが、その他にも「銀口魚」「細鱗魚」など、たくさんの呼び名を持っています。鮎は万葉集にも歌われ、昔から人々に親しまれてきました。

若手川漁師、平工顕太郎さんに鮎漁について伺いました。平工さんは、子供の頃から川の魅力にとりつかれ、宮内庁式部職 鵜匠代表専属の鵜舟船頭を務められました。現在は「結の丸」船長として、漁業のほか、川舟に乗って自然体験をするツーリズムなど清流文化の発信に尽力されています。

鮎の漁法は鵜飼いを含めて19種類あるそうですが、なかでもダイナミックなのが手投網漁。川に投げた網が、生き物のようにつりがね状に広がり、網の裾についたおもりによって魚を閉じ込めます。網が沈んでいくタイミングによって、他の魚は逃がし、川底を這う習性のある鮎だけを獲ることができるように工夫されています。シンプルな漁法ながら長年の勘が頼りです。

網を投げる場所の目安は、川底の石についている藻類が鮎が喰んだ痕があるかどうか。食べている藻の質によって、鮎の味も違うとか。見せていただいた天然鮎は、顎が立派に発達しており、オリーブ色の背に黄斑が入ってお腹の部分は銀白色と、美しい姿をしていました。

自然相手に仕事をする漁師は天候に左右され、上流地域で大雨が降れば舟の状態にも絶えず気を配るなど苦労が多いそうです。それでも、地元の方々に天然鮎のおいしさを知ってもらい、それが故郷の川を守りたいという気持ちにつながれば、と話す平工さん。鮎が棲むことで、川の浄化作用にも一役買っているそうです。お話を伺って、普段何気なく口にしていた鮎の見方が変わりました。

2015年、世界農業遺産に認定された「清流長良川の鮎」。鮎だけではなく、里川における人と鮎のつながりとしての「長良川システム」が評価されたものです。つまり、各流域で行われている鮎の増殖事業や漁場の整備、さらには植林や河川の清掃活動など、さまざまな営みが循環することで、私たちに豊かな恵みをもたらしているということなのですね。

鮎を介して、森・川・海がつながっているのです。全長166キロ、86万人が住む長良川流域の人々の暮らしが、ずっと変わらない姿であり続けてほしいと思いました。