

鮎と清流守り伝える

## 天然鮎増やす

県内の長良川流域の7 両者は見た目にはほとんど漁協で組織される長良川 鮎と違いはないが、成長や漁業対策協議会は、20 縄張りをつくる能力、そ05年から長良川の天然 鮎を増やす取り組みを継統的に行っている。

鮎も、いろいろな系統があることを「存じだろ

つか。よく知られているのは、海で育った海産系の鮎と琵琶湖で育った湖産系の鮎があることだ。上してこないことが近

## 世界農業遺産への道

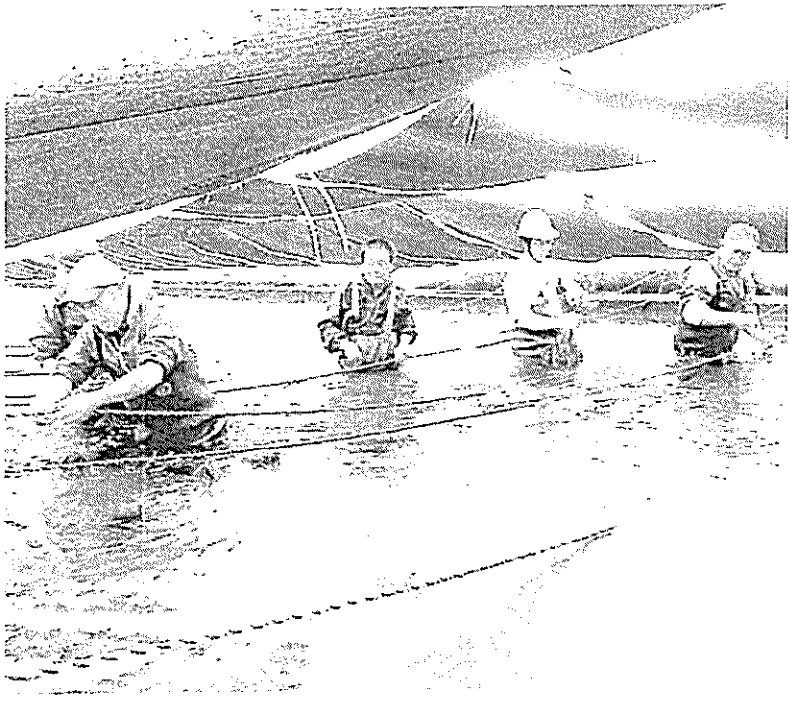
清流長良川の鮎

年になって解明されている。長良川水系には、海産系と放流された湖産系の鮎がいる。

長良川漁業対策協議会は、天然鮎を増やすため秋になって長良川中流域の産卵場へ下ってきた海産系の鮎をとらえ、雌雄それぞれから人の手で取り出した卵と精子を受精させ、そこから産まれた稚魚を海に返す活動を続けている。

この活動は「清流長良川の鮎」を次の世代へ確実に伝えるために、世界農業遺産認定を目指す「清流長良川の鮎」のシステムの重要な部分を担っている。

長良川沿いの人工プールで鮎の受精作業を行う関係者＝三重県桑名市長島町



国際連合食糧農業機関（FAO）が認定する世界農業遺産。昨秋、県内で初めて「清流長良川の鮎」が国内候補に選ばれ、県などは今年中の認定を目指す。長良川や鮎に関する話題を「清流長良川の農林水産業推進協議会」に加盟する県と岐阜、関、美濃、郡上市や各漁協の協力により、シリーズで紹介する。

長良川の生物多様性を学ぶため、生き物調査に取り  
組む児童ら＝岐阜市内



## 小学生が調査

### 鮎と清流 守り伝える

# 生物多様性に触れる

## 世界農業遺産への道

清流長良川の鮎

岐阜市内の長良川で水生昆虫なども食べるこ

は、鮎を含め約40種の魚とを共存じだろうか。

類が確認されている。魚

類だけでなく、多くの水

辺の生き物も確認され多

くないで、今日まで鮎が

様な生態系をなしてい

生き残ることができたの

る。鮎が石についた藻類

は、このような環境の変

を食べることはよく知ら

化に柔軟に対応できる生

れているが、洪水時に石

き物同士の関係があるこ

についた藻類が洗い流さ

とを忘れてはならない。

れてしまったときには、

このさまさまな生き物

多様性といい、長良川の恵みを私たちが持続的に享受するには、この生物多様性の保全が不可欠だ。

この生き物同士の関係を子供だからこそ肌で感じる事ができる。小学生による長良川の調査が実施されている。川に入って自分の手で生き物をつまみ、その手で触れることで故郷に生物多様性のあふれる里川があることを知る機会となることが期待される。

鮎と清流 守り伝える

いけ干し

外来魚の駆除に成果

世界農業遺産への道

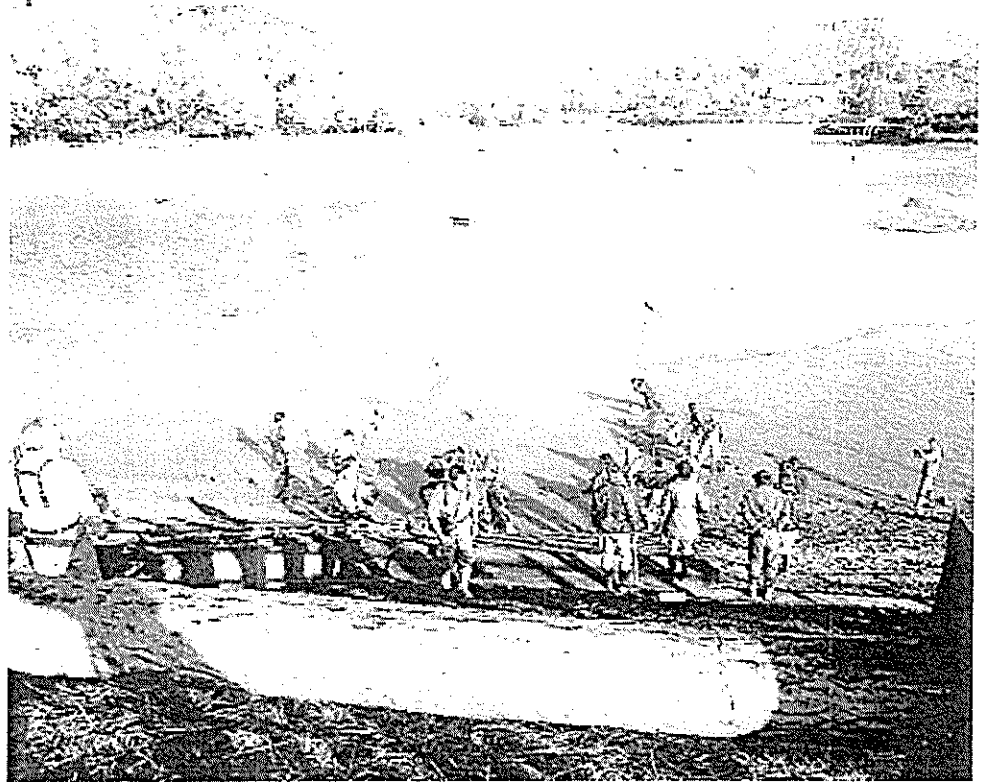
長良川の水質改善

確認されるなど、以前の環境を取り戻しつつある。

毎年、農閑期となる11月、関市の中心部の黒屋地区にあるかんがい用ため池・中池で「いけ干し」が行われている。

また、昨年11月に実施された「いけ干し」では、実施6年目にして初めて外来魚の生息を確認できないという大きな成果を上げることができた。

「いけ干し」は地域住民が中心となって設立された実行委員会が主体となり、ため池の水質改善や外来魚の駆除と在来生物の保護を目的として実施されている。ため池の透明度が高くなっていることや、コイ科の淡水魚で絶滅危惧種に指定されているウシモツゴの生息が確認されている。

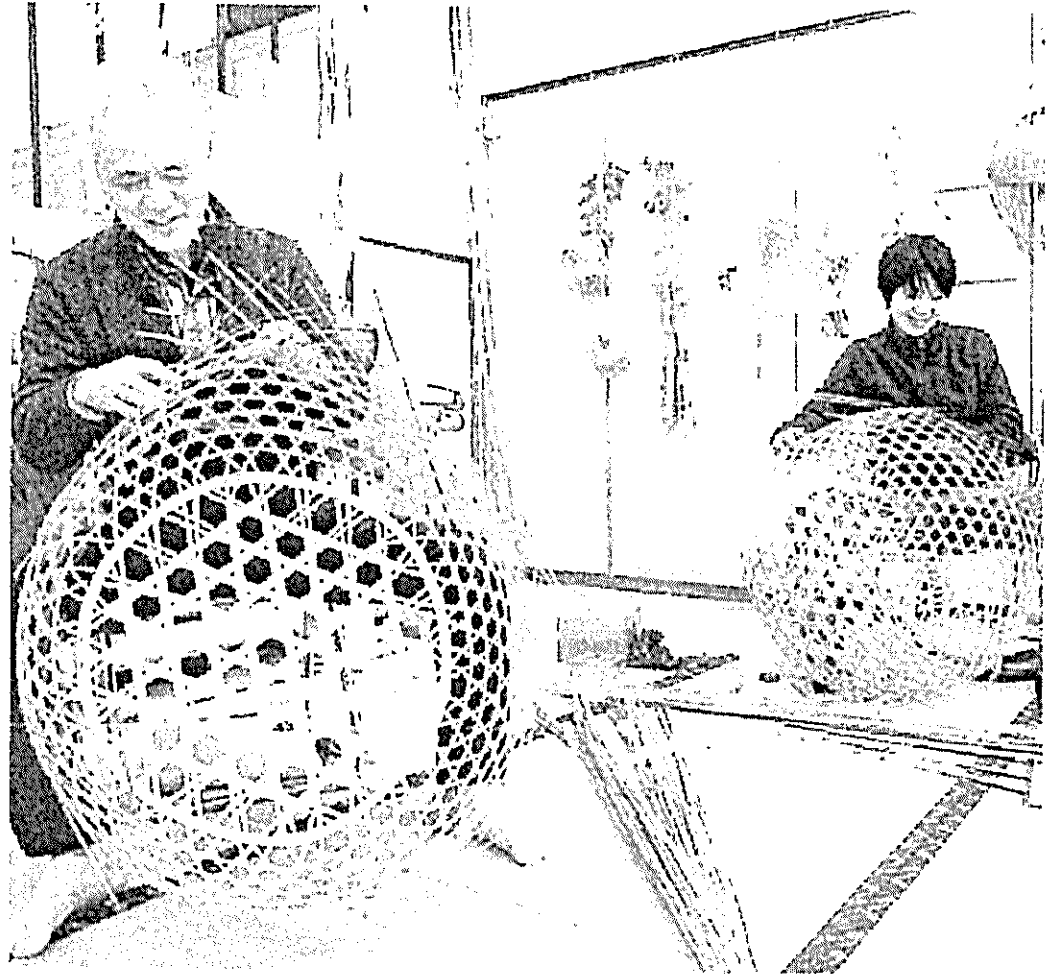


ため池の水質改善や外来魚の駆除などのために「いけ干し」に取り組む関係者ら＝関市塔ノ洞、中池

鮎と清流  
守り伝える

## 流域の森をかす

鶴籠作りを継ごうと、奮闘する県立森林文化アカデミー  
卒業生ら＝美濃市内



# 工芸品、次代へ伝える

## 世界農業遺産への道

長良川流域の豊かな森

林資源からは、鶴籠や和傘などの工芸品が作られてきた。美濃市にある県立森林文化アカデミーで、卒業生ら＝美濃市内

鶴籠は関市の竹細工職人が1人で作り続けてきたが、アカデミーの卒業生たちが後を継ごうとして、美濃市内に構え

た竹細工の作業場では、鶴籠から注文を受けた鶴籠の制作が行われているほか、一般の人にも関心を持ってもらおうと竹細工教室も開かれている。

和傘は県産の木や竹で作られる部材が、全国シェアの大半を占める。傘の「エゴノキ」という骨をつなぐ部材にはエゴノキが使

われるが、かつては炭を焼く人が雑木林を伐採する際、エゴノキだけをより分けて釜屋へ売っていた。

今は炭焼きも行われなくなり、供給が途絶えたが、同アカデミーの呼び掛けでエゴノキを共同で収穫する試みが始まった。

美濃の森に全国の和傘職人や地元のエゴノキ関係者が集う「エゴノキプロジェクト」は、今年も11月に行われる。

## 鮎と清流 守り伝える 漁協が植樹活動

流域の山々にさまざまな樹木を植樹する長良川源流の森  
育成事業＝郡上市内



# 源流域を豊かな森に

## 世界農業遺産への道

長良川源流の

鮎の味は川の味と言われる。鮎のエサとなる藻類を育むには、ミネラルを豊富に含んだ水の流

れが不可欠とされている。かつて長良川水系の源流域の山々は、ブナやナ

た。

そこで郡上漁協では、

多様な豊かな山々を取り戻すべく、山から川へ、

そして海へと続く清流の

源である、源流部の森を

育成し、流域の生態系を

維持・増進することを目

的とし、「長良川源流の

森育成事業」と銘打って、

流域の山々にさまざまな

樹木を植樹する活動を2010年から開始した。

最初の年は、源流部の山

1・7畝に9種類の苗木

3400本を植樹した。

以後毎年継続し、年に2

千本前後の苗木の植樹を

行っている。

郡上漁協の奥村義雄組

会長は言う。「このこと

がすぐに結果に結びつく

ものではないことは承知

しているが、1000年先

2000年先を見据えた

取り組みとして、いつか

は実りあるものになると

信じている」

＝「鮎と清流守り伝える」おわり＝

# 岐阜市

## 清流が育む伝統文化

### 鵜飼「風景の文化財」

#### 世界農業遺産への道

清流長良川の

昨年3月に、「長良川「風景の文化財」ともい  
中流域における岐阜の文 える。この「風景」は、  
化的景観」が国の重要文 日々の生活に根ざし、あ  
化的景観に選定された。 まりにも身近なものであ  
文化的景観とは「自然 るため、地域住民はその  
などの中で人々の生活や 価値に気付きつらいもの  
文化を継承しながら形成 である。

されてきた。その地域ら 岐阜市民は古くから  
しい風景」のことで、 「清流長良川」や「金華山」

の恵みを受けながら、「ま  
ちをめぐり、生活をして  
きた。山と川、そしてまち  
と人々が一体となって生  
み出してきた風景こそ  
が「岐阜市らしい風景」  
つまり「岐阜市の文化的  
景観」なのだ。

そして、金華山を背景  
として、長良川を舞台に  
6人の船匠と船たちが繰  
り広げる長良川の鵜飼。  
この「鵜飼のある風景」  
もまた「岐阜市らしい風

景」の一つと言えらる  
う。今年もあと20日ほど  
で「鵜飼のある風景」が  
開幕する。

国連食糧農業機関（F  
AO）が認定する世界農  
業遺産。昨秋、県内で初  
めて「清流長良川の鮎」  
が国内候補に選ばれ、県  
などでは今年中の認定を  
目指す。長良川や鮎にま  
つわる話題を「清流長良  
川の農林水産業推進協議  
会」に加盟する県、岐阜、  
関、美濃、郡上各市の協  
力を得て今回もシリーズ  
で紹介する。

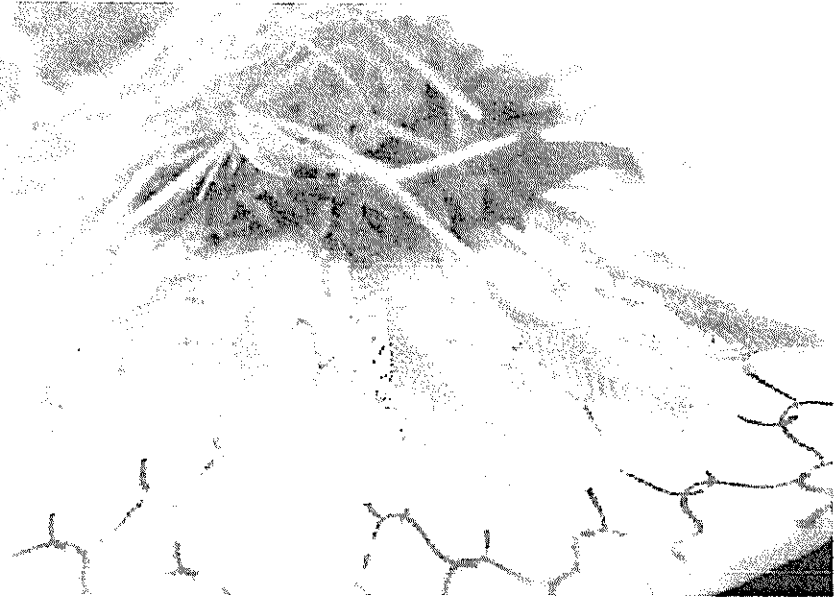


岐阜市が世界に誇る長良川鵜飼の総がらみ。岐阜市長良川

## 清流が育む伝統文化

## 関市

新たな鮎料理として人気の鮎を刺し身で食す「関あゆてっさ」関市内の飲食店



# 鮎の新グルメを発信

## 世界農業遺産への道

清流が育む鮎の道

清流が育む鮎は香魚ともいわれ、関市の魚でもある。市場では高値で取引されているが、地元では主に塩焼きや甘露煮として食されてきた。

関市観光協会では、伝

統ある鮎の食文化を市内外に発信するため、2009年度に「関あゆてっさプロジェクト」を

立ち上げた。「関あゆてっさ」は「関市内の店舗で提供する鮎の薄い刺し身」のことであり、タレはポン酢をはじめ梅肉ソース、コチュジャンなど各店舗で工夫を凝らしている。現在では10店舗でメニュー化され、関市を訪れる観光客らに喜ばれている。

た。また、13年度には、鮎を刺し身で食す「関あゆてっさプロジェクト」を

立ち上げた。「関あゆてっさ」は「関市内の店舗で提供する鮎の薄い刺し身」のことであり、タレはポン酢をはじめ梅肉ソース、コチュジャンなど各店舗で工夫を凝らしている。現在では10店舗でメニュー化され、関市を訪れる観光客らに喜ばれている。

鮎は、新たな食材として注目され、関市を代表するグルメとして定着しつつある。

鮎は、新たな食材として注目され、関市を代表するグルメとして定着しつつある。