

巻頭
特集

清流長良川の鮎



清流の苔を食べて育つ長良川の鮎。鮎が苔を食べることで、新しい藻類が育ち、水をきれいにする循環も生まれています

命を育む澄んだ水

岐阜県北部の郡上市を源流とし、最後に合流する伊勢湾まで総延長166kmに及ぶ長良川。源流域である大日ヶ岳にはたくさん雨が降り、雪が積もります。降った雨や雪は、やがて森の地下にしみ込み、川へ。中流域が名水百選に選ばれた長良川の伏流水と地下水を水道水源とする岐阜市は「水道水のおいしい都市」に選定されています。



日本三大清流にも数えられる長良川は清らかな水が流れ、多様な生物の棲み処になっています。鳥や昆虫のほか、特別天然記念物のオオサンショウウオも生息。イワナ、アマゴ、サツキマスなどの魚類も豊富です。中でも鮎は長良川のシンボルとして愛されてきました。「香魚」と呼ばれるように、鮎の魅力はなんといっても爽やかな香りです。鮎の好物である良質な藻類を育む長

良川の環境が鮎のおいしさを支えています。食文化にもつながる長良川。その流域には86万人の人々が暮らしています。古くから鮎をはじめとする漁業が盛んに行われ、友釣り、手投網など数多くの漁法が編み出されました。観光で知られる鵜飼もその一つ。美濃市を流れる板取川で漕かれる美濃和紙、関市の刃物など、水と深いつながりのある伝統産業も発展しました。

世界農業遺産に認定

このように長良川は、流域の人々の暮らしの中で清らかさを保ち、その清流で鮎を育ててきました。清流と鮎は、地域の経済や歴史文化と深く結びついているのです。この連環が評価され、2015年(平成27年)に清流長良川の鮎」として国連食糧農業機関(FAO)の世界農業遺産に認定されました。今も漁協が広葉樹の植林をしたり、市民団体が河原の清掃を行うなど、豊かな恵みを未来に伝えるための活動を続けています。



鵜飼の歴史は千年余

夏、長良川は鵜飼に彩られます。鵜飼は、魚を丸呑みする鵜の習性をいかした伝統の鮎漁。1300年前から続きます。篝火に照らされ、鵜匠と鵜が一体となって鮎を獲る様は美しく、観光としても人気です。鵜匠は、縄が絡まないよう10羽ほどいる鵜を巧みに操り、時折「ホウホウ」と声で励まします。それにこたえるように、水中に潜っては顔を出す鵜。驚くべきことに、鵜匠は鵜一羽一羽の性格を把握しているといえます。

鵜飼は現在、国内十数カ所で行われていますが、御料鵜飼を行っているのは長良川の鵜飼だけです。御料鵜飼とは、皇室に納める鮎を捕るために行われる鵜飼のこと。鵜が捕らえ、くちばしの痕がついた「菌形の鮎」が、皇室や明治神宮、伊勢神宮へ奉納されます。自然や伝統、人の営みを感じさせ、観る人を風流の世界へいざなう長良川鵜飼。織田信長公や徳川家康公、松尾芭蕉やチャップリンをも虜にしたと伝えられます。

長良川では他にも、さまざまな鮎漁が行われます。どれも先祖から受け継がれてきた知恵が満載。瀬張り網漁は、産卵のために川を下ってきた落ち鮎を捕らえる漁法。水中に仕掛けを設置し、足止めされた鮎が跳ねたところに、素早く網を投げます。ヤナ漁も同じく落ち鮎を捕獲する漁法ですが、こ



1.水の中に竹で「すのこ状」に足場を組み、下ってくる鮎を獲るヤナ場。つかみ取りを体験できる「観光やな」は家族連れなどに人気です 2.網を打って鮎を獲る投網漁は、長良川の風物詩。魚影を狙ってふわりと放たれた網が、川面に豪快な水しぶきを上げます 3.瀬張り網漁は夕暮れ時に始まります。鮎の群れが寄ってくるのをじっと待ち、狙いを定めて網を投げる漁師たちの手捌きは見事

1

2

3



ちらは上流域で行われ、漁獲量が多いのが特徴。鮎を誘導し、竹や木杭で組んだ仕掛け「ヤナ」に鮎がかかるのを待ちます。鮎の縄張り意識を利用した、オトリ鮎を使う友釣りも、古くから続く漁法です。

こうした伝統漁法が受け継がれる背景には、川漁師たちのたゆまぬ努力があります。毎年秋には、卵と精子を採取して受精卵を作ります。人工ふ化の種付けです。毎日交代で卵の管理をし、無事に孵るまで見守ること約10日。こうして生まれた稚魚が海で成長し、次の春、長良川を遡上する。鮎を獲る川漁師は、鮎の命をつなぎ、資源を守る人でもあるのです。

