

AGRICULTURE
FORESTRY FISHERIES

aff あふ

特集

川魚を知って
好きになる！

8

連載

旅する農業遺産
峡東地域の扇状地に適応した
果樹農業システム

2023 AUGUST
通巻630号



農林水産省

川魚を知って好きになる！

01



川魚を増やしていきたい 内水面漁業の今

漁業や養殖を行う場所のうち、海を「海面」と呼ぶのに対し、河川や湖沼などを「内水面」と呼びます。内水面では、育つことのできる魚の数が限られています。このため、漁業協同組合は、魚を放流したり、生息環境を守ったり、釣りのルールを作ったりして川魚などを増やすための取り組みを行っています。

※一般に内水面とは、河川、湖沼のことをいいますが、以下に掲げる湖沼は、漁業の実態から海面として扱われ、漁業法上、内水面に関する規制は適用されません。
サロマ湖、能取湖、風蓮湖、温根沼、厚岸湖、霞ヶ浦、北浦及び外浪逆浦、加茂湖、浜名湖、琵琶湖、中海



見どころ！

- > 内水面の漁業・養殖の状況は？
- > クイズ 主な川魚の名前が分かるかな？
- > みんな知ってた？ 川魚を増やすために頑張っている人たち
- > どうしたら川魚は増やせるの？
- > 川で増やす！ 釣り人との連携で溪流の魚を取り戻す
- > 養殖で増やす！ 徹底した生産管理で高品質な魚を食卓に「絹姫サーモン」

内水面漁業 Q&A



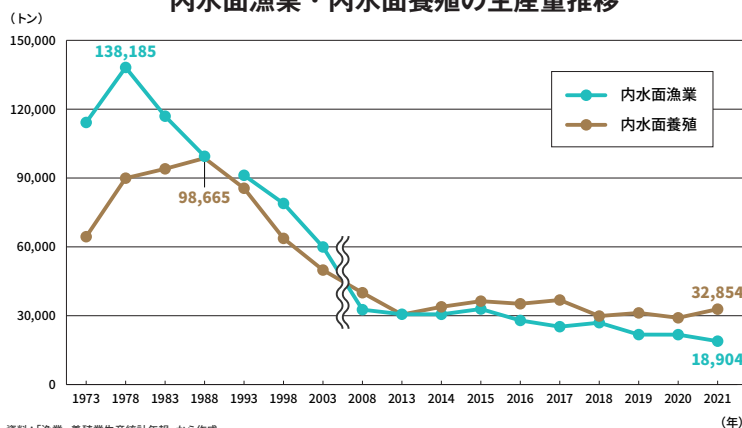
内水面の漁業・ 養殖の状況は？

内水面漁業における生産は、サケ・マス類とシジミで全体の75.4パーセント、内水面養殖における生産は、ウナギとマス類で全体の81.6パーセントを占めています(いずれも2021年)。漁業、養殖の生産量はいずれも1980年代以降、減少傾向にありましたが、近年、下げ止まり、おおむね横ばいで推移しています。

Q & A 監修／宮本幸太さん

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産技術研究所
主任研究員 農学博士

内水面漁業・内水面養殖の生産量推移



資料：「漁業・養殖業生産統計年報」から作成

※内水面漁業については、2006年より遊漁者の採捕分を含めないこととしたため、2003年と2008年は連続しない。



主な川魚の名前が分かるかな？

ヒントを参考に魚の名前を当ててみてください。クイズの答えは、第1回の最後のページ下にあります。



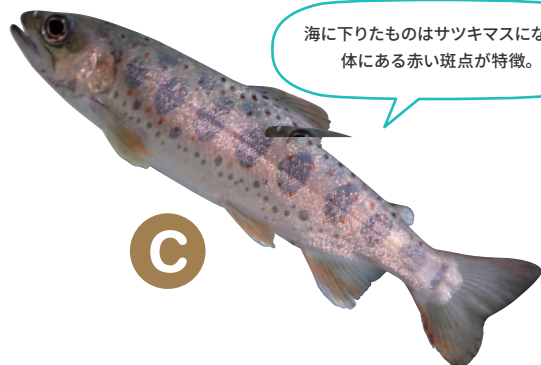
スイカやキュウリに似た香りがあり、
「香魚(こうぎょ)」とも呼ばれる。

A



川から海へ移動したものは
サクラマスと呼ばれる。川に残ったものの呼称。
漢字で書くと「山女魚」。

B



海に下りたものはサツキマスになる。
体にある赤い斑点が特徴。

C



岩の多い川にすむことが語源とされ
る。釣りの対象として人気で
「溪流の王様」とも。

D



E

金魚はこの魚の仲間の突然変異によって生まれた。海のない地域では重要なタンパク源とされた。



F

胃のない無胃魚の一種。喉の奥に歯がありタニシなどを砕いて食べる。

写真:PIXTA



みんな知ってた？ 川魚を増やすために頑張っている人たち ～内水面の漁業協同組合員のこと～

内水面の漁業協同組合とは、川や湖のある地域に住んでいて釣りや漁などで魚をとったり、養殖をしている人たちのグループです。都道府県知事から漁業権の免許を受け、釣り券や魚を販売して、そのお金で魚を増やす活動をしています。魚を増やす活動といっても、放流や監視活動だけでなく、看板作り、清掃活動、河川工事の立ち合い、外来魚やカワウの駆除など、その活動は多岐にわたります。最近では、子どもたちへの釣りルールの啓蒙活動に取り組んでいる漁業協同組合もあります。



栃木県鬼怒川漁業協同組合日光支部の組合員が小学生に川魚について講義。

【参考】

「天然・野生の溪流魚を増やす漁場管理」(水産庁)

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/enoki/attach/pdf/naisuimeninfo-31.pdf>



どうしたら川魚は増やせるの？

川魚を増やすことを「増殖」といい、方法としては多くの場合、養殖した魚や卵を放流します。その他にも産卵場所を作る方法もあります。近年、釣り場の一部に、釣った魚を放流しなければならない(キャッチ&リリース)区間を設置することで、産卵できる魚を守り自然繁殖を促す取り組みが行われています。このような方法で川魚を増やして人気の釣り場を作ることで、過疎化や財政難で悩む山間地域を活性化させる取り組みも行われ始めています。

【参考】

溪流の川魚を守る、川を守る方法をくわしく解説しています。
「釣り人、住民、漁協でつくる！ いつも魚にあえる川づくり
～溪流魚の漁場管理～(イワナやヤマメ・アマゴ)」(水産庁)

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/enoki/attach/pdf/naisuimeninfo-26.pdf>



川で増やす！

釣り人との連携で
渓流の魚を取り戻す

名倉川漁業協同組合（愛知県）

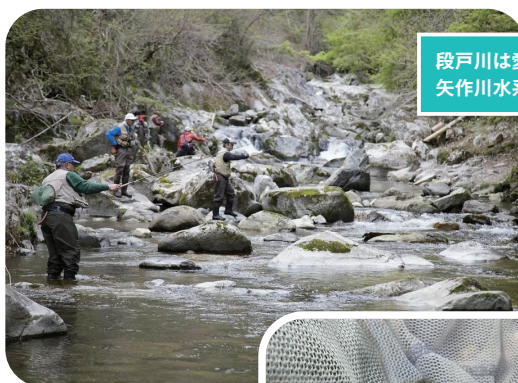
河川では漁業を専業としている
組合員はほとんどいない

渓流を管理する漁業協同組合（以下、漁協）の主な収入源は、組合員が納める賦課金と釣り人に購入してもらう遊漁券です。これを元手に放流などで魚を増やしたり、河川の監視を行ったりしています。

私が関わっている名倉川漁協は、愛知県を流れる矢作（やはぎ）川水系の上流部、名倉川や段戸川などの管理を受け持っているのですが、海の漁協と違い、漁業を専業としている組合員はほとんどいません。私自身、名古屋市内に住み、IT関連の仕事をしています。もともと釣り好きだったことから、河川の状況改善の現場に関わりたくなり、2017年に漁協の准組合員になり、アマゴの卵の放流などに取り組むようになりました。

お話／田中五月さん

名倉川漁業協同組合 准組合員
（一社）ClearWaterProject 理事



段戸川は愛知県を流れる
矢作川水系の清流。



一時はほとんど
見かけなくなったアマゴが
復活し始めている。



段戸川倶楽部のメンバー。
2023年シーズンは35名。

一般の釣り人も放流に参加。
「自分たちで魚を増やせるのが
うれしい」との声も。

監視活動に協力してくれる
釣り人を募集

名倉川漁協は、2019年に愛知県で初めてキャッチ＆リリース区の許可を受けました。ただ、組合員の高齢化や減少もあり、組合員だけで早朝から夕暮れまで流域を監視するのは難しいため、活動に協力してくれる釣り人を募集することになりました。それが段戸川倶楽部です。倶楽部のメンバーは、「釣りを楽しみながら協力」というスタンスで、密漁などの監視や放流による渓流魚を増やす手伝い、他の釣り人へのサポートなどをしてもらっています。

また、私たちの活動を物品の提供などで応援してくれる企業も増えていて、とてもありがたく感じています。

大都市の近くの渓流に美しい魚がすむという日本の稀有な自然環境を守っていくため、川で遊び、川魚に親しむ人をもっと増やしていきたいです。

養殖で増やす！

徹底した生産管理で 高品質な魚を食卓に 「絹姫サーモン」

愛知県淡水養殖漁業協同組合

お話／^{よねはなあきお}米花晃雄さん

愛知県淡水養殖漁業協同組合 常務理事
全国養鱒振興協会 事務局長



ニジマスのメスにアマゴのオスを交配

養殖の対象となる川魚では、アマゴが最もおいしい魚として知られています。しかし、アマゴは小さくて病気に弱い上、産卵数が少ないため養殖には向いていません。これに対し、より養殖に向いているのが、ニジマスで、大きく成長し、病気にも強く産卵数が多いです。

そこで、ニジマスとアマゴの遺伝的特性を掛け合わせれば、大型で病気にも強く、そしておいしい魚になるのではないかと、という発想から、愛知県淡水養殖漁業協同組合と愛知県水産試験場が共同研究を行い、交配に成功し、1992年に当時の鈴木礼治愛知県知事に命名していただいたのが「絹姫サーモン」です。



1995年に商標登録した
「絹姫サーモン」。

清らかな自然環境の中、 近代的設備で育てる

同漁業協同組合宇連養魚場は、愛知県の最高峰、段戸山の頂から流れる寒狭川（かんさがわ）の最上流、標高600メートルの自然環境の中、植物由来のものなどエサにもこだわりながら、近代的設備で絹姫サーモンを大切に育てています。絹姫サーモンの身は寿司、刺身などの生食に適しているほか、淡白な味わいのため、フレンチ、イタリアンのソースにも合うとされ、まだ生産量は少ないものの、ホテルや割烹料理店、寿司店など一流の飲食店から高く評価されています。



近代的な設備で
絹姫サーモンなどを
育てている。

川魚の養殖を もうかる漁業にしていきたい

絹姫サーモンのほか、交配の取り組みとしては、長野県のニジマスとブラウントラウトの「信州サーモン」、新潟県のイワナ属とニジマスの「魚沼美雪ます」、山梨県のニジマスとキングサーモンの「富士の介」などがあります。

日本は全国至るところに豊かな森に包まれた清流や豊富な湧水があります。こうした場所には澄んだ水を利用するマス類の養殖場がたくさんあり、そこで育った魚は生で食べられます。

私が事務局長を務める全国養鱒（ようそん）振興協会では、養殖魚の安全性などをアピールするとともに、飼育方法や味を研究し、マス類の養殖をもうかる漁業にしていきたいと考えています。

絹姫サーモンは
ほどよく脂がのり、
しっかりした
歯ごたえもある。



クイズの答え A アユ B ヤマメ C アマゴ D イワナ E フナ F コイ

川魚を知って好きになる！

02



特有の風味や味わいを楽しめる 川魚を食べよう

川魚は海魚とは違った風味や味わいがあるおいしい食材です。
今回は、料理研究家の島本美由紀さんによる彩り鮮やかな川魚レシピと、
お取り寄せで楽しめる川魚の食品や川魚を使った郷土料理を紹介します。



見どころ！

- > Recipe01 アユのアクアパッツァ
- > Recipe02 ニジマスの南蛮漬け
- > お取り寄せで楽しめる川魚の味覚
- > 川魚を使った郷土料理いろいろ

Cooking

料理研究家・島本美由紀さんに教わる

川魚の上手な料理法

鮮度が大切な川魚は、流通や養殖技術の進歩もあり、スーパーなどでも売られるようになってきました。そこで今回は、比較的手に入りやすい、アユとニジマスを使ったレシピを紹介します。川魚特有のおいしさを味わってみてください。



島本美由紀（しまもと・みゆき）

料理研究家。旅先で得たさまざまな感覚を料理に生かし、手軽でおいしいレシピを考案。食品ロス削減アドバイザーとしても活動し、無駄なく食べきるコツや料理の楽しさを伝えることを心掛けている。実用的なアイデアが好評でテレビや雑誌を中心に活躍。著書は80冊を超える。

写真上がニジマス、
下がアユ。



Recipe01 アユのアクアパッツァ



アユの香りがしっかり味わえる
やさしい味わいです。
アサリの旨みがたっぷりにじみ出た
スープにバゲットを浸して、
余すところなく食べられます。

材料（2人分）

アユ（下処理したもの）…2匹
塩…少々
アサリ…150グラム
ミニトマト…8個
パプリカ（黄）…2分の1個
オリーブオイル…大さじ2
にんにく（薄切り）…1片分
イタリアンパセリ…適宜
[A]
水…200ミリリットル
白ワイン…50ミリリットル
顆粒コンソメ…小さじ1

アユの下処理方法

1. 尾から頭に向かって、包丁でやさしくこすり、ウロコを取る。
2. 肛門付近を軽く絞るようにしてフンをしぼり出す（フンは出てこない場合もある）。
3. 肛門の手前から、えらの手前まで調理用ハサミを浅く入れて切り開き、内臓を取り除く。
4. えらを片側に押し出して、取り除く。
5. 背骨に沿って手で血合いをひっかきながら、流水で手早く水洗いし、水けを拭く。

スーパーの鮮魚売り場では、
魚の下処理を
頼めることが多いので、
利用するとラクです。

つくり方



アユに塩少々を振り、5分ほど置いてペーパーで水分を拭き取る。アユは塩を振ることで余分な水分が抜け、臭みが和らぐ。



アサリは砂抜きする。ミニトマトはヘタを取って半分に切り、パプリカはヘタと種を取って2センチ幅の斜め切りにする。



フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ弱火で熱し、香りが出たらアユを入れる。焼き色がついたら返し、両面を焼く。



[2]と[A]を加え、蓋をして中火で5分ほど蒸し煮にする。器に盛り、好みでちぎったイタリアンパセリを散らしてできあがり。

Recipe02 ニジマスの南蛮漬け



ニジマスは片栗粉をたっぷりまぶして揚げてカリカリに。南蛮酢に漬ければ、臭みもまったく気にならずに、おいしくいただけます。

材料 (2人分)

ニジマス (下処理したもの) …2匹
牛乳…適量
塩…少々
片栗粉…大さじ2
玉ねぎ…4分の1個
セロリ…2分の1本
人参…4分の1本
[A]
酢…大さじ4
醤油…大さじ2
砂糖…大さじ2
水…大さじ2
赤唐辛子 (小口切り) …1本分

ニジマスの下処理方法

1. 尾から頭に向かって、包丁でこすってウロコとぬめりを取る。ニジマスはぬめりが強いので、手が滑らないように注意。
2. えらの下で頭を落とし、調理用ハサミで切り開き、内臓を取り除く。
3. 背骨に沿って手で血合いをひっかきながら、流水で手早く水洗いし、水けを拭く。

つくり方



下処理をしたニジマスを2センチ幅のぶつ切りにしてバットに入れ、かぶるくらいの牛乳を注ぎ、30分ほど漬けたらペーパーで水けを拭き、臭みを取る。



玉ねぎは薄切りに。セロリの葉はちぎり、茎の部分は筋を取って千切りに。人参も千切りにし、よく混ぜ合わせた[A]に加えて置く。



ニジマスに塩を振り、外側と内側に片栗粉をまぶす。



フライパンに油を2センチほど入れて火にかけ ③を入れ、弱めの中火で5分ほど、途中で返しながらじっくり揚げ焼きにする。熱いうちに②に加えて混ぜ、味が染み込むまで30分ほど漬け、器に盛ってできあがり。



お取り寄せで楽しめる川魚の味覚

もっと手軽に川魚料理を楽しんでみましょう。
全国からお取り寄せができる人気の一品を紹介。



あゆの塩焼き

とれたての新鮮なアユの風味を損なわないように天日塩で化粧塩をして、立て串で余分な脂を落としながら焼き上げています。「香魚」とも呼ばれるアユの淡く、涼やかな味わいを楽しめます。

あゆの店きむら

<https://shop.ayukimura.co.jp>



鮎ピザ

子持鮎熟れ寿し(なれずし)からつくった白熟クリームやあゆチョコソース、鮎醤(あゆびしお)を使用。国産とイタリア産の小麦粉を独自にブレンドし、低温熟成させたもちりした生地とアユのうま味が相性ばっちりです。

泉屋物産店

<http://nagaragawa.shop-pro.jp>



鮎の甘露煮 おんそば 温蕎麦

和食職人が、アユを番茶と醤油でじっくり時間をかけて炊き上げ、骨までやわらかくした甘露煮。温かいそばに、焼き茄子のおひたし、甘く煮た椎茸と一緒にのせていただきます。

有田川温泉 鮎茶屋

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/suzunari/>



岩魚すし

50年以上親しまれている埼玉県奥秩父名物。透き通るような白身は、あっさり上品な味わいで、酢飯には赤酢が使われています。そのままイワナ本来の味を楽しんでも、醤油をつけて食べてもおいしいです。

みな寿し

<https://minazushi.ciao.jp>



新潟八海山いwana焼き干し

新潟県八海山の雪解けの冷たい一番水で時間をかけて育てられたイワナ。臭みが少ないこのイワナを素焼きにして乾燥させた逸品で、おつまみにしても骨酒でも楽しめます。

ギフトモール

<https://giftmall.co.jp>



ふなみそ 鮎味噌

身が引き締まり、適度に脂ののった寒ブリを素焼きし、赤味噌、砂糖、大豆などを加えてじっくりコトコト煮込んだ尾張地方の伝統料理。フナの臭みはなく、身がほろほろで骨までやわらかいです。

鈴木食品(有)

<http://www.suzukif.com>





川魚を使った郷土料理いろいろ

全国各地には、地域でとれた川魚を使った昔ながらの郷土料理があります。

特設サイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」では、多くの川魚料理を紹介していますので、気になるひと品を探してみてくださいはいかがでしょうか。



鯉のうま煮／山形県

コイを輪切りにし、砂糖・しょう油・酒で煮たもの。山形県のコイ養殖の歴史は古く、1802年に米沢藩9代目藩主・上杉鷹山公が、内陸で水産資源が乏しい米沢の地で滋養のある食材を確保するために提案したことが始まりだそう。

鮎ぞうすい／岐阜県

素焼きでこんがりと香ばしく焼かれたアユをご飯と出汁でさっと煮たぞうすい。昔、捕獲の際に傷つき、そのままでは市場性が低くなってしまったアユを、おいしく食べるための方法の一つだったといわれています。



ふなずし／滋賀県

古来のすしの一つで、塩漬けた魚と米を漬け込み発酵させたものを「なれずし」と呼びますが、フナずしはその代表格。滋賀県では、琵琶湖でとれる子持ちのニゴロブナを使用することが多いそうです。



つがに汁／高知県

高知県を代表する郷土料理の一つ。ツガニとは、四万十川や仁淀川(によどがわ)などの河川にせい息するモクズガニのこと。生きたまま石臼やミキサーで粉碎して、その出汁でつくった汁物料理です。



【出典】
農林水産省「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/



川魚を知って好きになる！

03



年々、人気上昇中！ 錦鯉の魅力

その色彩美と優雅な泳ぎ姿で人々を魅了する錦鯉。
海外でも「Nishikigoi」の名で知られるほど人気が高まっています。
そんな錦鯉の魅力を紹介します。

今回の見どころ！

- > 錦鯉ってどんな魚なの？
- > 錦鯉にはどのくらいの品種があるの？
- > 錦鯉の魅力や海外での人気について生産者の方に聞きました
- > 錦鯉の品評会とはどんなもの？
- > 錦鯉を見に行こう！新潟県小千谷市「錦鯉の里」
- > 国際的な人気を誇る日本の錦鯉

錦鯉ってどんな魚なの？

錦鯉のはじまりは、1800年代初めの江戸時代。新潟県の二十村郷（現在の小千谷市、長岡市の一部）で食用として飼育していたマゴイの中から、突然変異により色のついた「変わりもの」が出現。当時の人々は、それを珍しがり、より美しい色をつくろうと改良を重ね、昭和のはじめに「紅白・大正三色・昭和三色」の代表的な三品種が出揃いました。

「錦鯉」と名づけたのは？

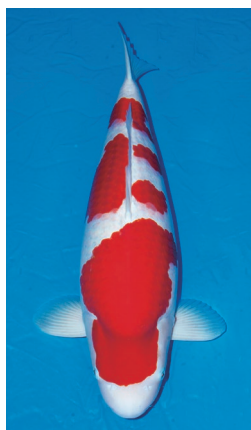
大正時代に鯉の品種改良を熱心に指導した、新潟県庁水産主任官の阿部圭氏が初めて「大正三色」の鯉を見たとき、「これはまさしく錦鯉だ!」と感嘆したことがはじまりとされています。



大正時代に描かれた模様鯉の絵。
提供：小千谷市

錦鯉にはどのくらいの品種があるの？

現在は100を超える品種があるとされています。以前は統一された品種の定義がありませんでしたが、2022年に錦鯉のJAS(日本農林規格)が制定されました。地肌の色や模様によって21の品種が明文化されました。



紅白

赤は濃くて明るく、白はより白く、赤と白の境目がはっきりしたものが優美とされています。「紅白に始まり紅白に終わる」といわれるほど、「紅白」を基礎にさまざまな品種が誕生しました。



大正三色

「紅白」に漆墨(うるしずみ)と呼ばれる墨の模様が入ったもの。大正時代の初めに作られたことから名付けられました。「紅白」の模様を基本に、ツヤのある墨がバランスよく配置されたものが理想的。

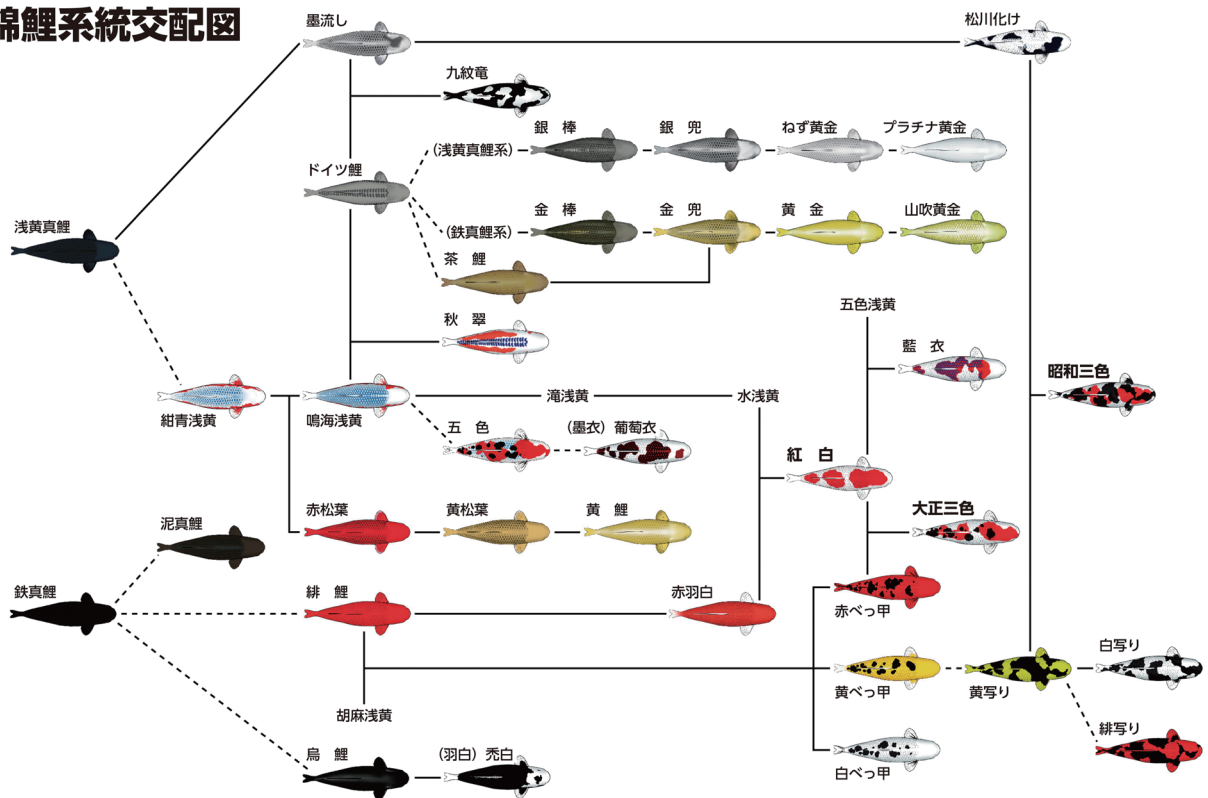


昭和三色

連続した形状の写り墨(うつりずみ)で墨の豪快さを訴える品種。「大正三色」とは異なり、腹から背にかけて巻き上がる墨と、顔を二つに割るような面割れ模様の墨が入るものが良いとされています。

錦鯉は進化し続けている

錦鯉系統交配図



出典：新日本教育図書（株）

錦鯉は約200年にわたって交配や品種改良を繰り返されてきましたが、なかでもドイツから輸入された黒鯉と錦鯉を交配した「ドイツ鯉」の出現は、品種倍増に貢献。「秋翠」「山吹黄金」といった人気の品種が多数生まれました。

「錦鯉一用語 JAS 紹介動画」
(FAMIC JAS YouTube)
<https://youtu.be/UZRHczjsv0g>

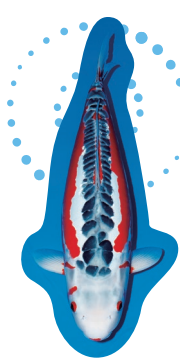


いろいろな錦鯉



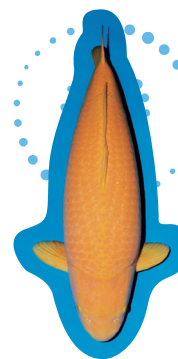
ドイツ昭和

背中と両側面の大きなうろこ以外はほとんどうろこをもたない「ドイツ鯉」の一種。



秋翠

背筋にある大きなうろこは「鬼鱗(おにごけ)」と呼ばれる。



山吹黄金

体に模様がなく全身が単色で金属のような光沢を持つ「光り無地」の一種。

錦鯉の魅力や海外での人気について 生産者の方に聞きました

——錦鯉の魅力はなんでしょう。

伊佐さん:ペットとしての癒しと、美を追求する芸術性を兼ね備えているところですね。「同じ色と模様は世界に一つしかない」というのも面白いです。錦鯉を飼っている人は、子どものようなわくわくとした表情を見せてくれますよ。

間野さん:思うように育たないこともあります、それがまた魅力です。予想外に美しく成長をすることもあって、そういうときは本当にうれしくなります。錦鯉は高級なイメージがありますが、千円以内で買えるものもあります。家庭の水槽でも飼育できるので、気軽に育ててほしいです。

——錦鯉は海外でも人気があるそうですね。

伊佐さん:特に中国では昔から、端午の節句や風水などの縁起物として人気があります。10年ほど前からはベトナム、ミャンマー、カンボジアなど東南アジアのお客さんが増えていますね。

間野さん:今年の品評会には46か国からエントリーがあり、幅の広がりを感じています。コロナ禍のステイホーム期間には「自宅で錦鯉を楽しみたい」というヨーロッパのお客さんが急増しました。

——お二人の育てた鯉は品評会で何度も受賞していますが、育て方のコツはありますか。

伊佐さん:一番大事なのは血統です。しかし、品評会で優勝した2匹



間野太さん

(一社)全日本錦鯉振興会
副理事長
大日養鯉場(株)



伊佐光徳さん

(一社)全日本錦鯉振興会
新潟地区長
伊佐養鯉場(株)

を組み合わせれば良いというわけではありません。鯉の体調や水温に合わせたエサの配合や給餌方法など、考えなければならないことは毎日たくさんあります。

間野さん:品評会は競走馬のレースと似ていて、当日に合わせて仕上げるのが重要。会場までの輸送もあるので、いろいろ気を遣います。

錦鯉の品評会とはどんなもの？

全日本錦鯉振興会主催の大会は年間3回開かれますが、なかでも注目度が高いのは「全日本総合錦鯉品評会」。世界中の錦鯉と生産者、そして一般の愛好家が集まる“錦鯉のワールドカップ”です。2023年1月に開催された第53回大会では、大きさや品種別に各賞が決まりました。



貴重な錦鯉の数々を一度に見られる品評会は、日本国内の錦鯉ファンはもちろん、海外からの観光客にも人気。

提供：(株)錦彩出版

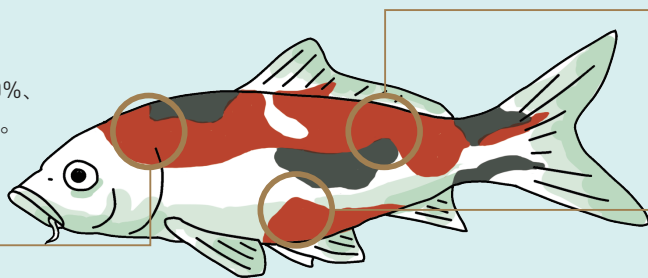
錦鯉の品評会での評価基準

得点配分

体型50%、色彩30%、
模様20%とされる。

模様

前後左右にバランスが取れていて、
サン(斑紋の頭側の境界線)が均一に入っていると高評価。



色彩

色が明瞭でムラがなく、
境目がはっきりしていること。

体型

最も重要。肉付きがよく
力強い流線型が
優美とされる。

column

[錦鯉を見に行こう！新潟県小千谷市「錦鯉の里」]

一年を通して錦鯉に会える、世界で唯一の錦鯉のテーマパーク。屋外には四季の花とともに鑑賞できる「日本庭園」と、屋内には円形プールがある「鑑賞棟」があります。エサを購入して、錦鯉とのふれあいを楽しむことも。錦鯉の歴史や飼育方法が分かる資料展示室も必見です。



左／4つの池と2つの滝がある日本庭園の鑑賞期間は、4月から11月。
右／小千谷市原産の20品種100匹余りが泳ぐ鑑賞棟。

錦鯉の里

<https://www.nishikigoinosato.jp/>



錦鯉発祥の地(小千谷市公式YouTube)

<https://youtu.be/2X5Kg3huWGc>

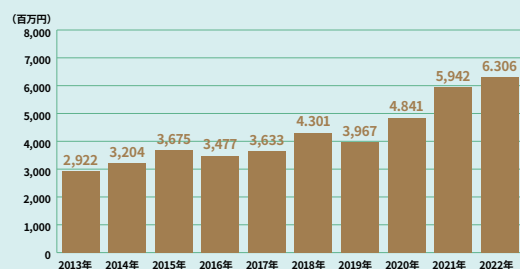


Topics

[国際的な人気を誇る日本の錦鯉]

錦鯉等の輸出金額の推移

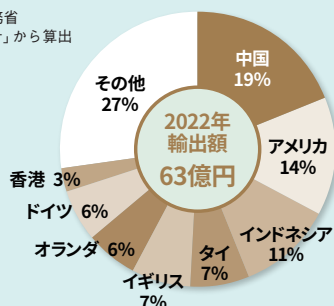
出典：財務省「貿易統計」から算出



海外での錦鯉人気は年々高まっており、輸出金額はこの10年で2倍以上(63億円)に。国内で生産する錦鯉のうち、約6割は輸出向け(2020年実績)。2022年11月、錦鯉発祥の地・新潟県で「世界錦鯉サミット」を初開催し、錦鯉を通じた経済・文化の国際交流を促進。翌12月には、錦鯉が「輸出重点品目」に追加されるなど、今後もさらなる輸出拡大が期待されています。

錦鯉等の輸出先国(2022年)

出典：財務省「貿易統計」から算出



どのように錦鯉を海外に運んでいるの？

錦鯉は酸素と水を大きなビニール袋に入れられた後で、専用の容器に入れられ、海外に空輸されます。安全に運ぶカギは、輸送時間に合わせた酸素量と水温の調整、そして水質を保つこと。フンで水が汚れるのを防ぐために、輸送の数日前からエサを抜くといった対策がとられています。



川魚を知って好きになる！

04



安全第一で楽しもう

渓流釣りにチャレンジ

川の上流の山間でニジマス、ヤマメ、イワナ、アマゴなどをねらう渓流釣り。初めての釣りは全国各地にある管理釣り場を利用してみてはいかがでしょうか。

今回の見どころ！

- > 初心者にも安心な管理釣り場がおすすめ
- > 渓流釣りで用意するもの
- > 楽しく釣りをするためには安全第一で
- > 守ってほしい渓流釣りのルールとマナー
- > 遊漁券はネットから入手できる
- > マンガで釣りを楽しく学べる！
- > 地域の漁業を深く知るために「2023年漁業センサス」を実施



初心者にも安心な 管理釣り場がおすすめ

管理釣り場とは整備された川や池で、利用料を支払って釣りが楽しめる施設のこと。全国に400か所以上あります。管理人が常駐しており、竿(さお)や装備のレンタル、エサの購入もできます。管理釣り場の中には、自然の溪流を区切って作られた「溪流釣り場」もあり、初心者でも気軽に溪流釣りを体験できます。

※利用料には、後述する「遊漁券」の料金も含まれています。



指導員の方がいれば、エサの付け方や釣り方を教わることもできます。

教えてくれた人／大川雅治さん

釣り研究家。釣り歴50年。釣り具メーカーのグローブライド・DAIWAを退職後、現在は釣りの企画運営や、テレビ番組をはじめとするメディアでの監修などを行っている。



Spot

【奈良子釣りセンター】 山梨県大月市

場内には奈良子川の自然溪流を使った釣り場2か所と、池タイプの管理釣り場2か所の計4か所の釣り場があります。竿のレンタルやエサの購入も可能。釣った魚でバーベキューも楽しめます。

<https://www.narago.jp/>



溪流釣りで用意するもの

釣りをするときの服装や基本的な竿について紹介します。

防水・防虫対策は万全に

ライフジャケット

常時着用し、携帯電話も防水パックに入れて適切な連絡手段を確保しましょう。ここではウエストにつけるタイプを着用。水を感じると自動的に膨らみます。



ウェーダー

防水性の胴長靴で、靴底が滑りにくくなっています。インナーは、夏はジーンズや丈の長いパンツなど。冬は防寒性が高いフリースパンツがおすすめです。



帽子

紫外線対策だけでなく、頭部のケガを防ぐためにも必須。

上着

防水加工されたウインドブレーカーがおすすめ。防虫対策や針が当たったときのケガも防げます。

偏光サングラス

釣り用の偏光サングラスは、紫外線対策やケガ予防だけでなく、水中が見やすいので、魚の様子や川底が分かります。

虫除けスプレー

特に夏場は虫が発生する場所が多いので必携です。

初心者のはのべ竿がおすすめ

竿は大きく分けると、リール(手元で糸を巻き取る器具)を使うリール竿と、使わないのはのべ竿があります。リールの操作は慣れが必要なので、最初のはのべ竿から使ってみましょう。

リール竿

竿の手元にあるリールについているハンドルで糸の長さを操作します。糸の長さの調整などテクニックがある程度必要になります。エサの代わりにルアー(疑似餌)で釣ることが多いです。

のはのべ竿

竿先に糸をつけ、針先にイクラやブドウ虫といったエサをつけて糸を投げます。釣れたら、竿を引き上げるだけと操作が単純なので、慣れるのが早く初心者でも扱いやすいのが特徴です。



その3

楽しく釣りをするためには安全第一で

釣りは自然の中で行うので、さまざまな危険があります。何よりも安全第一を心がけましょう。



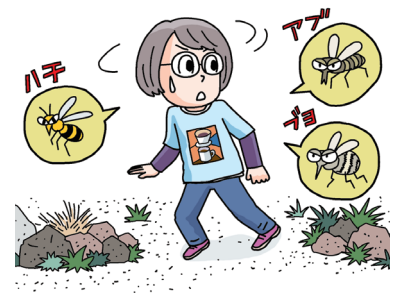
天候に注意

- 釣り場の天候は必ず確認。風雨や落雷の予報があったらすぐに中止しましょう。
- 釣りに行く数日前に雨が降った場合でも、川が増水していることがあるので、迷わず中止にしましょう。
- 釣り当日、川の上流域で雨が降ったときは急に増水することがあるので、水が濁りだしたら安全な高台へ避難してください。



川の流れや水深に注意

- 穏やかに見えても川の流れには要注意。川に入るときは、ひざの深さまでを心がけましょう。
- 川底は滑りやすく砂や石が崩れやすいので、常にすり足で歩くようにして細心の注意を。



野生動物・虫に注意

- クマやイノシシなどの出没情報は必ず事前確認を。危険な場所には立ち入らないようにしましょう。
- アブやブヨ、ハチなどが大量発生している場所もあります。釣りを始める前に目視での周辺確認も忘れずに。

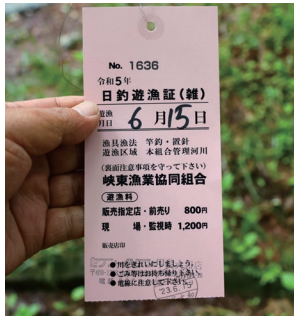


守ってほしい 溪流釣りのルールとマナー

ルールとマナーを守って、釣りを楽しみましょう。

1. 遊漁券が必要

漁業権の設定された河川や漁業協同組合により管理されている河川で釣りをするときは、漁業協同組合が発行している「遊漁券」が必要で、付近のコンビニの発券機や釣具店、Webなどで購入できます。釣りができる日にち・場所が明記されているので必ず守らなくてはなりません。管理釣り場では使用料に含まれているので、必要ありません。



2. 釣る魚の種類と量を守る

各河川では釣ってよい魚種や数が決まっています。「キャッチ&リリース」の釣り場では、魚を持ち帰ってはいけません。事前に都道府県や漁業協同組合のWebページで確認しましょう。

3. 釣りは下流から上流へ移動する

溪流釣りでは魚は人の気配に敏感なので、1か所に留まるのではなく、移動しながら釣ります。下流から始め、上流に向かって移動するのがマナーです。

4. ゴミは持ち帰る

飲食のゴミ、外した釣り針や糸、余ったエサなどは、必ず持ち帰りましょう。



column

〔 遊漁券はネットから入手できる 〕

遊漁券は現在、スマホアプリやWebサイトで購入できる箇所が増えています。釣り場に到着した当日でも購入できるので便利です。なお、遊漁券の印刷が必要な場合もありますのでよく確認してください。釣ってよいエリアや河川の水位といった情報も、アプリでリアルタイムに確認できます。



FISH PASS(フィッシュパス)

306か所のエリアで利用可能。購入できる遊漁券には、傷害保険サービスが自動で付加されているので安心。釣り場の場所や水位などの情報も分かる。

<https://www.fishpass.co.jp/news/>



つりチケ

120か所のエリアで利用可能。各漁協が発信する釣り場案内や釣果(魚のとり具合)情報、ルートや駐車場などの周辺情報も充実している。

<https://www.tsuritickets.com/>





番外編

マンガで釣りを楽しく学べる！

料理好きと釣り好きの女子高生が会い
釣って、さばいて、おいしくいただく

カワセミさんの釣りごはん

著：匡乃下キヨマサ
双葉社

田舎に転校してきた人見知りで料理好きの女子高生「カワセミ」。クラスメイトで孤高の釣り好きギャル女子高生「ミサゴ」。一見正反対に思える女子高生二人のアウトドアライフが描かれます。1巻から8巻まで発売中。

匡乃下先生からメッセージ

初めてきれいだった魚がヤマメ。そこから渓流釣りにハマりました。釣りをしたことない方にも雰囲気を感じてもらえるように、あまり専門的なことは描かず、“こんな魚、釣り方、料理があるよ”という感じが伝わると嬉しいです。



3巻・12話より



3巻・11話より



1巻・1話より

ひよんな出会いから姉妹になった二人のスロー釣りライフ

スローループ

著:うちのまいこ
芳文社

亡き父に教わったフライフィッシングをひとりで嗜む「ひより」。そんなときに出会ったのは、母親の再婚相手の娘で同い年の「小春」。ひよんな出会いで「姉妹」になった二人のスロー釣りライフ。1巻から8巻まで発売中。

うちの先生からメッセージ

全身で自然を楽しみながら、魚がいそうなポイントを探して、フライを投げる。読み通り魚が食いついてくれた瞬間の喜びは川釣りならではの。いろいろな悩みを抱えた少女たちの世界が広がっていく様子を、楽しんでいただけたらうれしいです。



2



1



6巻・36話より

Topics

「地域の漁業を深く知るために 「2023年漁業センサス」を実施」

漁業センサスは、我が国の漁業について、その生産構造、就業構造、漁村、水産加工業等の実態を明らかにするために5年ごとに行われる統計調査です。調査結果は、海面漁業や内水面漁業、水産加工業の振興等に役立てられます。「2023年漁業センサス」は、2023年10月1日から調査を開始します。

【参考】

漁業センサス

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/census/fc/index.html>

※漁業センサスのトップページです。2023年漁業センサスのキャンペーンサイトは9月公開予定です。



旅する 農業遺産

山梨県

世界農業遺産

峡東地域の扇状地に適応した
果樹農業システム

農業遺産は、特徴的かつ伝統的な農林水産業を営む地域であり、世界農業遺産と日本農業遺産の2種類があります。世界農業遺産は国際連合食糧農業機関（FAO）により、日本農業遺産は農林水産大臣により認定されます。今回は、世界農業遺産の一つである山梨県 峡東地域をご紹介します。

※世界農業遺産認定地域数は78地域（うち日本国内認定地域数15地域）、日本農業遺産認定地域数は24地域



世界農業遺産・日本農業遺産

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/index.html>

CHECK POINT

- 峡東地域の扇状地に適応した果樹農業システム
- 勝沼ぶどうの丘や大善寺など観光スポットがいっぱい！
- 名菓「桔梗信玄餅」が詰め放題！

峡東地域の扇状地に適応した果樹農業システム

令和4年7月、「峡東地域の扇状地に適応した果樹農業システム」が、世界農業遺産に認定されました。峡東地域では、起伏と傾斜が大きい扇状地の立地を利用して、10品目以上の果樹を適地・適作しています。400年以上前には、ぶどう栽培に不利な多雨・湿潤という環境で安定した栽培を行うために「甲州式ぶどう棚」を開発。後

に峡東地域で開発された「疎植（そしょく）・大木仕立て」とともに日本におけるぶどう栽培の基本技術となっています。また、果樹園に自生する植物を利用した草生栽培は、土壌の流亡防止や有機物を補給する効果だけでなく、果樹園に昆虫などの生物が生息できる環境を作り、生物多様性にも大きく寄与しています。

Where is 峡東地域？



甲府盆地東部にあり山梨市、笛吹市、甲州市の3市で構成。日本のぶどう栽培発祥の地とされ、ももやかき、さくらんぼなどの果樹栽培も盛んです。明治時代には全国に先駆けて葡萄酒醸造所が開かれ、現在は大小70か所以上のワイナリーが立地する日本一のワイナリー集積地としても知られています。



傾斜地に広がる甲州式ぶどう棚。周辺の里山と一体化した美しい風景は、国内や海外からの観光客を惹きつけています。葉が色づく秋の風景も見事です。

渋柿を乾燥させてつくる「枯露柿（ころがき）」は、武田信玄が推奨したことで生産が広まったとされています。とくに甲州市塩山の松里地区は、枯露柿の生産地として有名です。



800年以上の歴史を持つといわれる日本古来のぶどう品種「甲州」を原料に造られる白ワイン「甲州ワイン」は、地域を代表する名産品。醸造法によって甘口、辛口、スパークリングと多様な味わいが楽しめます。

峡東地域の農家のほとんどは小規模な家族経営。高度な栽培技術を生かし、手作業によるきめ細かな管理で栽培されたぶどうやもも、さくらんぼは、市場から高評価を得ています。

農業遺産周辺で 見る・味わう・体験する





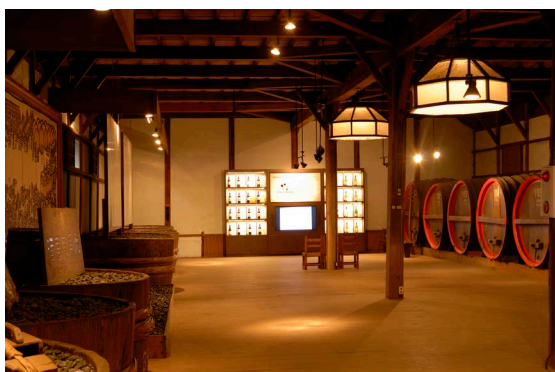
甲府盆地とぶどう畑を見渡せる

勝沼ぶどうの丘

地下のワインカーヴで、甲州市が推奨する約170銘柄、約2万本のワインを試飲できます（有料）。「勝沼ワイン料理」が味わえる展望ワインレストランや、宿泊または日帰りで楽しめる温泉施設も併設しています。

アクセス：JR「勝沼ぶどう郷駅」下車、徒歩20分。
または勝沼地域循環バス「ワインコース」で
バス停「ぶどうの丘」下車すぐ

URL : <https://budounooka.com/>



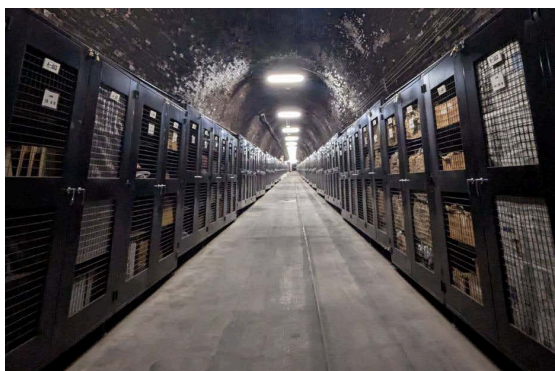
ワインの作り方や歴史を知る

シャトー・メルシヤン勝沼ワイナリー

ぶどう畑やワイナリー（醸造施設、樽庫）の見学、テイスティングなどが楽しめる3種類のツアーを楽しめます（事前予約制／有料）。日本のワインの歴史を学べるワイン資料館（入場無料）も必見です。

アクセス：JR「勝沼ぶどう郷駅」下車、タクシーで8分。
またはJR「塩山駅」下車、タクシーで10分

URL : <https://www.chateaumercian.com/>



貴重な近代産業遺跡を見学

勝沼トンネルワインカーヴ

明治36年に開通した近代産業遺跡「中央本線旧深沢トンネル」を、ワイン貯蔵庫として活用。職員の方に声をかけると、入口部分を見学できます。貴重なレンガ積み壁面と、ずらりと並ぶワインラックは圧巻！

アクセス：JR「勝沼ぶどう郷駅」から、勝沼地域循環バス「ワインコース」でバス停「大日影トンネル遊歩道入口」下車すぐ

通称「ぶどう寺」を拝観

国宝 大善寺

国宝に指定されている本堂内に、手にぶどうを持った薬師如来像（秘仏）が安置されている通称「ぶどう寺」。拝観料にプラス300円で、住職が栽培したぶどうで作ったグラスワインやぶどうジュースをいただけます。

アクセス：JR「勝沼ぶどう郷駅」下車、タクシーで5分

URL : <https://daizenji.org>





自然の中で「農泊」を体験

マルサマルシェ笛吹店

近くにある古民家「桃源の家」(写真)に宿泊して、フルーツ狩りやピザ作り、農業体験、バーベキューなどを満喫できる「一棟貸切 季節のフルーツ狩り&手作り体験づくしのプラン」がおすすめ。ファミリーや友達同士での旅行にも。

アクセス：JR「石和温泉駅」下車、タクシーで10分

URL : <https://www.marusa-marche.com/stay.html>



花とフルーツとワインがテーマの都市公園

山梨県笛吹川フルーツ公園

大菩薩などの山並みと甲府盆地を一望でき、天気の良い日は富士山も望めます。公園には、アクアアスレチック、雨の日でも遊べるわんぱくドームやレストランも併設しており、子どもから大人まで楽しめます。

アクセス：JR「山梨市駅」下車、タクシーで7分。

または山梨循環線バス「フルーツセンター方面」で
バス停「フルーツ公園」下車すぐ

URL : <https://fuefukigawafp.co.jp/>



お得スポット！

名菓「桔梗信玄餅」が詰め放題！

「桔梗信玄餅工場テーマパーク」併設のアウトレットショップでは、「お菓子の詰め放題」が大人気。桔梗信玄餅を袋いっぱい詰めて220円とあって、連日多くの観光客で賑わっています。開始は9時から。売り切れ次第終了になるので、早めに到着できるといいですね。

アクセス：JR「石和温泉駅」下車、タクシーで20分

URL : <http://themapark.kikyouya.co.jp/>

