



森から海へ!
南川がつなぐ
カルチャー誌

11

JULY 2023

TAKE FREE

自然と共に楽しく暮らそう

LET'S LIVE HAPPILY TOGETHER WITH NATURE

発行 合同会社おい町地域電力

企画・制作 こうなるjournal

Web kj-iikawa.com

本誌は南川サイフォン式発電所の
収益の一部を使って発行しています

特集
鮎を食べる

鮎を食べる



どっちかっていうと塩焼きの方が好きやな

みなさん、鮎食べたことありますか？
 近くに川があっても、鮎を食べたことない方、結構いらっしゃるんじゃないかと思えます！
 わたしも魚といえば、海の魚しか食べたことがありませんでした。
 そんなわたしに初めて鮎の美味しさを教えてくれたのは、口名田地区に住む陽気な釣り名人、のぼるさんです。
 鮎を食べたことがないというと、なんちゅうこっちゃ！とちよつと嘆いた後
 「鮎ゆったら塩焼きか煮付けやろ！」
 と言って、塩焼きと煮付けた鮎を食べさせてくれました。
 「こんなおいしいものが小浜にあったの!？」
 と今まで食べられなかった時間を残念に思うほど。
 これこそ南川の生きた恵！
 おいしい魚は海だけじゃなくて、川にだっているんです！
 今回はおいしい鮎についてののぼるさんにいろいろ教えていただきました！

ii 川について



- 市町という捉え方ではなく、南川でつながっている流域は仲間と捉えています。
- 本質的な豊かさについて考えます。
- 南川流域には、どんなことが起こっているのかを伝えます。
- 人と人のリアルな繋がりを大切にしていきます。
- 自然環境を敬います。

- 02 特集 鮎を食べる
- 07 福井県立大学生 今取り組んでいるテーマは？
- 09 コラム 2 拠点生活
- 10 散歩道 小水力発電Q&A
- 11 南川流域 生態系
- 12 南川の生き物
- 13 information

表紙写真 梶本 良司(かじもと りょうじ)

大分県生まれ。僧侶。cafe watoto店主。住処も仕事も転々として、15年前に小浜市に流れ着く。小浜の中でも3回目の引越しにして、忠野に定住中。毎朝、目の前を流れる遠敷川を眺めて過ごす日々で落ち着きを覚えて、いつの間にか8年ほど経っていました。雑木林のような河原を手入れして、憩いの場に勝手に改造。cafe watotoでは、コロナの最中にカフェ営業をやめ、お弁当の配達とテイクアウト営業をしています。

鮎の味わいのヒミツ

鮎の味は川の味!?

鮎の味わいの特徴は、ほどよくふわりと香る苦味です。この苦味は鮎の内臓が生み出した香り、もとをたどっていくとつまりは、川の藻類（コケ）、または石の上に生える附着藻類！鮎がエサとして食べている藻類がその独特の鮎の苦味を作り出しているといわれています。川の状態によって鮎の味わいもかわるので、鮎の味は、川の味とも表現されるほどです。



集中すると
口があたりすぎるよな！

おいしい藻類のヒミツ

おいしい藻類（コケ）を育むのに大切なのは、川を囲む山の木々です。川の上流の山から、川にしみ出た栄養成分などがおいしい水を作り、鮎たちが食べる藻類を育みます。

また、川の水が濁らないような流域の環境も、とても大切。川をとりまく自然環境の条件がうまく調和すると、鮎がよるこぶ

バンドで
コントラバス
弾いたりも
してるんやて



南川の鮎はおいしいの？

のぼるさんに「南川の鮎は、他の川の鮎と比べてどうなん？」と聞くと、「南川の鮎は、よく県外から来る釣り客の人もおいしいって言ってくれるで！」と教えてくれました。

国内の有名河川を渡り歩いてる友釣り師から、南川の鮎はおいしいと言ってもらえるのはとても誇らしいことですよね！

時期によって
ちゃうんや！



鮎つり名人のぼるさんに聞いたよ！

時期で変わる鮎の味わい

若鮎



解禁から一ヶ月くらいの鮎のことを若鮎といいます。（鮎の年齢的な視点ではなく、成長の度合で若鮎という）

若鮎は身と骨、皮など全てが柔らかいので、全てまるごと食べられます。

味は淡白で、内臓の苦味がありません。若鮎は天ぷらにして、パリッと揚げた頭やしっぽもまるごといただくのがおすすめです！

梅雨時期くらい

成魚



成魚になると、鮎独特の香ばしくてしつかりした苦味がつき、身がほどよくしまつてきます。鮎の塩焼きが一番美味しい時期です。

この成魚の内臓をとって、身を串に刺して炭火で時間を掛け、立てて焼いたものを「立て焼き」（このまま冬に向けての保存食にもなります）、とった内臓を塩漬にしたものが、「うるか」といわれる珍味になります。

初夏

おち鮎



暑い夏が終わると鮎は産卵の為に河口の産卵場を目指して川を降り始めます。その鮎を落ち鮎と呼びます。

おち鮎は卵や白子を抱えるので、そのぶん内臓は小さくなり、鮎の苦味もあまりなく、身はばさつきます。ちょうど子持ちししゃもみたいな感じですよ。

9月中旬くらいの、卵をたくさん抱えているメスの鮎の煮付けはとってもおいしいですよ！

夏の終わり頃

鮎っぱりしよう!

鮎は、遊漁券を買って釣れば、このだれでも食べることができます。南川の遊漁券は、若狭河川漁業協同組合さんが管理されています。ネットで購入することもできるし、おとり鮎とともにいろんな釣具屋さんで買うこともできますよ。ぜひウェブサイトからご確認ください!



遊漁券料金



ネット販売 遊漁券

秋以降はアユの資源保護のため、釣れる場所が制限されます。詳細は漁協 HP 等でご確認ください。

鮎っぱり名人のぼるさんもいるかも!? 鮎釣り体験イベントがあります。友釣りついでにみんなで食べよう! 鮎をつってみんな食べてね!

ギターも弾けるんやで



鮎っぱり名人のぼるさんに聞いたよ!

おいしい鮎の焼き方

塩焼き



超シンプルでおいしいやつ!

1、全体をまんべんなく塩をふる

炭焼きをするまえに、好みで鮎全体に塩をふります。鮎の尾とヒレには「化粧塩」としてあら塩をつけます。こうすると、炭焼きをした後も綺麗に尾とヒレが残ります。

2、じっくりと身から火をとおす



網で焼くときは、尾が焦げないよう最初は身だけをまんべんなく焼き、最後に尾も入れてから焼くときれいに仕上がります。

鮎の保存食!

立て焼き



1、じっくりただ焼く! 昔は囲炉裏でやっていた焼き方です。

鮎の内臓をとり、串に刺して炭の近くでじっくり5時間くらいかけてカラカラに焼き上げます。全部の鮎に満遍なく火が通るように場所を変えたり引っ繰り返したりします。

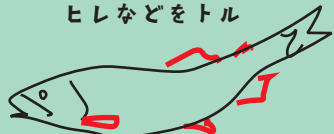
立て焼き待ちはコーヒーブレイクや



塩焼きの上手な骨抜き仕方

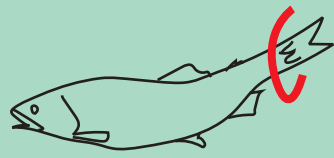
1

口に当たりそうなヒレなどをトル



2

しっぽの部分をトル



3

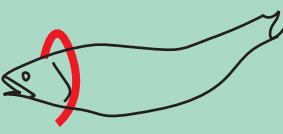
立てて頭からしっぽの方へぎゅ、ぎゅっとまんべんなくはして押し身と骨をはずす



はし先を広げながら押さえるのがコツ

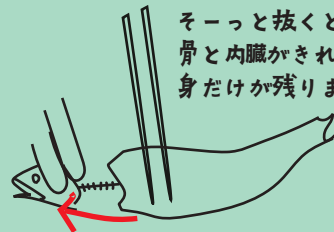
4

頭の周りをぐるっと一周はして切れ目をいれる



5

頭をゆびでおさえてそーっと抜くと骨と内臓がきれいにとれて身だけが残ります!



若狭湾の生態系モデルの開発

福智 隆史

みなさんは「生態系モデル」という言葉を聞いたことがありますか？生態系モデルとは、生態系を構成している生物（海洋の場合は、植物プランクトンや動物プランクトン、魚など）と非生物（窒素やリンといった無機栄養塩や魚のフンなどの有機物など）を構成要素とし、植物プランクトンを動物プランクトンが食べる、動物プランクトンを魚が食べるといった食物連鎖（図1）をシミュレーションによってモデル化（物事の構造や仕組みなどを模式図にし、単純化）することです。モデル化することにより、構成要素の間でどのような関係性があるのかシミュレーションで評価したり、生物の量や物質の循環がどのように起きているのかを明らかにすることができます。

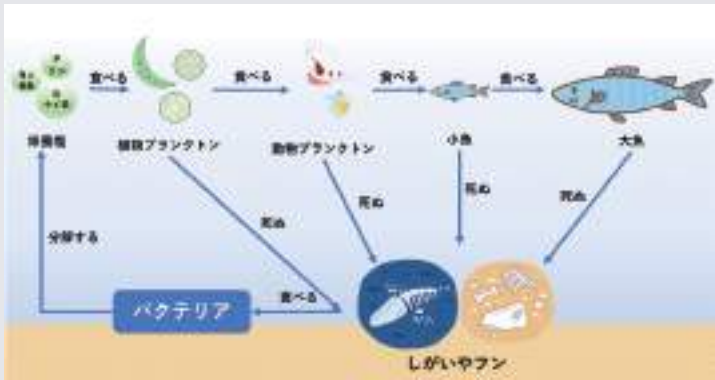


図1 食物連鎖の模式図

私の研究では、若狭湾とその沖合海域（図2）の生態系モデルの開発を行っています。若狭湾のような岸に近い場所の栄養塩濃度の変化を理解するためには、川などの陸域からの栄養塩の供給だけでなく、対馬暖流などの海流による外洋からの栄養塩の供給も考える必要があります。陸域由来と外洋由来の栄養塩が、植物プランクトンの光合成によって有機物に変換する過程に与える影響を理解するためには、栄養塩が今、どこにどれだけあるのかだけでなく、窒素やリンなどそれぞれの栄養塩がどこから、どのような経路で、どのような速さで、どこへ運ばれるのかといった過程と、実際に植物プランクトンによって使用されたのか否かを考える必要があります。そのとき、生態系モデルは効率的に利用することができます。

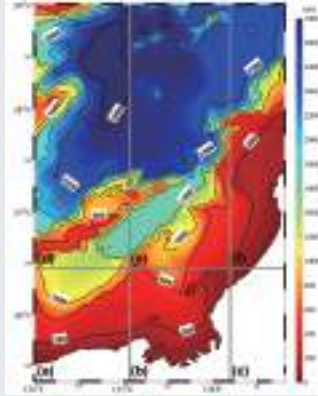


図2 生態系モデルを作成する若狭湾海域（対象海域を(a)~(f)に細分化し詳細なモデル構築を行う。）

研究範囲である日本海は、他の海域には見られない世界的にみても独特な栄養塩分布や海水の特徴を持っていることが知られています。そこで、卒業論文では、若狭湾とその沖合の栄養塩濃度が水深や場所によってどのような特徴を持っているのかを明らかにし、栄養塩と水温がどのような関係性をもっているのか季節ごとに調べ、栄養塩濃度と水温の関係性を表す近似式（近似値を求めるための式）を求めました。これからは、求めた近似式を使って計算された栄養塩を初期条件として設定した若狭湾の生態系モデルを使って、生物生産がどこでどのように行われているか明らかとする研究を進めます。

若狭湾は豊かな漁場だと知られていますが、なぜ豊富な漁場になっているのか、その理由は謎のままです。本研究の成果により若狭湾の栄養や生き物の流れが分かれば、若狭湾の豊かさの理由の一つが明らかにできると考えています。

【著者プロフィール】

福井県立大学大学院 海洋環境工学研究室
修士課程1年 福智 隆史

福井県小浜市が地元の大学生です。
趣味はボイスパーカッションや釣り、
アニメ鑑賞、ゲームです。



鮎漁が解禁になってから、釣り人たちがソワソワしています。南川沿いの中流にある口名田地区の**飛川橋のあたり**は、そんな人たちのパトロールコースになっています。

飛川橋は、南川の中の様子を上から観察できる絶好のポイント。川を観察して、川の水量、水の濁り、鮎の動きなどのチェックをしています。

「今日はいくんか？」
「あの場所は昨日入った人おったから釣れんのちゃうか」
など、情報交換をする場面もある様子。

鮎釣りをしなくても、キラキラと鮎の群れが泳いでいたり、たまになまずやカメなどを見ることが出来ます。

南川の中を眺めて暑くなってきましたら、そのまま川で泳ぐことも！

夏の飛川橋の下には、川遊びをする人もやってきて、ちょよとにぎやかになっています。



南川のさんぽみち



この発電所は、川などの自然環境に悪い影響はないのですか？ Q&A



名田庄小学校の川の体験学習



川の浄化のためのワークショップ

当発電所は、南川の上流に位置する砂防や洪水被害を少なくする目的のために作られたダムを利用して作られました。もちろん元のダムの機能を無くさないように建設されています。また、周囲の自然環境に悪い影響が出ないように慎重に調査して作られました。

この発電所の近くでは、毎年たくさんの蛸が見られました。発電所が発電を始めても、同じようにたくさんのホタルを見ることができています。

しかし、十分注意して建設・運営しても、絶対に自然環境に何らかの影響を与えないとは言えません。それで、この発電所を運営している合同会社おおい町地域電力は、より良い自然環境を維持・向上するために環境保全事業（川の水質調査・水の浄化事業など）を会社の大きな事業の一つと考えて実践しています。

南川サイフォン式水力発電所

原稿：萩原茂男



大阪の豊中市と若狭（小浜市）の2拠点生活を始めて3年目に入りました。2021年6月から家のリフォームを始め、友人の木工さんや地元の工務店さんにもお世話になりながらの工事、そして後半は私を始め友人達と楽しみながら、素人仕事でのリフォームをしながら行き来しています。

父親がおおい町の佐分利の生まれで子どもの頃は毎年遊びに来ていたのに、大人になってご縁が薄くなって「遠くなったな」と残念に思っていたのでとても嬉しいご縁でした。若狭に来る時は、いつも京都から堀越峠を越えて来るのですが、途中にある「福井県おおい町」という標識は子どもの頃からお気に入りのお景色で、数十年ぶりに通過した時にとても懐かしく「あー帰ってきたんやなあ」ととても感慨深かったのを覚えています。

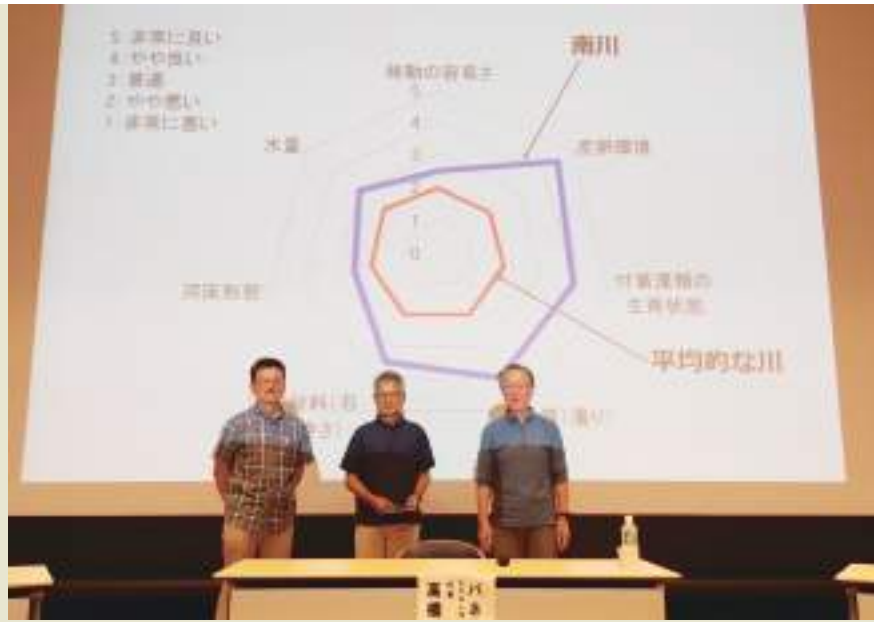
美味しい水、空気、食べ物、土、山、川、海、田んぼ、畑、動物たち、そして多様な文化、自分のルーツのある若狭をゆっくり堪能していきたいと思っています。



がでてきて、サイズがバッチリだったのでお風呂の網戸にしました

原稿 / 筒井章子

おおい町佐分利出身の父、大阪市内生まれの母の元大阪で生まれる。若狭デビューは1965年の年末（0歳）その後二十数年間のお盆とお正月を佐分利で過ごす。大阪で短大を卒業後、医療機器メーカー、業務コンサルタント会社に勤務。2009年パーマカルチャー、トランジションタウンという考え方に出会い15年生活した東京から地元の大阪に戻り、環境活動の傍ら以前より興味があった心理学を学び始める。現在は、心理カウンセリング+催眠療法セラピーとリモートでの会員のダブルワーカー。趣味は、自分の思考と手を動かして「自分の暮らしを創る」こと。2020年愛猫1匹と豊中⇄若狭の2拠点生活を始める。



南川の河川診断。真ん中が、アユ専門家の高橋勇夫さん

南川流域 生態系

No.6

清流四万十川にも匹敵する
ポテンシャルをもつ
南川

アユの産卵環境は四万十川にも匹敵するほどのいい河川環境が残っている

こんな高密度で天然遡上がある河川は南川に匹敵する

【生きている川】・【泥被りの無い川】を見させてもらった

清流めぐり利き鮎会に出せば、上位入賞できる南川の川底の石と水がある

全国でアユの生息環境調査を業務としている高橋勇夫さん(たかはし河川生物調査事務所)が南川を調査したときのコメントの数々です。これらのコメントを頂いて、涙が出るくらいうれしかった!! 講演会が終わった後でも、まだ興奮が、うれしさがこみ上げてくる!

今回の高橋さんの講演会は、2020年にはコロナの影響により直前で中止になり、約3年間待ち続けていました。講演会の前日には、筆者も同行して小浜湾から南川まで簡易調査もさせていただきました。

高橋さんの調査は独特な方法で、必ず川に潜って水中から観察し、アユの生息密度や川の流れだけでなく、特に、川底の石の状態を重視して川の状態を評価されています。アユ調査というよりは、川の健康診断です。

写真のチャート図が、南川の河川診断結果です。いずれの項目も全国平均よりも高く、天然アユにとって水質や川底に関する項目は高評価でしたが、河床形態、移動の容易さや、水量が他の項目よりも低い評価でした。

南川では天然アユを復活させる取り組みが展開されており(参照:いい川8号特集)、今回の高橋さんの講演会およびコメントは、南川の天然アユ復活に向けて有益なものとなりました。さらに、外部専門家の南川の評価は予想以上に高いことに驚くとともに、流域関係者皆さんの自信にもなったはず。近いうちに、南川の天然アユによって、地域が元気になるような取り組みを考えています、ご期待ください!

原稿/田原大輔 (福井県立大学) デザイン/おかの (PALETTE)

南川
の
ま
き
物

No4
アカザ (クレード2)



クレード1



クレード2

4年前の夏、風変わりな魚を研究している県外の大学院生(当時)を南川に案内した。彼とはTwitterで知り合った仲で、当初初めて顔を合わせた。目的の魚はアカザだ。

ドジョウの仲間(実際はナマズの仲間)かと思うようなヒョロとした体。点のようないろんな目。口元には8本の長いヒゲが生えている。

アユやカジカなどが好むような石がゴロゴロした環境を好むが、夜餌を求めてうろつくため普段はあまり目にしない魚だ。胸鰭や背鰭の棘に毒があり刺されるとジンジン痛むため、地域によっては「サソリ」などと呼ばれていたりもする。

アカザには遺伝的に異なる2つのグループが確認されておりそれぞれ「クレード1」「クレード2」と呼ばれている。南川を含め嶺南地域に分布しているのは後者だ。

福井県は「クレード1・2」の両者が分布しているため、彼からすると福井は「アカザの楽園」なのだろう。

ただ南川でのアカザの生息状況は「楽園」とは程遠く、小1時間探して確認できたのはたったの2匹だった。主要な生息場よりも下流で採捕していたことを考慮しても非常に少ない。全国的に広く分布するアカザだが、水産上重要視されない彼らはひっそりと数を減らしてしまっている。



絵・原稿/中野光 (なかのひかる) 1996年生まれ

福井市出身。地元を離れ、小浜水産高校(現:若狭高校)へ進学。福井県立大学海洋生物資源学部では、河川内の構造物がカジカの遡上に与える影響について研究した。現在は福井県内水面漁連にて放流用アユの生産やウナギの調査、外来魚駆除などに携わる。趣味の絵描きは独学で、幼少の頃から続けている。魚の観察や博物館のボランティア、川の観察会の講師などの活動もしている。永平寺町在住。

デザイン: 原稿/たねまきデザイン(うおみ)

2023.8.7@kito cafe -obama-

start/14:00~(16:00) charge/1.500yen 別途お一人様1オーダーをお願いします / 定員 8名様

若狭の生態系のリズムは、
暦が全部している！？
自然の変化とのつながりを
見える化する暦のお話です。
その驚きや疑問を、
全部つまびらかに
できるかもしれません。

問合せ
ご予約



「地球暦」は太陽系を一兆分の一に縮小（正確には火星まで）して、一枚の紙に落とし込み、春分から始まる円の一周で一年を表した暦です。

暦のススメ

お話しする人 富田貴史

自然界とつながる

若狭の生態系の呼吸を暦から感じて見ましょう。
地球暦、和暦、十三の月の暦などを使いながら、
自然界の変化と照らし合わせ、
本質的なリズムを取り戻す方法をご紹介します。

地球暦

次号
予告

森のきのこ

※内容が変更される場合があります

◆chichi (リーダー)

今年も自然体験のお手伝いをしましたが、その活動をサポートできる指導者が少なく、学校外のスタッフ集めも大変なようです。課題もありますが、地域の協力も合わせてこのような授業を継続してもらえたいと思います。「ii川」も情報発信などで支援をしたいと思います。

◆おかの (デザイン)

少し前にネットで話題になった蜻蛉型の虫除けグッズを我が家の軒先にも吊るしてみたのですが、これ本当にすごい！毎年飛び回ってた蜂を今年は全く見かけなくなりました。キャンプや行楽にも役立つそうなので、アウトドア派の方は是非お試しを！

◆田原大輔 (監修)

小浜に住んで20年程。外からの目線で南川の良さを見ることが出来なくなってきた。あたりまえの良さに慣れてしまっています。地元人になれたと喜ぶべきか、複雑な気持ちです。地域外の人からのコメントや励ましは、地域の良さを再発見させてくれるので大事ですね。

編集後期

◆魚見栄美 (編集長・デザイン)

わたし的には、11号は陽気な釣り名人のぼるさん祭でしたwのぼるさんとの交友は2年ほど。その間に教えてもらったり食べさせてもらったした鮎のことを、撮りためた写真も含めて、今回まとめられて嬉しかったです！のぼるさんありがとうございました。

◆新野智美 (アシスタント)

今号を読んでいて、子供の頃に学校行事で鮎のつかみ取り体験をした事を思い出しました。苦戦してやっとのことで捕まえた鮎をその場で塩焼きにして食べました。それはそれは美味しく、とても感動したのを覚えています。ぜひ、もう一度味わいたいものです。

◆細井公富 (監修)

世界の平均気温が、7/3に観測史上最高を記録したそうです。暑い夏をどう乗り切ろうか、電気代の心配もしながら、今後も必ず進行する地球温暖化に対して、一人ひとりができることは何か、エアコンを効かした快適な部屋の中で考えています。

発行元…合同会社おおい町地域電力
福井県大飯郡おおい町名田庄納田5-8-6
編集…こうなる journal
デザイン…タネまきデザイン、DoDo、PALETTE
協力…里山ねっこ、福井県立大学 海洋生物資源学部



名人道場!! あゆの 体験

南川でアユの友釣りをして食べよう!

アユの友釣を、釣り名人さんから
教えてもらいましょう！
釣ったあとは、みんなで鮎をたべます！
アユってどんな味がするのかな…？

2023
8/5
(土)

日時 / 2023年8月5日(土) 9:00~12:00 (予定)
場所 / 小浜市深谷10-1-3 ※中名田地区の「友愛園」さん裏の南川
参加料 / 無料 (小4~6年生を優先します)
定員 / 10名 ※申込者多数の場合は抽選します。
申込み / 右のQRコードより



お申込先
こちら!

●小3以下の子どもたちには生き物かんさつ!

川の中にはどんな生き物がいるのかな?タモでガサガサして生き物を探してみよう!
※生き物かんさつだけの参加申し込みもOKです。

●アユを食べながらチェロ演奏も!?

鮎釣りにハマったチェロ奏者によるチェロ演奏が、ある…かも!

主催:若狭河川漁業協同組合(共催:こうなる journal・南川たんけんクラブ)