

第8号

令和2年
1月30日

地域おこし協力隊
丸石あいみ

TEL: 0880-52-1148
西土佐江川崎2410-3

令和2年 今年もよろしくお願ひします

稚鮎 流下調査

鮎は、下流の汽水域手前で産卵し、孵化すると海へと流下していく。下流の中央漁協では、毎週流下した鮎の個体数を調べている。川にネットを2、3分流し、底に稚鮎がたまる。アルコールに漬けて固定し、稚鮎の数を測定する。

今年には鮎が少なく心配されたが、一個体が大きいため産卵数は例年並みだということだ。12月30日に同行した時は、川が少し増水していたため藻が混じっていた。写真の白く細い雑魚が、孵化して2、3日の稚鮎である。

今年、暖冬のため昨年と同様に遡上量の方が心配されている。

新しいホームページ作成中!

鮎市場にはホームページがある。現代の急速なネット社会に対応すべく導入していたが、技術の進歩に置いて行かれたような状態。見やすく欲しい情報が得やすいホームページを新しく作成中です。

鮎市場の商品情報や川魚のこと、川漁への参加方法、四万十川の釣りマップなどを新しく追加していく。他にも昔からの川魚の調理方法や豆知識、鮎市場の日常が分かるような投稿を増やしていく。鮎市場よりもバックナンバーを保存している。

まだ作成中で、公開のできていないページもあるがぜひチェックしてみてください。

おさかなまつりへ @中央公園

高知市内の中央公園にて、1月19日に「おさかな祭り」が行われ販売に行ってきた。快晴で気温も心地よ



◎組合員脱退手続き案内◎

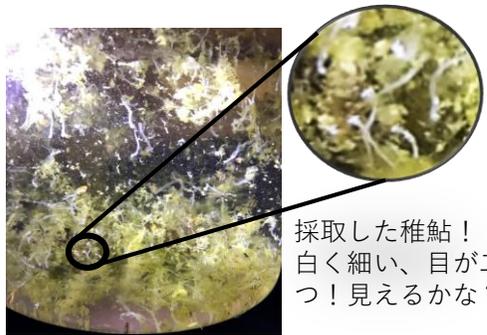
組合員の脱退を考えている方は、**1月31日**までに班長に報告し**2月10日**までに手続き完了してください。
これ以降の脱退はできません。



【1月】

19日「おさかなまつり」@高知市
26日「魚応援商談会」@中村

鮎、いかがですか〜!



採取した稚鮎!!
白く細い、目が二つ! 見えるかな?



中央公園でのおさかな祭り。焼が間に合わず...

く非常に多くのお客さんでにぎわった。実行委員もどうしたんだと驚いていた。
鮎市場からは、鮎の塩焼きとツガニ汁を販売。ツガニ汁は10時のスタートと共に列ができて30分ほどで完売した。鮎の塩焼きも焼いても焼いても間に合わず、予約販売で完売した。他のお店も行列ができており、好調。非常に気持ちのいいイベントであった。

閑散期・暇な日々

今は閑散期。観光客も少なく、川漁もない。鮎の塩焼きを焼いても一尾も売れない日もある。冬は、寒いので外部販売のイベントも少なく静かな時が流れている。そこで際立つのは、「ふるさと納税」である。年々注文が増えていき閑散期の救世主である。

この時期は、繁忙期に向けて準備をする時期でもある。今後の展開に期待したい。



魚市場のおばちゃんたちのひとこと



新しい年が始まりました。鮎市場のおばちゃんたちはどんな一年にするのでしょうか～聞いてみました。元気が一番★

元気で一年過ごせたらいいのよー

元気。夢。希望。あゆみ

なんもない！わか

身も心も元気に過ごす。みち

決断と繋ぎ！まる



27歳HBD。
すしえもんへ！
61皿完食。笑



ウマイ、アレ。

Vol.6

「鮎の甘露煮」



鮎の甘露煮は、乾燥した鮎を水でじっくり戻して（戻した水は出汁として使えます）、醤油と砂糖でゆっくりと煮立てたものです。

頭も骨も食べられるくらい柔らかく、鮎料理の定番！柔らかいので崩れやすく、扱いが非常に難しい。味付けも調整が難しく、シンプルなのに美味しく作るのは一苦労です。

昔から親しまれている料理ですが、腕が試される一品。いろんな人の味を食べてみたい・・・温かいごはんにも、お酒にも美味しいです。

鮎と鮎師の秘密



～閑散期の鮎師は何してるの談～

鮎もいなくなりいよいよ川の閑散期です。この時期、夏によく見かけた鮎師たちは何をしているのでしょうか？
鮎を焼きながら外を通りかかる鮎師たちに聞いてみました。

◎ お久しぶりです！元気でしたか？

鮎釣り名人「元気じゃないわ！笑 腰も痛いし。きれいに焼いとるやないか？」

◎ ありがとうございます！この時期は何してるんですか？

鮎釣り名人「花を作っとるけんね、世話しとるんよ。今日は道の駅に出しに来た。こんなきれいに焼けたら美味しいんやけど。」

と言いつつ、ササっと帰っていきました。それからやって来た冬も鮎師さん。

◎ こんにちは！寒いですね！

冬も鮎師「山の方は雪降っとるかもしれんね。」

◎ この時期は何にしてるんですか？

冬も鮎師「この時期は、猪とか鹿を獲るんよ。週3回は山に行くね。でもあんまり獲れん！まだ1頭かね。」

◎ そうか！そういうえば、なんもないところに軽トラ止まっとることあるわ！



静かな川。どこかわかりますか？

冬も鮎師「そうそう。だいたい、山に入って仕掛けしとるんやないかね。みんなやっどるけんこの時期の猪は脂乗っ取るぞ！いるか？」

◎ 欲しい！猪は小さい時から好きですよ！

冬も鮎師「獲れたら持ってきちやるわ！」

と言って、笑顔で帰っていきました。皆さん、よく働くことで。本当にすごい。

他にも柚子の剪定をしている人もいました。鮎師は、いろんなことを組み合わせ仕事をしている人が多く多彩です。

今年も夏はよろしくお願ひします！