



第7号

令和元年
12月26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

落ち鮎 解禁

落ち鮎 解禁

12月1日、5時より落ち鮎が解禁した。中村地域は、楽しみにしている漁師が多く、2・3週間前から赤鉄橋近くには場所取り用のクローボックスが並んでいた。漁師たちのワクワク感が伝わってくる光景である。解禁日、赤鉄橋周辺や川登では何十台もの車が並んだ。サイレンと同時に解禁。結果は、かなり獲れたようである。まだ、子持ちの鮎も多く、網から外すときに卵が零れ落ちるほどお腹がパンパンな鮎もいたようだ。中央漁協は、毎週、稚鮎の流下状況を調べている。今年は、鮎が少なく心配されたが、流下量は多いようで、産卵時期も例年通りようだ。魚体が大きかったため一尾あたりの産卵量が増加したのかもしれない。まずは、一安心である。

ツガニを売りたい！ 商談会へ

11月某日、高知市内のホテルへツガニを売りに出かけた。首都圏各地のバイヤーが集まる大きな商談会である。活きたツガニを持参し、多くのバイヤーに魅力を伝えた。特に、一流ホテルや高級料亭の料理長に営業をかけていった。超一流のシェフでも、ツガニの調理経験がない人も多い。それほど、「ツガニを食べる」ということは、高知独特の食文化なのである。四万十川だから美味しいツガニにも好印象を得たようだった。今後の取引に期待したい。

西土佐分校生が鮎市場に

西土佐分校の生徒が地域学習として、鮎市場にやってきました。ツガニを生きた状態から捌いて、がねスープを作り、炊き込みご



【焼鮎を干しに行くところ】



【高校生、流木拾いに目覚める】

飯を作り、最後は「がねみそ」を作った。生き物を「捌いて」「食べる」という体験は非常に貴重な体験だったようだ。他にも、流木を拾いに行き、どんなものなら買ってもらえるか一緒に考えることができた。些細な気づきから、将来に少しでも繋がればいいと思う。

がねみそを販売

ツガニを生きたまま潰し、米ぬかと塩を混ぜ加熱して食べる昔からの料理である「がねみそ」。高校生と共に作ったものを産業祭(12月1日)に販売した。好評で、昼過ぎには完売。懐かしいという声や、見たことないという声まで様々で、少しでも昔からの食文化を伝えられて良かったと感じた。

焼鮎 はじまる

冬の風物詩、焼鮎の製作を開始。漁師たちが作っていたものだが、ここ数年は作る人がいなくなってきた。そこで昨年から丸石が継承し作り始めた。昨年は作った分だけ売り切れ。今年も、去年より腕が上がったような気がする。きつと去年よりきれいでたくさん焼鮎が見られるだろう。



【落ち鮎大漁です。】



【落ち鮎が獲れた！】



【11月】
15,16日「2019友好・交流都市物産展」@大阪・枚方
15,16,17日「ふるさと祭り」@高知市
19日「県産品商談会」@高知市

【12月】
1日「西土佐産業祭」@西土佐
21,22日「大丸前販売」@高知市

鮎、いわが
てすか〜!



鮎市場の書き仕舞い

今年も終わります。鮎市場のおばちゃんたちに今年を振り返って、今年の一文字を書いてもらいました。鮎市場の「書き仕舞い」です。

ちー「わろーたわろーた！」
 まる「わかさん、これ？ちっちゃ！」
 ちー「まこと、小さいね。」
 わか「大きく書こうと思ったけど寄ったんよ！」



「笑」
 鮎市場でよく笑った一年でした！
 ちー

「和」
 ちーちゃんと同じに思ったのに～先越された！
 わか

「壁」
 いろいろと壁ができたり、壊れたりしました～
 まる

みち「体が重い。このポーズ、重いように見えるかね？笑」

あと一人、写真撮れず・・・似顔絵で。

「思」
 思うこと多し、叶うこと少なし...でも思うんです。
 あゆみ



「重」
 いろいろ重くなって、いろいろ重なった一年だった～
 みち



来年も良い年になりますように。

鮎市場の書き仕舞い



～落ち鮎の談～

落ち鮎が始まった。楽しみに待っていた人も多いはず。落ち鮎の本場、中村の漁師たちに聞いてみた。

◎どこで一番獲れるの？

「赤鉄橋のあたりかな。ここに四万十川中の鮎が集まって産卵するけんね。すごい数ぞ！」
 「昔は、上の道まで(佐田の沈下橋)に行く旧道、鮎の音が聞こえてきて、鮎のにおいもしよったぞ」
 「あそこにもう場所とつとる人おるる。(解禁2週間前)」

よく見ると、対岸の岩場にたくさんクレーラーボックスがある！流れないように紐で結んであり、漁師たちの期待感が伝わってくる。

◎どうやって獲るの？

「網で獲る人もおるし、竿で引っ掛けてとる人もおる。夜は火振りもする。」
 「昔は、川原いっぱいに人が出て、竿の出すところがいいほどだったぞ。夜通しお祭りみたいで、屋台も来とったな」
 「今は、少なくなっただけでも解禁の日はサイレンなったら、よーいどんじゃね。」
 「始まったら人が多くなるから、産卵場所を荒らさるんよー」
 「ここを守らんと、鮎がおらんくなるる。」



赤鉄橋近くの産卵場所と看板



鮎の卵がついた石

確かに、川の中にロープを張った場所がある。その周りには看板が設置され、細かく漁法の制限が書かれていた。

◎そもそも落ち鮎って美味しい？

「美味しいぞ！塩水で煮込んでも食べられる。」
 「塩漬けにして、干したのを焼いてもうまいぞ。」
 「炭火で炙ってね、庭にいっぱいいっしょとったな」

地域で鮎の好みが分かれる。中流域の漁師という人もいるし、下流の漁師たちは、夏の鮎は脂が強すぎて食べられんという人もおる。同じ川でも、場所によってこんなに食文化が違うとは、驚きだ。

落ち鮎は産卵の妨げにならないと、その分、下流の漁師たちはお互い注意しあいがら、鮎を守ろうとする気が持ちが一段と強く感じた。昔からの地域文化の違いを自然と分け合っているのが嬉しい。

ウマイ、あれ。 Vol.6 「鮎の燻製」

燻製とは、「煙と塩」の保存技術である。一番有名なものはかつお節など、日本の和食文化に重要な役割を燻製は担ってきた。煙は、樹木を燃やして出すが、この力は不思議で殺菌効果や食欲増進効果もあるらしい。

鮎と塩は非常に仲が良く、これを煙という樹木の力で保存できるようにしたのが、今回の鮎の燻製です。重要な樹木選びだが、不思議なことに栗と柚子が絶妙な甘さと酸味を出した。四万十川に育つ鮎と栗・柚子が合うのは、それは当たり前のような不思議なことだった。香りを楽しむ、おつまみに最高な一品。

