



ツガニは大漁☆鮎はデカイ☆

第4号

令和元年
9月25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

鮎市場、8月と9月前半の状況をお伝えします。

尺鮎が続々と！

鮎。非常に厳しい状況は続いている。解禁当初の状況から、7月はぼちぼちと入り出し希望を持ったが、8月は台風や長雨の影響をもろに受け、漁に出られない日が続いた。

ごんぶり漁の入荷が、今年一番の入荷量となるが80%程度。釣り鮎は、一人当たり2キロ未満の入荷量。しかし、9月には入荷が少ないにも関わらず、尺鮎サイズがたくさん！今年のは、本当にデカイ。川の事故も多く、非常に不安な状況は続いている。

ツガニが死ぬほど大漁

1日から解禁したツガニ。台風以降にいつきに入荷が始まり、水槽に入りきらない状況が続いている。獲れる時はみんな一緒に、大量に獲れる。毎日、ツガニを真空冷凍しながら、9月にはガネスープ作りを始めた。ツガニを求めめるお客は多く日々売れているが、入荷量に追いつかない。漁師たちには、家で飼うか、5キロ未満での入荷をお願いしている。

毎年、大量入荷による圧迫死や共食いがあり、死骸から発生するガスによって大量斃死する。鮎市場では、一匹でも美味しく食べてもらえるように努力を続けている。

鰻は予約待ちに行き渡らず

鰻は、入荷が激減。予約待ちのお客には行き渡らない。それでも、良い鰻はいるもので、座布団やマフラーに見える大物を歯を食いしばって捌く。この姿も今月で見納め。

川エビ漁終了

川エビ漁が8月31日に終了。今年の入荷は72.6%という結果になった。昨年は45.9%であったので少しだけ増加した。体感としても獲れている雰囲気はあり。禁漁期間が変わったことによって資源量は増加したのだから。期待したい。

鮎市場タリが朝日新聞に

9月5日の朝日新聞の高知県欄にて鮎市場タリが紹介された。ますます取材に力を入れていきたい。



7月の入荷量

	累計量	8月量
鮎	374.9	272.9
鰻	625.36	68.6
エビ	72.6	8.8
ナマズ	1329.7	47.2
スッポン	196	30
ツガニ	352.6	352.6

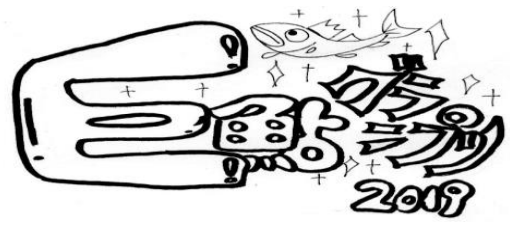
8月は、やっと鮎が入荷し始めた。中旬の台風でのごんぶり鮎が一番の入荷。例年の半分にも満たない入荷。鰻は、入荷が激減、昨年よりも少ない。ツガニは例年より多くなっている。



ツガニで水槽がいっぱいになっています！
できるだけ飼うか、出荷量を5キロ未満でお願いします。
お電話でご相談ください。TEL 0880-52-1148

【漁期一覧】

鮎	6月1日～10月15日
<small>川と漁法によって期間が異なります。</small>	
鰻	4月1日～9月30日
えび	4月1日～8月31日
ツガニ	8月1日～10月31日



8月の一番は・・・

29.5cm
250g



8月15日
(ごんぶり鮎・十和周辺)
あと一歩!!!
9月には尺鮎が！

まろちゃんの なが〜い ひとゆひのひと



ウマイ、あれ。 Vol.4 「がねみそ」

ガネみそ。90歳を超えたひいばあちゃんの世代がつくるツガニの伝統食。クズの花が咲き、新米がとれるころのツガニが一番おいしいと言う。ガネみそは、この時期に作っていた。作る人や作り方を知る人は少なくなっている。基本は、ツガニ、米ぬか、塩。そこに、ショウガを入れる人や砂糖、出汁を入れる人もいる。ミキサーで砕く人もいるが、石臼で丁寧につぶすほど歯触りが良くなる。このまま食べるのではなく、フライパンで焼いたり、揚げて食べる。ツガニの香りと米ぬかの香りが美味しい。受け継ぎたい、懐かしい秋の香り。



日本釣教団の秘 漁師の川談



〜ほかんとこの川はどんなか。談〜

今年には鮎がいなかったのか。いやいや、追う鮎がないようだ。8月終わりから尺鮎の間は鮎がかり出し、9月初めには尺鮎が釣れたと聞くことが増えた。急流ではなく、緩やかな瀬で釣れることが多いようである。尺鮎クラスは鮎はまだ群れて、泳いでいる様子を目撃する。今年の四万十川は釣り人にとって、見えるのに群れないという悔しい状況。増水が長く続いたため、網での漁も難しいことが多い。他地域の状況を聞いてみた。

四万十川上流 ×

解禁当初は高値で取引していたが、入荷がなかった。現在も獲れない状況は変わらず中流域と変わらない状況である。

四万十川下流

まだ鮎はいないが、遡上時期はぼちぼち鮎が見えたようである。肝心の、のりはどうだったのか。今年は非常に生育が悪く、乾燥状態で全体入荷が数10%。だとか。驚きの数字である。

鏡川 ◎

先日、友釣連盟の大会があり、4時間ほどで282尾という釣果。なかなか鮎がいるようである。子供たちに友釣りを教えたり、高知県の友釣り大会を行ったり熱心である。

物部川

物部川は、ダムが河口数十キロの場所にある。鮎が遡上するには、河口付近の土砂問題もあり課題が多い。しかし、なぜか、のりが河口付近に大量発生したらしい。

第②回清流めぐり利き鮎会

全国63河川より鮎が登場。一番おいしい鮎を決める大会である。河川名は伏せられた状態で、姿、香り、肝、身を審査してグランプリを決める。今年もV4の和良川がグランプリ。四万十川は予選通過もできず・・・

和良川は岐阜県にあり、ダムにより天然遡上は0で、琵琶湖産の放流鮎100%の地域。しかし、美味しさは日本一に選ばれる。鮎の美味しさとは何か考えさせられる。