

コラム

～内水面漁業と多面的機能(2)～

ウナギ資源回復に向けた取組

ウナギは日本人にとって馴染みの深い魚ですが、近年は養殖に必要なシラスウナギの不漁により、ウナギの値段が高騰しています。

ウナギ資源が減少した要因の一つとして、河川環境の変化が挙げられていて、内水面漁業の現場でもウナギの保全活動が求められています。地域によっては、シラスウナギの漁期短縮や、産卵のため海に下るウナギの漁獲規制も行われています。

全国内水面漁業協同組合連合会では、河川環境の改善を目的として、ウナギをはじめとする水生生物の隠れ家となる「石倉」の設置を推進しています。「石倉」とは、もともとウナギを捕るための伝統漁法の一つで、河川内に石を積み上げるものですが、これを改良した住み処を設置して、併せて密漁の監視を行うものです。

お知らせ

水産多面的機能発揮対策報告会が開催されました!!

2月20日(木)、21日(金)に、平成25年度水産多面的機能発揮対策講習会が開催されました。

本年度から始まった水産多面的機能発揮対策事業では、全国で約800の活動グループが立ち上がり、さまざまな取組が行われてきました。今回の報告会では、その中から22のグループの方々に一年間の活動報告をしていただきました。発表ごとにコメンテーターや里うみサポーターからの技術的なアドバイスなどがあり、これまでの成果や課題を会場全体で共有することができました。また、活動グループ間でも交流があり、お互いの活動の工夫など、情報交換の場にもなったようです。



発表に先立ち、広島大学の山尾政博氏による基調講演「多面的機能発揮対策をめぐる新しい視点と活動」を行いました。



WEBページ:<http://www.hitoumi.jp/>

全国漁業協同組合連合会 漁政部 田中・関根・金田
 電話:03-3294-9616 FAX:03-3294-9658
 E-mail:k-support@zengyoren.jf-net.ne.jp

全国内水面漁業協同組合連合会 ^{みす}三栖 ^{みたらい}御手洗・吉川
 電話:03-3586-4821 FAX:03-3586-4898
 E-mail:n-tamenteki@naisuimen.or.jp

お問い合わせ



アユ塩焼き体験



ウナギなどの隠れ家(石倉)の設置

漁村の役割と水産多面的機能発揮対策事業

漁村には、おいしい魚を提供する以外にも、多くの役割があります。たとえば、水域の監視をしたり、海や川・湖の環境をまもったり。他にも、伝統的な文化や食べ物等があったり、時に学びの場になったりもします。

そのような漁村の役割をより効果的に発揮しようと活動を行う全国の漁師や市民のみなさんを支援する事業が、本年度から始まり、全国にその取組が広がっています。

(水産多面的機能発揮対策事業)

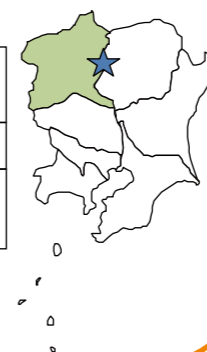
海のゆりかご通信

≈ Vol.042 ≈

今月の活動レポート

今回ご紹介する活動は、教育と啓発の場の提供活動を行う群馬県の「渡良瀬川水系ふれあい振興会」です。

活動組織名	渡良瀬川水系魚ふれあい振興会
場所	群馬県桐生市
主な活動内容	教育と啓発の場の提供



外来水草(コカナダモ)の除去



サケの採卵体験

渡良瀬川水系魚ふれあい振興会

～ヤマメ放流体験と
学習交流会～

黒坂石川は群馬県の東部に位置し、地蔵岳から氷室山につながる栃木県境の尾根を水源とする大岳沢・小岳沢が合わさった流れである。いくつかの沢が入り、わたらせ渓谷鉄道沢入（そうり）駅の所で渡良瀬川に合流している溪流です。ヤマメ、イワナおよびカジカ等清流を代表する魚類が生息し、漁業権が設定されている一級河川です。

渡良瀬川水系魚ふれあい振興会

渡良瀬川水系魚ふれあい振興会は、地球環境保全および漁村文化の継承を目的とし、具体的な活動内容は、渡良瀬川水系において水生昆虫観察や魚の放流体験等を通して、生き物や河川環境に関心をもってもらうために結成されました。

ヤマメの放流と塩焼き

平成25年11月24日渡良瀬川水系の黒坂石川において、ヤマメ放流体験&学習交流会を開催するに当たり、ヤマメについて説明してもらいたいと要請がありましたので伺いました。

当日は小学生および保護者等約40名が集まりました。



振興会長の挨拶、放流方法の説明後、小分けされたヤマメが入ったバケツを持って、50m先の放流場所に移動しました。今回放流に供したヤマメは同地区で飼育された



稚魚約2,500尾でした。

全員川岸に集合したところで、一斉にバケツのヤマメを黒坂石川の清流に大きく立派な魚になるように願いながら放流しました。最初は放流場所に留まっていたが、徐々に群れをなし、上、下流に元気に泳いで行きました。無事、放流式を終えた後は、広場の一角でヤマメの塩焼き&豚汁を食べながらの学習交流会を行いました。

学習交流会ではヤマメについて説明

ヤマメの塩焼きは、串をさし炭火の回りに立て、余分な水分や油を落とし、美味しく頂ける状態で、提供されました。子



供達もみんな自然に美味しいと言いながら食べていました。

放流事業も大事ですが、それ以上に魚を食べることがさらに重要です。いわゆる「食育」です。この子供達も大人になっても魚を食べ続けることでしょう。魚離れが叫ばれ、消費量が落ち込んでいる中で、健康志向の高い魚を食べる機会を大いに増やしてもらいたいです。今回は非常によい企画だと感じました。

ヤマメの塩焼き&豚汁を食べながら本題の学習交流会に入りました。

ヤマメはサケ科サケ属に分類され、ニジマス、サケ、ベニザケ等が仲間、昔から日本に生息していた魚です。川の最上流にイワナ、その下流にいるのがヤマメです。

昭和30年代山間部の開発が進み、溪流魚が乱獲され、せいそく尾数が著しく減少してしまいました。危機感を持った各県の水産試験場が集まり、イワナ、ヤマメの種苗生産技術の確立を目指して試験研究に取り組みました。

群馬県でも、昭和30年代後半から、当時の箱島分場（吾妻郡）で開始しました。吾妻地区の複数の場所で漁協組合員の協力のもと捕獲した天然ヤマメが分場の池に放たれました。

群馬で飼育したこのヤマメは、他県のヤマメと大きく異なる特徴を持っていることが、後日解りました。

分場のそばを流れる吾妻川は、上流に草津温泉や万座温泉等多くの強酸性の温泉を抱えておりPHが非常に低く、生物が棲めない「死の川」と呼ばれていました。草津の湯川はPH11に近く、釘などは短時間で溶けてしまう程の水質です。県では昭和39年中和工場を造り、吾妻川の水質改善に取り組みました。その結果、数年後に底生生物や魚類の生息が確認されるようになりました。

ヤマメはサクラマスの陸封型と言われますが、ごく一部の魚以外は銀毛（ぎんげ）と言って海や河口に下る性質を

持っております。生まれて1年半後の春に海に下り、その1年後の春にまた川を上ってきます。春の川にみられる魚なのでサクラマスと呼ばれるようになったのでしょうか。

そしてその地域の紅葉の季節に産卵が行われ、ヤマメとサクラマスと一緒に産卵に参加して、子孫を残します。

ところが、吾妻のヤマメは、支流から酸性の吾妻川に下れば生きていられません。大昔から代々これを繰り返していたこととなります。もちろん産卵も上ってくるサクラマスもいませんので、ヤマメだけの産卵になります。その結果、銀毛になる性質を持ちづらい系統が生き残るようになりました。

その後、各県のヤマメ種苗生産や飼育も軌道に乗り、養殖、放流が盛んになりましたが、

ヤマメは春先銀毛の性質がでると、体が黒く、細くなり、エサを食わなくなります。養殖魚としては、大きなマイナスポイントになり、他県では悩みの種になっていました。

ところが、わが県のヤマメは銀毛の発生が少なく、春先も順調にエサを食い成長するので、養殖業者から非常に喜ばれましたし、河川放流してもよく釣れると好評を得ています。



県内養殖業者も順調に飼育技術を確立し、山間部の重要な産業の一つに成長しました。

先程放流したヤマメもこの系統です。料理屋、釣り堀そして溪流釣りで目にしたときは今日の話思い出してください。

以上で学習交流会を終え、会長の終了の挨拶で散会となりました。

～今月のリポーター～

新井 正尚

(あらいまさなお)

技術サポート専門家(地球環境保全のうち河川湖沼)。子供のころから、ザリガニ、フナ等水辺の生物に親しみ、今でもアユ、ワカサギ釣りに出かけています。勤務していた群馬県水産試験場では、ヤマメ、ニジマスなど冷水性魚類の試験研究および普及指導を長年行ってきました。

