

四万十川アユの再生と流域の地域未来づくり

- と き — 2018年11月25日(日) 13:00から19:00
(第1部:シンポジウム) (第2部:四万十川アユ料理交流会)
- ところ — 第1部シンポ 四万十町農業農村環境改善センター
第2部交流会 四万十農協会館 3階大ホール
- 共 催 — 四万十町・(一財)自治総合センター・(一財)東京水産振興会・あゆまつり実行委員会
- 後 援 — 高知県・四万十市・梶原町・津野町・中土佐町・四万十川漁協連合会(四万十川中央漁協/
四万十川下流漁協/四万十川東部漁協/四万十川西部漁協)・四万十川上流淡水漁協・
(公財)四万十川財団・(一社)四万十町観光協会・国土交通省四国地方整備局中村河川
国道事務所・全国内水面漁連・月刊つり人社・高知新聞社・高知放送・
KSS高知さんさんテレビ・KUTVテレビ高知・NHK高知放送局



2019年11月

発行：一般財団法人 東京水産振興会

■ 開催趣旨 ■

国の「重要文化的景観」「名水百選」「水源の森百選」に選定される四万十川。流域は豊かな自然にはぐくまれ、四季折々に美しい景色を見せます。四万十川は全長196km、四国で最長の川であり「山に向かう」その不思議な流れは南海トラフから加わる力によって隆起した山並みによって造られたとされます。四万十川は古くから川魚漁が盛んで、天然アユ、ウナギ、手長エビ、青のりの産地としても知られてきました。なかでも四万十川アユは、「数」が釣れることで有名でしたが、近年、資源の減少傾向が続いています。本シンポでは、減少を続けるアユ資源の再生と持続的利用、四万十川アユのブランド化・価値創造のための集荷・流通システム構築の可能性をさぐります。また、他の河川と同様に流域住民と川との関係の希薄化が進む中、四万十川流域の自然資源の魅力を再発見し、流域の地域経済活性化のための行動プログラム、流域文化の継承のための教育プログラムをさぐります。

■ プログラム ■

主催者挨拶：中尾博憲（四万十町長）
西本真一郎（東京水産振興会振興部長）
来賓挨拶：岩崎健吾（高知県水産振興部漁業振興課長）
趣旨説明：二平章（コーディネーター 茨城大学人文社会科学部客員研究員）

《第1部》シンポ：四万十川アユの再生と流域の地域未来づくり

■ 基調講演 ■

1. 四万十川の魅力と地域未来づくり
黒笹慈幾（高知大学地域協働学部特任教授）
2. 四万十川アユの再生と3つのプラン
高橋勇夫（たかはし河川生物調査事務所長）



■ リレートーク ■

1. 四万十川の流域自然と歴史文化
池田十三生（四万十川上流淡水漁協組合長）
2. 四万十川アユのブランド化
林 大介（道の駅よって西土佐駅長）
3. 築地市場から見た四万十川アユの魅力
河野智和（大都魚類鮮魚特種部課長代理）
4. 子ども達へつなごう四万十川文化
神田 修（四万十川財団事務所長）

■ パネル討論 ■ 「四万十川アユと流域の未来に向けて」

司会：二平章（コーディネーター）
パネラー：黒笹慈幾（高知大学地域協働学部特任教授）
高橋勇夫（たかはし河川生物調査事務所長）
池田十三生（四万十川上流淡水漁協組合長）
林 大介（道の駅よって西土佐駅長）
河野智和（大都魚類鮮魚特種部課長代理）
神田 修（四万十川財団事務所長）

《第2部》四万十川アユの料理で交流会

会場 : 四万十農協会館

料理内容 : 鮎寿司・鮎の甘露煮・焼き鮎を使ったキュウリとリュウキュウの酢もみ・
鮎の素揚げ・鮎の塩焼き・鮎の開き・鮎飯・地酒

料理協力 : 四万十町里山グループ・ちょこっと地域応援団



プロフィール

【基調講演】

●黒笹慈幾（くろささ・やすし）

1950年東京生まれ。中央大学法学部卒。1974年小学館入社。ビッグコミックオリジナル編集部配属、西岸良平「三丁目の夕日」、北見けんいち「釣りバカ日誌」、弘兼憲史「人間交差点」などのヒット作を手がける。その後、1981年「ビーパル」創刊スタッフ。「GORO」デスク、「NOUS」編集長を経て、1995年「ラピタ」創刊編集長。1998年より2003年までビーパル編集長。この間、野外活動や地域振興を応援するさまざまな記事、書籍を担当。直接関わった書籍は『復興応援写真集 山古志村ふたたび』『仁淀川漁師秘伝 弥太さん自慢ばなし』『猿猴川に死す』『津軽鉄道応援写真集』『本田宗一郎本伝』『定年釣り師』『カムイ伝講義』ほか多数。オリジナル編集部勤務時代は「釣りバカ日誌」の初代担当者になり主人公の浜崎伝助・通称浜ちゃんのモデルとして知られていた。2011年11月、定年退職を機に高知へ移住、南国生活技術研究所代表に就任。高知へのU&Iターン誘致の先導役をつとめる。2015年4月高知大学地域協働学部および地域連携センター特任教授、2018年4月より高知大学地域協働学部客員教授。

●高橋勇夫（たかはし・いさお）

1957年高知県生まれ。たかはし河川生物調査事務所（人と、川・アユの関係研究所）代表。農学博士。アユの生活史の基礎研究をベースに、天然アユを増やすための技術開発とその情報発信を行ってきた。全国各地の河川で地元の皆さんと天然アユを増やす活動に取り組んでいる。趣味は釣りと野菜づくりとマラソン。

【リレートーク】

●池田十三生（いけだ・とみお）

1943年農家の長男として高知県に生まれる。20才で窪川町役場に勤め、40年間在職。その間、教育委員会で町史編集にかかわり歴史を知る。議会事務局では5町村の議事録を読む。退職後、高知県植物誌にボランティアで参加、森林ボランティアで児童たちと自然観察や間伐体験などを続ける。現在、町文化財保護委員長、上流淡水漁協代表理事、観光協会会長。

●林 大介（はやし・たいすけ）

1990年 四万十川西部漁業協同組合「鮎市場」入社。後に市場長就任。2016年「道の駅よって西土佐」のオープン準備に従事し、駅長就任。その他、2017年より四万十川西部漁業協同組合理事、2019年より高知県道の駅ブロック会会長として活動している。

道の駅は地域商社として各種イベントや全国の道の駅（愛媛、京都、広島、青森、北海道等）との交流・連携による地産地消・地産外商の積極的な推進、また新たな商品開発やテナントの鮎市場やケーキカフェとの連携による道の駅の魅力向上、出荷者向けの栽培講習会、農産物の集荷事業などによる生産者支援などを実施している。

●河野智和（こうの・ともかず）

1977年神奈川県に生まれる。少年期は東日本有数の鮎遡上河川である相模川にて釣りに明け暮れる。東京水産大学卒業後 2001年築地市場荷受け大都魚類へ入社。千住支社にて鮮魚、活魚全般の営業をする。2010年築地本社活魚課へ異動。天然活魚のセリ売りを担当する。2017年内閣府による有人国境離島法の調査事業で全国の離島地域を回り同法実証実験として離島活魚プロジェクトを行う。現在は地方自治体や漁協等と組み鮮魚の単価安に悩んでいる産地において活魚流通の開拓を積極的に進めている。

●神田 修（かんだ・おさむ）

1971年生まれ。千曲川水系の長野県上田市で育ち、上京後、多摩川のほとりに住み国文学・民俗学を学んだ後、2007年3月まで長野県立小海高等学校教諭。学生時代から通いつけた四万十川で子育てをしたくて、同年4月に妻・3人の子どもと渡川水系後川流域に移住。有機農業を経て、2013年4月から公益財団法人四万十川財団事務局長。スタッフ3名で、源流から河口まで四万十川を駆け回りながらいろいろな人たちと楽しく仕事しています。

【シンポコーディネーター】

●二平 章（にひら・あきら）

北海道大学卒業後、茨城県水産試験場で長く魚類の資源研究に従事。退職後は立教大学兼任講師、茨城県北生涯学習センター講師などを歴任。現在、茨城大学人文社会科学部市民共創教育研究センター客員研究員、北日本漁業経済学会会長、JCFU 全国沿岸漁民連絡協議会事務局長、家族農林漁業プラットフォームジャパン副代表。農学博士。魚食と地域漁業の大切さを考えようと、東京水産振興会主催の「食と漁を考える地域シンポ」をこれまで通算 38 回全国各地で企画、コーディネーターをつとめる。地元のひたちなか市では「魚の美味しいまちづくり」運動を提唱、活動中。

主催者挨拶

中尾博憲
(四万十町長)



皆さま、改めましてこんにちは。四万十町長の中尾博憲です。本日のこのシンポジウムの主催者を代表させていただきます、ごあいさつを申し上げます。

本日、皆さま方におかれましては、秋の行楽日和の中で連休の最後の日にもかかわらず、こうしてお運びいただきシンポジウムが開催できますことを主催者の一人として、心より感謝を申し上げたいと思います。

また、日ごろより四万十川を愛していただく皆さま方には、四万十町、四万十市、さらには流城市町村に対しまして、格別のご支援ご協力を賜っていますことを心より感謝を申し上げます。

四万十町におきましては、平成 26 年 4 月 1 日に、前町長がこの四万十川対策の重要性を唱えて四万十川対策室を庁内に設けました。平成 29 年 4 月には、新たに企画課に四万十川対策室を設けて、様々な調査研究を加味しながら今後の四万十川流域の振興方策について協議を開始したところです。

昭和 58 年だったと思いますが、私が企画課にいるときに、日本最後の清流四万十川という NHK の報道番組がありました。その後、第 1 回目の四万十川一斉清掃を、私が担当させていただいてから、一斉清掃はずっと継続しています。そのような取り組みは高い評価を得ていますが、ただ単に浄化活動などの個々の取り組みばかりでなく、やはり流域全体が一緒になって行ってきた四万十川に対する活動などが全国から評価をされていると思っています。

いろいろなところへ行って、様々なご意見もいただきます。ふるさと納税一つにとっても、「元の四万十川をぜひよみがえらせてほしい」「四万十川を大切にしてほしい」「そういった活動に役立ててほしい」などと、様々な応援と支援の浄財をいただいているところです。

その浄財を活用するという観点から、四万十川町では 23 年間の調査を継続しながら、また去年は特別区を設けて、具体的な調査も実施したところです。ただ、これは今、四万十町内だけの取り組みです。本日は、町外の、様々にご活躍の皆さま方がここにお運びいただいています。ぜひこのような機会を通して、まず情報の共有もしていただき、今後は流域にわたる様々な活動において、ご支援をいただければと思います。

一例を申し上げますけれども、今、全国の地域ブランド調査というものがあります。こ

れは1,000自治体と47都道府県を合わせた1,047の中で、自然、歴史、食べ物、自分が行ってみたい町といった104項目のデータをもとに、その地域のブランド力を決めたものです。平成26年では、四万十川町は36位、その後は少し低下しましたが、本年は四万十町が62位で、四万十市が70位です。

全国1,047の中でそのような評価をいただいています。これはやはり「四万十川」というネームバリューの、大きさであると思います。ただ、そのような名前にそのままあぐらを組んでやっていくのではなく、期待に応えられるように、われわれがしっかり四万十川を支える、守る、そして活用することが、大切なのだと思います。

町議会からも様々にご意見をいただいたり、ご支援をいただいたりしながら、この事業に取り組んでいます。いま、町には保全機構という組織もありますし、四万十川財団という組織もあります。皆さま方と様々に勉強をさせていただきながら、活動を流域全体に広げ、四万十川の大切さ、重要性を皆さま方に理解していただきながら、今後、流域全体の市町村がしっかり連携して発展できるような取り組みにつながっていければと、考えているところです。

本日のシンポジウムでは、それぞれ立場の違う方もいると思いますが、これまでの調査結果をふまえ、皆様からのご指導、ご意見をいただきながら、名実ともに素晴らしい四万十川の保全、対策、振興が図られるような取り組みにつなげていきたいと思っています。ぜひ、皆さま方のご支援、ご協力を、改めてお願いを申し上げます。

結びになりますけれども、本日ここに講師としてご来場いただいています皆さま方、また、ご多用の中、このシンポジウムにご臨席いただきました皆さま方に、重ねて感謝を申し上げます。そして、ご臨席の皆さま方の、今後の様々な事業のご発展、そしてご健勝、ご多幸を心よりご祈念申し上げます、主催者としてごあいさつを申し上げます。本日は、誠にありがとうございました。(拍手)



主催者挨拶

西本真一郎
(東京水産振興会振興部長)



皆さま、こんにちは。ただ今、ご紹介に預かりました、一般財団法人東京水産振興会の西本と申します。食と漁の地域活性化シンポジウム、「四万十川アユの再生と流域の地域未来づくり」の開催にあたりまして、一言、ごあいさつをさせていただきます。

私どもの財団は、公益目的支出の実施利用としまして、日本の水産業の発展に役立つための水産振興事業を行っています。その事業の中で、地域活性化を目的に、本日のシンポジウムのコーディネーター役の二平 章先生と、平成 21 年から、全国の水産関連の地域でこのシンポジウムの企画をいただき、開催しています。

二平先生から、四万十町でアユをテーマとした四万十川流域での地域活性化につながる意見交換をするシンポジウムのご提案をいただき、今回のシンポジウムの企画をお願いしました。シンポジウムを開催することで、本日ご参加の皆さまに、アユを通じた四万十川流域でのいろいろな取り組みについて知っていただく機会にさせていただきたいと考えています。

四万十川流域での地域未来づくりや、アユの再生に取り組まれている活動の話、そしてアユのブランド化と、東京方面への集荷、流通の活動に取り組まれている話、それから四万十川の文化の話などをする機会としていただければと考えています。

過去に開催されました、この食と漁のシンポジウムの開催内容なのですが、報告書としまして、私どもの財団の東京水産振興会のホームページの水産振興事業の「食と地域の活性化シンポジウム」へアクセスいただけますと、スマートフォンやパソコンでご覧いただけますので、ぜひ一度、ご覧いただければと思います。

四万十川流域のアユにかかわる活動をされている皆さまに、意見交換を行っていただくことで、地域未来づくりに役立つアイデアやきっかけをつくっていただけることを期待しています。そのきっかけを基に、地域の行政の皆さまをはじめ、漁協関係者の皆さま、食文化関係者の皆さま、流通販売関係者の皆さまがつながり、地域活性化の活動につなげていただきたいと思います。

最後になりましたが、本シンポジウムの開催にあたりまして、共催、後援をいただきました地元の関係者の皆さまに、心よりお礼を申し上げまして、開会のあいさつとさせていただきます。本日はどうぞよろしく申し上げます。(拍手)

来賓挨拶

岩崎健吾

(高知県水産振興部漁業振興課長)



ただ今、ご紹介をいただきました、高知県水産振興部漁業振興課長の岩崎です。本日は、「四万十川アユの再生と流域の地域未来づくり」のシンポジウムが、このように大勢の方にお集まりいただきまして、盛大に開催されますことを、心よりお喜び申し上げます。

開催にあたりまして、一言、ごあいさつをさせていただきます。本日の、このシンポジウムですけれども、年々減少を続けますアユ資源の再生と、持続的な利用に向けまして、四万十川流域全体の共通意識を醸成していくために、開催されたものと存じています。

また、四万十町におかれましては、今年 5 月に「アユとともに生きる地域づくり宣言」と称しまして、四万十町四万十川保全活用基本計画を策定され、四万十川をより良く生かすための 18 の施策と、具体的な取り組みを実行中であるとお聞きしています。このような具体的な取り組み事項の策定、また、それに基づいて、本日のシンポジウムが開催されますことは大変素晴らしいことであり、四万十町の事務局および関係者の皆さまのご努力に、敬意を表する次第です。

県におきましても、平成 28 年度からスタートしました、第 3 期産業振興計画の水産業分野におきまして、賑わいのある河川づくりを取り組みの一つに位置付けまして、天然魚と遺伝的に変わりのないアユ人工種苗の生産や放流、産卵場の造成、カワウの被害対策などに、内水面漁業協同組合連合会などとともに取り組み、本県の河川が、アユをはじめとした多種多様な水産生物が生息する、豊かな河川となることを目指しています。

また、今年 10 月には、「森・川・海かがやく未来へ水の旅」をテーマとした「明治 150 年記念・第 38 回全国豊かな海づくり大会・高知県大会」が盛況のうちに終了し、河川、湖沼や、海の環境保全の大切さを、高知から日本中に訴えることができました。さらに来年 2 月からは、これまで取り組んできました歴史や食を生かした観光を推進しながら、本県の強みであります、自然をより全面に出した、自然体験型観光キャンペーンを展開します。

こうした取り組みの中で、四万十町の皆さまとも連携をさせていただきながら、より多くの皆さまに、豊かな河川に接して、楽しんでいただきますことで、河川の賑わいづくりを力強く進めてまいりますので、ご協力をよろしく申し上げます。

最後になりますが、本日ここにお集まりの四万十川とアユを愛される皆さまの思いが、豊かな四万十川の再生に結び付きますことを、心から祈念しまして、私からのごあいさつとさせていただきます。本日は誠にありがとうございます。(拍手)

趣旨説明
四万十川流域の自然資源と川文化の継承

二平 章
(茨城大学人文社会科学部地域共創教育研究センター
客員研究員)



皆さん、こんにちは。茨城県から来た二平です。茨城県といっても分からない方もいるでしょうが、あの『黄門様』で知られる水戸市の隣町、ひたちなか市に住んでいます。

この水戸市とひたちなか市の間を流れる那珂川は、栃木県那須連山を源流として栃木県から茨城県を流れる川ですが、今、アユの生産量は日本一です。また、茨城には那珂川の近くに久慈川という川があります。ここもアユ釣りで有名です。この久慈川の上流に大子町、袋田の滝という、「四度（よど）の滝」と呼ばれる美しい滝があるのですが、そこが私の生まれ故郷です。小学生時代その久慈川の支流で、私は川ガキをやっていました。小学校のころは、毎日、従弟たちと子どもたちだけで毎日川に行き、潜って魚取りをやって育ちました。

そういう影響もあったのかもしれませんが、その後は北海道大学の水産学部に進み、魚の勉強をしました。私のライフワークの研究はカツオでしたので、高知県には何度も来ています。けれども、カツオに関連する市町訪問で海岸線を通ることが多いため、なかなか、内陸側の四万十川流域を訪れる機会はあまりありませんでした。これまで 38 回全国でシンポを開催しましたが、ほとんど海の魚に関するシンポジウムでした。今回、初めて川を取り上げるシンポとなったのですが、その一番トップに、皆さまの住んでおられるこの四万十川を取り上げました。

事前調査で、何回もこの四万十川流域を、上流から下流まで案内していただきました。じつに素晴らしい川だと思います。皆さんから事前にたくさんのことを聞いて、シンポテーマは、「四万十川アユの再生と流域の地域未来づくり」にさせていただきました。

私のように県外の人間にとってみたら、本当に、四万十川は素晴らしい川だと思います。実際に歩かせていただきましたが、じつに自然が残っている素敵な川だと思います。茨城県を流れる那珂川もあまり開発されていない、本流にダムがない川です。四万十川に似て、自然がたくさん残りアユがたくさん遡上してきます。

少し勉強をさせていただきました。国の指定として四万十の川と流域はたくさん国の指定をもらっているのです。まず、重要文化的景観です。素晴らしい景色のあるところだと、国の指定をもらっています。素晴らしい水の川ですと名水 100 選にもなっています。さらに、四万十川の上流の森がやはり水源の森 100 選に選ばれています。このように国がこの地域をすばらしい景観、水、森だと指定されています。皆さまは国が認めるお墨つきの地

域に住んでいるわけです。

それで、私も、いろいろと勉強させてもらいました。四万十川は全長が 196 キロにわたる四国で最長の川だということ。それから、川の流れの方向が逆に山に向かって流れるようで、なぜこれが逆へ行ってしまうのかと、不思議な川です。私もその理由を知らなかったのですが、南海トラフが沈み込む、その力によって隆起した山に阻まれて流れを変えたのだという、非常に雄大な歴史の中に、この四万十川があることも、改めて、こちらに来て勉強させられました。後から池田さんに話していただきます。そういう非常に特異的な川だと思います。



県外から見ていると、「四万十川は本当に川の魚が豊富で、たくさんいろいろなおいしい魚が獲れる」とは聞いていました。そして、今の四万十市、昔の中村市へ入ってホテルに泊まったときには、やはりアユが出ていました。四万十のアユですと説明して出されていきました。ウナギはなかなか食べられませんでしたけれども、素晴らしい魚が獲れるという川として、また、川漁を行う漁師もいるという、昔からの歴史を、僕らは四万十川のイメージとしてずっと持っています。

とくに、四万十川アユは、素晴らしいアユだということを教わってきているのですが、一方いろいろなアユの専門家の方々によれば、近年、「魚がどんどん減ってきている」ともお聞きしました。四万十川に来ると昔はものすごくたくさんアユが釣れる有名な川だったとも資料には書いてあります。けれども、最近、アユが減ってきているとのこと。また、30センチくらいの尺アユが釣れることでも有名な川です。

このアユが減ってきているとすれば、今、日本中どの川も、皆、挑戦していますけれども、アユの資源をなんとか増やして、そして末永くアユを取り続けられるような川にしてみたい。そのためにどうしたらいいのだろうかを、一つ考えてみたい、いろいろとご意見も聞いてみたい、これがこのシンポへの思いでもあります。

それから、もう一つ、こちらで素晴らしい取り組みをされているのを知りました。四万十川アユのブランド化です。「四万十川アユ」と聞くだけで、都会から見れば、本当にいくらお金を出してもいいから食べてみたいと思います。「四万十川アユ」は、そういうブランドなのです。ですから、もっとこの価値を高めるために、魚を集荷し、流通に載せ出荷して、ほかの都市圏の方々に食べていただく。このシステムづくりに、今、挑戦されています。ぜひ、その中でのいろいろな課題を少し探っていきたいと思います。

また、四万十川は素晴らしい流域の自然があるところです。そういう自然を使った、流域を元気にする取り組みも、もっと、もっと、これからどう進めていくかについて、皆さまのご意見をお聞きしたいと思います。そして、そのために、どのようなプログラムというのでしょうか、どのような計画を皆で持っていったらいいのかについても、それぞれの専門の方々から少しご意見をいただきながら、討論してみたいと思います。

それで、本日の基調講演は、お2人の方にやっていただきます。高知大学の黒笹先生には、「四万十川の魅力と地域未来づくり」について、全体的なお話をさせていただきます。それから、アユ研究者である高橋さんには、四万十川アユを増やすためには、どのようなことを考えていったらいいのかを、課題を整理して教えていただきたいとお願いをしています。

上流淡水魚協の池田さんには事前にいろいろな話をお聞きしました。池田さんは、歴史の研究者なので、ぜひ、この四万十川の流域の自然と歴史と文化について、また、四万十川がなぜ山の方角へ流れを変えていったかその歴史も教えていただきたいとお願いをしています。

道の駅的林駅長さんは、すでに今、四万十川アユのブランド化に向けていろいろな取り組みをされています。私も何度かご訪問して、見せていただきました。お話も聞きました。素晴らしい取り組みをしています。四万十川アユの価値を高めて、そして東京市場へ出すことの戦略を、今、考えていらっしゃいます。その戦略について、皆さんにお話をいただきたいと思っています。

3番目は、東京から見た四万十川アユの魅力です。東京中央市場、大都魚類の河野さんです。河野さんにはわざわざ、本日、松山空港まで飛んでいただき、松山空港から、車でこちらへかけつけていただきました。今は、築地から豊洲に市場は移りましたが、築地のときにも、私はお訪ねしました。豊洲に移動されてからも、お訪ねました。河野さんは、四万十川の生きたアユを、東京市場でどう流通させるか奮闘中です。

東京市場の方が四万十川アユに何を期待しているのかは、河野さんが、一番、よく知っておられます。今年もチャレンジをされました。その話をぜひ聞かせていただき、この四万十川アユが、東京の人にかに大きな期待をもたれているのかお話いただけます。期待に応えるためには、現地ではなにをしなければいけないか、どのようなアユの出荷を東京では望んでいるのかをお話いただけます。

神田さんからは、事前に、この四万十の自然、川の自然、流域の自然の中で、川の文化や、川遊びなどが、なかなか次の子どもたちの世代、孫の世代に受け継がれていないとの話もうかがいました。神田さんは一生懸命、子どもたちと川の生き物の調査や、川遊びを通して、川の文化を子ども達に伝えていく取り組みをされています。そのような経験をふまえて、神田さんからは、子どもたち、次の世代に、この素晴らしい川の文化をどう伝えていったら良いかを、ご提案をいただくことでお願いをしています。

これが本日のシンポのねらいです。少しでも皆さんの地域づくりに貢献できれば幸いです。本日のシンポジウムを、どうぞよろしくお願ひしたいと思ひます。以上です。(拍手)



四万十川アユの再生と 流域の地域未来づくり

開催趣旨説明

二平 章

(にひら・あきら)

シンポコーディネーター

茨城大学人文社会科学部

客員研究員

北日本漁業経済学会/会長



2018.11.25 食と漁を考える地域活性化シンポ(高知県四万十町)

●四万十川

- 豊かな自然にはぐくまれ、四季折々に美しい景色



●四万十川・四万十流域

- 「重要文化的景観」
- 「名水百選」
- 「水源の森百選」



●四万十川

- 全長196km、四国で最長の川
- 「山に向かう」その不思議な流れ
- 南海トラフから加わる力によって隆起した山並みによって造られた



●四万十川と川魚

- 四万十川は古くから川魚漁が盛ん
- 天然アユ、ウナギ、手長エビ、青のりの産地



●四万十川アユ

- 「数」が釣れることで有名
- 近年、資源が減少？



●シンポのねらい① 四万十アユ

- アユ資源を増やし末長く利用
- 四万十川アユのブランド化
- 価値創造のための集荷・流通システムをさぐる



●シンポのねらい②

- 流域の自然資源の魅力再発見
地域経済の活性化・流域文化の継承
- そのための行動プログラム・
- 教育プログラム
- をさぐります。



●本日の講演

- ①四万十川の魅力と地域未来づくり
黒笹さん(高知大学地域協働学部)
- ②四万十川アユの再生と3つのプラン
高橋さん(河川生物調査事務所)



●本日のトーク

- ①四万十川の流域自然と歴史文化
池田さん(上流淡水漁協)
- ②四万十川アユのブランド化
林さん(道の駅よつて西土佐駅長)



●本日のトーク

- ③豊洲市場から見た四万十アユの魅力
河野さん(大都魚類)
- ④子ども達へつなごう四万十川文化
神田さん(四万十川財団)



NHK
美味しい
「宗田節」

本日のシンポ
どうぞよろしくお願ひします

基調報告
四万十川の魅力と地域未来づくり

黒笹慈幾
(高知大学地域協働学部特任教授)



こんにちは。私にいただいた課題は「少し広め」のテーマです。私は、実はアユ釣り師ですから、「アユだけを話せ」と言えば、話せないことはないのですが、アユだけを話せる方たちは、今日はそうそうたるメンバーが並んでいます。そこで、私は少し地域づくりや、また、これからこの流域がどうやって持続的に生き残っていけるのかという視点で、お話をさせていただこうと思っています。

いただいた題が、「四万十川の魅力と地域未来づくり」ですので、それに沿って、もちろん今回のテーマのアユにも、少し触れさせていただくつもりでいます。

とりあえず、ここにいるこの男は怪しくないのだと少し説明します。私は、7年前に東京から高知に移住してまいりました。小学館という出版社にいました。『BE-PAL』というアウトドア雑誌の編集長を長い間勤めていたので、四万十川とのかかわりも、相当、昔からありました。

例えば、四万十川にカヌー文化を持ち込んだり、最初はフォールディングカヌーでしたが、野田知佑さんなどと一緒に川を下ったり、それからその後は、いろいろなアクティビティです。そういうものを、遊びの視点から雑誌に掲載する仕事を、ずっと長くやってまいりました。ですから、縁があるといえば縁がありますし、個人的にも、東京から1年に何回も、四万十川までアユ釣りに来るような生活も、長い間送っていらしたので、そういう視点でお話をさせていただきます。

実は高知に来てすぐの家族、奥さんと子どもです。「なんちゃって新幹線」と僕は呼んでいるのですが、例の0系の新幹線を見に来たときの写真です。この子は、まだこのころ4年生だったと思います。今は高校2年生で、僕よりもはるかに背が高くなりました。まずは、7年前に、高知にどうして来たのかを、軽くお話をさせていただきながら、高知の魅力にふれたいと思います。

無理やり、7つ作りました。もともと脳軟化症で、寒いところでは脳が働かなかったものですから、南にやってきたということです。それから、定年退職でやってきたので、もともと釣りバカなので、釣り三昧を夢見てやってまいりました。釣りバカと言えば、僕は小学館時代に『釣りバカ日誌』の初代担当者として、あの漫画を立ち上げたこともあります。「浜ちゃんか」と言われて、高知にはやってまいりました。釣りが好きだったということです。

それから、定年退職は嫌いな人や街とは、もう付き合わなくてもよろしいということだ。僕は、東京が大嫌いだったものですから、東京を捨ててやってまいりました。それから、外国移住を夢見ていまして、ただ、国内にもあると後で思い直しまして、高知にやってきました。高知は外国です。ただ、幸いなことに、日本語が通じると考えると、大変に理解しやすい地域なので、やってまいりました。

それから、この年になりますと、いずれはまた自然に戻るわけですから、自然から一番遠い東京という、いびつな場所から、土に近いところに住まいを移したいと思いました。高知は、日本の中でも有数の土に近い土地ですので、そういう判断もあったということだ。

それから、この年になりますと高知は居心地がいいのです。例えばスーパーなどのアンチエイジングの野菜なども安いのです。東京では、もう目の玉が飛び出るほど高いのですけれども、高知に来て、最初に、あのフルーツトマトの山盛りを食べられたので驚いたのです。それほど高齢者の生活に都合の良いことがたくさんあります。

それから、3.11 がやはり大きいです。このまま東京でこういう生活をしていていいのだろうか、やはり真剣に考えさせていただきました。ですから、それがなければ、高知には来なかったと少し思っています。

ということで、7つの移住の意味です。本当は100 ぐらいあるのですけれども。

今、お話をしましたように、退職を機に、少し欠けていますけれども「押しかけシルバーI ターン」と僕は言っています。誰に誘われたわけでもなく、県の移住政策が今のようになっているところで、勝手にやってまいりました。押しかけです。ところが、高知新聞に見つかりまして、記事になり、高知大学も含めて、今、こういうところで話す人生になってしまったということです。

ここからが本題です。この地域が生き残るためには、もちろん自分たちの生活が第一です、だけれども、やはり観光というツールを使わないと、なかなか生き残れない時代になってまいりました。ですから、四万十川流域としての地域観光をこれからどう磨き上げて、それで、自分たちがしっかりとこの土地で、将来的にも持続的に生きていけるのかを、今、皆が考えなければいけない時代になっています。

これは四万十川流域だけではなく、高知県全域、日本全体で、そういう問題を今、抱えています。そういう意味では、ここで考えたことは、ある意味、とても普遍的なことだと思えます。四万十川流域がそういうことを上手くやれば、これは、全国の見本になるものだとお考えいただけたらと思います。

僕が最初に、高知に来て驚いたのは、窪川ですけれども、大きな看板、「スッポン買います」



です。仰天をしました。ここはスッポンを取ったら、買ってくれるところなのだと思います、とても驚いた記憶があります。

今、私が考えている地域振興策なのですが、バツと読んでみます。自然資産を生かした、高知らしいツーリズムがつかれるか。それから、地元の人たちの利用も想定したキャンプ場の整備、中高生の自然体験機会の積極的な開発と、その担い手としてのシニアの生



きがいづくり。それから、私のようなシニア移住促進策です。ハッピーリタイアの聖地としての高知の折り込みです。それから、Uターン促進のための心のふるさとづくりです。これは、後ほど四万十川財団の方もお話になると思いますけれども、どうしたら、子どもたちが帰ってこられる地域にできるかです。

それから、これは外国人です。インバウンド観光に学んだ、新たな観光コンテンツの開発です。「オリンピックだ、オリンピックだ」と東京は騒いでいますけれども、うちにも果実をよこせという話で、地方に東京オリンピックの果実をどう持ってくるのかです。この後、多分、大阪万博も始まることになったので、大阪万博の果実もいただかなければいけません。

それから、地域コミュニティーメディアの創出です。これは、僕が今、仁淀川の流域で、『仁淀ブルー通信』という、週間のメールマガジンの配信を、3年、今度4年目に入りますが、やらせていただいています。そういう情報提供も合わせてやらないといけないということです。こういうメニューを、今、高知ではいろいろと大きな声で言っているのですが、この中から、四万十川流域に特化したかたちで、これから少しお話をさせていただきます。

先ほど少しお話に出ました、幕末維新博はこれから来年の2月までです。その次は、龍馬の休日キャンペーン、自然体験キャンペーンが始まります。そのキーワードは何か、「百見は一験にしかず」です。昔は、百聞は一見にしかずだったのですが、今は、「百見は一験にしかず」です。つまり、いくら見ても、100個見ても、1つの体験にはかなわないということです。こういう時代がやってまいりました。

これは先ほどの話です。実は、僕は大好きなのです。「高知に新幹線はいらない」とずっと大声で言っているものですから、もうこれで十分だと思います。日本全国が「新幹線、新幹線」と騒いでいる中で、高知がこういうことをやっていることは、相当な皮肉です。「うちは、もうこれで十分です」と言っているキャンペーンですから、僕はとても格好良いと思っています。本日見えている迫田さんなどが、西土佐で一生懸命頑張っているのですが、西土佐には、この新幹線で十分なのです。この新幹線はどういうことかといいますと、遅ければ遅いほど、この新幹線は効果があります。本日は町長さんもいますので、政

治向きの話はしませんけれども、僕はこれで十分だと思います。

先ほど言ったように、「百見は一験にしかず」と。体験は大変に重要だということです。自然とくっつく、人とくっつく、歴史とくっつく、食とくっつく、全部体験がくっ付きま。この流域で、こういうものをつくれるかどうかです。もうすでに、そういう取り組みが始まっていると思いますけれども、理論的に言えばこういうことです。

これは何かと言いますと、あの美馬旅館がまだ少し古かったころ、3年ぐらい前でしょうか、私は、この四国という島がどうできているか知りたくて、四国遍路を1,500キロ歩きました。そのときの格好です。左の子は、今、最近テレビに出始めましたけれども、高知出身のタレントさんです。彼女に遍路ガールファッションをやらしてもらいまして、テレビをぞろぞろ引き連れて、窪川から佐賀へ歩いたときの記念写真です。窪川は37番岩本寺がありますので、お遍路さんも絶対に上手く取り込むべきだと思っています。

これは、先ほど言いました、高知新聞の記事です。2017年10月18日、第2社会面で「幕末維新博100万人突破」という記事の後ろに、「終了後は自然観光協会だ」と知事の発言が出ています。これが来年の2月1日から始まりますので、それも視野に入れて、流域全体で考えなければいけないということです。

この流域の観光で、僕はこれが一番だとずっと思っています。これは、本日お見えになっている迫田さんのコピーです。素晴らしいです。「上流から下流まで。本流から支流まで。四万十川が繋がる、すみずみの旅」です。四万十川流域の観光は隅々の旅でいこうと。とても良いのです。

皆さまもご覧になったことがあると思うのですが、4~5年前だと思いますが、まさに今から、これをやらなければいけません。

僕は、結構好きなおとこばかりなので、全部読めないのですが、「それは、支流の支流の小さな谷にある山間の暮らしや知恵に触れながらその風景に溶け込むような旅です」と。「クネクネの細い道をほねを折りながら、たどり着いた先にはじめてみるのに懐かしいはじめてあうのに親しみのある、暖かい家と人が待っています。ぜいたくなものは何ひとつありませんが自然の恵みと手づくりのものをいっしょに食べながら、ときにはお手伝いをしてもらったりしていろんな話をしましょう。そして『また逢う日までお元気で』と約束するようなツーリズムです」と。素晴らしいです。僕は、四万十川はこれでいくべきだとずっと思っていますし、ぜひ忘れないでいてほしいと。

これは、今のものに関連して、僕が今年4月に、越智町に新しいキャンプ場ができたときに、迫田さんに頼んで書いてもらったコピーです。「心の中に自然を持とう」と。これも僕は、四万十川も同じだと思います。どこを讀みましょうか、「川で遊び、日が暮れて、火を焚いて、



ご飯を食べて、火はやがて暖になり、うとうとと眠りに落ちる。夜中に目が覚め、おののいて、あたりの気配とやり取りしながら、しらじらと闇が明けていく。そして、朝日が昇り、希望の今日がまた始まる。お天道様のご機嫌で、その日が決まるような、ちょっと昔の暮らしによく似た風景、それが心の中にある自然なのかもしれない」と。キャンプ場は、ある意味、遺伝子の中に潜んでいるような、こういう気持ちを掘り起こす場所だと書いてもらったのです。とても気に入っています。



それで、仁淀川流域の資産、これは観光資産も含めて、文化も含めて、今ここにしかないものは何かを、探す作業だろうと思います。

これは皆さまもご存じの、こんな山奥に、こういうものをつくと続々と人がやってくるのは、もう皆さまも実感されたと思います。海洋堂のホビー館です。

私は、実は大変に恵まれていまして、いつも話しているようなことをたくさんの方に読んでもらう情報ツールを持っています。今、高知新聞は20万部を少し切っていますけれども、特に高齢者を中心に、ほぼ100%の人が毎日読んでいるメディアです。高知新聞です。

私はその中で、少しばかりにしたタイトルですけれども、真面目なのです、「なんのこっちゃ総合研究所」という、月一の大きなコラムを持っています。そこで、今お話したようなことを、2年半ぐらいに入りましたので、月一ですから、もう27~28回やっています。その中で取り上げた、今回に少し関係するようなコラムを、4つぐらい紹介させていただきます。

まず「言葉の力を信じよう」と書きました。ここで、迫ちゃんが出てきます。それと最後に、歌人の俵万智さんを、僕は東京時代に少し担当していたので、彼女が歌った高知の歌があるのです。それを少し紹介します。言葉の力がどれだけ強いかが分かっていたかかと。

「高知には高知のことば『こなつ』という果実かがやく日曜の市」です。これは、高知の日曜市です。それから、「未来ばかり言いて故郷は言わざりき君を育てし高知この町」、少し坂本龍馬を意識しています。最後です。素晴らしい歌です。「四万十に光の粒をまきながら川面をなでる風の手のひら」、これは俵さんの歌集のタイトルにもなっています。『風の手のひら』という、歌集のタイトルにもなった代表的な一句です。

これを読むと、言葉の力がいかに強いかと、僕は思います。ですから、「言葉の力を信じよう」とずっと言っています。先ほど紹介した迫田さんのコピーも、言葉の力がこもっています。言葉の力を、もう一回、よく考えようというお話です。

これは、後で神田さんがお話になることと少し共通ですけれども、子どもたちは、遊んだ川がふるさとなのですと。「帰ってきてほしければ、川で遊ばせろ」と言っています。例

としては、仁淀川移動水族館です。

移動水族館というのは、ご覧のように軽トラの荷台を2つ後ろで付けまして、そこにラックを置いて、小さな水槽をたくさん並べているだけです。水槽の中に何が入っているかというと、3日前から、スタッフが川に潜ってがさがさとやって、釣りをして取った仁淀川の魚ばかりが入っています。もちろん、カメやライギョ、大きな魚も入っていますけれども。

これは、四万十川でそのままできます。ここで驚いたのは、これは全部もちろん子どもたちなのですが、自分たちの足元の川に、こんな種類のたくさんの魚がいることを、全然知らないのです。ここで初めて知ったのです。おじいさん、おばあさんは、「そう言えばおったなあ」と、遠い目で見えて言っていましたけれども、これはものすごく効果がありました。

このように、やはり自分たちの遊んだ川の体験を持って、場合によっては、都会に行かなければいけない子どもたちが、たくさん出てくると思うのですが、「これさえやっておけば、いずれは帰ってくる」と言いたいのです。「ブーメラン効果」と、高知大学の受田副学長がいつも言っているのです。

ブーメランは、何となく弱々しく投げると、絶対に途中で落ちて、戻って来ません。けれども、力いっぱい投げると必ず戻ってくると。だから、子どもたちを送り出すときには、力いっぱい送り出そうという、ブーメラン効果という話をされています。僕も、それをとても良い話だと思ったので、本日紹介させていただきました。

今回、これはど真ん中です。アユ料理を観光の目玉にしようと。高知全域の観光資源で、アユは突出しているのではないかと書いています。そのために必要なのは何かと言いますと、塩焼と背越しと、高知の人のアユの食べかたは本当にシンプルなのです。

僕は仁淀川のアユを、毎年、新橋の「鮎正」に、かかりアユだけを毎日送っているのですが、そこで出ているメニューです。すごいです。もうありとあらゆる手段を使って、全部のコースで13種類です。アユをいろいろな食べかたにしてコースにして、1人2万円ぐらい取りますが、そういう料理を出しているのです。

アユの消費をもう少し上げようとする、都会を意識すると、こういうように食べかたの新しい工夫をいろいろとやっていかないと、やはり都会の連中はだませませんので、必要であろうと書いています。今回、林さんなどがお見えになっているので、もう当然、そういう動きをすでに始めていらっしゃる方がいるので、心配はしていないのですが、やはりここは大変に大切なところかと思います。

これが最後です。われわれ、高知の移住参加も含めて、過疎高齢化、人口減少に悩むところが最後の頼りにするのは、僕は、「関係人口」



ではないかと思っています。関係人口は、交流人口ではないのです。関係人口はどういう人たちかという、高知が好きな人たち、高知のことをいつも気にかけてくれる人たち、ないしは高知出身だけれども、今は高知以外で暮らしている人たちです。高知の応援団だと思ってください。観光で来た人も含んでいると思います。

その人たちの人口を、その人たちの数を、意識的にどんどん、どんどん増やしましょう。定住人口が減る中で、これを止めるのはなかなか大変だけれども、関係人口を増やすことはできるだろう。そうすると、例えば、今、高知県の人口は72万人ぐらいでしたか。これから、50万人時代に入るときに、関係人口が50万人いれば、100万人の県になる話です。

われわれは、そういうふうにして、実際に人口減少社会の中でも、きちんと高知を支えてくれる人たちを、県外にどれだけ持てるかです。この人たちは何かというと、ここに書いてあります。「将来のU・Iターン予備軍」です。それからこれは、林さんたちはよく分かっていると思いますけれども、地産外商の最初の消費者です。高知県の品物を最初に買ってくれる人たちです。

それから、地域課題解決です。高知はいろいろな問題を持っていますけれども、それを解決するのに「人財」が足りないのです。財産の「財」と書いていますけれども、その人たちが移住で高知に来て、この問題解決をしてくれる人たちの予備軍だということです。

それから最後です。これはもうしょうがないことです。もし南海トラフが来て、高知が阿鼻（あび）叫喚になったときに、最初に駆けつけてくれる人たちを、絶対に用意しておかなければいけない、それも大量にです。それが関係人口というのです。ですから、関係人口の養成はとても大切なことなのです。「関係人口発想を持とう」と言いました。

観光に必要なのは、よく「交流人口発想です」と言われます。「交流人口、交流人口」と、今、言われています。けれども、これが移住になったら交流人口ではないのです。

移住は関係人口です。やはり先ほども言ったように、移住者予備軍ですから。僕が今、提案しているのは、観光政策と移住政策の融合です。有機的な融合です。新しい観光資源発掘は、新しい雇用創出につながり、最終的には移住者の居場所になると。知事が言っている、「観光クラスター」の中に、移住が融合するということです。

ですから、そういう意味ではこの関係人口発想は、とても大切かと思っています。四万十川流域は、この関係人口をどうこれから増やしていくのか。それは食を通じてでもいい、それから体験を通じてでもいい、情報発信を通じてでも構わないのです。どういうやりかたでも構わないのですけれども、高知にはいないけれども、高知をいつも気にして、応援してくれる人たちを、どれだけつくれるかです。

それを流域に落とせば、四万十川流域のこ



とを、どれだけ大切に気にして、いざというときには、いろいろと手助けしてくれる人たちを、どれだけ構えておけるかだと思います。そうしたら、人口減少は全然怖くありません。そういうことをずっと言っています。

これは夏の僕の正装です。大学にアロハで通っています。大学の中では、変なおじさんだと思われていると思いますけれども、実は現役時代から、僕は、夏は会社にこの格好で行っていました。ですから、もう 20 年ぐらいこの格好ですので、毎年、これはパタゴニアのパタロハという T シャツなのですけれども、全部ビンテージになって、今どんどん、どんどんとたまっていっています。

少し、今、思いつきなのですけれども、前に一度、高知は夏の正装をアロハにしませんかと、提案をしたことがあります。それで、ご存じのように、高知の夏は殺人的に暑いです。焼き殺されるぐらい暑いです。東京から来て一番驚いたのですけれども、それをしのぐためには、もうこれしかないと思って。

それで、僕が今提案しているのは、毎年 2 つのモデルぐらいでいいと思うのです。女性用と男性用のオフィシャルアロハ、「トサロハ」と僕は言っているのですけれども、トサロハを 6 月ぐらいに毎年発表しましょう、それを一般に広く売りましょうと。それで、その年のトサロハを町の職員、観光協会、それから県の職員は全員着用する。そうすると、県全体がアロハの県になって、いろいろな意味で、新しい産業も起きるし、観光にもつながるし、とできるのではないかと。本日の話とは少し違いますけれども。

けれども、そうすると、この流れの中で言うと、四万十川のアロハをつくってもいいのではないのという話もあるかもしれません。柄はどうしよう？アユだよ、ね、のような。必ずそうなりますので、少し時間が余ったから余計なことを言ってしまったけれども、アロハ発想もいるかもしれないと、少しオチを付けまして、お話を終わらせていただきます。どうもご清聴をありがとうございました。(拍手)

仁淀川流域の資産は
「いま、ここにしかない」もの



高知新聞連載
なんのこっちゃ総合研究所

言葉の力を信じよう

歌人横万智さんの歌

高知には高知のことば
「こなつ」という果実かがやく
日曜の市

未来ばかり言いて
故郷は言わざりき君を育てし
高知この町

四万十に
光の粒をまきながら
川面をなてる風の手のひら

遊んだ川が古里になる

なんのこっちゃ総合研究所 子どもたちの歌声響け!

遊んだ川が故郷になる

なんのこっちゃ総合研究所

鮎料理を観光の目玉に

県内名川食べ比べイベントを 郡内店では仁産産人気

アユ料理を観光の目玉に



関係人口発想を持とう

関係人口とは

1. 将来のU&Iターン予備軍
2. 地産外商の最初の消費者
3. 地域課題解決の人財候補
4. 有事の際の応援団

観光に必要なのは
「交流人口」発想
では
移住は...？

観光政策と移住政策の融合

新しい観光資源発掘は
新しい雇用の創出につながり
移住者の居場所になる



ご清聴ありがとうございました

基調報告
四万十川アユの再生と3つのプラン

高橋勇夫
(たかはし河川生物調査事務所所長)



高橋です。よろしくお願いします。本日は、二平さんからいただいたテーマを、少し変えさせていただきました。「四万十川アユの再生と3つのプラン」ということで、お話をさせていただきます。

「再生」というからには、かなりひどい状態になっているだろうとは想像できるわけなのですが、これは、1976～2004年まで、農林水産統計による四万十川の漁獲量です。これを見ますと、1980年代は、大体1,000トンレベルの漁獲が維持できており、アユの王国だったわけです。それが90年代に差し掛かったあたりから、急激に減少していき、2004年には34トンだったと思いますけれども、かなりひどい状態になっています。

以降、小さな回復は何回かあったかと思いますが、基本的には低迷状態が続いています。かつて1,000トンレベルであった漁獲量は、近年、良くて50トンというレベルです。20分の1以下で低迷している状態になっています。

ただ、四万十川にアユの生産力がなくなったかということ、決してそうではないのです。四万十川のポテンシャルに応じた漁獲量がどれぐらいになるのかを、少し計算してみました。少し資料は古いのですが、四万十川のアユの生息域の水面面積が、約1,000万平米あります。本当は、もう少し広いです。計算を簡単にするために、1,000万平米と区切りの良い数字を取っています。

この四万十川で豊漁レベルの生息密度が、1平米に3尾くらいです。これは1990年前後の生息密度になります。最近、このような数字が夢物語のように思えるかもしれませんが、高知県東部の川、例えば野根川や奈半利川、安田川、物部川などでは毎年ではありませんが、平米3尾くらいになることは、そんなに珍しくないのです。ですから、現在の四万十川でも、これくらいの数字は十分行けると思います。

そうすると、四万十川が育むアユの数としては、約3,000万尾です。ただ、今年のように尺アユがぼんぼん出るような川にはなりません。かつてのように、ちょうど食べごろのサイズがたくさん釣れる川になると思います。平均体重が60グラムです。

そうすると、生産量としては、約1,800トンになります。漁獲可能量というのは、もう大体の話なのですが、6割は取ってもいいだろうということで、そうすると、やはり1,000トンぐらいになるのです。これは、先ほどお話した、かつてアユ王国であった四万十川の1980年ぐらいの漁獲量と一致します。

さらに、お金に換算してみました。キロ単価が3,000~4,000円は、これからブランド化しようという川に対して、少し失礼なのかもしれません。安全圏という低めの設定で考えています。そうすると、アユだけで毎年30~40億円ぐらいの生産が上がる計算になります。



アユの経済効果は、実は相当に大きいものであると、最近の研究でも分かっています。これは山形県の最上小国川、最上川の一支流で

す。そこで、近畿大学の有路さんが、相当に科学的に積み上げた数字です。ちなみに、小国川の全長は39キロ、高知で言うと安田川レベルです。それに対して、四万十川は約200キロということで、この小国川の22億円が毎年地元に着くわけではないのですけれども、この数分の1でも地元に着けば、かなりの金額になります。ましてや、四万十川の生産力を最大に生かしたとすれば、おそらく100億円レベルの経済効果を生むと言えると思います。

ただ、現実問題としてアユがいないわけです。ではどうするかということで、これまで国の政策としては、全国的に種苗放流でアユ資源を補てんしよう、増やそうという政策が取られてきました。

アユは放流したら増える、義務放流です。このことを疑いなくやってきたのですけれども、最近、これは相当に怪しいと実感され始めてきました。これは2004年の全国県別の種苗放流量、稚アユの放流量と、その年の県別のアユの漁獲量の相関を見たものなのですけれども、もうまったく相関が取れないのです。Rの2乗で0.008、相関がないということです。確かに大量に放流していても、漁獲はたいしたことがない。ほとんど放流していないのに、相当な漁獲を上げている県があったりします。

結局、日本の川は、放流ではなく天然アユで維持されていたと、先ほどのデータは示しているのです。もし四万十川から天然アユが絶滅していなくなったという仮定の下に、毎年、どれぐらい放流経費がいるのかを計算してみました。面積は、先ほどと同じ1,000万平米です。近年、全国的に見て、釣れる実績のある放流密度が、大体分かってきました。1平米に1尾の割合で放流する、これが目安になります。

そうすると、1,000万尾を放流しないといけないのです。稚アユの購入費は、1尾当たり大体40円ぐらいです。そうすると、四万十川一河川で、毎年必要な稚アユの購入費は、4億円になります。仮に、30年前の遡上（そじょう）量に戻せば、毎年4億円が、川に上ってきてくれることなのです。さらに、付加価値を付ければ、その10倍程度の経済効果にできる可能性はあります。

蛇足になりますけれども、これを重量換算してみると、大体1尾当たり10グラムで放流されますから、100トンの放流量になります。今、高知県全体の放流量は30トンですか

ら、種苗すら用意できない可能性が高いと言えます。やはり、四万十川は、天然アユでや
っていくべき川です。では、どうやって天然アユを増やすかということです。天然アユを
増やす取り組みは高知県では比較的早く進んでいます。特に、高知県東部の河川では、天
然アユを増やすことに成功している川が、複数出ています。本日は、私がずっと地元の方
と一緒にやってきた、奈半利川の事例を紹介したいと思います。

高知県の方は、奈半利川という川をよくご存じだと思います。高知県の中の河川として
は、後ろから数えて、多分2番目ぐらいに河川環境の悪い川だと思います。中上流にダム
が3つあります。全部が発電ダムですので、水をほとんど取ってしまうのです。ダムの下
流は、水がなくなる状態になります。それから、濁水の長期化です。泥水がダムに流れ込
んで来てたまってしまい、それを発電に使うと濁りが1カ月以上も続きます。今年も濁り
が、しばしば出ていました。

一番、この川が社会問題化したのが、昭和60年代です。高知新聞で「赤い奈半利川」と
いう特集記事が組まれています。「赤い」というのは、この茶色い濁りの意味です。奈半利
川は全長60キロですが、そのうち、発電等で水が使われてしまい、まともな川は4キロし
かありません。「死の川」という見出しまで、もらってしまった環境の悪い河川です。

この川で、発電しているJ-POWERと、地元の奈半利川淡水魚協さん、そして私が入らせ
ていただいて、天然アユを増やすための活動を始めました。まず、現状を把握することか
ら始めます。アユが減っている原因を特定して対策を考え、試行錯誤しながら実行してい
く単純なプログラムをつくりました。

いろいろなことをやってきましたが、代表的なものを、3つだけご紹介します。まずは
アユの産卵場づくりです。この川は、ダムができてもう50~60年たっていて、下流の
アユ産卵場のできるエリアまで、大きな石がごろごろするような川で、アユの産卵に必要
な小砂利がまったくないのです。そこで、プラントでふるいにかけて砂利をダンプで運ん
で、産卵場に入れ、ばらまきならしいきます。

その作業のために、毎年J-POWERの職員の方20~30人が全国各地から集まってくれま
す。また最近は大学の学生さんなども参加してきてくれるようになっていきます。本当はこ
れだけで、かなり語りたところなのですが、本日は時間の関係で、非常に重要な
作業を担ってくれていることだけ、ご理解ください。

これが、ドローンで撮った映像です。アユ
の産卵場は、普通は瀬を耕耘（こううん）し
て、柔らかい河床にするのが一般的です。た
だ、奈半利川の場合、産卵環境が良くなるこ
とが、もう決まっています。ですから、毎年



その作業をやっていると、川を決定的に痛めます。

アユだけではなくて、ほかの生き物も住んでいますので、そのような生き物にもダメージを与えてしまうことから、もともと河原だった場所に、水路を抜くことで産卵場をつくっています。



奈半利川は産卵環境が悪いせいで、産卵場をつくと、その直後から産卵が始まります。手伝ってくれた人たちが、川から上がり 10 分後に潜ると、産卵シーンが撮影できるのです。

2 週間後ぐらいに、どのくらい卵を産んだかの調査をします。この石の周り全体に、卵が密集しています。どれぐらいの数の子どもが生まれているかを計算してみますと、この造成した産卵場 1 平米当たりで、100~120 万尾のアユの赤ちゃんが生まれています。先ほどの造成産卵場は、1,500 平米ありますから、大体、毎年 15~18 億のアユの赤ちゃんを送り出しているとなります。ここ数年は、親の数が増えて、もうこれは 20 億を超えています。

産卵場の造成は、四万十川ではそれほど必要性のある取り組みとは思わないのですけれども、取り組みに関しては、四万十川もやるべきだと思います。それは、産卵する親アユを確保するための、漁獲規制です。秋にどれぐらいの親を確保できるか、それに順調に卵を産ませることができるかが課題です。

奈半利川では必要性をお話したところ、漁協さんが主体的に決めて実行してくれました。2 つあります。1 つは、下流部での投網漁の禁漁です。網漁というのは、釣りの 10 倍レベルの漁獲圧がかかるのです。特に下流では、網漁が盛んだったのですけれども、それではなかなか親アユが確保できないということで、下流部に関しては、全面禁漁です。網漁を禁止にしました。

それから、もう一つの対策は、この赤い線から下流が、奈半利川でのアユの産卵域なのですけれども、ここでは 10 月以降、全面禁漁です。再解禁はありません。ですから、ここまで下りてきたアユは、もう自然の状態のまま、産卵することができることになります。産卵の完全保護をやっているのです。

この 2 つの対策の効果はものすごく、親アユが安定して確保できるようになっています。この対策を始めたのは 2006 年ですが、その当時、10 月段階の産卵前の親アユの数は、わずか 5 万尾ぐらいしかいませんでした。目標値の 21 万尾には足らなかったのです。けれども、3 年目には 16 万尾と目標値にだいぶ近づき、4 年目から一挙に目標をオーバーして、倍レベルの親魚が確保できるようになっています。

それから、漁協さんのやっているもう一つの取り組みが、単に増やすだけではなく、増えた魚をどんどん上流に上らせて、できるだけ生息域を有効に使おうと、魚道を修理した

り、改良したりすることも、この10年間ずっと取り組んでいます。

これが奈半利川の取り組みの結果ですが、天然遡上量を見てください。単に産卵場をつくるだけでは駄目だったのですけれども、いろいろな対策を重ねていきました。そうすると、対策が重なった2009年あたりから、目に見えて、アユが増えてきたと実感できるようになり、最近では、安定的に増加傾向にあります。

ただ、自然相手ですから、もちろん悪い年もあります。大事なことは、悪い年が続かないことなのです。翌年には、すぐV字回復してくれます。これは、アユの再生産力が相当に強くなっている証拠だと考えています。もし、再生産力が弱い状態ですと、これを引きずってしまって、何年か引きずってやっと回復というパターンになると思うのですが、奈半利川の場合は、1年ですぐに回復します。

このようなことを参考にしながら、四万十川の天然アユの再生に取り組むべきです。具体的な目標値としては、1,000万尾です。80年代の3,000万尾は少し難しいかもしれないので、とりあえず1,000万尾の遡上を目指します。そのためには、何が必要かは、奈半利川の事例でお分かりになったと思います。できるだけたくさんの稚アユを海に送り出すことが必要です。

ここでの目標値としては、100億尾となります。そのためには、たくさんの親がどうしてもいるわけです。目標としては100万尾です。100万尾の親というと、相当な数に思えるかもしれませんが、先ほどご紹介した奈半利川は、近年では大体40~50万尾がコンスタントに確保できています。川の規模が16分の1の奈半利川のその倍で良いのです。わずか100万尾です。親を確保することができたら、この1,000万尾の遡上に、かなり近づけるといえます。

では、今、四万十川の稚アユの流下量はどれぐらいなのでしょう。国交省からデータをお借りして、グラフをつくりました。下が四万十川で、上が奈半利川です。毎秒、何匹のアユが海に下っていったかという数字で示しています。目盛りはまったく同じです。

こうしてみると、四万十川のほうが少し調査の頻度が、間隔が空いていまして、ピークをとらえていない可能性が若干残っているのですけれども、これが、そのまま流下量とみなしてお話すれば、ピーク値に関しては、奈半利川の半分に至らないのです。かなり厳しい値です。幸いにして、このすそ野が結構広いので、量的には奈半利川より若干少ない程度で済んでいると。



ただ、この河川規模が16倍もある四万十川で、この奈半利川より少ない現状です。それも、この流下量は、今年のデータです。つまり、今年四万十川が大量遡上に沸いていましたけれども、その源になった遡上量が、奈半利川より少ないという現実です。非常に脆弱（ぜいじゃく）と言いますか、もう危機的なレベルの数字

だろうと思います。再生産としてはラッキーであれば、それなりの遡上はありますけれども、もしこれで、海での環境も悪い年に当たると、もうまったく上らないことになりかねないと思います。

ただ、暗い話ばかりではないのです。今が資源再生のチャンスでもあります。これは、今年の全国のアユ資源の状況です。全国の天然アユの遡上の模様と見てください。



北から見ていきますと、北海道から東北エリアに関しては、悪いから、非常に悪いというレベルです。富山湾の周辺だけが平年並みなのですけれども、さらに西のほうへ行くと、山陰から北陸にかけて、ここはもうまったく駄目です。特に、山陰地方は、この5年間まったく駄目という状態が続いていまして、非常に厳しい状態に置かれています。

これに対して、私たちの住んでいる関東から西の太平洋岸は、一転して、良いから非常に良いというレベルになりました。実は、昨年も、このエリアに関しては結構良かったのです。もう一つ、奈半利川で取ったデータからも、今がチャンスとは言えます。これは、奈半利川で生まれて、翌年の春に帰ってきた、アユの回帰率をグラフにしたものです。アユの場合は、純粋な意味の母川回帰はありませんから、ここは単純に、遡上量をその前の年の流下量、生まれた子どもの数で割り算したものを、回帰率としています。

そうすると、このように10倍レベルでもものすごく変動しているのですが、全体のトレンドとしては、この回帰率が年々良くなる傾向に入っています。実は、2009年から以前のこの回帰率は、高知県全体で、相当に悪かったと思います。それが、どうも回復傾向に入りつつあるようです。ですから、今、対策を取れば、成功確率は相当に高いです。2000年代当初のような、成功確率の悪さではないと思います。

ただ、四万十川特有の、この資源再生を阻む要因もあるわけです。これは、もう皆さまお分かりだと思いますけれども、川が大きすぎることです。川が大きいとどういう問題が生じるかというと、まず川上と川下の利害が一致しません。もっと具体的に言うと、川下の人には、例えば、産卵の保護などで努力する人です。努力した人のおかげで、成果が出たとした場合、その恵みを受け取るのは川上の人です。ですから、損する人と得する人に分かれてしまうという、皮肉な結果になります。ですから、資源再生の際の成功の鍵を1つ挙げるとすれば、それは、川上が、どれぐらいの努力をできるかにかかるとは思いません。

それから、もう一つよく言われる、四万十川のアユが駄目になった理由として、河川環境が悪くなったという話が聞かれます。ただ、一つだけ反論しますと、これは東京都の多摩川です。川の水の6割ぐらいに下水が流れている川ですけれども、ここで最近、アユが爆発的に増えています。2010年には1,000万尾以上です。これは1,200万尾と言われている

るのですけれども、アユがこの多摩川に遡上しています。

それから、死の川といえば、先ほど奈半利川をお話しましたけれども、奈半利川もかつては「死の川」と言われていました。こういった事例を見ると、四万十川でアユが減ったことを、河川環境のせいにするのは無理があります。というより、川があまりにもかわいそうです。少なくとも、アユを育むことに関しては、四万十川は、いぜんとして全国トップクラスの川だと思います。

四万十川アユを再生するための3つのプランについて、お話します。まず1つ目、Aプランは、ほどほどのプランです。これは、実現性を重要視しまして、川下と川上がほどほどに取り組みやすいプランとなります。具体的には2つです。産卵域での部分的、これは主産卵場という意味ですけれども、ここで禁漁します。再解禁はありません。それから、旧西土佐村から上流は、10月以降はもう禁漁にしましょうとなります。

2つ目、3年間我慢プランです。これは、資源再生のために流域全体が3年間取り組むプランです。これもやることは2つです。10月1日以降、全船全面禁漁です。10月1日以前に関しては、上流側の火振り網等は、大幅に規制をするプランになります。3年目以降、資源が回復すればという条件は付きますけれども、順次、規制は緩和していきます。ただ、完全に元に戻すのではなくて、資源水準に応じた順応的な資源管理です。アユが多い年は取らせる、アユが少ない年は守るといった管理に移行していくことになります。

3つ目は、安心・安全プランと名付けました。これは資源水準を永続的に安定させるプランで、言い換えると、未来へ資源をつなぐプランと言ってもいいかと思います。佐田の沈下橋から下流です。これは、四万十川の主産卵域となります。10月1日以降、全面禁漁です。旧西土佐村から上流は、火振り網等をある程度規制します。それから、10月1日以降は全面禁漁というかたちを取ります。

これは、少し話をされていて、怒られそうで恐ろしいのですけれども、ただ、考えてみれば、これに近いプランは、高知県の5つの川でもうすでにやられているのです。新莊川であり、物部川であり、奈半利川であり、安田川、野根川もそうです。そういった河川では、やはり今、資源が増えています。

この3つのプランの評価をしてみました。Aプラン、ほどほどのプランは、実現性はまあまあ、良いと思います。成功確率もまあまあです。ただ、資源の安定性については少し疑問が残ります。Bプラン、3年我慢プランは、実現性が少し難しいかもしれません。成功確率は相当に高いと思います。資源の安定度に○を付けていますけれども、これは順応的な管理が上手くできるかどうかによって、△にも、×にもなる可能性があります。安心・安全プラン、この実現性はさらに厳しいかもしれません。成功確率はもうほぼ間違いないと思います。資源の安定度も十分いけると思います。

それと、もう一つ、何もしない、今のままでいいというプランも、ないことはないです。実現性は当然良くて、成功確率はゼロではないのですけれども、そんなに高くもないと。資源の安定度に関しては、駄目だと思います。

こういったプランがそのまま採用されるとは思わないのですが、こういう議論になったときに、考えておいていただきたいことが一つあります。天然アユは、再生する資源なのです。持続的な資源です。ですから、こういった資源は、今を生きている自分たちだけの資源ではないということです。これは、未来の人たちも共有する資源であると、十分考慮していただいて、これからどうするかを考えていただけたらと思います。

どうも、ご清聴ありがとうございました。(拍手)



(アユの産卵場づくり)



四万十川の本来的な生産力 川の大きさに応じた漁獲量は？

- 四万十川のアユの生息区域の水面面積：約1,000万㎡
- 豊漁レベルの平均生息密度：3尾/㎡ (1990年頃)
1,000万㎡×3尾/㎡=3,000万尾
- 平均体重60g (18-20cm) ; 小型化すると考えて
- 生産量
3,000万尾×60g=1,800 t
- 漁獲可能量 (漁獲率60%)
1,800 t × 0.6=1,080 t ←1980年代の漁獲量と一致
- 漁獲高
1,080 t × 3,000~4,000円/kg=
32億4千万円~43億2千万円

**意外に大きい!
アユの経済効果**

近畿大 有路昌彦さん試算

最上小国川：39km
四万十川：196km

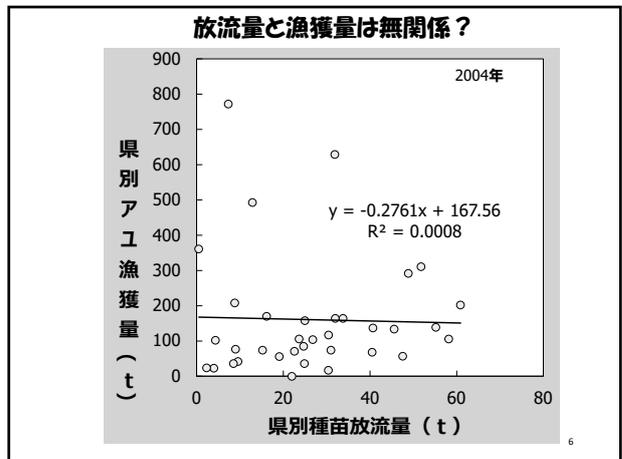
アユがない・・・
どうする？

これまでの増殖策

アユは放流したら
増える (義務放流)

↓

これは怪しい



四万十川から天然アユがいなくなったら・・・

- ・ 四万十川のアユの生息区域の水面面積：約1,000万㎡
- ・ 近年実績のある放流密度：1尾/㎡（各地の調査から）

$1,000\text{万}\text{㎡} \times 1\text{尾}/\text{㎡} = 1,000\text{万尾}$

- ・ 放流に必要な種苗購入費

$1,000\text{万尾} \times 40\text{円}/\text{尾} = 4\text{億円}$

- ※1：30年前の遡上量に戻せば、4億円のみが地元
- ※2：漁獲+付加価値で4億円程度の経済効果にできるかも

- ・ 放流量

$1,000\text{万尾} \times 10\text{g} = 100\text{t}$
（高知県全体の放流量30t）

7

やっぱり、四万十川は天然アユ
どうやって、天然アユを増やす？

8

事例で見る天然アユを増やした取り組み



高知県奈半利川

アユの生息には厳しい奈半利川の河川環境



10

2003年秋、天然アユを増やすための活動開始

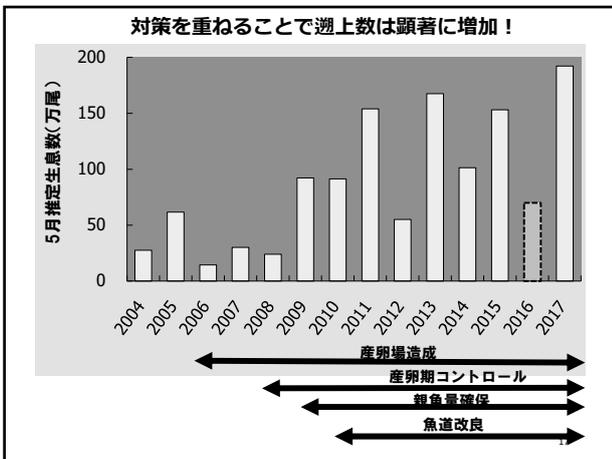
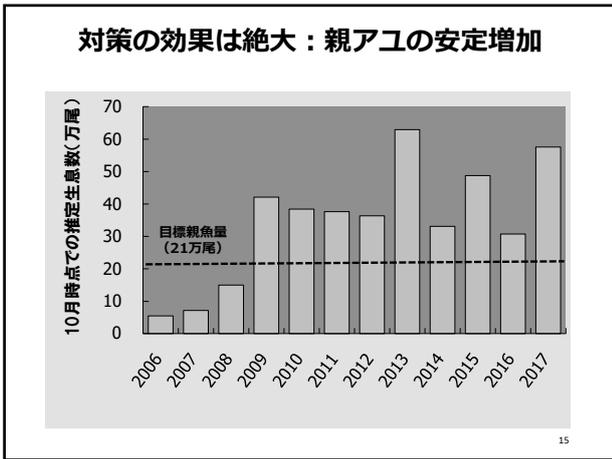
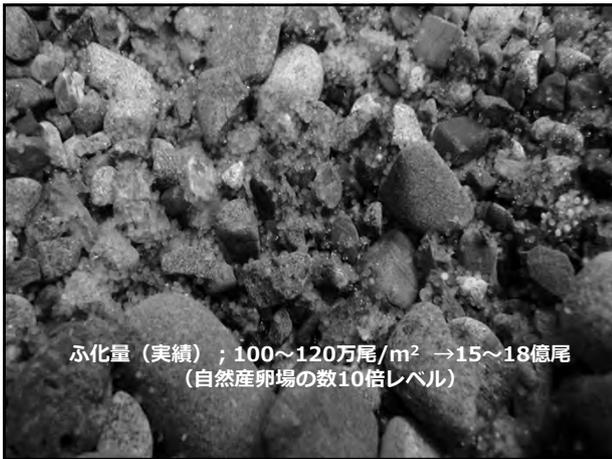
現状把握→原因の特定→対策の立案・実行

11

天然アユを増やすための対策：産卵場づくり



12



天然アユ再生のために四万十川で取り組むべきこと
＜1000万尾の遡上を目指して＞

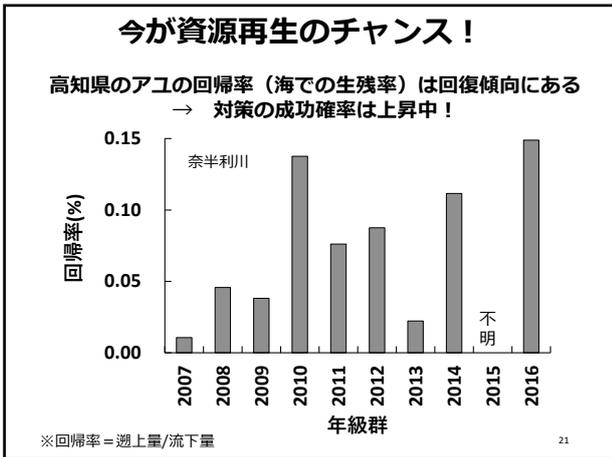
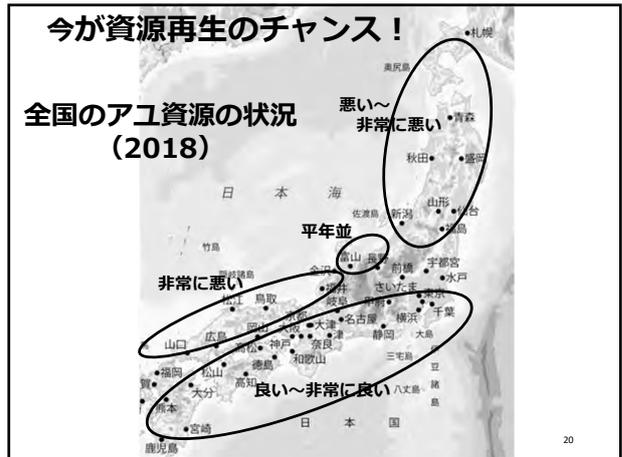
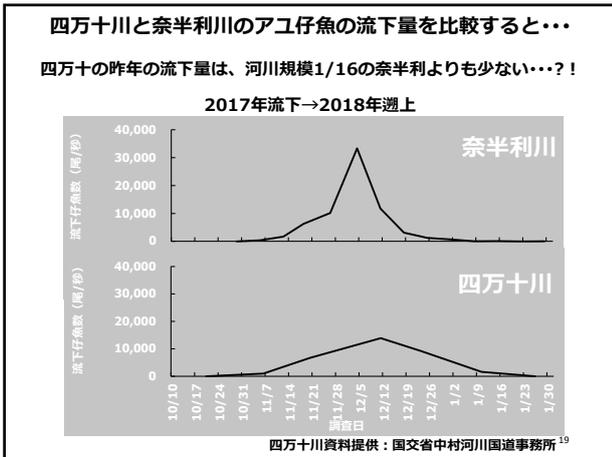
できるだけたくさんの子アユを海に送り出す
(目標は100億尾)

そのためには、

多くの親魚を確保する
(目標は100万尾)

※奈半利川では近年40-50万尾が確保できている

18



四万十川のアユ資源再生を阻むもの

大きすぎる河川規模

↓

川上と川下の利害が一致しない
 川下は努力する人。川上は恵まれる人。
 (川下：産卵の保護 川上：遡上したアユの漁獲)

↓

資源再生の「成功の鍵」は、川上の努力

四万十川のアユ資源再生を阻むもの (その2)

悪化する河川環境 (説)

死の川と言われた東京都の多摩川にアユ大量遡上
多摩川に、アユ1,000万尾遡上！ (2012年)

↓

四万十川でアユが減ったことを
 河川環境のせいにするのは無理がある

「四万十アユ」を再生するための3つのプラン

プランA：ほどほどプラン

実現性を重視し、川下と川上が「ほどほど」に取り組みやすいプラン

- 産卵域での部分的（主産卵場）禁漁（再解禁なし）
- 旧西土佐村から上流は、10/1以降禁漁

25

プランB：3年我慢プラン

資源再生のために流域全体が3年間取り組むプラン

- 10月1日以降、全川**全面禁漁**
 - 10月1日以前：火振り等網漁の大幅規制
- ↓
- 3年目以降は（資源が回復すれば）順次規制緩和
 - 資源水準に応じた順応的資源管理へ移行

26

プランC：安心安全プラン

資源水準を永続的に安定させるプラン
（未来へ資源をつなぐプラン）

- 佐田沈下橋から下流は10月1日以降**全面禁漁**
- 旧西土佐村から上流は、火振り等網漁の規制
- 旧西土佐村から上流は、10月1日以降**全面禁漁**

27

3つのプランの評価

プラン	実現性	成功確率	資源の安定度
A（ほどほど）	○	○	△
B（3年我慢）	△	◎	○
C（安心安全）	△	◎	◎
何もしない	◎	△	×

28

プラン選択の際に、考えておきたいこと

**天然アユは自分たちだけの資源ではなく、
未来の人たちも共有する資源である**

29

リレートーク 1

四万十川の流域自然と歴史文化

池田十三生

(四万十川上流淡水漁業協同組合組合長)



池田です。どうぞよろしく申し上げます。(拍手) 私は、四万十川上流淡水漁協の組合長です。もともと自然が好きで、また間伐ボランティアなどに入っていて、そうした点から、森、山、川の連環学を知ったところでした。その中で、「遠山を守る会」と名前がありますけれども、東又に、高知県の3つの湿地、中間湿地があるわけです。そのなかで、中間的な湿地がある遠山という町有地9ヘクタールを、現在、私たちが管理をしています。大体、私はそこで、1年を過ごす生活でしたけれども、最近は、ほとんど漁協活動に精力を取られている状況です。

また、教育委員会の生涯学習課に籍を置いていた関係もありまして、文化財の保護委員を仰せつかっているところです。この文化財につきましては、景観が優れていると国に認められた四万十川の文化的景観があります。志和に地震の化石が出てきていることでは、国の天然記念物に指定されています。そうしたところを、『ブラタモリ』モドキで、今日は、四万十川の成り立ちについて、説明させていただきます。どうぞよろしく申し上げます。

これは、川へ行かれると、川岸に咲いているキシツツジ、エンコウツツジです。エンコウツツジは、地元で呼ばれた名前ですけれども、なじみの深い花だと思います。ご存じのとおり、四万十町の花はこのキシツツジです。ちなみに、木は四万十ヒノキです。それから、鳥はヤイロチョウです。旧窪川町でしたら、キセキレイが鳥でしたけれども、今は、大正町で大事にしているヤイロチョウになります。

そのキシツツジがこの東又という、四万十川から5キロ、6キロ離れた場所の里山に、自生しています。これは何だろうと、ぼんやりと考えていたのですが、ある時、どうやらこれは何かありそうだと気付いたのです。

現在の四万十川は、このようなかたちです。先ほども言われていましたように、四万十川は蛇行して西土佐方面の山の中に入って、中村、下田に流れる、県内では、非常に珍しい流れ方をしている河川です。これはなぜかということです。

推測すると昔、不入山から流れてきた河川は、興津か志和へ流れていき、また旧大正町を流れていた梶原川が、伊与木川へ流れていったのではないかと、推測を立てた人がいるわけです。高知大学の調査の場合には、縄文時代の遺跡を証拠品としていますが、私たちが植物相から見たところでは、伊与木川の上流と下流で、がらりと植生が変わります。梶原川にあって、あるいは「渡川」と言っていたとき、窪川のあたりを流れていた場合には、

旧松葉川側ですが、こちらの川とこの川との植生が、まったく違うものがあることが分かっています。

地震が起こって隆起したときに、東又から窪川の市街地あたりまで、広範なため池が出現した時代があったことが分かっているようです。昔は、この向川や東又のあたりを、志和か浮津へ流れていた川が、この隆起によって行く先を失ってしまい、流れてきた川の水がここにたまって、広大なせき止め湖が出現していた時代があるようです。

このため池が満ちて、若井川のあたりが決壊して、西のほうに流れ出し逆に来たところへ帰っていくような、逆流が発生した時代があったようです。皆さまに、地形を思い出していただければ分かるかと思いますが、四万十町でも標高が200メートル高いところに盆地状地形があります。この盆地状地形は隆起があったときにせき止められた地形がそのまま現在にまで残ったと考えられています。

西側の足摺から須崎までを含む部分を四万十帯というわけです。世界で初めての、海の中で地震が発生した証拠が、地上へ現れ発見された場所が鶴津にあります。ここが、国の天然記念物にされた場所になります。

小さい写真ですけれども、シュードタキライトという黒い物質があるそうです。地震の痕跡が、ここに残っており、この部分が国の天然記念物にされています。これが鶴津の状態で、道路が走っていますが、ここに断層が入っています。この断層の部分に、シュードタキライトが発見されました。

これは、海洋科学技術センターの学生さんが発見したということですが、現在このあたりは、非常に山の崩落が続いています。道路も、鶴津へ行く道などは、いつの間にか、路肩が沈んでいく状態が続いているように見えます。地震などを感じるようなものは全然ありませんが、行くたびに何かおかしい感じがする場所です。

この部分については、ネットなどで見てもらいますと、外国の人たち、科学者たちがたくさんここへ来て、研究をされているのが分かります。それまでは、私たちは、全然気付かずにいたのですが、高知大学の学生たちが発表したことで、初めて、このようなものがあったことが分かったわけです。その後、大規模な崩落が起こった時には、断層がくっきりと見えたときもありました。

顕微鏡写真で見るとガラス質などがずれたところが、地震の痕跡のようです。

海洋プレートが沈み込んでいて、もう耐えられなくなったら跳ね返り、ここを、陸から海に流れたごみだそうですが、付加体というそうです。このようなものが重なっているところが、海洋プレートの沈み込みによって、陸に上がってくるそうです。そして1000万年もかかると陸化するようです。



どうして、過去の震源断層が地表に隆起、露出するのかというと、この鶴津の場合ですと、約 5000 万年前に、ここで巨大な地震が起こっているようです。海洋プレートの沈み込みと、この地震で耐えられなくなったエネルギーがここにたまって、地震が起きて、隆起してくる作用のようです。次々に地震が発生してきます。海洋プレートの沈み込みがどんどん進んでいますが、次々と起こる地震によって、陸地化していくわけです。

過去の震源断層の地表への露出です。5000 年前の付加体が出てきて、現在、鶴津などで見えているのは、この 5000 万年前に起こった地震の痕跡です。それから、現在も活動している震源断層はありますけれども、これが次に大きく作動するのは、いつになるのかが、現在、非常に心配をされているところです。

子供たちがいろいろ勉強に訪ねてきます。昨日も黒潮町の子どもたちが来ていました。四万十川の昔の流れと現在の流れの違いなどの話をします。

東又の遠山には、明日も川口小学校の子どもたちと、花の観察に行くのですが、過去の隆起のこと、東南海地震のこともありますので、今後、どうなっていくかも話しながら、探索をしています。

また、町歩きのガイドもありますが、そのようなときに、窪川の新開町あたりから窪川の市街地を見ると、盆地と分かります。そのようなところで、皆さんに説明すると「なるほど」と湖の底だったことが分かっていただけます。

この間、岡山県の高梁市へ行ったときに霧の中に浮かぶ松山城を見たわけです。窪川も霧が発生する昼夜の温度差がある土地です。そうした気候的な風土によって、おいしいお米ができたり、鮮やかな花が咲くといった地域性のある場所だと、あらためて気付かされるところです。

これで簡単ですけども、私の話を終わらせていただきます。ご清聴をありがとうございました。(拍手)

〔解説〕

「シュードタキライト」:

断層によって発生した摩擦熱で岩石の一部が溶解し、岩脈として再固結したもの

「付加体」:

海洋プレートが大陸プレートの下に沈み込む際、その境界となる海溝の陸側に形成される地質構造。海底の表層部からはぎ取られた堆積物が、海洋プレートの沈み込みに伴い順次陸側に付加する。



四万十川の流域自然と歴史文化

四万十川上流淡水漁業協同組合 組合長
遠山を守る会 会長
四万十町文化財保護審議会 委員長 他
池田 十三生

1



2



3

四万十川の蛇行の状況



出典：四万十川流域地図（四万十川自然再生協議会）
<http://shimanto-saisei.com/>

4

四万十川の蛇行の状況



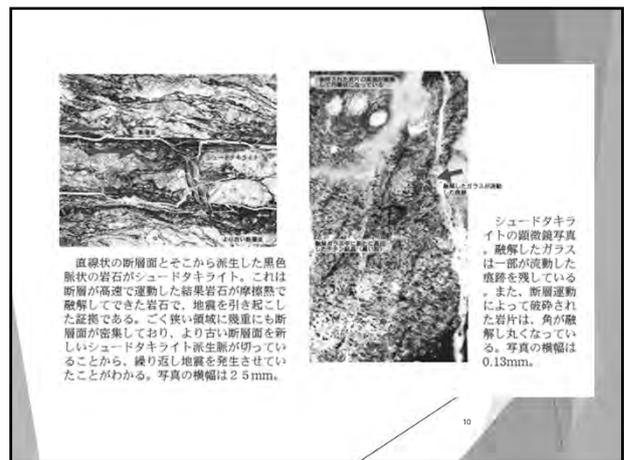
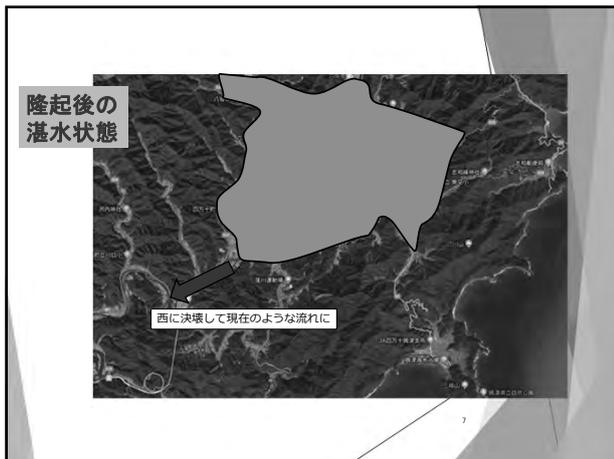
5

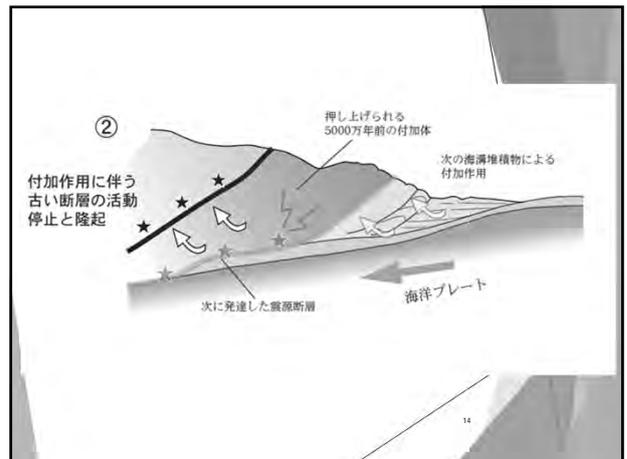
昔の川の流れの推測



四万十川は興津方面へ、
梶原川は伊与木川方面へ

6





リレートーク 2

四万十川アユのブランド化

林 大介

(道の駅よって西土佐駅長)



ご紹介にあずかりました、道の駅よって西土佐の林と申します。

私がアユのことについて語るようになりましたのも、平成元年と同時に、西土佐の江川崎にあります「鮎市場」で、漁協職員として勤務をさせていただいた経験からです。道の駅ができるまで、ずっとアユに対していろいろな思いでできていました。本日来ていただいている皆さまの中には、本当に昔からお世話になった皆さまが、多数来ておられます。ひとつ、よろしくをお願いします。

本日は、現在取り組んでいます四万十川天然アユのブランディングについて、お話をさせていただきます。一般的に「アユ」とも言われていますけれども、実はこの魚には、戸籍はありません。太平洋側に出ていって、どこの河川を選ぶか、いろいろなことは考えられると思います。

私どもの四万十川では、アユが獲れたときから、「四万十川の天然アユ」と呼んでいます。でも、どこからも証明されたものではありません。四万十川西部漁協と、道の駅よって西土佐では、アユの商品開発をする際に、「四万十川の天然アユ」と呼び、パッと分かるようなマークが必要だと考えまして、商品に大きな「四万十川天然アユ」というマークを付けています。

これをつくっても、どこからも保証はされていません。調べてみますと、2つの方法で、名前とマークを認定し、保護してくれる制度を発見しました。1つは地域団体商標と、2つは地理的表示です。このマークを取るために今、検討して勉強中です。

ブランド名やマークを認定してもらうためには、しっかりとした未来への展望、つまり、ブランド化の目標が必要であることも分かりました。四万十川の未来の夢について、個々人にはあると思いますが、共通の考えかたとして共有することはなかったなので、次のようにつくってみました。

「四万十川の生活文化と、自然環境を丸ごと価値化することで、四万十川アユを職業として、技術の希少性を継承し、伝統文化が経済として成り立つ仕組みをつくりたい」との夢です。名前と、マークと目標が揃って、ブランドになることはご理解いただけると思います。

また、この商品を扱うことで、今までは友釣りアユと火ぶりアユと2分化されていました。アユの中には、獲れる場所や、獲る漁法、友釣りアユ、火ぶりアユ、投網アユなど様々

です。各漁協でも、「この川のアユはおいしいですね」と言われると思います。それならばもっと高い価値と、市場と、ターゲットを改革できるのではないかと考えています。

上流から下流まで、本当に難しいことですが、同じテーブルに座って四万十川天然アユのブランディングについて話し合っていきたいと思っています。そこで、上流から下流まで一つになって、四万十川のことを語り継いでいこうと四万十川漁業振興協議会という会をつくっていただきました。漁協の皆さま方の協力で、ブランディング化を進めながら、四万十川を経済と観光、天然資源として、改めて価値化し、未来につなげるプロジェクトになることを期待しています。

道の駅よって西土佐と鮎市場で、共同で取り組んできた事例を、若干ご覧になっていただきます。もちろん、生のアユの鮮度が、一番良い状態です。商品として、その味を楽しんでもらうことが一番ですが、たくさんの人に知ってもらい、食べてもらうことの大切さです。

それには、やはり商品が必要です。鮎市場での時代からのアユの商品も、若干見ていただきます。これは塩焼きと、天日塩で焼いたものを冷凍しました。東京の人がうまく焼けないことがあります。電子レンジで2分ほどチンしていただきましたら、炭火焼のアユが食べられます。

東京では、大体80グラムぐらいが一番売れ筋ですが、四万十では今、アユが巨大化しています。尺アユという30センチ近いアユがかなり獲れます。これは、なかなか1匹売りでは売れませんので、これを開きにしようと、風干しをつくりました。地元で山間米酒というものがありまして、その酒粕を使って、粕漬けを開きで食べると、本当においしいです。

道の駅ができて、アユずしを裸で出しても、何かがよく分からないことがありました。そこで迫田司というサコダデザインという素晴らしい人間がいて、彼のデザイン力を借りて、パッケージデザインのアユずしや甘露煮などをつくり道の駅で販売しています。

本当にいろいろな商品をつくってききましたが、和風だけではなくて、一度、思い切って、地産地消に洋風のアプローチをしてみようと、ワインに合うアユの料理をつくりました。アユのコンフィなるものを開発しています。コンフィとは低温のオリーブオイルで、ハーブの香りをつけてじっくり煮ていく、フレンチの料理方法です。約9時間煮込みます。骨まで軟らかくなり、風味も本当においしいです。

このアユのコンフィを商品化するためには、東京のCROSS TOKYOのバックアップをお願いをしました。2年前から東京のCROSS TOKYOで、地域の食材を、都会の人に体験してもらおうとイベントをやっています。素晴らしいところです。これが、アユのコンフィです。東京の人にも最高にウケが良い



です。

CROSS TOKYO の料理長の増山さんには、道の駅協力隊の村田くんを徹底指導してもらいまして、この商品をつくりました。これが出たコンフィの商品です。

コンフィをつくるには、絶対大切なワインがあります。ワインのインポーター会社、モトックスには、必ず、西土佐の食材に合うワイン

を厳選して、つくってもらいます。よって西土佐の食堂で、一番、コンフィに合うワインはどれかと、栓抜きの練習から皆で飲んで、食べて、わいわい、わいわいとやりました。

どれが合うかと思っていましたけれども、100%このワインが良いと、本当においしいプイイ・フュメというワインに決定しました。このプイイ・フュメですけれども、ワインをつくる場所でも、ロワール川という川沿いで、ワインをつくっています。やはり川のものには、川のそばでつくるワインが一番合うのだと。名前を知って、後で驚きましたけれども、本当にこのワインは最高でした。

CROSS TOKYO では、必ず週末にウエディングをやっていまして、このアユのコンフィをほぼ定番として出していただいています。すごく好評です。ワインは、日本で「6次産業の商品で、最も成功している製品だ」と言われています。そのものづくりは、田舎の私たちと共通点がたくさんあります。その世界のローカルと、四万十のローカルを結ぼうと、取り組みを店舗で分かりやすく表現して、店頭に置いています。ぜひ、道の駅で見てください。

アユの薫製です。これも村田くんと同じ協力隊で、鮎市場に女性の方が来ていまして、アユの薫製をつくっています。クリやユズの木でいぶしたものなどです。今年度の3月で終わりますけれども、4月以降は、西土佐に残ってお店をやろうと、一生懸命前向きで、西土佐を盛り上げてくれています。

今年6月1日の解禁になったアユですが、このあと話してもらいますけれども、東京築地市場の河野さんに向けて、活魚輸送をはじめました。朝の出荷ですけれども、生きていますので、サイズ選別がなかなか大変です。やはり、一晩おくことによって死ぬ魚出ることから、なかなか調整が大変です。

トラックは宇和島からの直送便です。トラックは夜中の2時ごろに築地に着きます。私どもは、初回はアユを追いかけて、朝5時半ごろに築地に行かせてもらい、河野さんにごのような状況かを聞かせていただきました。

アユを扱う料理屋のお店の人に、「四万十のアユはどうですか」と言いますと、「本当に、四万十の天然のアユが入ってきていますね」と、すごく好評で、うれしく思った次第です。

はじめは、シールも何もないもう本当に初期のときに「20匹、1キロ入っています」というかたちで送りました。けれども、それでは目立たないとシールをつくり、四万十の天



然アユを、思い切り打ちだしたシールを箱に貼りました。また、県外へ出ていき、アユの塩焼きをスーパーなどいろいろなところで、店頭販売させてもらっています。四万十川アユの人気さが分かります。鮎市場はほかに、ツガニや、ウナギなどいろいろなものを商品化して、販売をさせていただいています。

この秋からは、アユの魚しょうをつくろうと考えています。アユの規格外ですが規格外でもきれいです。けれども、こういうアユの魚しょうをつくったら、どのようなおいしい魚しょうができるかです。本当に来年ですか、春先には楽しみにしているところです。試作ができましたら、ぜひ鮎市場や道の駅に行き、まだ販売はできないと思いますけれども、味見はできると思いますので、よろしくをお願いします。

四万十川の天然アユの価値を、上流から下流まで一緒になって、もう一度高め、資源を守りながら活用していく方法を、環境と経済の両面から発想し、自分たちができることから進めたいと思います。それぞれの地域の事情を理解しながら、今、四万十川でできることを、上流から下流まで、一緒になって考えて行動したいと考えています。

四万十川の天然の価値を上げることによって、若い人たちが、漁をすることに興味を持ち、お金になるとすれば若い世代から漁師になろうという者が増えてくるのではないかと思います。一つの、大きな目標でもあります。

私どもの周りの西土佐では、今、投げ網を、本当に若い 20 代、30 代の頭が、競い合っ
て挑戦しています。皆それをやることによって、組合員になってもらっています。やはり
そういうことをして、今後の四万十川を守っていただくだけではなく、四万十川でも漁をして
楽しんでもらわないと、魚がいても獲る人がいなくなってしまうのではないかと心配して
います。

これが一番、四万十川の守り方ではないかと思っています。私も、このように長い間、
アユの仕事をさせてもらっています。これからもずっと、アユと仕事がしたいと思ってい
ます。皆さま、四万十川の天然アユともどもよろしくをお願いします。長い間のご清聴をあ
りがとうございました。(拍手)





四万十川天然鮎のブランディング

ブランディングとは何か??

①基本的な姿勢 —— 考え方
 ②言葉で言えるもの —— 名前
 ③言葉で言えないもの —— マーク

もう一度、
 四万十川の生態系のすばらしさと、
 川漁師の職業価値を再評価し、
 「天然もの」を「経済価値」としてを変換できる
 ブランドを確立したい。



四万十川天然鮎のブランディング

ブランド名「四万十川 天然鮎」の保護

①【地域団体商標】 経済産業省・特許庁
 地域名と地域特産の商品名とを組み合わせた商標。
 「米沢牛」など、出願者は事業協同組合などの団体。

②【地理的表示 (GI)】 geographical indications 農林水産省・特許庁
 ある商品の品質や評価が、その地理的原産地由来する場合に、
 その商品の原産地を特定する表示である。
 条約や法令により、知的財産権のひとつとして保護される。

四万十川天然鮎のブランディング

ブランド化の目標

四万十の生活文化と自然環境を
 まるごと価値化することで、
 四万十鮎の食材として・職業として・技術の
 希少性を継承し、
 伝統文化が経済として成り立つしくみをつくりたい。

四万十川天然鮎のブランディング

ブランド商品の位置付け 【天然物の価値向上】

これまで
 鮎市場の現在の鮎商品の位置づけ
 鮎の価値は火振り鮎と釣り鮎の2種類しかない。

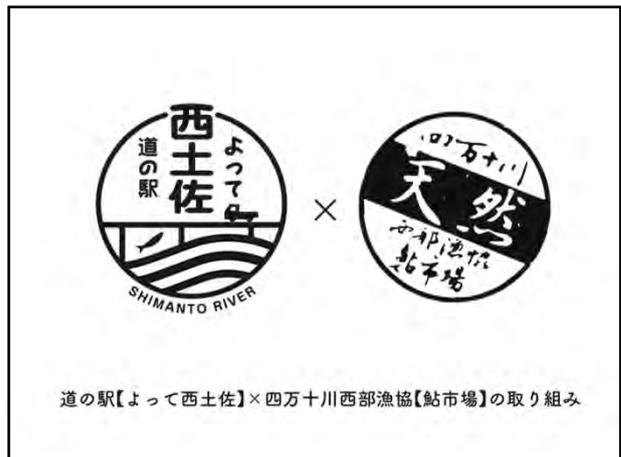
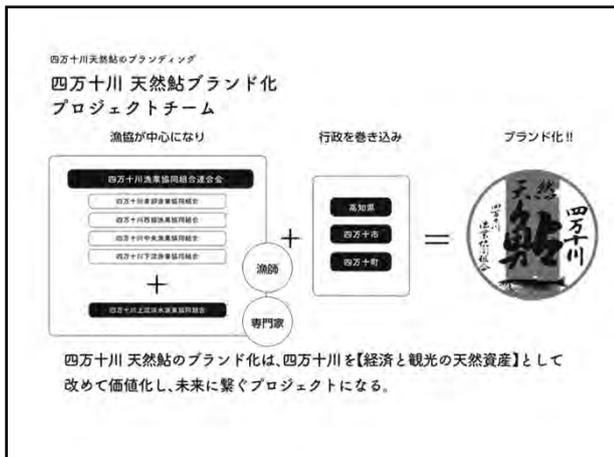
これから
 漁の方法や場所による
 鮎商品新しい価値づけ
 鮎の価値を差別化することで鮎全体の価格を上げる。

ブランド化

例えば

- 釣り鮎 ★★★ 1,000円/kg
- 火振り鮎 ★ 500円/kg
- 投網鮎 ** 8,000円/kg
- 特選鮎 ★★★★★ 12,000円/kg

漁の方法と漁獲地(支流河川名)による商品のランクわけをすることで
 新しい【価値】と【ターゲット】と【販路】が開拓できる可能性がある！



四万十川天然鮎を
 世の中に
 浸透させるには
 【商品】が絶対必要！





地産地消に
洋風のアプローチ

ワインにあう
四万十天然鮎の開発

→

四万十川
天然鮎の
コンフィ

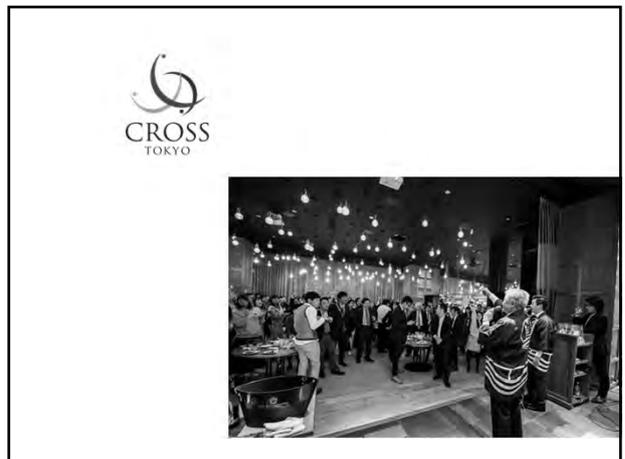
鮎
Confit
Shimanto River

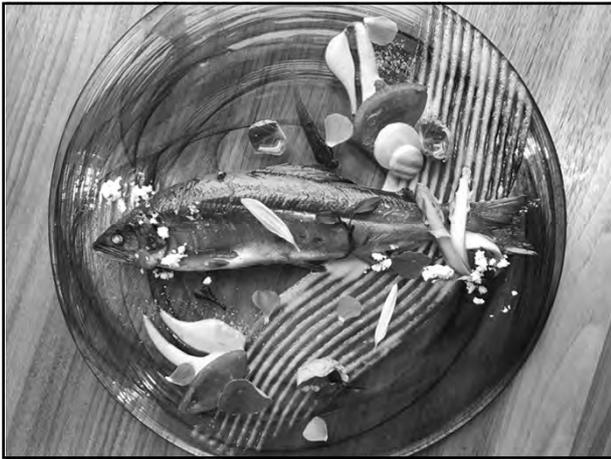
MADE IN JAPAN

【四万十天然鮎のコンフィ】

四万十川天然鮎のコンフィ

『コンフィ』とは、低温のオイルでハーブで香りをつけ、じっくり『煮て』いくフレンチの調理法のこと。骨まで柔らかくなり、風味の移ったオイルも楽しめる。鮎の風味を損なうどころか逆に持ち上げてくれる。









四万十川の天然の価値を
 上流から下流までいっしょになって
 もう一度高めたい

資源を守りながら活用していく方法を
 環境と経済の両面から発想し、
 自分たちにできることからすすめたい。
 それぞれの地域の事情を理解しながら、
 今、四万十川にできることを、
 上流から下流までいっしょになって考え、行動したい。



リレートーク 3

築地市場から見た四万十川アユの魅力

河野智和

(大都魚類鮮魚特種部課長代理)



よろしくお願いします。大都魚類の河野と申します。

築地は、今、移転が済んだので、「豊洲から見た四万十川アユの魅力」というテーマでお話させていただきます。

まず、自己紹介をさせていただきます。豊洲市場の卸会社、大都魚類で活魚のセリ人をしています。全国から活魚を集荷して、豊洲市場で販売しています。活魚のセリ場というのは、マグロ以外の生魚で、最も高単価の売り場で、今回のように、ブランディングのプロジェクトの話を、とてもよくいただきます。当社は特に、今回のような新規の取り組みに、積極的に取り組んでいます。ちなみに、私の趣味はアユ釣りです。

まず初めに、築地市場におけるアユの取り扱い状況です。今年4~9月まで640トンで、金額にして9億7,000万円です。これは、ほぼ前年並みの取り扱いになっています。しかしながら、この数字のうち、大半は養殖アユです。「天然アユのシェアは5~8%ぐらい」と言われています。さらに、その天然アユのうち、半分以上が琵琶湖産の稚アユなのです。成魚の天然アユの取扱いは、年間にして10トン程度です。640トン中の10トン、2%に満たないほどのシェアになっています。

しかし、この数字が示しているのは、東京では、アユは食べられているということだと思うのです。ここにいる皆さまで、おそらく養殖のアユを好んで食べる人は、あまりいないのではないかと思います。東京では、養殖のアユが本物のアユだと思われているのです。

ここで一つ、少しハモの話をさせてもらいたいと思うのですが、関西では、夏の味覚の代表格のハモなのですけれども、10年ぐらい前まで、東京ではハモと言えば、中国産のスズハモだったのです。キロ1,000円ぐらいです。国産のマハモは、関東では需要がまだ少なく、大阪や京都がつくる相場に、東京は全然かないませんでした。

ある年、中国のトラブルで、1シーズン、丸々輸入ができなかった年があったのです。その年に、都内の高級店は、国産のマハモをしょうがなく使い始めるのですが、その品質の違いに、本当に驚いたそうです。翌年以降、スズハモはもう市場からすっかり姿を消しまして、今では、淡路や徳島の一級品のマハモを、築地と関西の市場が競って買い合っている状況です。これはほんの10年前の話です。当時のハモと今のアユは、状況が、非常に共通点が多いと思います。本当においしい天然アユの味を市場が知ったときに、アユにも、

ハモのような転換期は来るのではないかと思います。

次に、今年度の取り組みを紹介させていただきます。道の駅よって西土佐の林さんから話をいただき、アユ漁が解禁になる6月から、活魚での流通をスタートしました。6月4日に初入荷になったのですが、この日のセリで、四万十川のアユは1キロ当たり2万円です。全国の河川を通して、東京での取り扱いでは最高値となりまして、新聞などでも大きく取り扱っていただきました。

シーズン最初のうちは、着荷時に死んでしまっていたり、弱かったりとトラブルもたびたびあったのですが、流通を続けていく中、水温、水量、着荷後の水交換などに試行錯誤を繰り返して、徐々に改善していきました。6月中は、大体1万円前後のセリ値で推移して、また、想定していた以上に6月から水揚げが多くて、活魚に平行して、急きょ、鮮魚での流通も、釣りもの限定で始めさせてもらいました。

7月に入って、東京ですと、長良川や、広島の本田川あたりが多いのですが、ほかの河川のアユも多くなって、相場がかなり下げ傾向になってきました。記憶に新しいと思うのですが、今年の7月は記録的に暑かったです。東京も暑かったです。気温の高い日には、輸送している箱の中で水温が上がって、お客の店まで、生きて届かない状況になってきてしまいました。

また気温に比例して、川の水温もぐんぐんと上がって、出荷段階でのアユの状態も悪くなり、活魚の流通に耐えられなくなってきてしまい、8月初旬、今シーズンの活魚流通を終了しました。鮮魚の流通は、その後9月まで続けました。

今シーズンの販売を通じてなのですが、毎年6月になると、アユ解禁などのニュースがテレビでも流れまして、一般の人にも目にする機会が多くなって、一気に需要が高まってきます。昔から、「江戸っ子なら、初ガツオは嫁を質に入れてでも食べろ」などと言われていたぐらい、東京の人は旬の走りが大好きなのです。その傾向は、現在にもあるようです。

初期は、料亭や天ぷら、和食屋などで、若アユの天ぷらをメニューに取り入れるところが多くて、50グラム以下の小型のアユの引き合いが強いです。7月になると、塩焼きのメニューが入ってくるのですが、これは天ぷらに比べて、少し単価が下がってきます。天ぷらにしろ、塩焼きにしろ、品質の面もあるのですが、パフォーマンス的な意味で、活魚を求める声が一定数あります。8月に入ると、焼き魚の主役が、サンマ一気に切り替わります。こうなると、アユの単価は一気に下がってきます。

来シーズンは、今年同様に、解禁から7月いっぱいまでは、活魚と鮮魚を並行して販売して、8月以降は淡水魚次第にはなりますが、鮮魚中心に移行していこうかと考えています。来年もおそらく、水産の業界紙や一部一



般紙では、取り扱っていただけると思いますので、その話題性を武器に、取引先を増やしていこうかと思っています。

活魚のセリで出る高単価、これをそのまま四万十川アユの高級なイメージへとつないでいき、同じマーク、同じブランドで展開している鮮魚のアユのブランディングにつなげていきたいと思っています。



昨年まで、築地市場には、網の漁のものが中心で入荷していました。網で漁獲したアユは、腹の内容物が十分に抜かれないまま、氷で締められてしまうので、腹の緩みが非常に速いです。築地に着荷した時点で、腹が破けてしまっているようなものも、少し見受けられました。このため、全国から入荷する天然アユの中で、残念ながら四万十川のアユは、正直二級品の扱いを受けていました。今シーズン、林さんから、釣りもの限定で鮮魚の出荷をしていただいた結果、そのイメージは、今年はかなり払拭されてきました。

今年に限ったことかもしれないのですが、シーズン初期から、四万十川のアユは非常に大きくて、初期に需要の多い小アユが少ないのです。今までなかったのが需要があまり少ないのですが、そういう大きい若アユ、これはこれでとてもおいしいので、これの新しい販路を探していくのが、こちらの課題かと思っています。

本題の、四万十川アユの魅力についてです。まず、何より四万十川のネームバリューです。この日本一有名な、清流のイメージがものすごく大きいです。同品質のアユが複数並んでいた場合、もう名前だけで、お客は四万十川のアユを買います。飲食店などで、メニューに載せたときに「四万十川産」という字が、ものすごく映えるのです。

アユを見慣れたプロの方々からすると、河川ごとのアユの味の違い、香りの違いは気になるところかとは思いますが、実際、一般人と大半の料理人にしても、その差は、正直分かりにくいです。どちらかと言いますと、腹の固さ、またアユの香りの有無ぐらいが、判断材料になっているのかと思います。

ですから、そういった品質さえ落とさずに続けていってもらえれば、四万十川のネームバリューが、必ず単価に反映されてくると思います。アユ自体については、まず香りは申し分ないです。身質も、大きさも背もあるのですが、シーズン初期から、脂ののりは他川のものに比べて、各段に良かったです。これまでも築地で一級品とされてきていた、長良川や太田川のアユと比べても、まったく遜色（そんしょく）はないと、仲卸からも太鼓判をいただいています。

次です。最後に、四万十川への要望です。今シーズンに引き続き、豊洲への出荷は釣りもの限定でお願いします。釣りものでも、釣ってすぐに締めてしまうと、やはり腹の緩みが弱くて、腹が破けそうになっているものも少し見受けられるので、活魚のまま鮎市場に入れていただくか、締めるにしても十分な時間の餌抜きをお願いします。

次に、先ほども少し話があったかと思うのですが、川の事情をよく知らない、少しよそ者の話かもしれないのですが、放流をしない選択肢はないのかと考えました。売り手側からしてみると、「100%天然遡上」とうたって販売できることが、すごく大きなメリットになるのです。

今年7月に伺った際に、少し釣りをさせていただいたのですが、四万十川はおとり屋さんも少なく、遊漁券の値段設定も、明らかに一見さんを歓迎していない値段設定になっていました。県外からの釣り客を積極的に招致する気がなく、あくまで漁業の場として考えるのであれば、放流を行うよりも、遡上を増やす方向にお金を使ったりできる方向もあるのではないかと考えました。

ここ数年、各地、特に関東では、アユの遡上数が飛躍的に増えているという話があります。どのような魚でも、減ったり増えたりサイクルは繰り返すものなのですが、関東のアユに関しては、水質の改善も一役買っているように思われます。ご存じかどうか分からないですが、多摩川の上流、秋川あたりからも、去年は販売の問い合わせなどをいただきました。

そういう入荷量が増えてくると、市場でも天然アユの拡販に向けての動きが一層出てくると思います。そのとき、四万十川アユがそのフラッグシップとなって、他の河川を引っ張っていけるよう、頑張ってもらいたいと思います。当社も、私個人も、精いっぱい協力させていただきます。どうもありがとうございました。(拍手)



築地(豊洲)市場から見た 四万十アユの魅力

大都魚類株式会社
河野 智和

自己紹介



- * 豊洲市場卸売会社 大都魚類
- * 活魚課 セリ人
- * 日々活魚の集荷販売をする中で産地や魚種の新規開拓に力を入れている



築地市場におけるアユの取り扱い状況

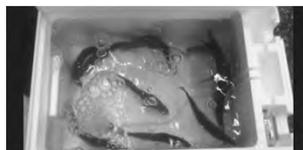
- * 平成30年度(4~9月)
640t 970百万円
- * その内天然アユは5~8%ほどで大半は養殖物
- * さらに天然アユのうち半分以上は琵琶湖産稚アユが占めている
- 天然の成魚アユ取り扱い量は10t/年程度

今年度の取り組み

- * 6月から活魚での流通をスタート
- * 6月4日の初セリでは今シーズン最高値の2万円/kg~
- * 出荷段階での水温、水量や着荷時の水替え等試行錯誤の結果へい死率など徐々に改善
- * 6月中は1万円前後のセリ値で推移
- * 並行して釣り物限定で鮮魚での流通もはじめる

今年度の取り組み

- * 7月に入り他産地の鮮魚アユの入荷が多く単価は下げ傾向
- * 気温の高い日にはアユの弱りが早い
- * 川水温の上昇に伴い活魚出荷を終了
- * 鮮魚流通は9月まで継続



シーズンを終えての考察

- * 東京では6~7月を中心にアユの需要は多いが入荷の安定感や値段から大半の業者が養殖に頼っている
- * 6月は天ぷら種としての需要が多く小型のアユが重宝される
- * 7月以降は塩焼き用の需要
- * 活アユの需要は和食高級店を中心にシーズン初期にある程度有る
- * 8月になると焼魚の主役がサンマに切り替わってくる

来シーズンに向けて

- * 解禁～7月は活魚・鮮魚並行して販売する
- * 8月以降は鮮魚流通中心
- * 活魚アユの話題性で顧客を広げ四万十川産アユに高級(高単価)なイメージを持たせる
- * 活魚アユを使う上顧客に活魚流通終了後も同ブランドで販売している鮮魚アユを使ってもらおう

四万十アユについて

- * 昨年までは網漁の物中心に入荷していたため腹がゆるく二級品のイメージを持たれていた
- * 今シーズン釣り物限定で入荷してきた結果マイナスイメージは払拭されてきた
- * 他の河川と比べてシーズン初期からアユが大きいので新たな販路開拓が必要

四万十アユの魅力

- * 四万十川のネームバリューはととても大きい
- * アユの香りが強く脂の乗りもよい
- * 築地に入荷していた他河川の物と比較しても遜色ない一級品
- * 支流が多いため増水時の逃げ場があり比較的入荷が安定する



四万十川への要望

- * 引き続き東京への出荷は釣り物限定で
- * アユを放流しないことは可能？



リレートーク 4

子ども達へつなごう四万十川文化

神田 修

(四万十川財団事務局長)



よろしくお願ひします。四万十川財団の神田修と申します。

私どもは、公益財団法人四万十川財団と申します。2000年に、高知県とそれから流域、当時は8市町村ありましたけれども、流域自治体とが共同出資して、四万十川の保全と流域の振興のためにつくった団体です。

事業目的は2つです。1つは、今、申し上げた四万十川の保全、それから四万十川の振興です。その2つのバランスを取りながら、環境と経済のバランスを取りながら、地域を支えていきなさいというミッションを持った団体です。自分たちはあまり表に出ることはなく、裏のほうで支えていきなさいという団体です。

先ほど、黒笹先生が迫田さんをほめられました。迫田さんのあの四万十川すみずみツーリズムという、流域の農家民宿や体験施設のグループが、現在38施設が入って、一緒に活動しています。そこの事務局などをしたり、あるいは、四万十川一斉清掃の事務局をやったり、それから、学校に出向いて環境学習、あるいは河川の安全についての講習をさせてもらったり、そのようなことをしています。

私どもはそういった活動の中で、その一つの事業目的である、四万十川の保全を進めていくにあたり、流域の人が四万十川とかかわっていくことが、やはり一番大事だと考えています。

一番怖いのは、何と言っても、人の関心が四万十川から離れてしまうことです。もう、こうなると手のつけようがありません。人が住まなくなると、四万十川がきれいになることはあるかもしれませんが、それは、やはり四万十川の本当の姿ではありません。後で少しお話しますが、四万十川の一番の価値は、もちろん澄んだ水、たくさん生き物がいることもさることながら、何よりも、人と川とがかかわっていることにあります。その意味でも、川文化の継承はとても大切だと思います。でも、今、それが危機的な状況にあると考えています。

ある河川で遊んだ子どもの数の統計です。平成16年4,300人の子ども達が、川で遊びました。それが、平成24年には、もうすでに3,137人に減ってしまっています。10年たたずに、1,000人減ってしまっています。割合で行くと、平成20年から24年で8ポイントも下がっています。

それから、さらに生き物を取った子どもも、3,330人が平成24年には1,980人です。割合で行くと、平成20年が50%ですので、7ポイント減って、43.6%になってしまっています。

実は、この数字は四万十川の数字です。高知県が四万十川条例に基づいて、目標指標を設けていまして、その中で、統計を取っているのですけれども、その数字です。他河川に比べて、はっきり言って、高いと思います。けれども、四万十川ですらこの状況なのだと、改めてこの場で、皆さまと共有しておきたいと思います。

自分たちが子どものころのことを思い返していただきたいのですけれども、このような割合ではなかったはずですが、いつ行っても、誰かが川にいて、川が遊び場だという状況だったと思うのですけれども、今、私たちの四万十川ですら、このような状況です。

つまり、四万十川の川文化の継承が、やはり今ピンチなのだと、改めて、ここで皆さまと確認しておきたいと思います。

ということで、私がお題ですが、「子ども達につなごう四万十川文化」です。ただ、ここにお集まりの皆さまは、もう間違いなく、このようなことは検討するまでもなく、必要なことだと思っている方たちがほとんどだと思います。けれども、その一方で、先ほどのあの河野さんの話で、私は衝撃を受けたのです。僕たちは四万十川のアユは一級品だと思い込んでいたのですけれども、築地では二級品扱いだと。少し衝撃で、ショックです。案外、われわれの常識は、世間からみたら非常識なのかもしれません。

改めて、もう一度、少しここで考えておきたいのです。川の文化の継承が、現代のわれわれにとっては必要かもしれませんけれども、子ども達にとって、本当に良いことなのかどうかです。もう本当に、今の世の中はAIがすごいです。子どもがもうスマホを持つのは普通ですし、VR、バーチャル・リアリティーという、現実には目の前にいろいろなものが見える技術もあります。それにドローンという鳥の目まで、もう最近、普通の人でも手に入れることができるようになりました。

もうその中で、果たして、われわれがつないでいこう、つないでいこうとしているものは、必要なのかです。あるいは、もう今あるこういうもので済んでしまうのではないかと思う部分があります。けれども、当然のことながら、われわれができることがやはりできなかったりする、マッチを擦れない子どもがいると、何年か前に話題になりました。今は、ライターなどもかなり、大人でもつけるのが難しかったりして、ライターで火をつけることができない子どももいます。鉛筆削りは、ナイフやカッターで削れない、これはもう私たちのことから言われていたことです。



それから、私たちはいろいろなものをそのあたりで取ってきて、多分、ここにいる人たちは、相当そのあたりのもを取ってきて食べていくことができると思いますけれども、自分たちの子どもの世代、自分たちの孫の世代が、果たしてそれができるかどうかを考えたときに、本当に、自分たちが、きちんとそういう子育て、孫育てをしているのかどうかです。それは考えてみる必要があると思います。けれども、裏を返せば、世の中はすごく進んでいるけれども、われわれができること、われわれが持っているものは、今の子ども達にやはり伝わっていなかったりするのです。

どちらが良いのかは、本当に簡単に決められない問題だと思いますけれども、生き物として考えたときに、もちろんこれからの世の中は、どうやってもコンピューター中心に進んでいくのだと思いますけれども、ただ、やはりそれは、自分の命です。自分の生きるすべてを他人に預けることになります。少なくとも、水を手に入れて、自分の食べるものを自分で取ってきて、それを誰かに頼らなければできなくなってしまうと。やろうと思えばできるけれども、今やらないのと、もうまったくそれを考えたこともないで育つのでは、やはり話がまったく別だと思います。

ちなみに、これは、本日黒笹先生がおいでなのに、『BE - PAL』から写真を持ってきました。やはり、私たちは自信を持って、今、私たちが持っている川の文化を、子ども達に伝えていって良い、それは子どもたちにとっても良いことだと考えます。

では、その四万十川文化は一体、何だと考えたときに、少し難しい言いかたで言うと、ここで生きていく知恵の集合体だと思うのですが、要するに四万十川との付き合いかた、今、われわれが持っているその総体だと思います。

それを身に付けるために必要なものは、もう単純です。やはり川で遊ぶこと、泳ぐこと、食べることです。もうわれわれがやってきたことをそのまま子ども達に伝えられれば、川との付き合いかたは、いちいち考えなくても、おそらく自然に身に付いていくものだと考えます。

では、誰が何をするかなのですが、最初、二平先生から、「皆さまが考えていただくきっかけになれば」というお話をちょうだいしましたけれども、シンポジウムはやはり皆がこうやって集まって、皆さまの知恵をお借りして、いろいろ考える良い機会だと思うのですが、その一方で、やはりシンポジウムの一番の弱点は、そこで一番気持ちが盛り上がってしまって、次のアクションに移らないことではないかと思います。

それで、これはもう、私たち四万十川にかかわる団体として、ここにお集まりの皆さまに、ぜひこれからお願いしたいこと、ぜひ心がけてやっていただきたいことを並べていきたいと思っています。



まず、漁協の皆さま、それから川漁をする皆さま、それから川で育った皆さまにお願いです。先人が培った知恵と文化を、ぜひ次世代に伝えていただきたいと思います。ただ、その「次世代」と言う際に、先ほども少しお話がありましたけれども、意識していただきたいのは、実は、親御さんの世代です。おじいさん、おばあさんが、お孫さんの世代にというのは、かなり伝わりやすい部分があります。

これは、後でまたきつとお話が出ると思いますが、案外に、その親御さんの世代です。20代ぐらいから30代、40代、50代のところに、川の話が、あるいは川との付き合いかたが上手く伝わっていない、それが巡り巡って、子ども達が川から遠ざかってしまう原因になっているところが、やはりかなりあるのだと思います。

親御さんが、川が怖い、川との付き合いかたが分からないから、子ども達に、川に行くなという部分はかなりあると思いますので、ぜひ川にかかわって、特にこの川のプロの皆さまは、子ども達に川の文化を伝えてほしいのです。

もう一つ、お願いがあります。合わせて、もちろん私たちも頑張りますけれども、これまで同様、先頭を切って、四万十川を守っていく活動をお願いしたいと思います。

それから、次にこれは行政の皆さま、教育関係の皆さまにお願いです。そのための場を、ぜひ整えてください。個々のレベルでは、もちろん自分の子ども、自分の孫に、それを伝えていく場を設けることはできると思います。それは、もうそのご家庭内での、それぞれの事情でできると思うのですけれども、もっと広く、それを伝えるための場を設けていただきたい。ぜひお願いします。

そして、住民の皆さまにお願いです。まず一つ、家族で川遊びをしましょう。それからもう一つです、川魚を食べましょう。先ほど、林さんからのお話で、川魚、アユのブランド化のお話がありましたけれども、それを進めていくにあたって、やはり地元がもっと、もっと、川魚を食べるところである必要があるのではないのかと思います。自分たちが食べないでいて、人に薦めることはなかなかできない。それは、やはり本物の四万十川の味ではないのではないかと思います。

特に、本日はアユに特化した話ですけれども、実際、一昔前までは、四万十川流域では、アユ以外にもたくさんの川魚を食べていたはずですよ。イタチの皮を使い、イダ（ウグイ）を刺網に追い込み漁獲して、焼きがらしてダシにしたりだとか。あるいは、下流の中村では、正月、一部の地域ですけれども、コイのコモブリ（コイの身にコイの卵をからめてつくる料理）なんかも、正月のご馳走として食べていました。かつてはあった川魚の味を、やはり改めて、私たちが大事にする必要があるのではないかと、強く感じています。

改めまして、誰に、どうなってほしいのか、その結果、四万十川とその流域がどうであればいいのか、そのために、自分が何をできるのかです。私たちももちろん頑張ります。皆さまもぜひご協力いただいて、最初のテーマですけれども、子ども達に、この川との付き合いかたを伝えていきましょう。ぜひ、よろしく申し上げます。ご清聴ありがとうございました。（拍手）



四万十川財団

平成12年2月（2000年）設立。
行政や民間団体と連携・共同し、四万十川の
保全と地域の振興を目的とした組織です。

1 四万十川の保全

2 四万十川流域の振興



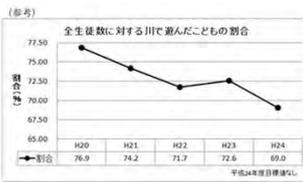
水文化の継承

日本の 川文化の継承 ピンチです



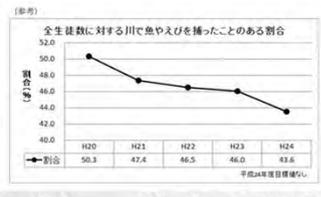
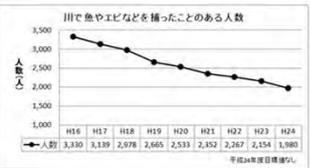
水文化の継承

川で遊んだ子どもの数



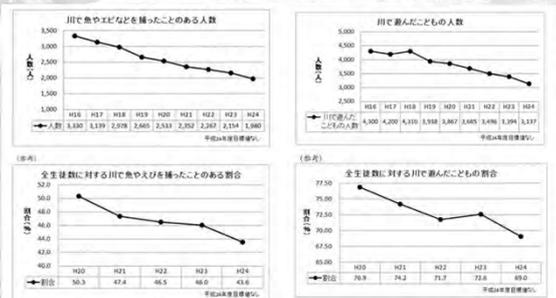
水文化の継承

川で生きものを捕った子どもの数



水文化の継承

どちらも四万十川での調査です



水文化の継承

四万十川文化の継承、 ピンチです



水文化の継承

子どもたちにつなごう
四万十川文化



水文化の継承

そのまえに



水文化の継承

川の文化の継承 本当に要ります？



水文化の継承

でも、我々ができることはできない



水文化の継承

どっちがいいか



水文化の継承

生き物として



出典: BE-PAL

水文化の継承

四万十川文化 とは？

- ここで生きる知恵の集合体
- 四万十川とのつきあい方

水文化の継承

身につけるために

- 遊ぶこと
- 泳ぐこと
- 食うこと



水文化の継承

誰が何をするのか



水文化の継承

**漁協のみなさん
川漁をするみなさん
川で育ったみなさん**



化の継承

**漁協のみなさん
川漁をするみなさん
川で育ったみなさん**



水文化の継承

**行政のみなさん
教育関係者のみなさん**

そのための場を整えてください



水文化の継承

住民のみなさん

- ① 川遊びをしましょう ② 川魚を食べましょう



誰にどうなってほしいのか
誰にどうしてほしいのか

その結果、四万十川とその流域が
どうであればいいのか

そのために自分が何をすればいいのか

水文化の継承

ご清聴ありがとうございました

水文化の継承

パネル討論「四万十川アユと流域の未来に向けて」

司会 : 二平 章 (コーディネーター・茨城大学人文社会科学部)

パネラー : 黒笹慈幾 (高知大学地域協働学部)

高橋勇夫 (たかはし河川生物調査事務所)

池田十三生 (四万十川上流淡水漁協)

林 大介 (道の駅よって西土佐駅)

河野智和 (大都魚類鮮魚特種部)

神田 修 (四万十川財団)



二平 : とても良い話をたくさん聞かせていただきました。これから交流会までの時間を、また皆でパネル討論のかたちで、やりたいと思います。

本日、私も大変勉強をさせていただきました。黒笹先生からは、人口減少の社会の中で、この地域の人たちも減っているけれども、そういうことだけではなく、「関係人口を増やすことが大切です」と言っていただきました。いろいろなかたちで、四万十川に関係する人たちをたくさんつないでいく、そうすると、地域の人が減っても、関係する人たちが増えることによって、決して、四万十流域が寂しくなることはないのですという、とても良い話をさせていただきました。

そして、自然体験の観光化です。やはりいろいろな体験をしていくことの大切さもご提案をいただきました。面白い話としてアロハをつくってはいかがですかという提案もありました。役所から民間まで四万十アユのアロハを着て四万十をアピールするのは良いかもしれませんね。

高橋さんからは、アユの資源を増やすための、本当に具体的なプランの提案があったと思います。四万十川は、決して川が悪くなったからアユが減ったのではない、このように恵まれた川はないそうです。だから、増やそうと思えば、いくらでも増やせる川ですとの力強い話がありました。

そのためには、少し我慢するところは我慢をしてくださいということでした。どういう我慢のしかたをするかは、そこは後からゆっくり皆で相談して、決めなくてはいけないでしょう。けれども、我慢をすれば、必ずアユは増えていく、このように恵まれた川はないですと、非常にうらやましいという話だと思いました。

流域面積が広くて、アユの再生、アユを戻そうとすれば、十分それだけのキャパシティーが、この四万十川にはあるそうです。お金に換算すると100億円レベルの、ものすごい大きな価値を生み出す可能性を持った川だそうです。大変、励まされたと思います。

リレートークでは、池田さんに四万十川の成り立ちについて、なぜ、面白い流れかたをしているのか、お話をいただきました。岩盤プレートが沈み込むことによる隆起した山に阻まれて、真っ直ぐ流れていた川が行き場を失い、そこに、ため池のような湖沼地帯ができ、その後、その水があふれてだし決壊をして、逆に流れるようになったという、そういう壮大な地質学的な背景があったということです。とてもダイナミックな面白い話だったと思います。池田さんは、たくさん子ども達にこの地域の山や川を見せながら、教育に携わってもおられます。漁協の組合長さんですが、一生懸命やられていて、子ども達を豊かに育てることでの貢献もされているというお話でした。

それから、林さんです。林さんの取り組みは、やはりすごいです。さまざまなアユの商品群を、若い人たちと一緒にあって、開発されて次から次へと出しています。ワインに合ったアユ商品などは、東京でほしいなと思う方々が、たくさん出てくるのではないかと思います。地元でも林さんたちがつくっておられる商品を知らない方も、多分おられると思います。いくつかの商品は、この後の交流会で、きっと味見ができると思います。ぜひ、味わってください。

アユのブランド化の取り組みでは、築地の市場へ持っていかれた写真も見せていただきました。そのような取り組みの中で、四万十川のアユは、やはりかなりいけそうだという感触を、林さん自身持たれていると、私も感じました。



受け手の河野さんの話には、非常に励まされました。四万十というブランドならば、ほかの魚が並んでいても、手は四万十川のアユに伸びていくということで、それだけ、四万十のブランドは非常に大きいものがあるというお話でした。

最初に出荷されたアユは 2 万円だそうです。そのような高い値段で売れるだけの価値を、四万十川のアユは持っているということです。それはやはり、すごいことだと思います。

河野さんからは、いくつかの注文もありました。出荷するならば、きちんと釣りアユで出してくれたほうが良いこと、放流はやめて完全保証の天然アユにしてくれという話もありました。後で、またその話も少ししたいと思います。やはり魚を売る立場から見た場合には、地元の見方とは、また違った見方があるという意味で、本日、豊洲から来ていただいて、とても良かったと思いました。

神田さんは子ども達といつも触れ合って、そして、やはり川の文化を伝えていくことの大切さについて、お話をいただきました。実際に、それぞれの立場の方々に、いろいろな注文もありました。流域の人びとには先人の知識をぜひ伝えてください、行政の皆さまにはそういう場をつくってください、漁協の皆さまには先頭を切って四万十川を守ってください、このようなお願いが神田さんからありました。

本日、皆さまからは、この四万十川、四万十流域の魅力と、それから未来へつながる可能性について、素晴らしいお話が聞けた報告内容だったと私は感じました。

そこで、少し話を続けていきたいと思います。黒笹さんは、東京から 7 年前に来られたのですか。

黒笹 : 7 年前です。

二平 : 7 年前にこちらに来られ移住をされて、そして、もう高知人以上に高知人になり切っている先生です。黒笹先生、皆さんの話を聞いた上で、また、黒笹先生の専門の立場から、感想も含めて少しコメントをしていただければと思うのですが。

黒笹 : はい。本日の高橋先生の話も、それから築地の河野さんもそうなのですけれども、非常に分かりやすい話でした。日本はやはり資本主義国ですから、経済が回らないと、これはいかんともしがたいわけな



のです。これなら回るという手ごたえがありました。それから、一つ、一つがとも説得力がありました。僕が今まで出た、こういう四万十系シンポでは、本日が一番のシンポでした。

二平 : そうですか。ありがとうございます。

黒笹 : 一つだけお願いなのですが、本日の議論の骨格が、非常に良くできていると思います。いろいろな人たちを説得できるだけの情報量も入っていると思いますので、これはもったいないのです。

これからの時代、一番必要なのは情報の拡散なのです。本日議論されて、皆さまから提案されたこの内容を、できるだけ広く、いろいろな人に知ってもらわなければいけません。例えば、ここに来られた方は50人ほどです。これは、高知県人が、今、70数万人いるわけで、その中の大人が30万人や40万人だとすると、やはり30万人ぐらいには、ぜひ届けなければいけないと思うのです。

これは四万十川だけの問題ではなく、全域の問題ですので、そのためにどうしたらいいか。情報拡散です。この情報をどうやって広げるかにも少し意を払ってください。それには行政の力を借りること、場合によっては、高知新聞の力も借りなければいけないと思うのです。むしろ、この情報が、どれだけたくさんの人たちに届くかが重要だと思います。

二平 : 地域づくりの黒笹先生からそう言っていただいたので、私も安心しました。そういう意味で、本日はとても良い内容だったというお墨付きをいただいたことになります。

少し具体的などころに入っていきたいと思います。3点ばかりに、絞っていきましょうかと思います。1つは、アユ資源の再生の問題です。それから、2番目はアユの流通です。東京へ出荷をするという戦略、東京出荷ばかりではないですけども、加工も含めた戦略の問題です。それから、3番目は今、黒笹先生もおっしゃったような、情報・文化をまわりに、そして次世代にも伝えていくこと、この3つに絞ったかたちで、議論をしていきたいと思います。

高橋さんからアユを増やすための3つのプランの話がありました。決して、四万十の川は汚れているわけではないし、河川環境が悪いわけではないから、アユ



を増やすためには、アユを獲る人とアユ資源との関係をどうコントロールするかという、今、魚を獲っておられる方々への課題が、率直に示されたのではないかと思います。

ちょうど、漁協組合長さんである池田さんがここにおられます。高橋さんのその具体的な提案を、今度は、漁協さんの立場から見て、どう感じられておられるか一言お願いいたします。

池田 : 大変な提案をいただいています。四万十川上流淡水漁協としては、近年、魚類が少なくなったため、行政にもお願いをして、アユの天然遡上があまり見込めない状況も生じてきていた中で、地域の元気を取り戻すには、やはり夏場、釣りのお客さんを多く呼び込む方式は考えられないかと、提案をしていたところです。今年も、まだ放流効果は分かりませんが、四万十川上流淡水漁協は非常に小さい組織ですので、大規模には実施できないところがあって、苦しいところです。

そういうなかで、やはりアユを食べてもらうことを考えていかなければと、常々思っています。東京向けには鮮度問題があります。鮮度の場合は、やはり釣りアユは素晴らしく、釣り人の皆さまはきれいなアユを持ってきてくれます。魚病や、あるいは病気のものは持ち込んでも受け取りません。そうしたものは、もちろん、個人で選別して持ってきてもらうかたちになっています。

一方、網漁になってきますと、やはり鮮度を落とさないようにと、昔から言ってきたことです。今も口を酸っぱくして言っています。アユはやはり鮮度が一番ですので、そのようなところに気を使いながら、受け取りなどを行っているところです。

県下の漁協でそういう受け取りをしているところは、林さんのところの西部漁協さんと2カ所だけです。後のところは、個人的な販売もあるかと思いますが、漁協ではそのようなことをして、日々もがいているところです。

二平 : ありがとうございます。このステージ上には、組合長さんは池田さんしかいないのですが、本日、会場には他の漁協組合長さんも来られています。どうぞ。高橋さんのお話を聞いて、即、できる、できないなどというより、少し感想も言っていただくとありがたいのですが、せっかく参加していただいたのでよろしくお願いいたします。

堀岡 : 私は、四万十川でも下流に所属します中央漁協の組合長で、四万十川漁連という東部・西部・中央・下流の、4漁協の四万十川漁連の会長もしています、堀岡と言います。よろしく申し上げます。

先ほど高橋先生から、アユ保護のために全面禁漁などのお話もいただきました

たが、下流漁協では、10月以降、全面禁漁をしようとなりますと、もう漁協として成り立っていきませんので、解散するしか道がないと考えます。奈半利のような小さい川で、一部禁漁にすることは可能でしょうが、四万十川の場合は、川の規模が違いますので、全面禁漁となりますと、漁協が成り立っていかないのです。

東部漁協さんや上流淡水さんなどは、10月以降に禁漁といっても、産卵のためにアユは下がってきていますから、アユがいないところで全面禁漁をしても意味がないです。その産卵しにきている魚を取るのが、中央漁協、下流の漁協の生業ですので、全然、仕組みが違います。一概に、資源保護のために禁漁すれば良いということではないと感じています。

現実的には、一部の保護区域をつくって、奈半利川の禁漁区域ぐらいは毎年やっています。以上です。



二平 : どうもありがとうございます。やはり、それぞれの地区でやっている漁業が違うので、まったく獲ってはいけないとは、なかなか決められないと思います。ほかに漁協の方が来られていますか？感想も含めてよろしくお願いします。

田辺 : 東部漁協の田辺です。理事をしています。組合長が見えられていますけれども、どうしてもお話したくて、手を挙げさせていただきました。

東部漁協は、先ほど中央漁協からお話があったように、この四万十川の中で、天然遡上のアユの恩恵を一番受けている地域だと、私は思っています。いわゆる、春から夏の盛期にかけて、一番、良いアユが獲れるところが、東部漁協区になると思うのです。

高橋先生とはもう20年近く前から、いろいろなことで四万十川のアユ資源を残していこうというシンポジウムをともにさせていただきました。一方、私は、今度漁協の理事になりまして、アユを排他的に取る権利を要した組織の人間になったのですけれども、今、中央漁協の組合長さんがおっしゃったとおり、四万十川の最大の問題点は、上流から下流まで、高橋さんが触れられたように、利害が非常に違うわけです。

その利害の調整を、今まで上手くできていなかったから、こういうふうに四万十川のアユ資源が枯渇してきた側面があることは、多分、今まで高橋さんの話を

ずっと聞いてきた皆さまも、よく理解していることだと思うのです。

もう一つ、今回の高橋さんのお話の中で、3つのポイントがありました。全面禁漁は、3つ目の提案でしたか。なかなか全面禁漁は、中央漁協さんの立場を考えると、難しいことだと思います。ですから、同じように東部、西部は特に中間に入って、中途半端な立場におられる漁協だと思うのですけれども、われわれ東部と、もう上流淡水は先ほど池田さんの話にもあったように、この件に対して、あまり関心がないのが、今までのずっと経緯なのです。われわれ東部漁協と西部、それから中央漁協さんと、もう一度しっかり、今回のこのシンポジウムを受けて話し合いをして、今、高橋さんが挙げられたプランの中から、最善の解決策を選ぶことができないかと思っています。

実は20年ほど前に、私たち釣りクラブの連中のアユを無駄に消費していた時代があったのです。釣りに行ったら、3桁は釣れる時代でした。そこで何とか付加価値を付けることはできないかと、築地の仲卸に、釣ったアユを、宅急便で、3時に氷詰めにして送り、われわれがいただくお金が1万数千円という時代があったのです。ただ、7月上旬ぐらいから、あとはもういないということが続きました。若い人たちにしてみたら、6月だけの商売ではバランスが取れずに2年

ほどでやめてしまいました。

出荷しようという人たちは、林さんが今始めたような活魚になると、注目しています。いわゆる、一回活魚を入れて、鮮魚で出してもらっても、それほど内容は変わらないと思うのです。できれば、林さんのところで一晚飼って、あくる日、締めて送ったアユのほうが、活魚よりずっとおいしいと思うのです。

少し横に話がそれましたけれども、できれば、もうここで何かをしないといけないと思います。一匹もいない川になったら、これは取り返しのつかないことです。協力をして実行したら良いと、われわれは考えています。東部漁協では、そういう話は常に出ています。



二平 : そうですか。ありがとうございます。

私は、高橋さんの2枚目の図でしたか、1990年代の半ばから減り続けた、四万十川アユの漁獲量統計図を見て、非常にショックでした。ですから、それぞれの地域の違いを乗り越えて、少し我慢をしながらアユを増やすというステップを相談しながら、やはりなんらかの禁漁措置は進めていく必要があるかと思っています。

そのあたりは、今、物部川の組合長さんをやっているアユ釣り師でもある松浦

さんはどう思われるでしょうか。先ほど聞いたら、「いや、物部川に比べたら、四万十川はうらやましい」とお話をしていました。釣り師の立場からでも結構です。実際に若いころには県の職員として四万十川のアユの調査もされていたそうです。せっかく来られているので、いかがでしょうか。

松浦 : 物部川漁協の松浦です。いばるわけではないですけども、高知県で一番ひどい川は、物部川です。実際、私も釣り師の立場で、県下の川にあちこち行きました。それから、物部川の組合長になりましたが、もう本当に四万十川がうらやましくてたまらないです。

四万十川は、まだまだ選択肢がたくさんあるのです。つまり、人の手で何とかやろうと思ったら、増やせる余地があるのは、非常にうらやましい限りです。物部川はもう、多分、私たちの世代の間には、元に戻らないことがよく分かりました。今年の7月豪雨で、物部川水系、流川水系に、この10年、20年にないくらい大量の雨が降りました。地形的なこともありますけれども、上流部の山から、もう大量の土砂が川の中に入ってしまった、もともと3つのダムがあることによって濁りやすいのですけれども、とてもアユの棲める川ではなくなってしまいました。

こうなると、3月の終わりぐらいに、200数十万尾のアユが上ってきても、10月には、わずか10万尾になってしまいます。つまり、ほとんど漁獲されることなく、95%のアユが死ぬ川を、皆さまは想像できますか。その中でも漁協のたった一つの務めは、魚を取りながら増やすことです。これが条件です。つまり、権利だけではなくて、増やしなさいというのが義務なのです。だから、これはどのような漁協であっても、やらなければいけないと思うのです。

また、先ほどの報告にあったように解禁当初の6月には、東京市場などでは小さなアユが好まれることもあると思うのです。実は、和歌山県では4~5年ぐらい前から、5月1日に解禁したのです。そうすると、確かに、釣れるサイズは小さいのです。和歌山県ができたことが、四万十川にできないわけはありません。だから、サイズが大きすぎるならば解禁日を変えることも考えられると思います。物部川でも、何年か前から5月15日に解禁したのですけれども、やはり、若アユでそこそこ小さなアユが釣れるのです。これは、高知県の一番の強みです。

私は、やはり高知県全体として、調整規則を変えたりしながら、やはりアユを上手に獲って、そして、守るべきは守るというその川ごとに応じてやっていけば、



高知県の川はまだまだ、捨てたものではないと思います。四万十川さんは非常にうらやましいので、いろいろなことをやっていただいたら良いと思います。以上、高知県の一番ひどい川の組合長でした。

二平 : 魚が大きいから、少し早目に解禁をして、小ぶりといいますか、要するに、東京市場の消費者がほしがっているようなサイズのアユを、少し早目から獲って、送り出すことが良いのではないかという提案です。これは、漁業調整規則を変えないといけない課題はありますけれども、やはりそれはそれで、行政と漁協の方々がよく相談をしながら考えていく、一つのポイントであるかもしれません。

やはり上流から下流までである漁協さんが、これからいろいろな話し合いの場をつくられて、少しでも四万十川のアユを増やすために力を尽くされるべきでしょう。100億円の生産金額は無理にしても、今よりももっと生産金額を上げていくことは可能で、そのために、産卵アユを増やしていくことを、今後、話し合いをして決めていただければ良いなと思いました。

では、次のテーマに少し入っていきます。林さんは、短い時間の中で、たくさんいろいろな紹介をいただきました。林さんのところでは、このように素晴らしい商品をたくさんつくられています。主にどういうターゲットをお持ちで、こういう商品をつくられているのでしょうか。少し教えていただけますか。

林 : 発表内容が多かったので、15分間では早口で、何を言ったか分からない人が大半だったと思います。どうもすみませんでした。

まずはアユの塩焼き商品の場合です。生鮎を東京、関東や関西など全国に売っていると、お客さまの中から東京ではアユがまず焼けない、焼いてもおいしくないのでは焼いたもの



はないかというニーズがありました。そこで、アユの姿をそのまま残したいと思ったので、炭火で焼いて、焼き立てを真空にしたら平らになりました。平らになったものは送れないと思いそれを冷凍して、真空パックにしたら、何と、上手くいったのです。ただそれだけです。それで、電子レンジでチンをしていただきましたら、焼き立てのようにはなりませんけれども、家庭で下手なグリルで焼くよりはおいしかったという流れです。

商品をつくるには、お客さまからヒントをいただいて、作り出しているのが大半です。大きい風干しもです。私もアユに興味がありますので、全国のいろいろ

なお土産屋に出向きました。小さなものは、ほとんど養殖ものです。小さい 15センチぐらいのアユの開きが、5枚入りでした。

そのときも20センチを超えるかなりアユの大きいもの、尺アユがかなり上がる時期でした。ぜひホッケに負けない、四万十の天然アユという触れ込みで、風干しという開きをつくったらどうかと思ったわけです。一般的に大きいアユですと冷凍では、なかなか焼きにくいのです。商店にも売り込みに行きましたが、載せるお皿がない、かたちにならない、ほかの商品をつくっても食べてくれない、アユ一匹でお腹が張るなど、さんざんで単価はたたかれ、いろいろなことを言われました。

それで、開きだったら焼き良いだろうとはじめました。本当にすぐに焼けますし、やはり大きい開きなので、世の中にはなかなか出ていません。そういうかたちで、アユに関しては、お客さんからの良い案をいただき、どのように使ったら、このアユがおいしくいただけるのだろうかとかばかりを考えて、やってきました。



二平 : ありがとうございます。

高橋さんは、全国の川に行っておられます。その中で、こういう販売や流通などについても、いろいろな川で聞かれたりすることがあると思います。何か参考になるようなことがあったらお聞きかせください。

高橋 : もう天然アユを増やそうというときに、その理由を、なかなか守るといふ全体の発想にならないのです。そういう意味で、どう売るか、あるいはどう食べさせるかは重要な問題で、いろいろ勉強しているのですけれども、本日の林さんのお話は、非常に勉強になりました。

しいて言えば、河野さんから少し最後にお話が出ていましたけれども、天然のアユ、あるいはまぎれもない野生であるという売り出しは、一つ、糸口として、できると思っています。それについては、北海道の尻別川という川があって、そこもアユが非常においしいのですけれども、そこで今、実現しています。ただ、資源的に小さくて、なおかつ安定しないものですから、そこは少し、今、苦労しているところです。

二平 : もうほとんど北限ですね。

高橋 : はい。もう限界に近いところで、資源の落ち込みが大きい時もあり難しいところがあります。

二平 : そうですか。やはり、天然ものを生かして売っていく、天然ブランドが、かなり市場の中では効いていくことがあるわけですね。

高橋 : その上に、「四万十」が付きますから。それは、やはりすごいと思います。

二平 : そうですね。「四万十」「天然」という、2つが付くと大変な魅力ですね。河野さんも言うておられましたけれども、そういう点では、やはり四万十、そして天然は、東京市場の中で、これからもっともっと、伸ばそうと思えば伸ばせると考えていいでしょうか。

河野 : そうです。やはり東京の人たちにとって、見て、養殖か天然かは、区別が付かないのです。われわれ市場で働いている人間などは分かるのですけれども、やはり食べる人たちは分かりません。天然の中でも、やはり関東近辺の川だと、結構、放流ものが多く混ざってくるのです。その区別に、皆さまが結構四苦八苦しています。

放流でも、人工種苗で放流しているものもあれば、海で取ったものをくみ上げて、上流で放すようなものもありますが、それも含めて、すべて「放流もの」として言われてしま

います。この河川は放流しています、放流していませんというだけで判断されてしまいます。「四万十川は100%天然遡上です」と言えると、売る側としては非常に売りやすい、区別ができないだけに売りやすいと思います。



二平 : そうすると、今の川から出荷する形態、それから受け取る形態の中で、放流をやっているのに、本当に放流ものなのか、天然ものなのかを、まず商品として見分けること自身が、なかなか難しいことがあるわけですね。だから、それを「天然」となかなか言えないという面があるわけですね。

河野 : そうです。

二平 : 「四万十川で、放流はやめられたらいかがですか」という意味は、そこにあるわけですね。

河野 : そうです。

二平 : そうですか。面白い提案だと思います。売る立場として見た場合、なるほど、なるほどだと思います。岩崎さん、このあたりはどうでしょうか。

岩崎 : 四万十川で一応、放流はやってはいますが、桁が違います。先ほど高橋先生のお話もありましたように、四万十川で天然遡上に匹敵するといったら、4億円の費用がいる規模です。それを、たかだか何千万尾しか放流していないので、「放流をしている」と言っても、微々たるものです。われわれも、親になったアユが、天然遡上のアユか、放流もののアユかは、まったく区別が付きませんから。味も変わりませんので、「天然遡上です」と言って売ってもらっても、まったくかまいません。

河野 : その話を、以前、林さんから伺ってしまして、放流を行うことで、資源量にどれだけ寄与しているのかということがあります。

岩崎 : ほとんど貢献していません。

河野 : であるなら、むしろ売りやすいように、それが単価に反映してくるのであれば、もういつそのことやめてしまっても、影響がないのであれば良いのかと考えました。

岩崎 : 上流淡水さんは、天然遡上が少ないので、放流をしないと成り立たない面があると思います。しかし、東部漁協さんから下流は、増殖を義務付けられていますから、放流はしていますけれども、天然遡上に比べたら、本当にわずかなものです。「天然もの」と言われても、まったく問題ないと解釈をしています。

二平 : ありがとうございます。

高橋 : 二平さん、少しいいですか。



二平 : いいです、いいです、どうぞ。

高橋 : そのことに絡んでなのですけども、この大きい四万十川に放流しても、もう本当に微々たるものだということは、本当に実感されていると思うのです。まだ、事例としては少ないのですけれども、放流ではなくて、組合の収入に見合う分を増殖費、産卵場でもいいですし、放流以外でアユを増やす方策に回すのであれば、それでOKという仕組みをつくれませんか。栃木県などはすでにつくっているのです。そういう仕組みに、もっと柔軟にシフトできるほうが、四万十川にとっては合っていると思います。



二平 : 増殖義務として放流を行っているが、放流以外での増殖方策をすることで、増殖義務の部分は、クリアできるということなのですね。

高橋 : はい。

二平 : なるほど。このあたりは、少し検討する価値はあるかもしれません。そういうかたちにして、もう四万十川では、放流をおこなわず「本当に100%天然です」として売り出してしまったほうが、これは確実だろうというのが、やはり売られる方の立場から見ればやりやすいことなのだと思います。やはり、売る方は偽装になりますので、放流していれば少しでも混じる可能性があることから確信が持てなければ、やはり「100%天然です」とは言いづらいですね。

そういう点では、放流量は微々たる量で放流効果がないとすれば、行政上での増殖義務の部分が、別な増殖対策のやりかたでクリアできるならば、そういう方向へ転換することも一つの方法かもしれません。このあたりは、また皆さままで検討されると良いかと思います。河野さんの要望に応えられるかもしれません。

さらに、サイズがあまり大きすぎない魚で、そして、お腹の餌を一回出させるような蓄養をしてやることで、もっと価値が上がっていくということですね。

林 : 夕方に漁業者たちがアユを持ってきます。鮎市場では、谷から水を自然的に取っていますので、その水槽で一晩飼います。活魚も締めアユも、全部そうさせていただきます。お腹のものを出すことが条件で、活魚で来たアユも、必ず一晩

飼って、中のものを出した状態で、「活魚も締めも両方やった」と河野さんに伝えて、腹の良い状態を、なるべくもたせるようにやっています。

二平 : なるほど、なるほど、そうですね。ありがとうございます。
黒笹先生は先生で、また別な川のアユを東京市場へ出されていることも、やっておられるのですね。

黒笹 : やっています。

二平 : そういう立場から一言お願いします。

黒笹 : 私は市場ではなくて、直接、お店へ出しているのですけれども、今年で3年目になります。やはり僕は仁淀川のアユなので、同じように、「お腹のものを出してくれ」と言われました。砂をかんでいるものが多いので、一晩やはり寝かせて、朝の3時に締めます。いろいろとルールは厳しかったのですけれども、うちはそのまま航空便です。朝一の飛行機便で、東京に届けるのを3年やっています。調達は誰がやっているのかとといいますと、釣り師の人たちで、やはり「かかりアユ限定で」と言われましたので、そういう意味では、林さんのところと同じような要求なのです。都会の要求は、ほぼ同じだと思ってもいいと思います。市場だろうが、お店だろうが、同じです。



それから、もう一つは、大きさをやはり盛んに言われました。「小さいものがほしい」と。姿で焼いて、一つのお皿に3つぐらい乗せて、格好がつく大きさがどうしてもほしいようです。高知のアユは、仁淀川もそうですけれども、後期になりますと「大きくなりすぎて、値段も含めて買いにくくなる」と言っていました。

ですから、高知の人たちは大きいのがよかろうと思って、「どうだ、えっへん」と言っ出すのですけれども、いや、いや、いや、いや、大きすぎて困りますというのが、都会の要求だとやっと分かりました。1年目は、そういうやり取りを多少しましたけれども、2年目からははっきりと向こうのニーズが分かったので、迷わないで、仕入も含めて順調にいくようになりました。

二平 : ありがとうございます。そういう点では、やはり四万十川のアユは大きな価値を持っていると、改めてここで分かったと思います。

その販路を広げていけば、最終的には、獲っておられる漁師さんのところへ入る収入が増加することにつながられるのではないかと思います。これもいろいろと頑張り、工夫して、実行していく価値があるととても良い課題なのではないでしょうか。

最後のほうですが、神田さんには本当に良いお話をさせていただきました。川で遊んだ子どもの数が、このように減っていることも、私も、このグラフを見せてもらい、なるほどと思いました。

私も、小学校のころは、茨城の川で川遊びをして育ちました。小学校時代の夏休みは、20日間ぐらい、田舎の従兄弟の家に勉強道具を持って行って、ずっとその従兄弟の家で寝起きして、勉強道具はそのまま、勉強しないで、川遊びばかりやって育ちました。本当に川の良さは私も感じています。あとは、自分の子どもたちが小学生のときに、小学校のほかの子ども達10人ぐらいと一緒に少年団をつくり、よくキャンプや山登りなどに連れていきました。そのような活動もしていましたので、神田さんの言われる話は、本当に大切だと思いました。

神田さんは実際に、子どもたちをいろいろと川で指導されながら、一緒に遊ばれているわけですが、今の子ども達を川に触れさせることで、どのように変わってくるのが見えるのでしょうか。短い時間だったので十分話せなかったところもあると思うので、そういうところを、もう少し付け加えていただければと思います。

神田 : ありがとうございます。私どもは、授業の中の環境学習で、小学生が多いですけれども、一緒に川に行って、生き物を調べることが多いです。その中で、割とやはり最初のうちは、特に川の虫を調べますので、逃げ腰の子も中にはいたりするのですけれども、調べ始めると、いつの間にか夢中になって、その世界にどっぷりのめり込んでいくのです。

やはりもう連れて行きさえすれば、後はもうこちらが何も教えなくても、子どもは勝手に川で遊ぶもので、それは多分、今も昔も変わらない、ただその機会がないだけだと思います。学校の先生方も、川で遊ぶことの重要さは、もう重々分かっているんじゃないかと思うのですが、やはり今は、責任の問題とか、いろいろと難しいことが学校にはあり



ます。そういうことがあって、なかなか学校として連れていくのは難しいのです。けれども、誰かが連れて行ってくれるのだったら、ぜひ、子ども達にもそういうことを体験させたい部分があるわけです。そういう部分で、うちはお役に立っているのかと思います。

先ほど少し食事をしながら、皆さまともお話をしたのですけれども、自分たちが育ってきたときのことを考えたら、相当、無茶なことをしているのです。川で遊びながら、本当に相当なけがもしていますし、友達も大変な目にあったりなどもあるのですけれども、何とか切り抜けてきています。

けれども、今、自分が、親やおじいさんや、おばあさんなどの立場になって、それを孫などにさせるかという、急にハードルが高くなってしまうものです。これは、もう何なのかがよく分からないのですけれども、やはり大人が少し過保護になっているのか、子ども達を信じてあげられていないのかです。そこはやはり、今一度、立ち止まって考える必要があるのではないかと感じています。

二平 : ありがとうございます。池田さんは直接、川ではないかもしれませんが、山へ連れていったりされていると、先ほど話をされていました。子ども達に、学校教育の中で校外学習のようなことをやってあげているわけです。そういう中で、子ども達は、自然に触れながら池田さんの話を聞き、いろいろな体験をさせてあげる中で、どのように変わっていくのでしょうか。

池田 : 私たちの活動の中で、子ども達に良い思い出をつかってあげることをしてあげたいのです。川ですとか、山ですとか、そのようなところは、私たちが子どものころは、フィールドで、非常に面白かったわけですが、最近は、神田さんの言われるように、非常に責任問題が問われます。

そのような中で、子ども達を遊ばせるといいですか、学習させるわけですが、子ども達は非常に生き生きとして、自然になじんでいくところがあります。四万十川でも、その昔は川でおぼれて亡くなるといったような事故もたくさんあって、川へは寄ってはいけません、川へ入ってはいけません、泳いではいけませんとなったわけです。最近は、プールもたくさんできましたので、そういった危険度は少なくなりましたが、そういった時代もあったのです。川は非常に危険なところですので、監視体制といったところも、ずいぶん



あろうかと思います。

また、小さい子どものころから、川アユを口にして、大人になっても食べられる、あるいは子どもができてでも食べられる取り組みをしていただければ、アユの消費も増えるし川へも親しむことになるかと思います。

二平 : ありがとうございます。黒笹先生、こういうテーマの中で先生から一つコメントをお願いします。

黒笹 : はい。実は、長良川の取り組みですが、中高生のアユの友釣り選手権のことを聞きまして、先ほどご紹介した新聞に去年の夏に書いたのです。「長良川でできて、どうして高知でできないの、どこの川だってできるではないですか」と言ってあおったら、いきなり、鏡川漁協が「うちがやります」と言い出しまして、今年の夏から中高生のアユの友釣り選手権をやりました。

これは、先ほどの神田さんのお話の中にも少し通じるのですけれども、結局、川で遊ぶといっても、高校生ぐらいになると、水生甲虫を取るだけでは面白くないわけです。例えば、友達と競うことも、今の学校教育の中では、なかなかはばかられるようなかたちの中で、勝ち負けがはっきりすることを川でやるのは難しいのですけれども、ここは、今年は初めてやりまして、一応、上手くいきました。

それで、そのときに重要なのは、競技の前の午前中は座学で川の生態系の勉強をさせたのです。高橋先生などが持っているような情報も含めて、アユはどのような生態で、1年の魚であるということや、その縄張りの話や、どうしたらよく釣れるかのところまで座学でやって、午後に競技をやって、優勝者を決めるのです。

実は、長良川は、その運営を子ども達が行っているのです。そこがすごいと思いました。長良川は、大人たちが後ろにいて、大人たちがなるべく前に出ないように、高校生たちが事務局をやって、もう3年、4年ぐらいたっているのでしょうか。それが僕の理想形なのです。鏡川では、まだそこまではできていません。けれども、それを目指してやってくださいということで、来年はやりますとなっています。

ですから、アユの文化、川の文化はいろいろあると思うのですけれども、友釣りは明らかに文化なので、これは、世界でここしかないのです。ですから、それを引き継ぐために、やはり子ども達にやってほしいのです。そうしないと、会場に来ている林釣り具さんなどは、竿などが売れなくなってしまいます。入り口をしっかりとつくらないと、釣り具業界もやっていけないのです。

ですから、そういう意味では、非常に深刻な問題を抱えている中で、川の文化の継承は、やはり資本主義の中で、きちんと回っていかないといけないかと思っ

ています。

二平 : ありがとうございます。私のおじさんも、久慈川というところの釣り具屋さんで、アユが盛んなときに、一生懸命釣り具を売ってやっていました。そこへ泊まり込んだりもしていました。

本日のシンポジウムでは皆さまのいろいろな意見を聞けました。本日は四万十川の未来づくりというテーマでした。最後に、それに関係して、本日の感想も含めて、将来に向けてこのようなことをしていきたい、ぜひ、周りにもこのようなことをしてほしいなど、要望のようなものを含めて、皆さんから一言ずつお願いいたします。

神田さんからいかがでしょうか。

神田 : ありがとうございます。今、黒笹先生からお話がありましたけれども、アユの友がけが高知でできませんかという意見を読んだときに、ぜひ高知県で、は四万十川でやりたいと思いました。けれども、自分の中でどこか他人事なところがあって、誰かがやってくれないかと、そのとき思ったのです。今では責任を非常に感じているのです。鏡川のチャンピオンと四万十川のチャンピオンなどのように、各河川のチャンピオンをつくって、さらに高知県大会をやるのも良いと思います。

黒笹 : それは良いですね。

神田 : そのようなことができる高知県だと、もっと良い川が増えていくのかと思います。四万十川もぜひそういうふうに取り組めるよう、うちとしても努力したいと思います。



(アユ雑炊)

二平 : ありがとうございます。いいですね。それぞれの川で、まず予選の大会をやって、そのチャンピオン同士がたとえば四万十川に集まって、全県チャンピオンを競わせる企画などは、良いかもしれません。

次に、河野さんには、四万十の方々への、メッセージ・期待も含めて、感想をお願いします。

河野 : 先ほど話したこととも重なってしまうのですが、来シーズンも、引き続き高品質なものを送り出してください。品質が同格であれば、もう間違いなく四万十川は

負けませんので、引き続きよろしくお願いします。

二平 : はい。河野さん、大都魚類さんがきちんと東京市場に売っていただけるというお墨付きが付きました。品質の良いアユを、ぜひたくさん出してあげていただきたいと思います。林さん、よろしくお願いします。

林 : ありがとうございます。河野さんのプレゼンには、「商品では天然ものが 6%しかない」という数字が出ていました。日本の皆さまは、養殖アユがアユだと思う舌を 100%もっていません。それを、天然ものなら、ここが違うという舌に少しでも変わってほしいと願っています。そういう気持ちで、築地にもお世話になっています。

全国各地で、天然もののアユの味を、やはりもう一度取り戻したいと思っています。ありがとうございます。



二平 : 引き続き頑張ってください、四万十アユの出荷を拡大して行っていただきたいと思います。ありがとうございます。

それでは池田さん、よろしくお願いします。

池田 : 先ほど、漁期の問題が、話題が出ていました。5月1日に解禁になる河川があるのですが、私どもの組合では5月15日です。大体、結果的には6月1日になります。今年の場合は、6月1日の解禁に、90gのアユがたくさん上がってきました。実は、私どもの販売のアユの大きさは、50gぐらいが良いわけです。90gですと、どこにもさばけないという状況があります。その意味では柔軟な取り組みができないかとも思っています。7月を過ぎると、東京ではもう需要がサンマに変わってしまう傾向にあります。それ以降のアユは、林さんのように加工技術を磨いていかなければいけないかと思っています。以上です。

二平 : ありがとうございます。

それでは高橋さん。高橋さんは、アユを増やすためのお話だったので、それも踏まえて、まとめのようなかたちで、またよろしくお願いします。

高橋 : この大きい川でアユ資源を保全するのは、やはり正直言って、難しいと思いま

す。全国的に見ても、きちんとできている川はほとんどないのです。ただ、今の四万十川を見ていると、アユは基本的に数で勝負する魚なのですが、人のプレッシャーが少し強くて、数で勝負したいのだけれども、そのレベルまで回復できなくて困っていると、私は感じています。

その部分を少し緩めてあげて、具体的に言うと、1,000万という遡上量なのだけれども、そのレベルまで一度回復させてやれば、あとは少々取ろうが、密漁とは言いませんけれども、かなり手荒なことをしても、アユそのものは、結構平気な魚だろうと、私は考えています。

二平 : やはり回復計画については皆で考える必要があると私も思います。ありがとうございます。

では、黒笹さんどうぞ。

黒笹 : 私は少し観光的な部分でお話しします。「利き鮎会」を、毎年、高知市内でやっています。全国の河川 90%ぐらいからアユを集め、それを皆で食べ比べて、日本一を決めるイベントなのですが、あれは高知の人だけが楽しんでいるのです。非常にずるいのです。



それで、実は、むしろ僕は観光にとっても強いかと思っています。例えば、四万十川のアユと、野根川のアユと、安田川のアユを食べ比べてみたいのは、皆が同じなのです。都会から来た、少し高知が好きな、高知の訳知りの人が、例えば、そういう食べ比べをしたいといっても、どこでもできないのです。

僕は、高知の中心のきちんとしたホテルは、ハイシーズンには、少なくとも3河川ぐらいのアユを、きちんと食べ比べできる御膳セットを出して、それで、本当のおいしいアユは何なのかを、基本的なところから都会の人に知ってもらい、地道な取り組みもいるのではないかと思います。

もしそれがあれば、これは鉄板の観光メニューになります。天然アユだけで3種類、どこの川がおいしいか、東京から来た人が判定できるわけですから。例えば、どこの川がどれですかと、当てさせても良いと思うのです。当たった人には何かもらえるなど、関係人口を増やすのは、そういうことなのです。

ですから、僕は観光的な視点でも、このアユはもっと、もっと存分に使えるポテンシャルがあると思います。四万十川のアユもちろん含めてなのだけれども、高知のアユは伸びしろだらけです。観光的に言って、何もやっていないの

ですから、もう全部が伸びしろです。だから、少し頑張れば、僕はもっと、もっと、四万十川のアユのブランド化だけではなく、高知のアユ全体が、ブランドとして、しっかりと都会の人たちに分かってもらえると思います。これは、もう努力次第でできてしまうのです。

ですから、そういう意味でも観光という視点を、必ず入れましょう。高知のアユのブランド化には、絶対に観光というキーワードが必要なので、と最後に言わせていただきました。

二平 : どうもありがとうございます。素晴らしいご提案だと思います。

本日は皆さまの話を興味深く聞かせていただきました。高知にはこのような具体的な提案や提言、相談に乗ってくれる先生方がいるのは、素晴らしい財産だと思います。四万十の川は、自然に恵まれています。高知県は四万十川ばかりではなく人材資源にも恵まれた県だとつくづく思いました。

本日はいろいろな話が出ました。黒笹先生からは、情報発信が大切だとの話がありました。その通りだと思います。本日のシンポジウムも含めて、それからアユの良さも含めて、情報発信をして、関係する人びとをつくっていく、そして高知に四万十に来てもらう、これは本当に、今、大切なことだと思います。

私もよそ者として、よくこの近くを通っていますが、皆さまの四万十川のPRは足りないと思います。私はカツオの研究者だったので、海岸線を何回も、何回も車で通っていたのです。当然のことですが窪川の道の駅には必ず寄るのです。でも、四万十川のイメージがないのです。すぐそばに四万十川があるイメージは、僕ですら、実はなかったのです。

四万十川はブランド名です。もっと、四万十の具体的な魅力の情報発信をしていただければ、高知にも四万十流域にもたくさん観光の方が来られます。昨日の夜なんて、高知市内のホテルは予約が取れないぐらいの人が入っているのです。アユのシーズンでしたら、先生が言われたような、いろいろなイベントで四万十流域に呼び込むことなどは十分に可能だと思います。そして、来訪者が、皆、お金を置いていってくれるのが今の観光です。日本人ばかりではなく、外国人も含めて今、沢山の方が観光に動いています。その点からも、四万十の観光を、先生方の助言をいただきながらより豊かなものにできるのではないかと、そして、やらなくてはいけないのではないかと思います。その中で、四万十川アユという素晴らしいブランド資源を、上手に生かしていけば良いのではないかと思います。

そのためにも、高橋さんのショッキングなグラフにあったように、本当に減ってきてしまったアユを、一気とはいかなくても、少し底上げしてあげる算段を、皆の知恵を集めて、ぜひ流域全体として、そして県にもいろいろ相談されながら、進めていけば良いのではないかと思います。

それから、林さんたち、河野さんたちが進めている、この四万十川アユの東京出荷です。東京ばかりではなくて、大阪だって売れると思います。四万十川アユのこの出荷の取り組みをぜひ成功させてください。天然と四万十川という、2つのブランド名を持ったアユですので、その出荷をもっともっと伸ばしていき、この地域が元気になるように、東京の方が払っていただくお金を、ここへ集める戦略をつくっていただければと思います。

そのためにも、解禁日の話も含めて、具体化する上で考えなくてはいけないことは、たくさんあると思います。そこはきっと皆さまの力でできると思うので、ぜひ頑張ってくださいと思います。

神田さんからもいろいろお話があり、また黒笹先生の話にもあった、友釣りの大会なども含めながら、地域にぜひ、四万十川の川魚たちとの触れ合いの場もつくっていただきたいと思います。いろいろな大会をするなどをして、他県の人も地元の人にもそれに巻き込む取り組みを、ぜひ地域としてやっていただきたいと思います。また、ぜひ頑張ってください、四万十の情報発信をしていただきながら、この四万十川流域を元気な地域にしていいただければと思います。

本日は、長い時間、シンポジウムにお付き合いをいただき、本当にありがとうございました。とても良いシンポジウムになったと、私は思っています。本日、登壇していただいた方は、本当にお忙しい中に来ていただきました。最後に、皆さまから、暖かい感謝の拍手をお願いいたします。(拍手)

本当にどうも、皆さま、ありがとうございました。また、本日参加していただいた会場の皆さまも、本当に長い時間ご苦勞さまでした。これからも、ぜひ頑張ってくださいと思います。よろしく願います。本日はこれでお開きにします。ありがとうございました。(拍手)



バスとの相性もいいアユのコンフィ(四万十市西土佐江川崎)



仏料理でアユ売り出せ

四万十市 よって西土佐 プロと開発

【幡多】四万十市西土佐江川崎の道の駅「よって西土佐」が、天然アユをオリーブオイルで煮た「アユのコンフィ」の販売準備を進めている。林大介駅長の「四万十のアユの価値を高めたい」との思いに、地域外のプロ料理人やワイン研究家が協力して商品化を進めた。フランス料理の新しい切り口で、川魚の代表格を全国に発信する。(早川 健)

四万十川産のアユは清流のネームバリューと合わさり、観光客にも需要が高い。ただ、川漁師の後継者不足や、漁獲量減といった不安な面もある。2016年春のオープン以来、山川の天然の幸を売り出す「よって」には、天然アユの味をいま一度全国に広めた思いがあった。

コンフィはオイルや砂糖で食材を低温調理して保存性を高めるフランスの調理法。昨夏、西土佐の食材を使った料理イベントで交流があった東京都港区のレストラン「CROSS TOKYO」が商品化に手を貸し、シェフが試作を繰り返した。200g以上、25g前後の良型だけを使う。ハーブを加えたオイルの中に入れて7〜8時間煮込み、身をやわらかくする。アユがのみ込んだ砂が食感を台無しにしないよう、内臓は丁寧に取り除く。

道の駅でレシビを再現するのは、商開発担当の地域おこし協力隊、村田泰弘さん(25)。塩焼きや甘露煮が定番だが、村田さんは「ハーブと共にアユの香りが残っている。新しいテイストで挑戦できて楽しみ」。4月以降の本格販売を視野に、まずは3月9日までクラウドファンディングのサイト「FAAVO高知」で予約を受け付ける。1匹3千円、ワインセット5千円など。ワイン研究家の助言を受けて道の駅スタッフが「一番コンフィに合う」と選んだのは、フランス・ロワール川流域で造られた白ワインという。

目標額は100万円で、東京や四万十市で西土佐ファンを集めた記念イベントも計画している。林駅長は「一つのごちそうとして食べてもらい、アユの価値を見直してもらえたら」と話している。

■「食」と「漁」の地域活性化シンポとは■

■目的

海に囲まれた日本の沿海地域には多くの地方漁村・水産都市が広がるが、地域創生のかげ声とは裏腹に、漁業ばかりでなく加工業など水産関連産業や地元商店街などの衰退が著しい地域が見受けられる。地域振興の核となるべき地方自治体や商工団体、漁協団体も予算の縮小、人材不足などもあり、地域の未来づくりに向けた議論を起こすことができず展望を描けない地域も多い。一方、同様に過疎化・高齢化がすすむ農山村のなかには、商工連携や観光、あらたな商品開発や流通開拓など、地域産業づくり、地域振興策をかかげ、活発な活動を展開し、若者回帰を成し遂げている地区もある。このような事例は農山村地域にはめずらしくないが、沿海漁村地域は他業種団体や個人と連携・協同しながら取り組みを行うことが不得手な地域が多い。

そこで、シンポでは、地域漁村の抱える問題点や課題を明らかにしながら、他の産業や地域づくりの先進的な取り組みを学ぶとともに、地域づくりの専門家や有識者からの助言・提言を得る機会を提供する。また、シンポの開催を通じて地域内の水産業・商工業・他産業関係者、また、全国の有識者や関連する人々を結びつけることにより、「食」と「漁」を守り生活できる豊かな漁村地域にむけた未来づくりに貢献することをめざす。

■開催実績■

第1回：「魚のおいしいまちひたちなか」の地域未来づくり

と き：2016年8月28日（日）13:00～18:30

ところ：ワークプラザ勝田

報告者：根本悦子（クッキングスクールネモト）・鯉沼勝久（あ印水産社長）
岡田裕輔・根本裕之・熊田竜介（磯崎漁協）・根本経子（那珂湊漁協）
横須賀威・大和田聡・桜井裕士（那珂湊加工組合）
大内祐子・戸室寿江・澤田美幸（はなのわ幼稚園 PTA）
板垣浩二（十五夜オーナー）

参加者：300名

第2回：「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり

と き：2016年10月1日（土）13:00～16:30

ところ：土佐清水市立中央公民館

報告者：泥谷光信（土佐清水市長）・二平 章（茨城大学人文学部）
福田 仁（高知新聞社）・山下良夫（高知県漁協下ノ加江支所）
武政嘉八（土佐清水鯉節水産加工組合）
山岡大樹・徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）
田中慎太郎（ウエルカムジョン万カンパニー）

参加者：150名

第3回：魚食観光日本一・ぬまづの地域未来づくり

と き：2018年2月25日（日）13:00～18:30

ところ：ホテル沼津キャッスル

報告者：藤村望洋（海洋観光推進機構）・後藤義男（ぬまづみなと商店街協同組合）
増田剛史（沼津漁協青壮年部）・土屋真美（内浦漁協直営いけすや）
長澤健司（長庄水産株）・中島寿之（食事処「丸吉」）
渡辺勝巳（沼津市観光戦略課）

参加者：100名

**第4回：カツオとともに生きる地域未来づくり／「鯉漁」発祥の地・紀州から考える
（全国カツオまつりサミット記念）**

と き：2018年3月24日（土）13:00～17:00

ところ：すさみ町周参見中学校体育館

報告者：竹内太一（高知カツオ県民会議）・坂下緋美（和歌山県印南町）
鬼束俊六・岩切孝次・鈴木安士（宮崎県日南市）
田中慎太郎・山岡大樹（土佐清水市）・下山忠志（鹿児島県枕崎市）
境好美・明神里寿（高知県黒潮町）・池田洋光（高知県中土佐町）
朝本紀夫（和歌山県すさみ町）・鈴木正男・今井和子（千葉県勝浦市）

参加者：300名

第5回：美味しい魚がっなぐ浜と消費者

と き：2018年10月20日（土）13:30～17:00

ところ：県立加茂水産高校体育館

報告者：馬場 治（東京海洋大学教授）・阿部勝樹（山形県漁協）
本間和憲（庄内おばこサワラブランド推進協議会）
石塚 亮（庄内浜文化伝道師協会）・石川豊明（株式会社T・S Company）

参加者：150名

第6回：四万十川アユの再生と流域の地域未来づくり

と き：2018年11月25日（日）13:00～17:00

ところ：四万十町農業農村環境改善センター

報告者：黒笹慈幾（高知大学地域協働学部）・高橋勇夫（たかはし河川生物調査事務所）
池田十三生（四万十川上流淡水漁協）・林 大介（道の駅よって西土佐）
河野智和（大都魚類）・神田 修（四万十川財団）

参加者：150名

■「食」と「漁」を考える地域シンポ 開催実績■

第1回：銚子の魚イワシ・サバ・サンマの話題を追って

と き：2009年12月5日（土）13:00～16:00

ところ：銚子市漁業協同組合4階大会議室

報告者：川崎 健（東北大名誉教授）・小林 喬（元釧路水試）・岡部 久（神奈川水技）

参加者：140名

第2回：食としてのカツオの魅力を考える

と き：2010年1月9日（土）13:00～16:00

ところ：愛媛県愛南町「御荘文化センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・河野一世（元・味の素食文化センター）

明神宏幸（土佐鰹水産KK）・藤田知右（愛南漁協）・菊池隆展（愛媛水研セ）

参加者：110名

第3回：「黒潮の子」カツオの資源動向をめぐって

と き：2010年1月11日（月）13:00～16:00

ところ：黒潮町佐賀「黒潮町総合センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・新谷淑生（高知水試）・東 明浩（宮崎水試）

竹内淳一（和歌山水試）

参加者：120名

第4回：水産物の価格形成と流通システム

と き：2010年3月12日（金）15:00～17:00

ところ：東京都中央区「東京水産会館」

報告者：市村隆紀（水産・食料研究会事務局長）

参加者：80名

第5回：サンマの生産流通と漁況動向

と き：2010年8月21日（土）13:00～16:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：本田良一（北海道新聞社）・小林 喬（元釧路水試）・鈴木達也（千葉水総研セ）

小澤竜二（茨城水試）

参加者：107名

第6回：道東サンマの不漁をどうみるか

と き：2010年11月12日（金）13:00～16:00

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：中神正康（東北区水研）・小林 喬（元釧路水試）・本田良一（北海道新聞社）

森 泰雄（北海道釧路水試）・山田 豊（北海道荷主協会）

参加者：170名

第7回：タコ日本一・魚のおいしいまちひたちなか

と き：2011年9月17日（土）13:30～17:30

ところ：茨城県ひたちなか市「ワークプラザ勝田」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・根本悦子（クッキングスクールネット）・宇野崇司（那珂湊漁協）
根本裕之（磯崎漁協）・熊田 晃（磯崎漁協）・岡田祐輔（磯崎漁協）
根本経子（那珂湊漁協）・千葉信一（多幸めしシジゲート）・鯉沼勝久（榊あ印）
横須賀正留（ひたちなかトカチャー研究会）・清水 実（ひたちなか商工会議所）

参加者：300名

第8回：鹿児島ちりめんの魅力を語る

と き：2011年10月15日（土）13:00～16:00

ところ：鹿児島県鹿児島市「ホテルパレスイン鹿児島」

報告者：廻戸俊雄（株ジャパンクッキングセンター）・小松俊春（元・江口漁協）
堤 賢一（志布志市商工会）・田浦天志（志布志市商工会）
大久保匡敏（鹿児島県機船船曳網漁業者協議会）

参加者：65名

第9回：黒潮のまちでカツオを語る

と き：2012年2月11日（土）13:00～16:00

ところ：高知県黒潮町「黒潮町総合センター」

報告者：田ノ本明彦（高知県水試）・菊池隆展（愛媛県農林水産研究所）
福田 仁（高知新聞）・嘉山定晃（長井水産株）・東 明浩（宮崎県水試）

参加者：69名

第10回：紀州漁民の活躍史とカツオ漁の今を考える

と き：2012年2月18日（土）13:00～16:30

ところ：和歌山県串本町「和歌山県農林水産総合技術センター水産試験場」

報告者：川島秀一（リアスーク美術館）・坂下緋美（印南町文化協会）・杉本正幸（郷土史家）
雑賀徹也（郷土史家）・朝本紀夫（すさみ町商工会）・吉村健三（和歌山東漁協）

参加者：100名

第11回：スルメイカ・アカイカの資源動向をさぐる

と き：2012年5月9日（水）13:30～16:00

ところ：青森県八戸市「八戸水産会館」

報告者：桜井泰憲（北海道大学）・木所英昭（日本海区水産研究所）
酒井光夫（国際水産資源研究所）

参加者：150名

第12回：今年もカツオ水揚げ日本一をめざして

と き：2012年6月6日（水）13:00～18:30

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：森田貴己（水産庁増殖推進部研究指導課水産研究専門官）

馬場 治（東京海洋大学教授）・菅原 茂（気仙沼市長）

参加者：250名

第13回：秋のサンマはとれるのか？

と き：2012年9月12日（水）14:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：石部善也（全国さんま漁業協会専務）

小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）

巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・上野康弘（中央水産研究所グループ長）

参加者：80名

第14回：まぐろシティ・いちき串木野をめざして

と き：2012年11月24日（土）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：鹿児島県いちき串木野市「シーサイドガーデン さのさ」

報告者：香川謙二（水産庁増殖推進部長）・鈴木平光（女子栄養大学教授）

上夷和輝（鹿児島まぐろ船主協会理事）・早崎史哉（鹿児島まぐろ同友会会長）

上竹秀人（鹿児島まぐろ船主協会会長）・田畑誠一（いちき串木野市長）

濱崎義文（串木野市漁業協同組合長）・松元 要（新洋水産有限会社社長）

井ノ原康太（鹿児島大学大学院生）

参加者：220名

第15回：道東海域で魚種交替が起きつつあるのか？

と き：2012年11月27日（火）13:00～16:30（交流会は16:45～18:30）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：戸田 晃（釧路市漁業協同組合代表理事組合長）

小林 喬（漁業情報サービスセンター道東出張所長）

森泰雄（釧路水産試験場専門研究員）・中神正康（東北区水産研究所主任研究員）

川端 淳（中央水産研究所資源評価グループ長）・山田 豊（釧路水産物流通協会）

参加者：118名

第16回：「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか

と き：2013年1月26日（土）13:00～16:30

ところ：高知県土佐清水市「土佐清水市立市民文化会館くろしおホール」

報告者：中澤さかな（道の駅萩しーまーと駅長）・土居京一（（社）土佐清水市観光協会）

福田金治（松尾さえずり会）・問可証善（高知県漁業協同組合）

瀧澤 満（窪津漁業協同組合）・武政光安（土佐清水鯉節水産加工業協同組合）

徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）

参加者：145名

第17回：カツオ・鯉節の食と文化

と き：2013年4月19日（金）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：福田仁（ジャーナリスト）・二平 章（漁業情報SC・茨城大学地域総合研究所）

坂下緋美（和歌山県印南町文化協会会長）・秋山洋一（にんべん専務取締役）

近藤高史（味の素KKイノベーション研究所主席研究員）

竹内太一（土佐料理「ねぼけ」社長）・朝本紀夫（すさみ町商工会会長）

堀井善弘（東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所）

参加者：100名

第18回：下北の地域漁業とスルメイカの漁況動向

と き：2013年4月26日（金）13:00～16:30

ところ：青森県むつ市「むつ来さまい館」

報告者：山田嘉暢（むつ水産事務所）・野呂恭成（青森県水産総合研究所）

三木克弘（中央水産研究所）・高橋浩二（漁業情報サービスセンター）

木所英昭（日本海区水産研究所）・清藤真樹（青森県水産総合研究所）

澤村正幸（函館水産試験場）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：100名

第19回：太平洋サンマの資源動向と来遊予測

と き：2013年8月7日（水）14:30～17:30

ところ：宮城県気仙沼市「気仙沼市魚市場3階会議室」

報告者：佐藤亮輔（気仙沼漁協代表理事組合長・気仙沼水産復興グループ運営会議代表）

小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）

巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

ウラジミール・ツルポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

参加者：140名

第20回：魚食の文化をどう伝えるか

と き：2013年9月27日（金）13:00～17:00（交流会は17:00～18:30）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：根本悦子（クッキングスクールネモト）・宮本博紀（大日本水産会）

大森良美（日本おさかなマイスター協会）

高橋千恵子（NPO法人食生態学実践フォーラム）・木村 恵（東京水産振興会）

渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：70名

第21回：マサバ資源は増大するのか？

と き：2013年10月29日（金）14:00～17:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：川端 淳（水研セ中央水産研究所）・内山雅史（千葉県水産総合研究センター）

森 泰雄（釧路水産試験場）金光 究（茨城県水産試験場）

参加者：60名

第22回：サケの資源と流通をめぐる今日的課題

と き：2013年11月9日（土）10:30～17:30（18:00～19:30 懇親会）

ところ：北海学園大学国際会議場

報告者：清水幾太郎（中央水研）・帰山雅秀（北海道大学）

宮腰靖之（北海道さけます内水試）・小川 元（岩手県水産技術センター）

高橋清孝（元・宮城県内水試）・宮沢晴彦（北海道大学）

佐野雅昭（鹿児島大学）・鈴木 聡（北海道漁連）

山口修司（北海道水産林務部）・津田 要（北海道漁業共済組合）

参加者：126名

第23回：ウナギと日本人

と き：2014年7月7日（月）13:00～17:00（17:30～19:30 懇親会）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：太田慎吾（水産庁漁場資源課長）・望岡典隆（九州大学農学研究院准教授）

堺 美貴（有限会社「日本橋」代表取締役）

高嶋茂男（株式会社「日本養殖新聞」取締役）

飯島 博（認定NPO法人アサザ基金代表理事）

御手洗真二（全国内水面漁業協同組合連合会業務部長）

参加者：100名

第24回：道東海域へのサバ・サンマの来遊動向をさぐる

と き：2014年8月8日（金）13:00～16:30（17:30～19:30 懇親会）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：黒田 寛（北海道区水産研究所）・内山雅史（千葉県水産総合研究センター）

三橋正基（釧路水産試験場）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：130名

第25回：サンマをめぐる国際情勢と今期の来遊見込み

と き：2014年8月17日（日）14:00～17:00（17:15～18:30 懇親会）

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：田中健吾（水産庁資源管理部首席漁業調整官）

巢山 哲（水産総合研究センター 東北区水産研究所八戸庁舎）

高橋晃介（水産総合研究センター開発調査センター）

渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：100名

第26回：さかなの観光まちづくりとサバのブランド化

と き：2014年9月27日（土）13：30～17：00（17：15～18：30 懇親会）

ところ：宮城県石巻市「石巻グランドホテル」

報告者：後藤義男（ぬまづみなと商店街協同組合理事長・沼津魚仲買商協同組合理事長）
鯉沼勝久（魚のおいしいまちひたちなか推進協議会会長・㈱あ印代表取締役社長）
武輪俊彦（八戸前沖さばブランド推進協議会会長・武輪水産㈱代表取締役社長）
田中憲壯（西日本魚市㈱取締役相談役）
須能邦雄（石巻魚市場㈱代表取締役社長）

参加者：100名

第27回：風間浦鮫鱈のブランド化と「ゆかい村」観光

と き：2014年11月11日（火）13：00～17：00（18：30～20：00 懇親会）

ところ：青森県下北郡大間町「北通り総合文化センター ウイング」

報告者：朝本紀夫（和歌山県すさみ町商工会長・NPO法人魅来づくりわかやま理事長）
森 庸宏（(公社)青森県観光連盟主幹）
立川博之（東京神田鮫鱈料理老舗「いせ源」専務）
竹谷裕平（(地独)青森県産業技術センター水産総合研究所主任研究員）
中塚義光（蛇浦漁業協同組合代表理事組合長）
長谷雅恵（下風呂温泉旅館組合おかみの会会長）

参加者：130名

第28回：2014年のひき縄・竿釣カツオ漁をふりかえる

と き：2014年12月19日（金）13：00～17：00

ところ：南郷ハートフルセンター 文化会館

報告者：清藤秀理（(独)水産研究総合センター 国際水産資源研究所）
矢吹 崇（漁業情報サービスセンター）・小林慧一（和歌山県水産試験場）
平山仁斗（宮崎県水産試験場）・濱田敏雄（和歌山県すさみ町[澄丸]漁労長）
鈴木正男（千葉県勝浦町[天松丸]漁労長）・浅野貴浩（宮崎県南郷町[5清龍丸]漁労長）
上牧英男（宮崎県南郷町[88正丸]漁労長）・岩切孝次（宮崎県南郷町[8三代丸]船主）

参加者：110名

第29回：琵琶湖の魚食文化・その魅力をさぐる

と き：2015年2月15日（日）13：00～17：00

ところ：休暇村「近江八幡」

報告者：中澤さかな（山口県道の駅「萩しーまーと」駅長・総務省「地域力創造アドバイザー」）
左寄謙祐（老舗「魚治」代表取締役）・森田正行（沖島漁業協同組合組合長）
大沼芳幸（滋賀県文化財保護協会事務局次長）
田辺文隆（休暇村「近江八幡」総支配人）
三枝 仁（滋賀県農政水産部水産課副主幹・水産業普及指導員）
桂 陽三（琵琶湖汽船株式会社）・中村みち子（沖島漁協女性部「湖島婦貴の会」）

参加者：105名

第30回：道東沖のサンマ・サバ・イワシ漁の動向をさぐる

と き：2015年8月4日（火）13：00～17：00

ところ：マリントポスクしろ3階大研修室

報告者：田中健吾（水産庁）

ウラジーミル・ツルーポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

中神正康（水産総合研究センター東北区水産研究所）

稲川 亮（釧路水産試験場）・須能紀之（茨城県水産試験場）

三橋正基（釧路水産試験場）

参加者：130名

第31回：サンマの国際的 management と今期の来遊動向

と き：2015年8月11日（火）14：00～17：20

ところ：サンマリン気仙沼ホテル観洋

報告者：田中健吾（水産庁）

浅川雄喜（NHK 釧路放送局記者）

阿保純夫（水産総合研究センター開発調査センター調査員）

中神正康（水産総合研究センター東北区水産研究所主任研究官）

渡邊一功（JAFIC 漁海況部漁況グループリーダー）

ウラジーミル・ツルーポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

参加者：120名

第32回：水揚日本一・銚子の美味魚を生かした観光地域づくり

と き：2015年11月14日（土）13：00～17：00

ところ：銚子プラザホテル ロワイヤルホール

報告者：清水 実（さかなの美味しいまちひたちなか推進協議会・ひたちなか市観光協会副会長）

後藤義男（ぬまづみなど商店街協同組合理事長・沼津魚仲買商協同組合理事長）

小林崇亮（全日本さば連合会会長）

荻久保勝雄（銚子ボランティアガイド観光船頭会会長）

大塚憲一（銚子市漁業協同組合常務理事）

金野一男（銚子市漁業協同組合外川支所漁業者協議会代表）

清水俊和（銚子まちづくり株式会社代表取締役）

笹本博史（銚子市産業観光部長）

参加者：115名

第33回：神の魚・ハタハタと伝統の食文化ー東京から地域漁業への応援メッセージ

と き：2015年11月27日（金）13：00～17：30

ところ：スタジオ・プラスジー・ギンザ5階

報告者：浅岡元子（日本の伝統食を考える会事務局長）

杉山秀樹（秋田県立大学客員教授）

甲本亮太（秋田県水産振興センター主任研究員）

塚本研一（秋田県総合食品研究センター上席研究員）

三浦悦郎（三浦米太郎商店代表取締役）

渡部恵美（秋田郷土料理研究家）

参加者：70名

【編集後記】

第1期シリーズの「食と漁を考える地域シンポ」、第2期シリーズの「食と漁を考える地域活性化シンポ」は2009年以来、通算39回の開催を続けてきましたが、今回開催をもちまして幕をおろすこととなりました。

かえりみますと2009年に茨城県水産試験場を定年退官したのち、第2の職場勤務として東京に通勤するようになった4月、旧知の東京水産振興会渥美雅也会長（当時振興部長）に、「公益的な事業企画を提案してほしい」と依頼され、熟考して企画したのが第1期シリーズの「食と漁を考える地域シンポ」でした。

それまで、茨城県で年1回、25回にわたって開催してきた「常磐・鹿島灘の漁業を考える地域シンポ」の経験を生かし、今度は全国規模で漁業の大切さを地域の皆さんと一緒に考える集いを開催してみたいと企画してみたのです。日本の食を支える地域漁業の発展と食文化の育成に向け、できるだけ現場の声を聞きながら、現場の要望に沿い、現場の人びとの役に立つシンポジウムを開催することと、また、現場の声を広く全国に発信することも目的のひとつでした。したがってできるだけ現場の生の声を報告集に載せるよう編集することもころがけさせていただきました。

当初の目的がどの程度実現できたかはわかりませんが、シンポは、北海道釧路市から鹿児島県鹿児島市まで全国で開催することができました。開催にあたっては地元の県、市、漁協、商工団体の方々には大変にお世話になり、また、交流の輪を広げさせていただくことができました。最後にあたりこの場をお借りして心よりお礼を申し上げます。また、長い年月にわたりシンポの企画、コーディネーターをまかせていただき、また開催にあたっては終始ご助力いただいた東京水産振興会渥美雅也会長はじめ職員の皆様にも心より感謝申し上げます。閉幕のご挨拶とさせていただきます。

なお、第1シリーズ「食」と「漁」を考える地域シンポ、第2シリーズ「食」と「漁」の地域活性化シンポの各回報告集は東京水産振興会のホームページに全頁掲載されています。御活用いただければ幸いです。

食と漁シンポコーディネーター 二平 章



第6回 「食」と「漁」の地域活性化シンポ 報告集

2019年11月 発行

■編集・発行 一般財団法人 東京水産振興会

〒104-0055 東京都中央区豊海町 5-1 豊海センタービル 7階

TEL 03-3533-8111

FAX 03-3533-8116