

か かん けん 河環研だより



アユ

- 1 研究紹介「長良川におけるアユの遡上数の予測」
- 2 増殖指示数量の基本方針の変更に伴う「溪流魚の増殖手法研修会」の開催について
- 3 地元の川魚を使った朴葉寿司
- 4 ホームページに「技術情報」ページを新設

1 研究紹介「長良川におけるアユの遡上数の予測」



県下には毎年1000万尾以上のアユ種苗が放流されています。放流は、餌の量や生息場所の広さに応じてアユが適正な密度になるように行わなくてはなりません。しかし、天然アユが遡上する河川では、遡上数が大きく年変動するために適正な放流量を定めることが困難でした。そこで当研究所では、平成21年までのデータを用いて伊勢湾の環境要因と長良川の天然アユ遡上数との関連を解析することによって、放流計画が作成される2月までに長良川の天然アユの遡上数を予測する式を開発しました。

予測は、三重県鈴鹿市白子における10月の平均海水温と、伊勢湾における11～12月のカタクチイワシ仔魚数およびプランクトン量の3項目を用います。ここで最も重要な問題は、本当に遡上数を予測できるか否かです。そこで平成22年、23年、24年と、予測値と実測値との関係を検証したところ、遡上数の増減傾向は概ね一致することが分かりました(図)。また、平成25年についても、予測どおり前年より遡上数が増加する見通しです。今後は、予測に応じてどのように放流量や放流時期を調整すべきかについて明らかにする予定です。

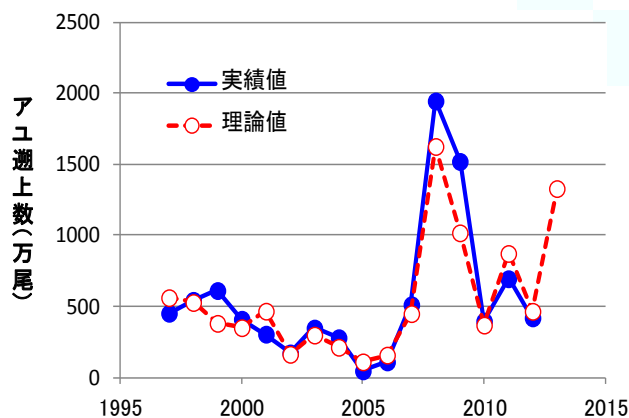


図 長良川アユ遡上数の推移

※ 2012年は、12月の調査データが欠測であったため、11月のデータのみを用いて予測した参考値。

2 増殖指示数量の基本方針の変更に伴う「溪流魚の増殖手法研修会」の開催について



発眼卵埋設

岐阜県では、漁業権免許の切り替えに伴い、増殖指針の基本方針が平成26年度より変更されます。溪流魚については、稚魚放流の一部を発眼卵埋設・親魚放流・産卵場造成に代替することが可能となる見込みです。それに先立ち、これらの増殖手法について解説する「溪流魚の増殖手法研修会」を8月下旬に下呂支所で開催します。詳しい日時や研修会の内容は、農政課水産振興室からの案内文書をご覧ください。

なお、今回の研修会は希望される方のみが対象ですが、平成26年度以降の研修会はこれら新手法の増殖指示数量への算入を計画されている漁業協同組合の増殖担当の方の参加が必須となりますのでご承知おきください。

3 地元の川魚を使った朴葉寿司



アマゴの甘露煮をのせた朴葉寿司



ヤマメの甘露煮にマスの酢めを
組み合わせた朴葉寿司

朴葉寿司（ほおばずし）は、ホオノキの若葉が大きくなる晩春から初夏にかけて、岐阜県飛騨地方や東濃地方などの家庭で作られる郷土料理です。その具には、県外産あるいは国外産のマスやサバなどを使用するのが一般的ですが、アマゴなど地元の川魚を使用した朴葉寿司こそ知る人ぞ知る旬の味覚です（関連記事：河環研だより18号 2011年5月）。

地産地消が注目されるようになった近年、こうした川魚の朴葉寿司が隠れた人気となっており、アマゴやヤマメだけを例にとっても、小さい個体は甘露煮、大きめの個体は焼き・ほぐし・酢めなど、いろいろなタイプの朴葉寿司を見かけるようになりました。

ちょうどこの時期のアマゴ・ヤマメ・イワナの稚魚は、朴葉寿司に合う手頃な大きさであり、甘露煮にすれば頭や尾まで骨ごと（カルシウム豊富！）味わうことができます。

ただし、現在、県内の河川では、岐阜県漁業調整規則により全長15cmより小さい個体の漁獲が禁じられています。



アマゴの甘露煮と塩焼きを
組み合わせた朴葉寿司

そのため、食材として活用できるのは、養殖場で育てられた稚魚に限られています。アマゴ・ヤマメ・イワナの朴葉寿司は、それらに支えられた郷土料理といえます。

なお、当研究所ではこれらの魚種を飼育していますが、いずれも養殖業者向けの種卵生産用または研究用のものであり、魚の販売は行っていません。アマゴ・ヤマメ・イワナの斡旋を希望される食品加工業や飲食店経営の皆様は、岐阜県池中養殖漁業協同組合にご相談ください。

岐阜県池中（ちちゅう）養殖漁業協同組合 電話 058-272-3931

4 ホームページに「技術情報」ページを新設



当研究所のホームページ内に「技術情報」ページを2月に新設しました。この「技術情報」ページでは、アユ・アマゴなどの資源増殖および養殖に関する技術や、水生生物の保護・繁殖や水域環境の保全・修復に関する技術などを紹介しており、今後、随時追加していく予定です。漁業協同組合・養殖業者・農林事務所・土木事務所などに方々にとって、このページが業務の参考となれば幸いです。