

## 【やるぞ内水面事業として実施された活動報告】

### 1 川魚漁や川の自然の楽しみ方を広める対策

今年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、自然観察会は開催できなかったが、代わりにゴリの産卵床造成講習会を開催した。

#### ◎ゴリの産卵床造成講習会

令和2年8月4日に桂川で漁業協同組合員、市民、研究者らの参加で「ゴリの産卵床造成講習会」を行いゴリ（カワヨシノボリ）の繁殖のために効果的な産卵床造成を体験してもらった（総参加者20名）。

#### ◎ハエ・ゴリの産卵床造成講習会

令和2年8月6日に宇治川で漁業協同組合員、市民、研究者らの参加で「ハエ・ゴリの産卵床造成講習会」を行いハエ（オイカワ）とゴリの繁殖のために効果的な河床の造成講習会を行った（総参加者10名）。

#### ◎投網講習会とアユ釣りの疑似体験会

令和2年12月13日に桂川の嵐山公園でアユ釣りや投網のイベントを開催し、観光客に本物の鮎釣り竿の疑似アユをうまく手網で掬う遊びと投網を開かせる遊びを体験してもらった（総参加者22名）。

#### 【結果・効果】

令和2年8月4日に桂川で実施した「ゴリの産卵床造成講習会」に親子で参加いただいた桂川流域在住の方がその後の2週間に渡ってゴリの繁殖が起きたかどうかのモニタリング調査をしていただき、ゴリの卵塊を発見できたとの報告があった。今年度はコロナ禍のため大人数を集めての観察会を実施できなかったが、少なくとも上記参加者には、体験を通じて河床環境の改善がゴリの暮らしに役立つことを理解していただけたと考える。同様のことは、8月6日の宇治川の「ハエ・ゴリの産卵床造成講習会」についても言えるだろう。





## 2 伝統的川魚文化の発掘

### ◎「漁業協同組合釣り場利用アンケート」の実施

昨年度に宇治川、保津川、賀茂川、木津川に生息する魚たちの生息環境改善や川魚の素晴らしい美味しさを多くの方々に知っていただき、伝統的な漁や食文化を再び楽しむためのアンケート調査を実施し今年度はアンケート結果の集計を行う計画であった。

漁業協同組合員へのアンケートに関しては、いずれについても回収作業や集計作業に遅れを生じており未だ全てのとりまとめができていない状況にある。ただし、宇治川漁協のアンケートについては回収が完了しており、組合員、遊漁者計 427 人から 105 名（25%）の回収結果を現在集計中である。その結果、川魚の楽しみや魅力を高めようといったプラス

思考の意見よりも、川魚の減ってしまった宇治川の環境の現状を憂う声の方が圧倒的に大きいことがわかった。

◎ 川の恵みを活かすフォーラム報告会

令和2年10月25日に開催した「川の恵みを活かすフォーラム」（総参加者53名）において、京都府立大学文学部歴史学科の東昇准教授に、江戸期山城国の鴨川、桂川、宇治川における川漁の組織、漁獲高、流通の仕組み、人気の食べ方、資源量管理の仕組みなどの歴史を古文書から発掘した成果についてご発表いただいた。また京都産業大学の鈴木康久教授には、鴨川の納涼床と景観の歴史的変遷について描画や写真を駆使して解説していただいた。本フォーラムの参加者の多くから、江戸期から昭和の間に淀川水系で発達した川魚と河川の利用文化の実像についてもっと学びたいとのご意見をいただいたので、まずは両先生のご発表内容を今年度印刷予定の川酒菜其五の記事として執筆いただくことにし



た。また、今後も機会あるごとに山城国の川魚文化に関する研究成果を「川の恵みを活かすフォーラム」でご紹介いただくことをお願いした。このように川魚利用の歴史や文化の専門家が味方になっていただけたことは本事業を推進していく上で大きな成果といえる。



### 3. 地域固有の川魚食文化の創造

#### ◎川魚の新たな食味の開発

川魚のおいしさを引き出す商品開発：令和2年7月13日～令和3年1月25日に、食育キッチン石黒において、川魚の新レシピや商品開発のための会議を計8回開催し、川酒菜定食の開発、加工食品開発、試食会の開催方針、販売者ならびに販売プロモーションについて相談をするとともに開発活動を行なった。川魚のおいしさを引き出す商品として以下の7商品の開発を完了した。鮎の妖精ディップ（2種：アヒージョ味、トマトバジル味）内容量80gを賀茂川漁協と京淀川漁協が定価¥880で販売定。川魚漁師の鮎のかりんとう（2種：プレーン味、柚子胡椒味）内容量45gを保津川漁協が定価¥880で販売予定。川魚漁師の嘗め味噌（海老と白みそ2種：唐辛子味、山椒味、鮎と白みそ1種：唐辛子味）内容量80gを賀茂川漁協が定価¥880で販売予定。実際の販売は令和3年度開始予定である。

◎「川の恵みを活かす食味会」の開催

令和2年11月7日に、食育キッチンイシグロにおいて、徹底したコロナウィルス感染防止対策の下、6種類の試食品（ニゴイのプレッセル、淀川のウナギかば焼き、宇治丸（ウナギ寿司）、天然・養殖鮎、ニゴイ餡大福、鮎のディップ）を配布し、自宅へ持ち帰ってから試食をしてもらった（総参加者109名）。また、同時に返信用封筒入りアンケートを配布し、食品評価のお願いをした。当日は、川酒菜定食に比較的関心を持ってくれる人が多く、どこで食べられるか聞く人もいた。

**第10回 川の恵みを活かすフォーラム<第2部 食味会>** (映画)

～川の恵みを活かした日本の河川文化に学ぶ～

# 川の恵みを活かす 食味会

とき 令和2年11月7日(土)  
12:00～17:00

ところ 食育キッチン石黒  
京都市伏見区納屋町131  
(納屋町商店街内)

FAX 075-221-1253

所属	
氏名	(連絡先)
報告会10/25	食味会11/7
	A (12:00～13:00)
	B (13:00～14:00)
	C (14:00～15:00)
	D (15:00～16:00)
	E (16:00～17:00)

- アユとウナギの天然物と養殖物を比べるための試食品の提供
- 川魚等を原料とする新開発加工品の試食品の提供
  - ニゴイのすり身を使った鮎の「恋する大福もち」 試食品
  - ニゴイのすり身を使った「恋するプレッセル」
  - 鮎（アユ）のゆかりあんこ（ワレモン、柚子餡餡）1袋
  - 鮎（コリ）のディップ（トマトパルル&アヒーシヨ）試食品
- 川酒菜定食の産案発表（レシピの提供）
  - ※自宅などへお持ち帰りいただき試食願います。クーラーバック等をお持ちください。
  - ※アンケートに御協力をお願いします。
  - ※天然アユやウナギの産地、新レシピの内容については、当日のお楽しみ!

定員：報告会60名(先着順)、食味会80名(先着順)  
 ※食味会は、新型コロナウイルス感染予防対策として、1時間単位で計5回開催し、人数を制限します。  
 参加費：報告会無料、食味会1,000円  
 申込み：氏名、所属、連絡先、参加する日(食味会は、A(12:00～13:00)、B(13:00～14:00)、C(14:00～15:00)、D(15:00～16:00)、E(16:00～17:00)の時間帯)を希望のうえ、  
 川の恵みを活かすフォーラム事務局 E-mail: ikasukai.all@gmail.com 又は  
 京都府産業観光局農林漁業振興課農林企画課 FAX: 075-221-1253へお申込みください。  
 主催：川の恵みを活かすフォーラム(後援：京都市)  
 協力：アユとウナギの産地を結ぶ川魚ネットワーク(登録：芥川農産部)、一般社団法人日本食育者協会、宇治川漁業協同組合、NPO法人やましろ山山の会、大阪府漁業協同組合、桂川流域ネットワーク、淀川川魚漁業協同組合、キッタンズ倶楽部、木津川漁業協同組合、京都市、京都府、淀川川魚漁業協同組合、国は交通省近畿地方整備局淀川河川事務所、摂南大学エコシビル部、天竜川漁業協同組合、保津川漁業協同組合 (soram)  
 問合せ先：京都府産業観光局農林漁業振興課農林企画課 TEL: 075-222-3351

※新型コロナウイルス感染症予防対策について  
 ※会場と会場：事前の検温を行います。検温時にめいまい、発熱時、呼吸困難、37.5以上の熱が測定された方は参加いただけません。会場内では必ずマスクを着用してください。会場では空調による換気と換気、出入りの間接等の対策を講じます。また、お食事による感染防止のため、お食事の時間を短縮いたします。お食事の前後は必ず手洗いを徹底いたします。会場内では、多くの配慮を十分確保いたします。参加者同士の交流は最小限とさせていただきます。食事の会場は別途確保いたします。入場の際は、会場到着前「コロナ」対応の検温サービスに御協力ください。





#### 4. 川魚の魅力発信の『場』の形成

◎食育キッチンイシグロならびに市内の4漁業協同組合に「川の魅力を発信する場」を設け、パネルや各種パンフレット、レシピ集などを無料で持ち帰れるように架台を常設した。展示物に関しては常設で展示しているパネルは4種4枚。机の上に並べたパンフ類は16種類（持ち帰り可）。その他閲覧可能な冊子3種6冊。パネルについては満遍なく見ていたが『鴨川の天然アユ復活に向けて』に関心が高かったようだ。持ち帰り自由なパンフ類はどれも同じように少なくなっていた。「川の恵みを活かす食味会」では、参加総数109名、有料入場者数58名に達し、食育キッチンイシグロの情報発信の場としての役割は果たせた。



#### ◎「川の恵み Fes. in 嵐山」の開催

今年度はコロナ禍のため室内での集客活動が難しかったので、予定していた「カレーイベント」「伝統食展示会」「おこたで熱燗」が開催できなかったため、屋外でできるイベントとして「川の恵み Fes. in 嵐山」を開催した。

令和2年12月13日に保津川漁業協同組合の協力により、桂川の嵐山公園で「川の恵み Fes. in 嵐山」を開催し、試食品やパンフレット・レシピ集などの配布を実施した（総参加者110名+スタッフ18名）。

当初の漁協事務所を情報発信の場とする計画を屋外に変更した結果であったが、観光客がくる中之島公園内で行なったこともあり、110名の参加者に直接川魚の魅力をアピールできた。情報発信地としてこうした企画を定期的に行うことも有効かもしれない。



◎ リーフレット「川酒菜其の五」の編集・発行

京の川の恵みを活かすフォーラムでの講演内容を掲載します

①東昇准教授（京都府立大学文学部）

江戸期山城国の鴨川、桂川、宇治川における川漁、漁獲高、流通、人気の食べ方、資源管理などの歴史を古文書から発掘した成果

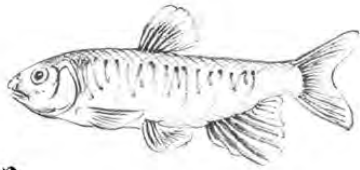
②鈴木康久教授（京都産業大学）

鴨川の納涼床と景観の歴史の変遷を描画や写真を用いて解説



川魚や  
酒と出会う  
川酒菜

其の五



やぶぞ  
白水面

令和元年度先進的内水面漁場管理推進事業  
京の川の恵みを活かす会