

川魚の魅力創造及び発信拠点創出事業

事業実施団体名：京の川の恵みを活かす会

発表者：竹門 康弘

団体の紹介：

京の川の恵みを活かす会は、漁協、研究者、市民、行政が連携するネットワーク組織であり、川の恵みを豊かにし、これを活かしていくことを目的としている。とくに、アユ・ハエ・ゴリなどの天然物の漁業・食文化の再興を目指して、魚道の設置・魚類生息調査・報告会・食味体験会などを行っている。

実施体制：

賀茂川漁業協同組合、保津川漁業協同組合、京淀川漁業共同組合、宇治川漁業協同組合、大阪市漁業協同組合協同組合、大学等研究者、キッチン石黒、一般社団法人日本食育者協会、京都府農林水産部水産課、京都市産業観光局農林振興室農林企画課などが連携して実施する。

背景と事業の目的：

背景：内水面漁業の再興には、川魚の生息する河川環境を改善し川魚を増やすことが不可欠であるが、同時に川魚漁や川魚料理の魅力を広めて川魚の価値を高める必要がある。京の川の恵みを活かす会では、これまで天然の川魚を増やすための魚道作りや繁殖地造成の技術を開発するとともに、川魚文化再興プロジェクトを通じて川魚料理の新たな可能性を追求してきた。

目的：漁協・市民・行政が連携して、1) 川魚漁や川の自然の魅力を広める、2) 川魚の伝統的食文化の発掘や新たなレシピ開発により川魚の価値を上げる、3) 川魚の魅力を知り体験できる拠点をつくる、4) 情報発信により川魚の地位を上げるとともに内水面漁業や河川環境の改善への関心を高めることを目的とする。

実施内容：

1) 川魚漁や川の自然の楽しみ方を広める対策：

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）。

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）。

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擬似アユをうまく手網で掬う遊びや投網を開かせる遊びを体験してもらった（総参加者22名）。

2) 伝統的川魚文化の発掘：

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、宇治川における川魚の組織、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の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。

3) 地域固有の川魚食文化の創造：

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の相談するとともに開発活動を行なった。

「川の恵みを活かす食味会」の開催：令和2年11月7日に、食育キッチンインシグロにおいて、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。

4) 川魚の魅力発信の『場』の形成と情報発信：

食育キッチンイン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。ただし、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、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）。

結果・効果:

1) 川魚漁や川の自然の楽しみ方を広める対策:

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:

令和2年10月25日開催「川の恵みを活かすフォーラム」の東昇准教授の講演には、江戸期における川魚の味覚人気番付から漁業従事者と行政組織の関係にいたるまで、山城国の川魚と川魚文化に関する興味深い話題が山盛りであった。また京都産業大学の鈴木康久教授の講演は、京都の食文化のみならず芸能文化の開花に不可欠であった河原の意義と役割について再認識する機会となった。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で販売予定。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。令和2年11月7日に開催した「川の恵みを活かす食味会」では、川酒菜定食に比較的兴趣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。

4) 川魚の魅力発信の『場』の形成と情報発信:

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、食育キッチンインシグロの情報発信の場としての役割は果たせた。また、桂川の嵐山公園で開催した「川の恵みFes. in 嵐山」については、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。

課題・問題:

「川の恵みを活かす食味会」や「川の恵みFes. in 嵐山」では、川酒菜定食などに関心を持ってくれた人と時間をかけて情報交換ができる機会だったが、密になることを恐れ必要なことを一方的に伝えるだけに終わった。いっぽう、漁業協同組合員へのアンケートや「川の恵みを活かす食味会」や「川の恵みFes. in 嵐山」において配布した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。本事業の結果、川魚の利用機会を増やし、川魚の価値を高めることについて、ある程度の成果があったものの、同時に実際に河川環境を改善し魚を増やす事例を示すことが求められていることがわかった。