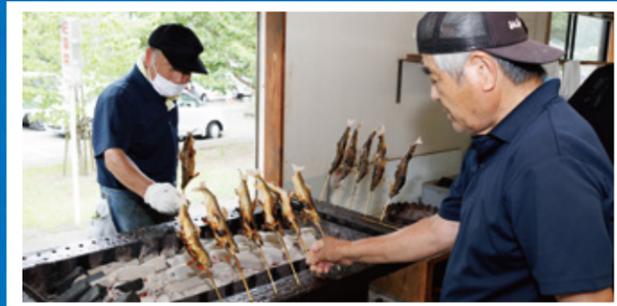


ひたし
日田市の
夏の風物詩

三隈川のアユ

三隈川は、遠く有明海へと注ぐ筑後川の上流になります。三隈川のアユは、1300年前の奈良時代に書かれた『豊後風土記』で紹介され、大正時代には美食家の木下謙次郎が書いたグルメ本『美味求真』で高く評価されています。ダムや水門が出来た現在は海と川の行き来ができなくなったので、日田漁協ではアユの稚魚の放流や川をきれいにする活動を行っています。



「日田鮎やな場茶屋」のアユは頭からしっぽまで食べられます

サケやマスのように
海と川を旅するさかな。
三隈川のアユは
“水郷ひた”の
誇りです!

“水郷ひた”を
代表する伝統の
食文化



1年で海と川を旅して命を終えるアユは、「年魚」と呼ばれています。秋から冬にかけて川の中流と下流のさかめくらいで卵がかえり、川の流れに乗って海まで下りていき、春まではプランクトンを食べて成長します。水温が温かくなると生まれた川をさかのぼり、夏は川底のコケや藻を食べます。秋になるとまた下流へ降りてきて浅瀬で卵を産んで、短い一生を終えるのです。

アユ

三〇〇年も前から語りつがれてきた
三隈川のアユを召し上げられ
愛情たっぷりに
育てられた
清流の女王

アユが泳ぐ三隈川は
清流であることの証し
澄んだ水

アユはにごった水中では生きられません。つまりアユが育つ川は、きれいな水の証明になります。日田漁協では、三隈川に近い環境にした中間育成種苗センターを運営しています。12面の人工池ではアユの稚魚を育てており、頃あいを見て三隈川に放流しています。



センターではきれいな水をまもるよう、こころがけています



12面の人工池でアユが育っています

手島さんにとってのアユとは

子どもの頃からアユと親しんできました。1年をかけて育てているアユを見ていると、ほこらしくおもえてきます。

手島 勝馬さん
日田漁業協同組合



三隈川では、アユの稚魚を育てて放流したり、きれいな川を守る取り組みをしています。日田漁協の手島勝馬さんを訪ねました。

Q 三隈川のアユには
どんな特徴があるの?

A なんとと言っても大きいです。清らかな水がいいので、アユの稚魚の放流は、ほかより早い3月のはじめから

おこなっているのですが、そのときは体長が約5cmですが、5月になると約31~33cmくらいまで育っています。ふつうのアユが20cmくらいなので、いかに大きいかかわかるでしょう。

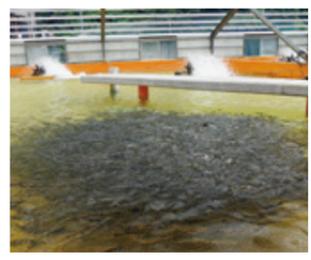


アユはデリケートなので、ていねいに扱うよう気をつけています

Q 中間育成種苗センターに
どれだけのアユがいるの?

A センターでは、1年で約100万尾のアユを育てます。最初は約0.5グラムだったアユが、約5~6グラムになっ

たら三隈川に放流します。そのうち約5万尾はセンターで育て、「日田鮎やな場茶屋」や旅館、飲食店などで料理としてふるまわれます。アユ釣り選手権やアユつかみ取り大会などのイベントもおこなっています。



池の中には約100万尾のアユ

Q 川に放流されるまで、
どんな水で育てるの?

A 天然のアユの稚魚は冬を海で過ごすので、池ひとつに約200キロの塩をまぜて海水と同じ環境で育ては

じめます。そこに少しずつ淡水を入れて慣れさせていくのですが、川の水に近い淡水にするため、地面に穴を掘る工事をいくつかの場所でを行い、それぞれの地下水をまぜ合わせるようにしています。



こだわりの人工池で育てています

Q 放流するまでに
気をつけていることは?

A 水のように、エサの量、病気の予防など、くわしく記録をとっています。早く大きくなったアユが、まだ小さなア

ユのエサをうばってしまわないよう、それぞれの育ち具合を注意しながら、同じくらいのサイズに分けています。アユへのこまやかな愛情が注がれているのです。



たっぷりの愛が注がれたアユ