

うお
魚 **ちば** **きんぐ**

No.20 **アユ**
鮎





アユ(サケ目アユ科)
別称/アイ
体長/約15~30cm

写真提供/さいたま水族館

く成長したアユは、秋になると小石が多く比較的流れの速い浅瀬で産卵します。卵の大きさは約1mmで小石などにくっつきます。産卵期は北の地方ほど早く、本州以南では9月下旬~12月上旬です。この頃のアユは体が黒ずんできて「錆アユ」「落ちアユ」と呼ばれます。また、1年で命を終えることから「年魚」ともいわれます。

アユの名前の由来は、秋に産卵のため川を下ることから「落ちる」の古語「あゆる」を語源とする説などがあります。「鮎」という字は神功皇后がアユで戦勝を占ったという故事に由来するといわれています。

毎年30万尾を放流

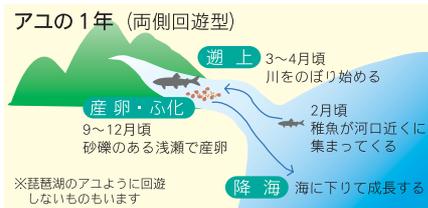
アユは関東から近畿までの太平洋岸地域を中心に多く漁獲されていましたが、河口堰やダム建設、川底の状態の変化によって、遡上や産卵が難しくなり、全国的に稚魚の放流が行われています。県内でも養老川や夷隅川などの5つの川に毎年春、約30万尾が放流されています。かつては遡上してきた天然アユを投網で捕りまとまった漁獲量があったそうですが、現在はレジャーとしてのアユ釣りが盛んです。平成15年の

右/放流されるアユの稚魚
体長は10cmほど
下/養老川漁協の稚魚の放流に参加した市原市立白鳥小学校の児童たち



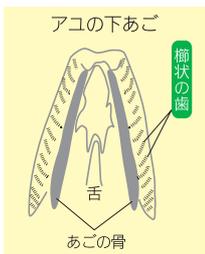
櫛状の歯が並んでいます。この独特の歯で川底の石についている藻をそぎとって食べたり、水生昆虫を食べます。

アユは淡水魚ですが、一生を淡水で過ごすコイやナマズとも、産卵のために海と川を行き来するサケやウナギとも違い、産卵に関係なく海と川を行き来する「両側回遊魚」です。秋に川でふ化した後、冬は海でプランクトンを食べて成長します。2月頃になると岸近くに寄ってきて海水と淡水が混じる河口近くで体を慣らし、春になると群れで川を遡上します。稚魚の体長は6~8cmほどになっていて、「若アユ」「登りアユ」と呼ばれます。夏に川で藻を食べ大き



新緑の季節に海から川へ

アユは「古事記」や「日本書紀」、「万葉集」などに数多く登場し、古くから親しまれてきた魚です。北海道南部以南の日本各地のほか、台湾、朝鮮半島、中国大陸の川や湖などに生息しています。均整のとれた体で、背側は青みがかった淡い黄色、腹側は白く輝く美しい姿です。サケやマス類と同じように背ビレと尾ビレの間に小さな脂ビレがあります。口は大きく、上下の顎に12~14対の



天然アユの遡上や産卵がみられる県内では数少ない川のひとつ、湊川(富津市)





千葉県のアユ漁獲量は2tです(全国順位41位、1位は滋賀県)。一方、養殖アユの収穫量は43tで、主な内水面養殖業収穫量の3割近くを占め、県内ではウナギに次いで多い魚です(平成14年統計)。

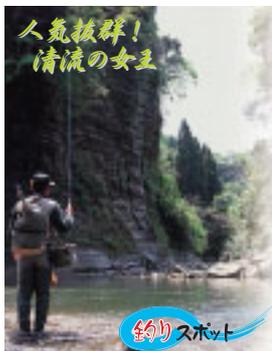
アユの飼育には、ふ化後しばらくは海水が必要のため千葉県栽培漁業センター(勝浦市)で育てられます。その後淡水に移して中間育成し、放流されます



袋状になった福の部分に魚がかかる

甘い香りで別名“香魚”

アユはスイカのようないい香りがします。特に天然ものは香りが強く、石につく藻を主食としているからといわれています。香りを楽しむには塩焼きが一番です。魚が泳いでいるように躍り串(うねり串)を刺して、



■県内のアユ釣りは6月1日から9月30日まで。青葉輝く渓流で、おとりのアユを巧みに操る「とも釣り」や毛ばりを使った「ドブ釣り」が楽しめます。※漁業権が定められている川では、遊魚料を支払い入漁証を携帯しなければなりません。釣りの方法も限定されますので、詳しくは下記へお問い合わせください。

- ①養老川◆養老川漁協 ☎0436-92-2555
 - ②小櫃川◆亀山水産センター ☎0439-39-2974
 - ③小糸川◆小糸川漁協 ☎0439-56-1312(君津市役所農林振興課内)
 - ④湊川◆飛田釣具店 ☎0439-67-2194
 - ⑤夷隅川◆夷隅川漁協 ☎0470-82-3125
- <遊魚料(釣り)>
 ①⑤=1日券2,100円 年券7,350円
 ②③④=1日券1,000円 年券4,000円



実用性と美しさを兼ね備えた上総和竿。溪流竿、へら釣竿、磯竿など千葉県指定伝統的工芸品也

ヒレには化粧塩をし、腹側に火をよくあて、手早く焼くのがコツ。ほろ苦い内臓も好まれます。そのほか煮付けや甘露煮、田楽、すまし汁、炊き込みご飯、雑炊など料理法は多く、「うるか」と呼ばれる内臓の塩辛は珍味です。



アユは姿ずしや押しずしなど保存がきく

郷土料理も全国各地に見られます。栃木県上河内町に伝わる「鮎のくされずし」は羽黒山神社のほんてん梵天祭りにあわせて作られる行事食です。関西地方の「なれずし」が銚子に伝わり、利根川・鬼怒川を経て伝わったともいわれています。



背開きにしたアユを米、大根とともに漬け込む「鮎のくされずし」

暮らしの中の魚のはなし

●チャプリンも賞賛した鵜飼

鵜飼はアユの伝統漁法のうちのひとつで、潜って魚を捕るウミウやカワウなどの習性を利用したもの。エサを丸のみできないように鵜の首を縄で縛り、手縄を鵜匠が見事に操って、かがり火に集まってくるアユを捕ります。よく訓練された鵜は一度に20尾以上のアユを飲み込むともいわれます。最も有名な長良川の鵜飼は尾張徳川家

の特別な保護を受けてきた歴史があり、映画俳優のチャールズ・チャプリンも2度見学に訪れています。5月から10月までの開催期間中は鵜飼観覧船が出ています。

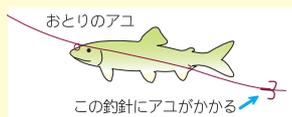


写真提供/岐阜市

●なわばりをもつ魚

群れで川をさかのぼったアユ

は、一定の範囲のエサ場に単独ですみつくことがあります。このなわばりの広さはおよそ1m²以内で、行動範囲はその2、3倍です。なわばりをもつアユは、ほかのアユや外敵が自分のなわばりに侵入すると体当たりして追い出します。なわばりをもつ習性を利用したのが日本独自の「とも釣り」です。そのほかメダカやトゲウオ類もなわばりもちます。



●エサに合わせた魚の歯

石についた藻を食べるアユには特徴的な歯がありますが、魚の歯はそれぞれのエサに合わせてさまざまです。タチウオやヒラメなどほかの魚や小動物を食べる魚は、くわえたエサを逃がさないように尖った歯をしています。マダイ、イシダイ、ブダイなどは、固いエビや貝類などをかみ砕いたりすりつぶすことができる丸い臼歯状やくちばし状の歯があります。メジナ、ニザダイ、アイゴなど海藻をかじるようにして食べる魚の歯はくま手のように並んでいます。



とっておき
レシビ

“鮎の木の芽田楽”

甘めの西京味噌がアユの淡白な身にアクセントを加えます。
焼きたての香ばしさが食欲をそそる一品です。

材 料 (4人分)

アユ……………4尾
小麦粉、サラダ油……………少々
＜木の芽みそ＞
木の芽(さんしょうの芽)……………10枚
西京みそ……………60g(大さじ約3杯)
卵黄……………1/2個
★ 砂糖……………大さじ1.5杯
酒……………大さじ1杯
甘酢しょうが……………適量

作 り 方

- ①アユは表面のぬめりを包丁でそぎ落とし、水洗いをして水分をふき取ります。
- ②アユの表面に小麦粉を薄くつけ、フライパンにサラダ油をひいて両面を焼き、こんがり焼き色をつけます。

- ③オープンシートを敷いた天板にアユを移し、180度のオープンで7～8分焼きます。
- ④すり鉢に木の芽を入れてすり、★の調味料を加えます。小鍋に移して弱火にかけ、とろりとするまで練り上げます。(ほうれん草の葉先を少し茹で、すり鉢ですって加えると、緑色がさらに鮮やかになります)
- ⑤③のアユに④のみそをぬり、オープンの上段に移し、焼き色がつくまで焼きます。
- ⑥器に盛り、甘酢しょうがを添えます。

甘酢しょうがの作り方

新しょうがを薄く切り、塩でしんなりさせて水気を絞ってから甘酢に漬けます。

※木の芽みそは2倍の分量が作りやすいです。
アユに使った残りはこんにゃくや豆腐の田楽などに工夫してください。

(調理指導/千葉伝統郷土料理研究会 間山美佐子)

アユの目利き

- 体全体に張りがあり、表面にぬめりがあるもの。
- 腹側の薄い膜が破れていないもの。

栄養素と旬

- カルシウムが多く、マイワシの3倍以上も含まれます。また内臓には、皮膚や目などの粘膜を維持するビタミンAが多く含まれています。
- 養殖ものは天然ものに比べ脂質、ビタミンD、ビタミンEが多く含まれます。
- アユの旬は7～9月で、夏場には天然ものも多く出回り、長良川産や四万十川産が人気です。



円の外側の一が旬

淡水の幸めぐり

大多喜朝市

夷隅川が流れる大多喜町で1590(天正18)年に始まったとされる歴史ある六斎市。



町の文化財に指定されている夷隅神社の境内に、農水産物から日用品まで20軒近くの店が並びます。江戸時代の趣を残す城下町散策もお勧めです。開催日時/5と10がつく



日の8:00頃～11:30頃 交通/いすみ鉄道大多喜駅から徒歩約8分 ☎0470-82-2111(大多喜町観光協会)