

Rio

リオ
豊田市矢作川研究所 月報

CONTENTS

- 5月10日は矢作川「川会議」の開催日です！
- 矢作川研究所 研究最前線
- アユ生態調査——現象の把握から問題提起へ
- 平成14年 献上鮎料理 顔末記 3
- 今月の一枚
- 研究所の調査風景

5
2003 May
No.61

豊田市矢作川研究所

〒471-0025

愛知県豊田市西町2-19 豊田市職員会館1F TEL 0565-34-6860 FAX 0565-34-6028
homepage <http://www.hm.aitai.ne.jp/> yahagi/index.html e-mail yahagi@hm.aitai.ne.jp

* Rioはホームページ上でもご覧になれます

5月10日は矢作川「川会議」の開催日です！

毎年、5月第2土曜日は矢作川の日です。恒例となりました矢作川「川会議」は今年で3回目を迎えます。第1回目の川会議で採択された「矢作川宣言」については2年前に発行したリオNo.38号で新見幾男さんが紹介してくださいました。今号は「川会議」の実行委員会代表の裕さくらさんにお話をお聞きしました。

——裕さんが「川会議」に関わりをもたれたきっかけはどのようなことだったのですか？

裕 第7回豊田デザイン会議の会長の時（1996年）に「川」をテーマにフォーラムを開催しました。33万人都市（当時の豊田市人口）の真ん中を流れている矢作川を市民と一緒に考えてみよう、矢作川の源流から河口までたどってみました。それで川にますます関心を持ち、現在「矢作川を筏で下る会」の代表をしております。そんな中、今度は「川会議」というのが立ち上がったのです。

「川会議」は、河川愛護団体、漁協、行政など川に関わる様々な団体が一つの集合体となって「いい川づくり」を実現するために始まりました。実際、立場が違うとなかなか相手のことがわからないものなんです。ね。「川会議」では相手を否定するのではなく自分のテリトリーをはずして、互いに認めあえる接点を見出し出しています。

——「川会議」は平成13年7月に第4回「川の日ワークショップ」でグランプリを獲得され、平成14年にはお隣の韓国で旗揚げされた「いい川、いい川づくりコンテスト」に招待されましたね。それらの会合に出席された感想などをお聞かせください。

裕 「川の日ワークショップ」は、初めてのことで、どんなことか分からないまま参加しました。日本中から川を愛し、川を守っている68団体が参加され、すごい熱気に包まれていました。こんなにも日本の川はみんなに関心を持たれているのかと安心しました。本当にすばらしいコンテストなので、川に関わる人達は是非、参加してその情熱を感じてほしいと思います。

韓国へは、平成13年度グランプリの私たちの「川

会議」と14年度グランプリの筑後川の団体が招待を受けました。韓国でも環境への関心は高まっていて、行政一辺倒ではなく、住民の意見も聞き始めている。私たちが韓国を訪れた後、韓国の方々も矢作川を視察に来てくださるなど交流が始まっています。

このようにあちこち他の所へ行ってみると、矢作川というのは、行政側に理解があって民間にも愛されている、また、矢作川研究所が行政と民間の橋渡しをしてくれているといったように、みんなが関わっているんだと再認識できるんです。つくづく「矢作川は誇れる、自慢できる川なんだなあ」と思うとこれからの活動にエネルギーが湧いてきます。

——矢作川の看板を背負ってご活躍いただき本当にありがとうございます。裕さんの川に対する想いはどんなことでしょうか？

裕 ゆっくりと、いろいろな形で、水の澄んだきれいな川を目指していきたいですね。ヒステリックに川を良くしようとさせるのではなく、ウサギとカメではないですが、ゆっくりと、着実に成果をあげて行きたいと願っています。子ども達は水と戯れながら、大人たちは遊びや草取り、ゴミ拾いなどを通して川辺に立って



韓国の視察団とともに
(右から3人目が裕さくらさん)



もらうと、川に対する愛着が出てきて環境について考えてくれるようになると思います。どなたかがおっしゃっていましたが、「森と川は地球の貯金箱」なんですって。「貯金箱」ってとても分かりやすい例えだと思うんですよ。その貯金の上手な使い方や貯金の増やし方をみんなで考えていけたらいいですね。今、子どもを持っている親の代は身近な自然とあまり関わらなかった人も多いようです。私たちの役目は、「川会議」に詰まっているいろんな川の楽しみ方や川に関する知恵袋を取り出して、川とのつきあい方や川の文化を今

の子ども達、未来の子ども達に伝え残すことかなと思っています。

——裕さんの『川への想い』の由来のようなものがあれば教えていただけますか？

裕 私は元々、都会生まれの都会育ちなんです。だからでしょうか、川にずーっとあこがれがあります。川の流れには人の心を落ち着かせたり、エネルギーを与えたり、思考力を高める力があると思っています。それが縁あって豊田市に来て水源町の矢作川のほとりに住むことになり、川が身近なものとなったんです。ですから、川に関する事で私にできることなら力の限りさせてもらおうと今日に至っています。

——今日のご多忙中、ありがとうございます。5月10日に開催される2003矢作川川会議のテーマは『次世代に続く川づくり』です。みんなで矢作川に集い、明日の矢作川を考えて行きたいですね。矢作川の「お母さん」的な存在でいらっしゃる裕さくらさん、これからも益々活躍ください。

(聞き手・編集：豊田市矢作川研究所 研究員 内田朝子)

矢作川研究所

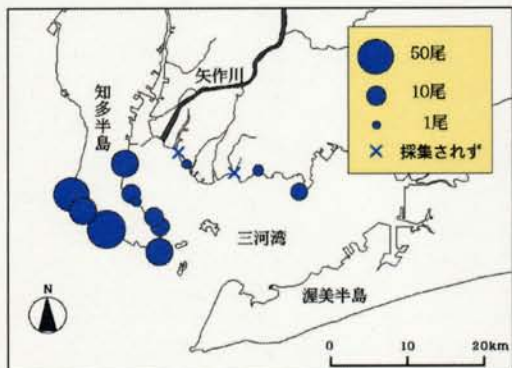
研究最前線 アユ生態調査——現象の把握から問題提起へ

山本敏哉

私が矢作川研究所に赴任してから4年が経過しました。この間、川と海を含めた広範なエリアを対象にした13項目の調査を矢作川天然アユ調査会のメンバーとともにしてきました。項目が広範囲なために掘り下げた調査をする時間的余裕がなく、系統立った成果があげられていませんでしたが、ようやく萌芽的なものが見え始めています。まだまだ断片的ではありますが、ここでは三河湾での調査からみえてきたことをいくつか紹介します。

河口から離れるほど増加するアユ

三河湾の西部と伊勢湾に面した砂浜海岸で2000年より毎年、11月から12月に行っているアユ仔魚の採集調査では、最も



三河湾、伊勢湾におけるアユの採集数 (2002年11月)
(小型曳き網による採集)

多くのアユ仔魚が出現したのは知多半島の先端に近い伊勢湾側の海岸で、

三河湾内に入り矢作川の河口に近づくほど出現量が少ない傾向となっていました(図参照)。知多半島の先端部分は大きな河川の流入が近づくにつれて、地理的にみてアユ仔魚が多くいるとは思えない位置です。四万十川の例では海を下ったアユの多くは河口近くで初期の生活を過ごすようですし、三河湾西部ではなぜこのような異質な分布が見られるのか注目されます。

アユ仔魚は泥底の海域にはいない

昨年(2002年)の11月から2月にかけて矢作川河口の沖合3kmまでの海域で、日没後に水中にライトを沈め、光に集まるアユの採集を試みました。その結果、アユが多く出現する場所は底質が砂の部分に限られ、泥底の場所からはごく少数のアユしか採集されませんでした。三河湾は富栄養化のあおりを受けてヘドロが広い面積に渡って堆積しています。しかも、河口のすぐ沖合が泥底の海域です。今後、泥の存在がアユ仔魚の生息にどのような影響を及ぼしているか掘り下げていきたいと考えています。

海水温が高い場所ではアユの出現状況が異なる

矢作川の河口近くの3箇所の波打ち際で、水中ライトによるアユの採集を3年間にわたって行ってきました

た。その内の1地点は発電所の温排水口が近いために水温が他よりも5℃程度高くなっています。そのせい
かどうかは不明ですが、ここでは他の2地点よりも大
きいサイズのアユ仔魚が採集されます。さらに他の地
点とは異なり、11月から12月にかけてほとんど採集
されませんが、1月から2月の最も水温が低下する時
期に採集される数が増加します。水温が周囲よりも高

いことでアユの出現状況に違いが出ている可能性が示
唆されます。

以上、これらはいずれも計画段階で設定した仮説で
は予期していない結果でした。この意外性、偶然性を
大切にしつつ、データが何を物語っているのか検証し
ていきたいと思えます。

(やまもと としや、豊田市矢作川研究所 研究員)

現代の鮎料理は、いずれにしても塩鮎を用いな
い。冷蔵も冷凍もできる。生で保管が可能なので
ある。だが皮肉なことに、塩鮎であることの方が、
今や新鮮な感覚を呼び覚ます。「塩鮎」この供給
形態での調理が、私たちが江戸時代の感覚で食文
化を知る(半分錯覚?)近道なのだ。さてどんな
調理が花のお江戸の将軍家で行なわれていたのか。
興味津々である。

料理人・近藤さんはいろいろ試したようだ。雑
炊にしても、普通の米を使ったのではドロドロに
なってしまう。玄米なら少しましかもしれない。
米には独特のにおいがある。鮎の香りを生かすに
は、においの少ない材料が良い。だったら恐らく
雑穀の方が、往時の農耕栽培からすると現実味が
あると思ったのだろう。必然的に落ち着くように、
脱穀しただけの粒の蕎麦を利用するところへたど
りついた。その辺は良く分かる。『こだわりのお
食事処』の看板どおり、こだわりを持ってもらっ
たこと。料理人の心意気を感じられて嬉しい限り
である。こうなったら私もこだわりたい。だから、
(一言を越えて)もう二言、三言。

江戸には海の魚はふんだんにあったはずだ。魚
であればよいならば、新鮮な食材はお膝元で、幾
らでも調達できたに違いない。鮎に限定しても、
往時は多摩川はじめ関東一円で天然鮎が獲れる川
は十指に余る。鮎掛け針に銘柄として有名な「入
間」はどう考えても埼玉県の入間川に由来がある。
いつごろの銘だろうか。

なのに塩鮎が三河からわざわざ運ばれた。それ

には、何か理
由がありそうにも
思えるのは当然で
はないか。その辺
の考証は郷土資料
館の方にお任せす
るのが妥当であろ
う。でも、筋違い



素焼き

平成十四年

献上鮎料理

顛末記

③

田中 蕃

の私だって、少しはあれこれ思ってみたい。まず、
徳川将軍家発祥の地の三河からの調達は、初代家
康あたりからの深い思い入れが、慣習となって、
代々受け継がれたののだろうかと思える。それに
身びいきにすぎるが、これまでいろいろな川の鮎
を食べてみたが、矢作川の鮎は結構美味なのであ
る。昔からその味が認められていたのではないか
…と。こんなことを考えていると、また歴史の中
を旅行し、どんどん現実感から遠のいて行く。い
ま生きている私に立ち戻ってみよう。

どう考えても、昔と今を結び付けているのは
「鮎」という実在の魚だけのようだ。塩鮎にした
のは江戸時代の人。現代の人の感覚には生の新鮮
な鮎しかないとすれば、それは食文化を否定する
ようで余りに哀しい。食材の初期の加工有無のギャ
ップは、江戸時代と現代の架け橋を必要とする
大きな濠のようなものである。過去の人に橋を渡
って登場願うわけにはいかない。いま、「塩鮎」
の美味なる調理に、飽くなき挑戦する以外に埋め
ようがないのではないか。相手は記録を残して消
えていったのだ。記録を残した行為は、強力なパン
チを受け、凌ぎながら、だれもが認める郷土料理
を生み出す場は、塩鮎という同じリングの上で
あってほしい。

再現された献上塩鮎を用いた料理にこそ、「献
上鮎料理」の名が相応しい。生鮎で造ったもの
には、いくらよく似た仕上がりであり、それが良く
売れても、間違っても献上鮎の名を冠することは
避けるべきである。その瞬間に、江戸時代の祖先
に負けたことになる。

私自身が料理人でないので擬望にすぎないのだが、
この戦いは見物である。いかにして美味しい塩鮎料理
に挑戦するか。研ぎ澄まされた五感で鮎を探りつつ釣
糸をたれる清流の静けさが、ひらめきを呼ぶひととき
であってほしい。

(たなか ばん、豊田市矢作川研究所 研究顧問)



矢作川に泳ぐ鯉のぼり (2001年4月26日 旭町小渡にて 内田朝子 撮影)

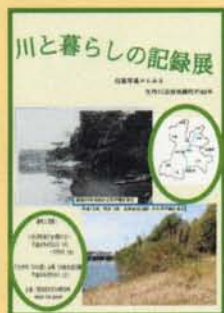


お知らせ



矢作川学校の下敷ができました

矢作川で採れた魚、水生昆虫や貝などの写真を使って下敷を作りました。川の生き物観察会などで大いに利用していただければうれしいです。



川と暮らしの記録展

4月22日(火)～5月9日(金)
市役所南庁舎一階市民ロビー

研究所の調査風景

きるのかという具体的な数値をあげていくべきではないか」という指摘が印象に残りました。

(洲崎)

3月22日(土)

茨城県のつくば国際会議場で開かれた第50回日本生態学会大会に参加してきました。今回は「ダム下流の河川環境回復をめざして — 文理融合の視点から —」というタイトルで自由集会を企画し、古崩プロジェクトの成果の一部を紹介しました。研究員4名(洲崎、内田、白金、小川)と甲南高校の恩地実先生による発表の後、信州大の中本信忠先生からコメントを頂きました。参加者の数は二十数名と多くはありませんでしたが、アットホームな雰囲気、質問も多く頂きました。特に小川研究員の報告後の「実際に放流しているアユが琵琶湖や九州のものなら、ここで唱えているダム河川の自然回復という主旨とは矛盾するのではないか」「現在の矢作川がもつ環境収容力から、どの程度のアユが現実として棲息で



自由集会場

4月15日(火)～16(水)

古崩プロジェクトの共同研究者である景生保全研究所の千々岩哲さんは現在も継続して矢作川中流域の河川敷でタヌキの調査をされています。3月上旬に仕掛けられた7十にタヌキ(♀)が掛かり、発信器の装着に成功されました。現在、夜間の追跡調査に入られており、今後のデータに期待が寄せられています。矢作川河川敷に生息するタヌキの生態研究に大きな一歩となりそうです。(内田)

編集後記

さわやかな風とともに、研究所にも二人のニューフェイスが登場しました。主に事務処理を手伝ってくださる高橋明子さんと吉鶴靖則さんです。吉鶴さんは他に魚類などの野外調査でも活躍して下さいます。皆さま温かいご支援をよろしくお願いします。(内)

ご意見・ご感想をお寄せください