

## 鮎の生態

### 鮎の一生

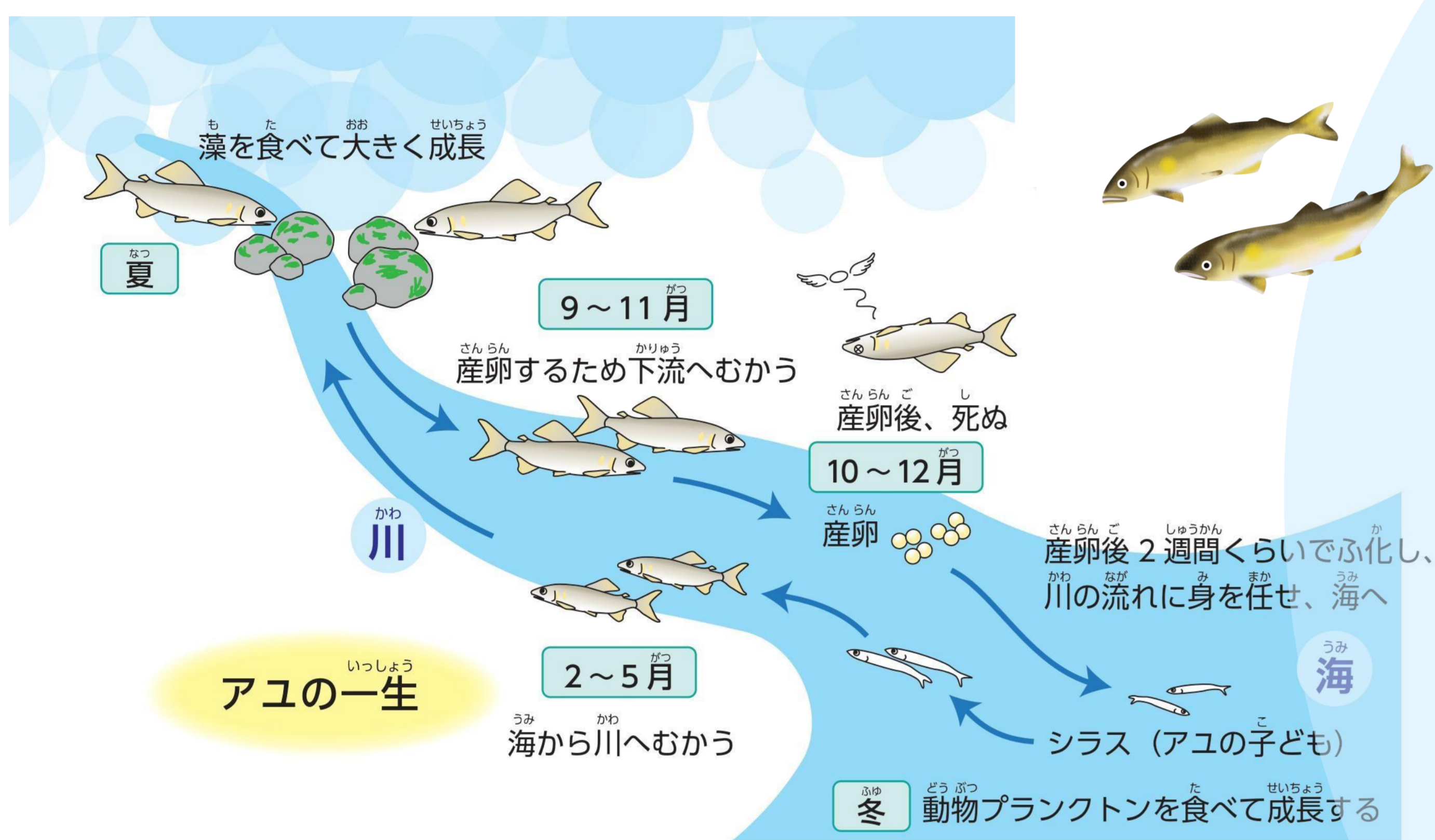
天然の鮎は一生を川と海の両方ですごします<sup>1)</sup>。

秋に川で生まれた鮎たちは、川の流れに乗って海まで運ばれ、海で冬を越します。

冬の間、鮎たちは沿岸に近い浅瀬で動物プランクトンを食べながら成長します。十分に大きく成長した鮎たちは春になると今度は川へ向かいます。このころから鮎は藻類（そうるい）を食べるようになっています。

川の中流まで上ってきた鮎たちは自分の餌場を確保するために「なわばり」を形成します。この習性を利用したのが「鮎の友釣り」です。

秋、鮎たちは川の下流へと向かいそこで産卵します。産卵により体力の消耗した鮎は水温の低下もあり、力尽き一年間という短い生涯の幕を閉じるのです<sup>2)</sup>。



出典 『水産総合研究センター NEWS LETTER おさかな瓦版 No. 56 アユ』 2013年

### 鮎は海で育つ??

鮎のように川と海で生活をする魚としては、鮭やウナギが有名です。それでは鮎のこの特徴は鮭、ウナギとはどう違うのでしょうか。

川と海を行き来するように、定まった時期に特定の水域を移動する魚のことを「回遊魚」といいます。

鮭……川で生まれ、海で成長、産卵のため川を上る (遡河回遊)

ウナギ…海で生まれ、川で成長、産卵のため海へ下る (降河回遊)

鮎……川で生まれ、海で成長、川でさらに成長し産卵 (両側回遊)

鮎は産卵とは関係なく川と海を往来します。このような性質を両側回遊性 (りょうそくかいゆうせい) といいます。鮎が海に出る理由は解明されていませんが、餌が豊富なためという説が有力です。



1) 琵琶湖の鮎は一生を湖の中だけですごします。この鮎は、川と海ですごす鮎と比べて体が小さいという特徴があります。

2) まれに冬を越して2年目をむかえる鮎もいます。

## 鮎のからだ



## 鮎の習性・特徴

### なわばり

鮎は多くの場合、単独でなわばりをもつ、ということはよく知られているのではないのでしょうか。なわばりに入ってきた他の鮎を攻撃し追いはらいます。

1匹の鮎のなわばりは1平方メートルくらいと考えられています。餌である藻類や他の鮎の生息数、水量などから気に入った場所に定住し、そこになわばりをもつようになります。

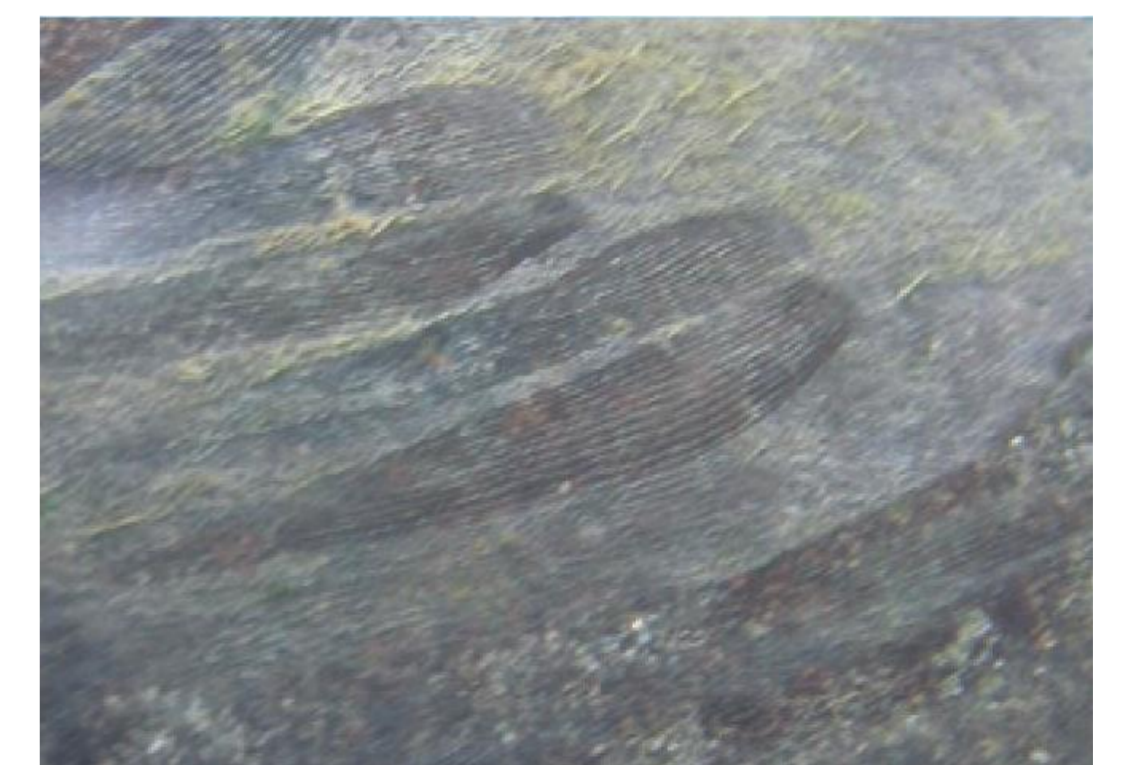
なわばりを作る理由は石に付着した藻類を確保することにあります。そこになわばりを作る動機としては餌の量の多さだけではなく、餌の質、水温や水量などさまざまな要因が絡んでくるのではないかとということが研究されています<sup>3)</sup>。

しかしすべての鮎がなわばりをもっているというわけではありません。なわばりをもっていない鮎は「群れ」で生活します。群れ鮎にはなわばりをもつ鮎のような、他の鮎を追いはらう行動はあまり見られません。

### 餌（えさ）

鮎は海にいる間はカイアシなどの動物プランクトンを食べ、川へ上がるようになると藻類を食べるというようにはっきりと餌が切り替わります。餌の変化にあわせて歯も藻類を石からはぎ取るのに適した形に変化します。

鮎が石から藻類をはぎ取ったあとには、鮎の歯の跡、「はみあと」が2本の筋になって残ります。



鮎の「はみあと」  
出典 『水産総合研究センター NEWS LETTER  
おさかな瓦版 No. 56 アユ』2013年

### すいかの香り

天然の鮎からはすいかのような香りがするといわれます。鮎の豊富な川では、川からその香りがただよってくるそうです。

ただ、現在は天然の鮎は減少してきており、鮎の香りがただよふ川は減ってきています。このまま天然鮎が減少し続けると、その香りがかぐことはできなくなってしまうかもしれません。

3) 高橋勇夫・東健作『天然アユの本』

# 鮎と私たち

## 鮎と日本人

鮎はわたしたち日本人ととても関わりの深い魚で、縄文時代から食べられていたということがわかっています（滋賀県・栗津湖底遺跡）。



古事記や日本書紀の中には神武天皇や神功皇后と鮎の話も残されています。

平安時代には朝廷に献上されており（現在の京北町）、鮎漁に対して規制をするなど鮎は天皇家から手厚く保護されていました。

いまでも天皇即位の儀礼では鮎の描かれた旗（万歳幡）が掲げられます。

6月上旬には、各地の川で鮎漁が解禁になると鮎釣りの釣り人たちの姿が見られます。

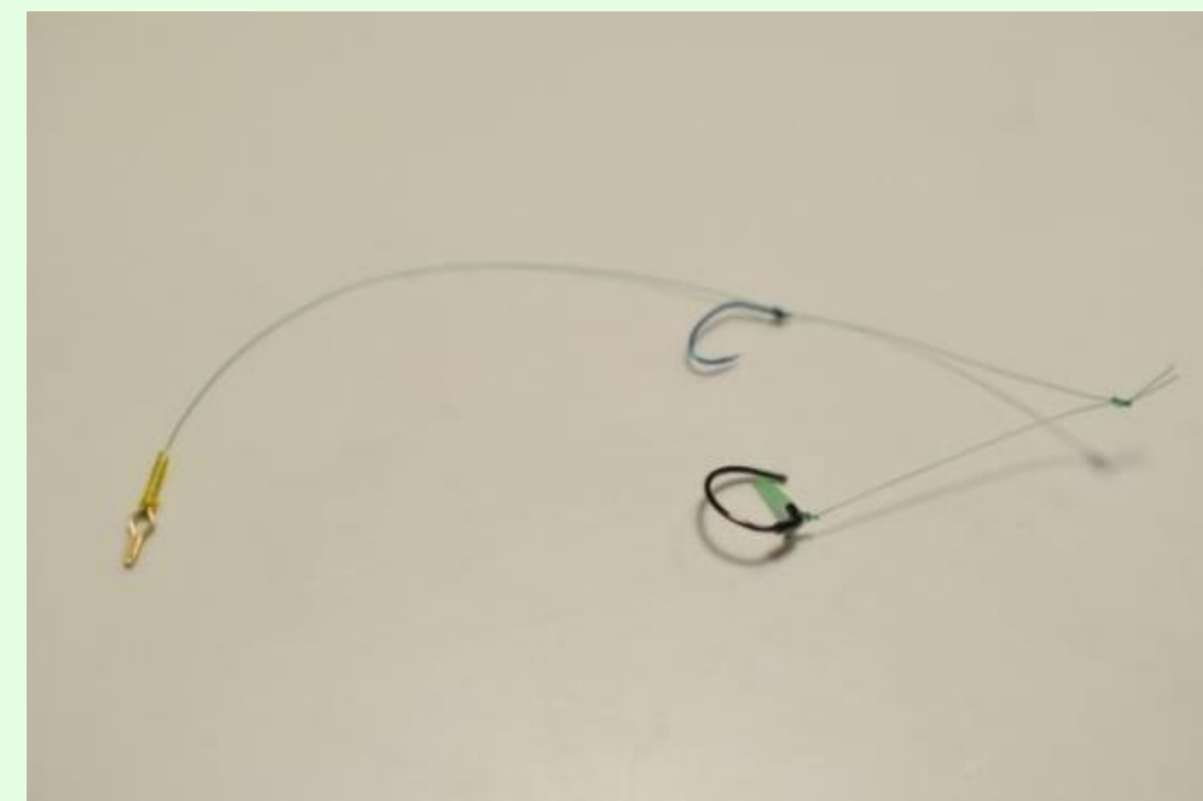
6月1日は全国鮎養殖漁業組合連合会によって「鮎の日」として制定されています。

## 鮎の分布

鮎は日本、朝鮮半島、中国など東アジアに分布していますが、その中心は日本です。鮎の餌となる石に付着した藻類が生育しやすい川というのが、日本の川の特徴とあっているのだとされています。まさに日本とは切っても切れない魚といえるのではないのでしょうか。

## 鮎釣り

鮎を獲る方法とってまっさきに名前の拳がるのは「友釣り」です。自分のなわばりに侵入してきた他の鮎を追いはらおうと体当たりをするという習性を利用した釣り方です。また、他にも、鵜飼いや毛鉤（けばり）、ヤナ、投網、コロガシ、ドブ釣りなどさまざまな漁法があります。



友釣り用のシカケ

## 鮎の名前の由来

鮎は一年で一生涯を終えることから、「年魚」という漢字が使われていました。

魚+占という漢字を使うようになったのは、神武天皇が大和平定の願掛けをした際の魚が鮎だったという神話や、神功皇后が勝敗の占いに鮎釣りをしたという神話など、占いに使われていたためという説があります<sup>4)</sup>。

「鮎」「年魚」の他にも「香魚」「銀鱗魚」「銀口魚」など多くの漢字で表される鮎は、それだけ日本人となじみの深い魚だといえるでしょう。

毎年7月に行われる京都の祇園祭では、神功皇后の神話を題材にした「占出山」に釣り竿と鮎を手を持つ女性の像を見ることができます。

銀口魚 鮎 細鱗魚  
年魚 溪鱧  
銀鱗魚 鱒魚 香魚  
国栖魚

中国では香魚が一般的です

4) 社団法人日本水産資源保護協会『わが国の水産業 あゆ』

# 現在の鮎・美山の鮎

## 石川千代松博士と養殖鮎

現在、私たちが食べている鮎の中には人の手で育てられた鮎（養殖鮎）もあります。

鮎の養殖の歴史は今から100年以上前の石川千代松博士の研究から始まったとされています。琵琶湖の鮎は「小鮎」と呼ばれ大きくなりません。当時、琵琶湖に生息する鮎と、海と川を回遊する鮎とは別物だと考えられていました。その琵琶湖の鮎を東京の多摩川に放流し大きく成長するということが証明しました。十分な餌があれば琵琶湖の鮎も大きくなるということがわかり、その後の養殖や放流事業の発展に大きく寄与しました。

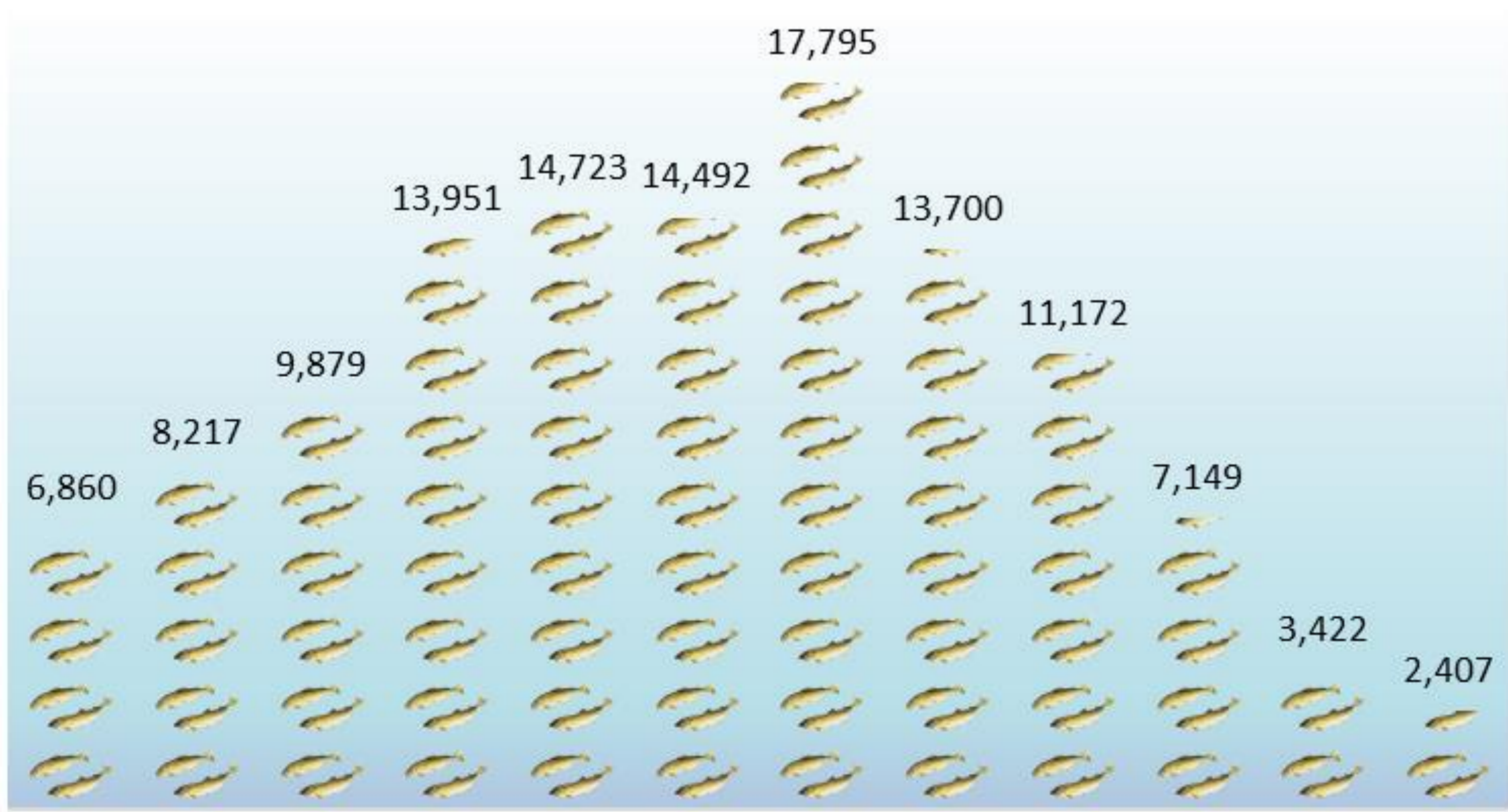
近年、鮎の漁獲量は減り続けています。その主な原因は天然の鮎の量が減っているためと考えられています。

天然鮎の減少には、河川環境の悪化、餌の減少、ダム・堰や護岸工事など治水のための人の活動が主な原因としてあげられます。ダムや堰があるとそれよりも上流に上ることは難しくなります。

鮎にも人にも優しい環境をつくることは難しいですが、河川環境を最優先に考えた取り組みによって成果をだしている地域もあります<sup>5)</sup>。

夏の風物詩といえる鮎を通して、21世紀は人と自然との関わりを考えていく時代にしていきたいです。

全国の鮎漁獲量の推移(t)



1960年 1965年 1970年 1975年 1980年 1985年 1990年 1995年 2000年 2005年 2010年 2015年  
農林水産省統計「内水面全国年次別・魚種別生産量」より作成

## 美山町と鮎

美山町では、美山漁業協同組合が鮎を育て、美山川に放流をしています。今年は美山の小学生・中学生が放流事業に参加しました。

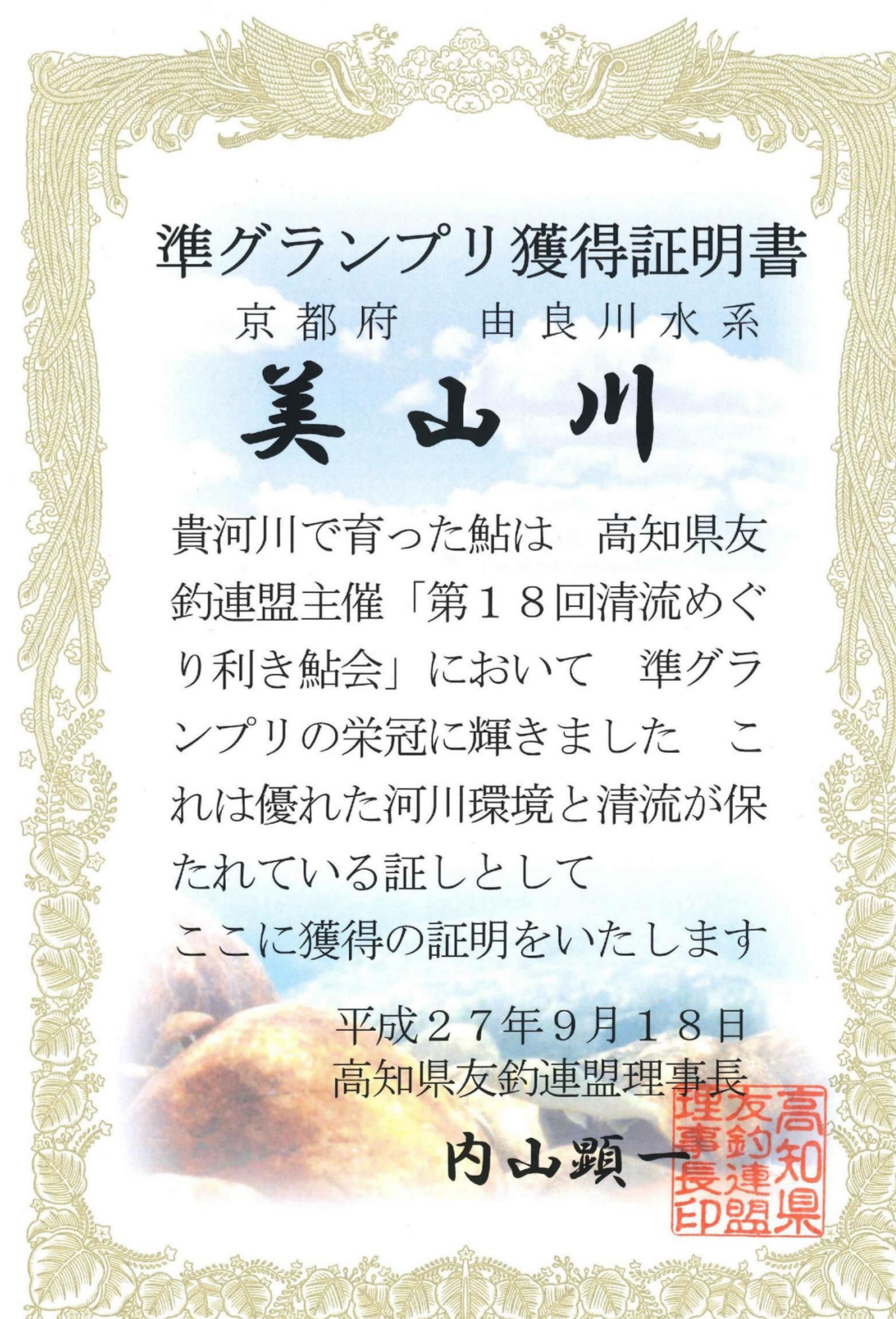
夏には鮎つかみ大会が開催されるなど、美山町にとっても鮎は欠かすことのできない存在です。



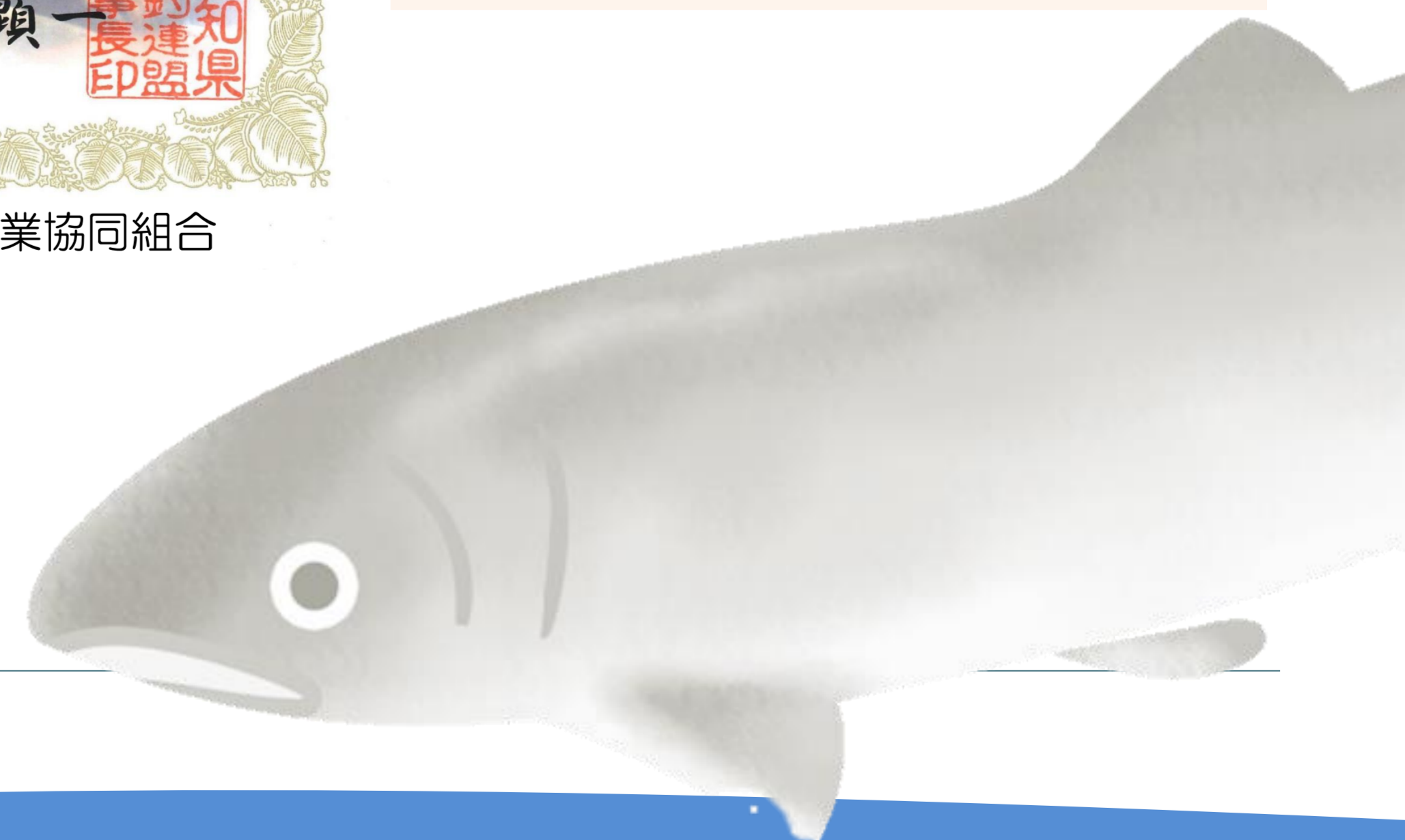
美山町の鮎は陶芸家・食通として知られる北大路魯山人（きたおおじろさんじん1883~1959年）が食べたといわれています。現在の美山町大野地区の鮎だったそうです。

また、清流美山川で育った鮎は利き鮎会で準グランプリを4回とるほど、味に定評があります。町内には鮎釣り名人も住んでおり、毎年多

くの方が美山町まで足を運びます。さらには、美山川CUP鮎釣り大会が開催されたり、漁具メーカーによる鮎釣り全国大会の西日本ブロック大会の会場にもなったりと釣り人たちを楽しませてしています。



資料提供 美山漁業協同組合



5) 高橋勇夫・東健作『天然アユの本』

# 鮎料理

## 鮎料理



### 若鮎

若鮎などと呼ばれる和菓子があります。鮎の形に似せて作られたカステラ生地で作った求肥や小豆餡などをつつみ、焼き印で目やひれをえがいたもので、鮎の解禁にあわせ6月ごろに売り出されることが多いようです。

日本各地で売られており、これも日本人と鮎との深い関わりを物語っているのではないでしょうか。



美山の鮎を  
食べられるお店



レストラン河鹿荘

予約なしで鮎を食べられるお店  
レストラン河鹿荘・枕川楼  
お食事処まるや・たけよし