

冬の風物詩 琵琶湖のアユ漁が本日解禁 本日の漁獲高は今年の 2.5 倍!!

ひうお

～冬の味覚“氷魚”など天然アユを味わえるシーズンがまもなく到来～

本日 12 月 1 日、琵琶湖でのアユ漁が解禁し、滋賀県内の漁港では今年の 2,424kg を超える 6,161kg が水揚げされましたのでお知らせします。

本日漁獲されたアユは、生きたまま取引される「活アユ」であり、養殖用や移植用のアユ苗として全国各地の河川放流の種苗として出荷されます。

近年のアユ漁は、様々な影響から不漁が続き、一昨年（H28-29）の活アユの漁獲量は約 80 トンと平年の約 7 割に留まるなど、記録的な不漁となりました。そのため、県では人工河川（※）へ放流している親アユ（産卵前のアユ）の放流量を増やすなど、アユ資源の回復に努めてきました。

また、漁獲状況にもよりますが、活アユ終了後には鮮魚（食用）のアユ漁が行われる予定で、県内の一部飲食店ではアユの稚魚である氷魚（ひうお）料理が提供されます。これからの時季、滋賀県内では天然アユをはじめ様々な湖魚を味わえますので、ぜひこの冬は琵琶湖の恵みを御堪能ください。

※アユの産卵場を確保することを目的に県内 2 ヶ所に造成した河川。濁水など琵琶湖の水位低下等の影響を受けない。



エリの操業風景



活アユ（氷魚）

■琵琶湖アユの生態 ～琵琶湖の鮎は外に出て大きくなる～

琵琶湖で生息するアユは、夏の終わりから秋にかけて川へ遡上し産卵を始め、これに少し遅れて川の上流で生活していたアユが下流に下って産卵を始めます。産み付けられた卵は 2 週間ほどでふ化し、生まれた稚アユは琵琶湖へ下り生活します。その後、春になり川へ遡上し 20cm ほどに大きくなるアユと、琵琶湖の中で生息したまま大きくなならないコアユ（10 cm ほど）に分かれます。

なお、「琵琶湖の鮎は外に出て大きくなる」という近江商人を象徴する言葉がありますが、これは琵琶湖を離れ、全国各地へ放流された後、川で大きく成長するアユと同じく、滋賀の人間

も外へ出ることで成長するという意味で使われます。

(URL : <http://www.pref.shiga.lg.jp/g/suisan/biwakogyogyowosasaerusakanatachi/ayu.html>)

■この時期のアユ漁は琵琶湖漁特有の「エリ」を使用

冬季のアユ漁は4センチほどに成長した稚アユを琵琶湖漁特有の定置網「エリ」を使用します。エリは湖岸から沖合に向かい矢印型に網を張り、湖岸によってきた魚の習性を利用し、「つぼ」と呼ばれる矢印型の先端部分に誘導し閉じ込めて漁獲する『待ち』の漁法です。



琵琶湖の「エリ」

■近年のアユ漁について（漁獲量や不漁原因など）

近年のアユ漁獲量は鮮魚も含め、約500トンで推移しています。平成28年12月からのアユ漁ではアユの成長の遅れから特に冬季で記録的な不漁となり、翌29年の天然河川での産卵量も非常に少なくなりました。そのため、人工河川に放流する親アユの量を増やしてアユ資源の確保に努めています。

【参考】琵琶湖からもたらされる冬の味覚“氷魚”

アユの稚魚は体が氷のように透き通っていることから氷魚と呼ばれています。釜揚げにして食べるのが一般的で、しっとりした身は噛むとほどよくアユの風味が広がります。また、釜揚げのほか、かき揚げや佃煮などでも食されます。

琵琶湖八珍マイスター店では氷魚をはじめとする湖魚を提供・販売しています。詳しくはHP (URL : <https://shigaquo.jp/report/f06.html>) をご参照ください。

※活アユ漁終了後に氷魚漁が開始する為、今後の漁獲状況次第で、氷魚漁の開始時期等が変わります。

※店舗によって取り扱う魚の種類が違うので御注意願います。



鮮魚の氷魚



氷魚の釜揚げ
