

# 小さな旅

NHKG 毎週日曜 あさ 8:00～ ※一部地域は別番組

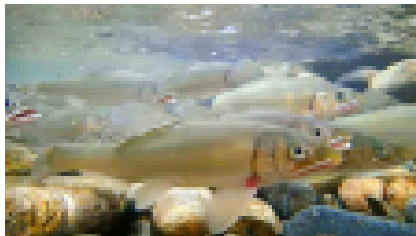
次回の旅 | これまでの旅 | 番組紹介

2015年10月11日放送

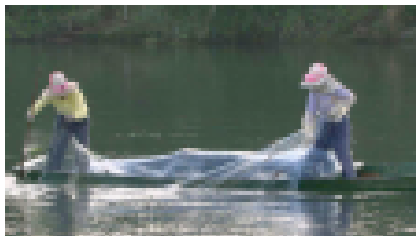
## アユ 香る里で ～島根県 高津川～

中国山地から流れ出る清流、島根県の高津川。この川の暮らしは、古くからアユ漁とともになってきました。最盛期の夏場、全国から釣り人が訪れ、地元の人とは、ともにその恵みを分かち合ってきました。秋の訪れとともに、アユは産卵のため下流へと下ります。この「落ちアユ」をねらう伝統の漁法を継ぐ夫婦は今も漁を続け、落ちアユを使った保存食も作られています。“清流の恵み”アユとともに生きてきた人達と出会う旅です。

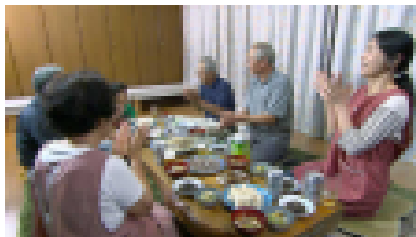
 この放送を視聴



かつて「日本一のアユどころ」とうたわれたほど、高津川は、アユが有名です。きれいな水で育った良質なコケを食べて、香り高いアユになるのです。釣りのシーズンになると、川は全国各地から訪れる釣り人たちでにぎわいます。川沿いの料理店は、釣り人から買ったアユで、とっておきの料理をふるまいます。高津川に訪れる釣り人、地元の料理店、アユを味わうお客さんたち。高津川のアユが、清流の里に集う人々をつないでいます。



秋になると、アユは産卵のために川を下ります。この時期のアユは「落ちアユ」と呼ばれ、高津川の下流域では、落ちアユ漁が始まります。中でも丈高漁（たけたかりょう）といわれる漁は、細長い木舟を一本のさおで操り、80メートルの長い網を使って群れを囲い込む伝統的な漁法です。高津川で生まれたこの漁を受け継ぐのは、現在高森さん夫婦1組だけ。夫婦で息を合わせて行う漁の姿は、昔から変わらぬ秋の清流の風景です。



落ちアユがとれると、川沿いの集落では「焼きアユ」作りが始まります。産卵をひかえ、脂の落ちたアユを丸1日あぶって作られる焼きアユは、厳しい冬の保存食として川沿いの人々に珍重されてきました。落ちアユがたくさん捕れると、高森さんは近所の人たちに、アユの恵みをふるまいます。焼きアユに、塩焼き、アユめし。落ちアユの恵みをみんなで分かち合う、清流の里に訪れる秋のひとつときです。

### 旅人 山田敦子から

高津川の流域を旅しました。上流から下流まで澄み渡り、空や雲を映す、全国でも有数の清流。岸辺や橋からはアユの群れも目撃しました！川底のこけを食べて育つアユはスイカの香りがすることも、流れの上からこけのかみ痕などを目視して作戦を立てる、清流ならではの漁があることも、初めて知りました。下流では暮らしのすぐ傍らを美しいままに流れ、ごみ一つありません。川沿いの食堂には「（島根県の）人口が練馬区に抜かれた」というおかしきも自虐的なカレンダーが貼ってありましたが・・・人口過密な都会から来ると、別天地のすがすがしさでした。






### 高津川へのアクセス

<電車>  
JR山陰本線「益田駅」から車で10分

<車>  
中国自動車道 六日市ICより、車で5分

問い合わせ先	
高津川のアユ漁や釣りについて	<b>高津川漁業協同組合</b> 0856-25-2911
高津川流域の観光について	<b>益田市観光協会</b> 0856-22-7120 <b>吉賀町観光協会</b> 0856-77-1255

次回の旅 | これまでの旅 | 番組紹介

 Copyright NHK (Japan Broadcasting Corporation) All rights reserved.  
許可無く転載することを禁じます。  
このページは受信料で制作しています。