

平成26年度県立大学地域貢献研究の研究成果について（完了報告・中間報告）

研究テーマ	九頭竜川アラレガコ伝統文化の再生を目指した増養殖技術の開発
研究期間	平成 26～ 27年度
主たる研究者	【学部・学科】海洋生物資源学部 海洋生物資源学科 【職・氏名】准教授・田原大輔
<p>○研究目的</p> <p>九頭竜川のアラレガコは、全国的にみても大型であり、かつ生息数が多かったことから、九頭竜川流域では他県にみられないアラレガコを漁獲するための伝統漁法（網戸漁やエバ漁）や、アラレガコの甘露煮や蒲焼などの独特の食文化が発達してきた。このような九頭竜川のアラレガコ伝統文化は全国的に独特であり希少なため、この文化の元を保護するために福井市から大野市までのアラレガコ生息地が昭和10年に国天然記念物に指定された。しかし、近年では鳴鹿大堰の運用や河川環境の悪化によりアラレガコ生息数は激減し、伝統漁法も6年程前から休止された。そのため、食材となる魚が入手できなくなりアラレガコ食文化も消滅寸前の状況にある。</p> <p>本研究では、これまでに構築された小浜水産高校・九頭竜中部漁協・福井県内水面総合センターの連携研究体制を基に、九頭竜川アラレガコ伝統文化の再生を目指したアラレガコ増養殖技術の開発を目的とする。</p> <p>○研究成果</p> <p>1. 伝統漁法復活に向けた九頭竜川アラレガコの再生</p> <p>(ア)放流適地選定のための河川環境調査</p> <p>電気ショッカーによる捕獲調査で、JR 鉄橋（河口から18キロ）から大堰2つ上流の飯島堰（33キロ）までの間でアラレガコは採集されなかったため、次年度は潜水目視等の調査方法に変更する必要がある。鳴鹿大堰の直下および、大堰から大堰上流の谷口堰までの区間では、浮石が少なく河床が硬くなっており、浮き石が少なく河床間隙が乏しい河底になっておりアラレガコ生息には適さない箇所が多く見られた。</p> <p>(イ)河川構造物の現状調査と改善の提言</p> <p>福井市から永平寺町までに設置されている鳴鹿大堰・谷口堰・飯島堰の3堰の現況調査を行った。鳴鹿大堰は両岸に数種の魚道が、谷口堰および飯島堰は堤高が2m程度で、片側のみ魚道が敷設されていた。鳴鹿大堰にはアラレガコにも配慮した最適な魚道が設置されているにも関わらず、大堰より上流でアラレガコの採集記録は近年では無い。鳴鹿大堰魚道の運用および改善点について今後検討していく。</p> <p>2. 食文化再生に向けたアラレガコ養殖技術の改良</p> <p>(ア)高成長・高生残を目指したアラレガコ飼育試験</p> <p>効率的な養殖生産を実施するためには、1年で出荷サイズ（体重約100g）まで成長させる必要がある。そのために、効率的・高生産なアラレガコの養殖技術を開発する。</p> <p>本年度は、小浜水産高校に設置されている閉鎖式循環システムを用いて、小浜水産および若狭高校と連携して飼育試験を実施したところ、約7か月で生残率約98%、平均体重50g、最大サイズ100g程度まで成長させることができた。従来の地下水飼育（H24・25年：水温周年16℃程度）では、約7か月では平均体重15g程度であったことから、約3倍の高成長が確</p>	

認できた（図1）。この成果は、循環飼育システムへの初期設備投資は必要となるが、1年程度の出荷サイクルが可能となることから養殖アラレガコへの安定供給に向けた大きな成果である。しかし、冬季には雌雄とも成熟するため、成長が停滞する。今後は、成熟抑制に向けた飼育条件の検討を行っていく。

3. アラレガコ伝統文化継承のためのシンポジウム開催と環境教育活動

(ア) シンポジウム

申請者が代表を務める九頭竜川アラレガコ・サクラマス研究会が中心となり、福井県立大学九頭竜プロジェクトとして平成26年11月6日に「伝えよう！味わおう！九頭竜川の食文化～郷土料理を通して九頭竜川への環境への意識を高めよう！～」と題したシンポジウムを県立大学交流センター大ホールで開催した（図2）。下谷学長・永平寺町河合町長をはじめ、地元の漁業組合を含め参加者150名程度であった。東京や鳥取からの一般参加者もあり、福井のアラレガコへの関心の高さを知ることができた。午前には福井の食に関わる演題2題を、午後からはアラレガコ甘露煮の伝統料理を試食して頂いた。試食会ではアンケートを実施し、今後のアラレガコ食文化継承のための意識調査も実施した。現在、シンポジウム報告書を作成中で、完成した報告書は県内図書館や関係機関へ配布する予定である。

(イ) アラレガコ伝統文化継承の普及と環境教育活動

九頭竜川流域の市町村で、九頭竜川アラレガコ伝統文化継承のための講演7題・メディア取材8件を行った。また、永平寺町の料理店に食材として養殖アラレガコを提供した。

平成26年12月には、小浜水産高校で養殖したアラレガコを用いて高浜町の青郷小学校で小浜水産高校生による出前授業を実施した。福井県におけるアラレガコの歴史・希少魚としての霰がについて説明した後に、小学生と共に“から揚げ”を調理し試食を行った。

w※ホームページ掲載用として使用するため、A4 2枚程度で簡潔にまとめてください。
参考資料（図、写真等）があれば添付してください。

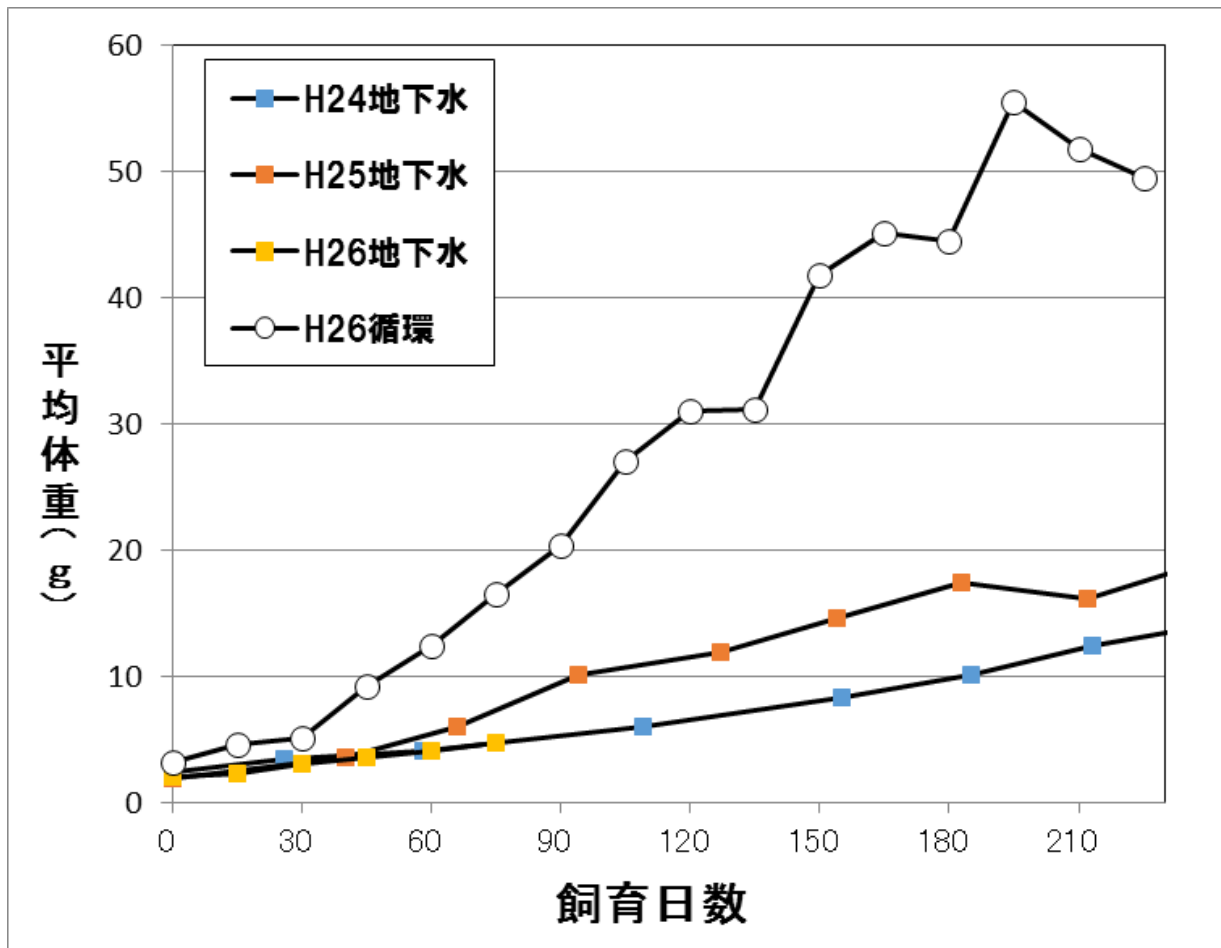


図1. 小浜水産高校の閉鎖式循環システムを用いたアラレガコ飼育試験結果

福井県立大学 九頭竜川プロジェクト・シンポジウム

伝えよう！ 味わおう！ 九頭竜川の食文化
～郷土料理を通して九頭竜川への環境への意識を高めよう！～

日時

2014年11月8日(土)
10:00～13:30

場所

福井県立大学福井キャンパス
交流センター講堂および学生会館食堂

定員

150名

参加料

第1部だけの参加は無料
第2部まで参加される場合、1名につき500円を受付にてお支払いください。

申し込み

裏面の様式を用いて申し込みしてください
申込み期限：10月31日(金)正午。
ただし、定員に達したときに締め切りとします。

健康長寿の福井の食文化を学びつつ、九頭竜川流域に残るアラレガコ・サクラマス・アユなどの郷土料理をPRし復活を図るとともに、九頭竜川の伝統的食文化を広く知り、実際に味わっていただく場をつくりたい。これらを通じて、九頭竜川の河川環境の保全への意識の高まりや色々な地域振興策について議論を深めることを願うものです。

■ 福井の食文化

仁愛大学名誉教授 谷 洋子 氏

福井の人々の暮らしに影響を与えたとと思われる宗教、交通、風土、行事から福井の伝統的な食文化を考えます。

■ 九頭竜川のアラレガコとその食文化

福井県立大学海洋生物資源学部准教授 田原 大輔 氏

九頭竜川のアラレガコ生息地は、国天然記念物に指定されています。どんな漁法で捕られ、食べられてきたのでしょうか。アラレガコの伝統文化について紹介します。

■ パネルディスカッション
～九頭竜川の食文化と河川環境保全～

九頭竜川の特産魚を活用した地域振興について考えると同時に、天然資源の保全、九頭竜川への環境保全について考えます。

プログラム

9:30 開 場

10:00～12:00

第1部 九頭竜川の食文化と河川環境保全のかかわり 無料

開会挨拶

下谷 政弘 学長

講演 福井の食文化

谷 洋子 氏

九頭竜川のアラレガコとその食文化 田原 大輔 氏

パネルディスカッション

～九頭竜川の食文化と河川環境保全～

コーディネーター:

安田 龍司 氏 (サクラマスレストレーション 代表)

パネリスト:

岩谷 芳自 氏 (福井県内水面総合センター 所長)

中野 静枝 氏 (若鮎グループ)

森塚美智子 氏 (ハンドメイド風ふう 代表)

田原 大輔 氏 (福井県立大学海洋生物資源学部 准教授)

12:20～13:30

第2部 九頭竜のうまいもん、味わってみねえ会 参加費1名あたり500円

アラレガコ甘露煮、サクラマスの葉っぱ寿司など

九頭竜川プロジェクトとは

福井のシンボルである九頭竜川を中心軸に、それにまつわる歴史、民俗、宗教、文学、環境、地域社会をめぐる研究や活動を支援するのが九頭竜川プロジェクトです。研究や活動の成果発表の場の提供とともに、異なる分野の人びとの結び目になるようなネットワークづくりを目指します。 福井県立大学 下谷 政弘 学長



■ 参加のお申込み：裏面の事前申込書をご利用ください。

■ お問い合わせ先

〒910-1195 吉田郡永平寺町松岡兼定島4-1-1 福井県立大学 大学戦略室
Email: fpu-keiei@fpu.ac.jp TEL: 0776-61-6000 (内線1054) FAX: 0776-61-6011

主催：福井県立大学

共催：永平寺町・九頭竜川中部漁業協同組合

協力：小浜水産高校・天谷調理製菓専門学校

後援：福井県・福井市・大野市・勝山市・あわら市・坂井市、NPO法人ドラゴンリバー交流会

図2. 福井県立大学九頭竜川プロジェクト・シンポジウム