



九頭竜川のアラレガコ

～アラレガコ伝統文化～

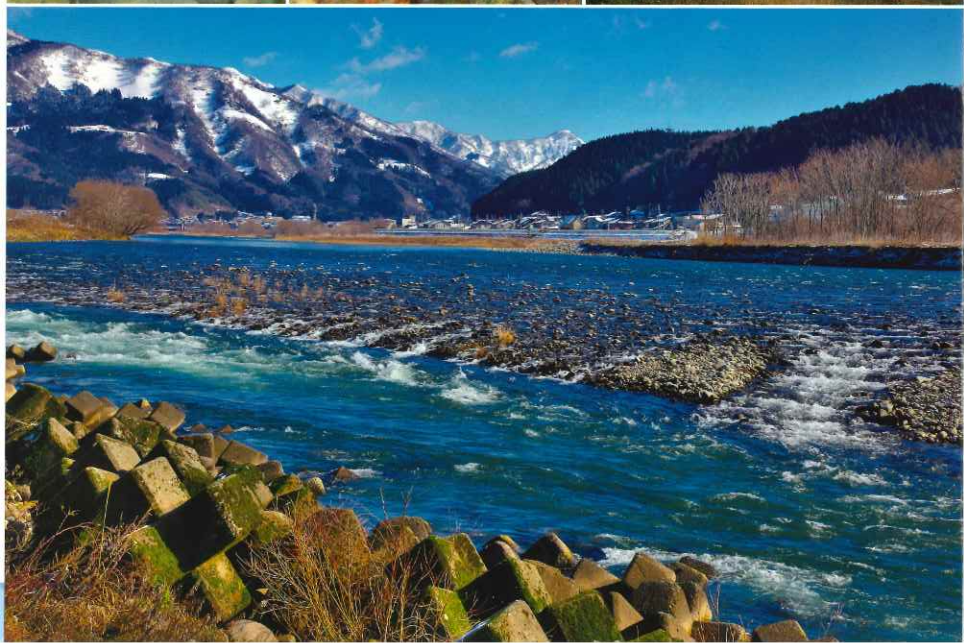
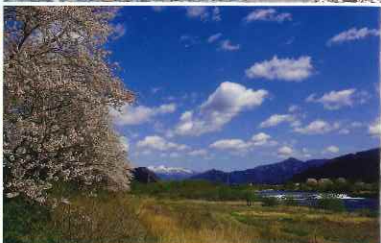


九頭竜川は

九頭竜川は、岐阜県と福井県の県境を水源とし大野市内を流れ、勝山市で真名川と合流します。永平寺町鳴鹿で福井平野に入り、福井市高屋で日野川と合流し、日本海へと注ぎます。水源から河口までの距離は116km、流域面積は2,930km²の豊かな水量と美しい清流に恵まれた北陸でも有数の大きな川です。

アラレガコが生息する九頭竜川中流域には、アラレガコの他に、魚類は15科54種に達し、生活型で分類すると、純淡水魚が35種、回遊魚が16種、汽水・海水魚が5種となっています。この種数を九頭竜川全域の魚類の種数90種余と比べると、中流域の魚類相は非常に豊かであることがわかります。

九頭竜川中流域に棲む魚たち(国交省)より抜粋



アラレガコとは？

海と川を行き来する淡水魚

アラレガコは、川の上流に生息するカジカ仲間です。標準和名は“カマキリ”または“アユカケ”であり、地方名として、福井県ではアラレガコ、他県ではカブツ、ボッカイなどと呼ばれています。

アラレガコは、一生の間に海と川を行き来する日本固有の淡水魚です。ニホンウナギと同じように、海で産卵するために川を下る降海回遊性の生活史をもちます。1～3月に生まれた稚魚は沿岸域で成長し、4～5月に川を遡上し、河川の中下流域で成長します。1～2年後に成熟サイズになると、11月～1月に川を下り、河口近くの岩礁域で産卵します。



絶滅危惧種

アラレガコは、北海道と沖縄を除く日本海側一円と、太平洋側では茨城県から宮崎県まで分布します。

現在は、全国的に生息数が減少し、絶滅危惧種に指定されています(環境省：絶滅危惧II類、福井県：地域絶滅危惧II類)。アラレガコなどの回遊性のカジカ類は、全長5cmほどで海から遡上してくるため、数10cmの落差を上ることができません。堰や頭首工などの河川の構造物により生息範囲が縮小し、生息数が減っています。

河川生態系のトップ

アラレガコは、稚魚から幼魚までの期間は水生昆虫を、大きくなると主に魚類をエサとします。自分と同じサイズの魚を食べることも珍しくありません。

アラレガコは河川生態系のトップに位置しており、アラレガコが生息しているということは、その川にエサとなる水生昆虫や魚類が多く生息していることを示しています。

石に化けて

素早くダッシュ

アユを引っ掛けて食べるの？!

アユカケという名前は、エラブタの鋭いトゲで、魚を引っかけて食べるという伝承に由来しています。実際は、目の前にきたエサにかぶりついて丸のみします。



アユを丸のみ捕食したアラレガコ ©NHK

カジカ類の中でも、とりわけアユカケは“石化け(擬態)”が得意です。周囲の石の色、模様に合わせて体色を変化させ、川底でエサ(魚)を待ちふせし、大きな胸ビレの力で素早くダッシュして捕まえます。



石化けするアラレガコ

“アラレガコ”の由来

江戸時代の書物「日本山海名産図会(1799年)」では、日本の名産のひとつとして「越前鯰魚(えちぜんあられうお)」が紹介されています。すでに江戸時代の頃から、九頭竜川のアラレガコが全国的に有名だったようです。また、アラレガコという名前の由来は、この書物にある「霰の降る時 腹をかえて流るといふ」という一説の“霰(アラレ)”と、福井県内のカジカ類の呼び名である“ガコ”が合わさって“アラレガコ”になったと言われています。

国の天然記念物 “アラレガコ生息地”

伝統漁法と独特の食文化

九頭竜川のアラレガコは大型で、かつては生息数も多かったことから、冬の珍味として九頭竜川流域で親しまれてきました。そのため、九頭竜川では、アラレガコ伝統漁法（網戸漁、エバ漁）と甘露煮、かば焼きなどの独特の食文化が発達してきました。

このようなアラレガコ伝統文化は全国的にも珍しく、この文化を保護するため、昭和10(1935)年6月7日に福井市中角橋から大野市阪谷橋までの流域が“アラレガコ生息地”として国の天然記念物に指定されました。

指定された当時には、九頭竜川河口から約60kmも離れた大野市にもアラレガコが生息していたため、わずか1か月程度の漁期に、8,000尾程度が漁獲されていたようです。さらに、最大で30cmにも達する大きなアラレガコが捕れていました。しかし、現在ではアラレガコの生息は鳴鹿大堰より下流に限られ、九頭竜川のアラレガコ生息数は激減しています。その原因としては、ダムや堰などの河川構造物の設置以外にも、護岸工事や河川の直線化などの河川改修などにより、河川の生息環境が悪化したことが考えられます。



鳴鹿大堰下流のアラレガコ生息地



アラレガコ生息地の範囲

伝統漁法と伝統料理



エバ漁(永平寺町)



網戸漁(福井市)



漁獲されたアラレガコ



甘露煮



焼き物



唐揚げ

アラレガコ復活の取組

【アラレガコの養殖】

アラレガコ復活に向けた取り組みは、1980年頃の越前松島水族館によるアラレガコの人工授精技術の開発から始まり、1990年からは福井県によるアラレガコ養殖の基礎研究へと発展してきました。さらに、2006年からは福井県立大学と若狭高校(旧小浜水産高等学校)によって、高成長・高生残な養殖方法が確立されました。現在では、民間企業によるアラレガコ養殖が行われ、地元企業による新たな加工品開発に取り組んでいます。



アラレガコ養殖技術の開発

【伝統料理の復活】

九頭竜川のアラレガコが捕れなくなり、伝統料理が消滅寸前の危機にあるため、養殖アラレガコを用いた伝統料理の復活を目指しています。アラレガコの祖先は、北海道や東北地方で冬の鍋料理の材料として珍重されている海産のカジカ類で、“鍋こわし(あまりの美味しさに鍋をつついて鍋底を壊してしまう)”と呼ばれるほどの美味な魚です。アラレガコも、海産のカジカに匹敵、またはそれ以上の美味しさをもっています。



アラレガコ加工品



アラレガコの新しい料理

アラレガコが生息するために大切なこと

- ・海と川、川の中を自由に移動できること
(堰や帯工に魚道を設置する)
- ・浮き石があること (石のすき間は主要な生息場)
- ・蛇行する流れ (護岸された川では多様な生態系が育まれない)
- ・きれいな川の水 (伏流水が生じる川底環境)

【アラレガコ伝統文化を守る会】

2019年にはアラレガコ復活を願う関係者による【九頭竜川アラレガコ伝統文化を守る会】が結成され、アラレガコ伝統文化継承に向けた動きが展開されています。養殖したアラレガコは食材だけでなく、九頭竜川流域3か所(越前松島水族館・九頭竜川流域防災センター・道の駅荒島の郷)で常設展示され、生きたアラレガコの姿を見ることができます。また、2021年には永平寺町が、鳴鹿大堰に【アラレガコ天然記念物の石碑】を建立しました。



石碑

【伝統漁法の復活】

2018年1月、九頭竜川中部漁業協同組合により伝統漁法「エバ漁」によるアラレガコ漁が復活しました。手づくりした長さ2.8m、直径1.5mの竹でできた円すい形のかごを水中に設置し、産卵のために川を下るアラレガコを捕まえます。現在でも、九頭竜川のアラレガコ生息調査として実施されています。



伝統漁法(エバ漁)の復活

【九頭竜川アラレガコの再生】

狭くなってしまったアラレガコの生息域を拡大できるように、魚道の設置や改良、河川環境の改善に取り組んでいます。それでも危機的状況に陥った時には、放流による資源増大もできるように、遺伝的多様性に配慮した養殖魚の生産技術の研究も始まっています。

TOPICS

アラレガコは、地域の人々にとって馴染みのある魚です。福井市森田地区では地域のマスコットになっています。また、旧松岡町では買い物スタンプシールのキャラクターとして利用されていました。

九頭竜川のアラレガコは、古くから福井県内だけでなく全国にも知られています。その一例として、歳時記の秋・冬の季節語として、“九頭竜”や“龍がこ・あられ魚・かくぶつ”が使われています。意外にも、アラレガコは全国区のスターだったのです。

旧松岡町



ガコちゃん

福井市森田地区



もりたん 職長



もりにちゃん

サクラマスと『葉っぱ寿司』

その昔、九頭竜川には今の何十倍というサクラマスが遡上し、漁が行われていましたが、近年、河川改修などによる環境の変化で、アラレガコと同様にその生息数は激減してしまいました。しかし、『サクラマス釣りの聖地』ということから、県内外の多くの人達に注目され、様々な取り組みが行われた結果、ここ数年、生息数は回復に向かっています。サクラマスを増やすには、九頭竜川が自然繁殖できる環境であることは無論、放流する稚魚も九頭竜川固有の遺伝子を繋ぐことが大切です。

またアラレガコやサクラマスの棲む九頭竜川を未来の子ども達に引き継ぐためには、今まで以上に地域の人達が九頭竜川に関心を持つことが重要で、全ての人々の共通項である「食」が鍵を握っています。

永平寺町には、お盆やお祭りの日になると、アブラギリの葉で包んだマスのお寿司を家々で作るといった独特の風習が残されています。母から子へと受け継がれてきた伝統食です。町民達はアブラギリの木のことを親しみを込めて「おすしの木」と呼び、家々の庭先や田畑の脇で大切に守り育ててきました。そして平成18年に永平寺町、松岡町、上志比村が合併した際には、新たに「町の木」としてアブラギリが選定されたのです。

この『葉っぱ寿司』に使うマスは本来はサクラマスでしたが、めったに手に入らなくなったため、カラフトマスなど県外産や輸入のマスを代用しています。そこで九頭竜川中部漁業協同組合では、放流用に飼育されている九頭竜川産のサクラマスを有効活用し、できる限り九頭竜川に負荷をかけないで、より自然に近い方法で、良質なサクラマスを生産する取り組みを始めました。こういった取り組みは、地域の人達が河川環境への意識を高めることへと繋がっています。

平成26年度九頭竜川プロジェクト 伝えよう味わおう九頭竜川の食文化 料理の説明配布資料(文・天谷菜海)より抜粋



九頭竜川のアラレガコ ～アラレガコ伝統文化～

平成28年3月 初版
令和4年3月 第2版

制作 九頭竜川アラレガコ伝統文化を守る会
〒917-0116 福井県小浜市堅海49-8-2
TEL 0770-52-7305

本パンフレットは(一財)三谷市民文化振興財団助成金によって作成されました。

編集: 人・自然・つなぐ

株式会社B O-G A