

四万十川の伝統的な漁法

四万十川では、環境に優しい伝統漁法が今でも採用されており、その繊細な生態系の保全や魚の乱獲防止に役立っています。透き通った水には藻類が豊富で、アユ、ハゼ、マス、ウナギ、川エビ、モクズガニといったさまざまな水生生物の栄養源となっています。魚の種類や時期に応じて、異なる漁法が用いられます。

アユ：川からの甘い贈り物

アユは、香りがよいため、英語では「sweetfish」と呼ばれるのが一般的です。アユは珍重されており、この辺りでは夏に人気の食材となっています。軽く塩をして串に刺し、丸ごと塩焼きにするのが通例です。アユの寿命は約 1 年で、晩秋にこの川の下流で孵化してから海に移動し、プランクトンを餌にします。春と夏に成魚としてこの川へ戻ってきて、上流の藻類を餌にします。秋には下流の汽水域に帰って産卵します。

アユは、個体数を保つため、そのライフサイクルを通して漁獲が制限されています。上流で餌をとる成魚を捕まえる夏季と、アユが産卵のために川を下る秋季が漁期です。アユを獲るには複数の漁法があります。アユは積極的に縄張りを守り、他のアユを攻撃するので、生きた小さなアユを餌にして、より大きくて強いアユをおびき出します。これは「友釣り」という漁法です。上流へ向かうアユは、その鋭い歯で石から藻類をこすり取り、特徴的な食み跡を残していきます。漁師たちは、この食み跡のある岩を探すのです。夏の終わってから秋の初めには、上流へ戻るアユを夜に獲ることができます。漁師たちは、火振り漁と呼ばれる漁法を用いて、燃えている松明を船の上から大きく振りまわすことで、網へと魚を追い込みます。近年では、松明の代わりに LED ライトが用いられているものの、夜の遊覧船ツアーでは観光客向けに本来の方法が用いられることもあります。

ウナギとエビを獲る

ウナギと川エビは、コロバシと呼ばれる罟を使って捕獲されます。罟を仕掛けた場所は浮きでわかるようにします。ウナギ用の罟は、木製の長い箱で先端が細くなっており、ミズが餌として使用されます。川エビについては、米ぬかを餌に、入口がじょうご状になった広めの筒が仕掛けられます。

ウナギとエビ漁のもう 1 つの方法は、厚い葉やアシの束に隠れるその習性を活かしたものです。これは柴漬けという漁法で、葉を束ねたものや葉がついたままの枝を川の水面の真下に沈めます。ウナギやエビはそこに隠れるので、大きな網ですくうことができます。

持続可能な漁法と、いくつかの種について漁期を限定しているおかげで、四万十川は今後も健全かつ多様な水生生物の個体数を支え続けることができます。伝統的な漁法は水質や周囲の環境に優しく、四万十川とその河岸の生物多様性の保全に寄与しています。