

鮎

鮎は美山町の伝統的な食生活に欠かせない貴重な魚である。甘くてジューシーな味と香りが特徴で、甘露煮や塩焼きが一般的である。藻類を餌とするため、由良川のような汚染されていない水域に生息する小魚である。

美山の鮎は秋に上流で孵化し、下流の日本海に面した若狭湾で成熟し、春に産卵のために戻ってくるというのが伝統的な流れだった。しかし、由良川を堰き止めたことでこのサイクルが崩れ、現在は毎年、稚アユを放流している。釣りのシーズンは夏で、美山の河原は近隣や遠方からの趣味の人たちでにぎわう。

この地域で最も一般的な鮎の釣り方は「友釣り」である。これは生きた鮎を餌にして、竿の糸につけて放流する方法である。鮎は縄張り意識が強く、餌を奪うような侵入者は本能的に攻撃してくる。川で大きな鮎が餌に群がるようになると、一度に数匹を網で捕らえることができる。

アユ漁は厳しく規制されている。参加するには美山町漁業組合事務所で販売されている遊漁券を購入することが義務づけられ、値段は1日3,600円、1年で13,800円だ。また、漁業組合では、初心者向けの釣り体験も開催している。