

## 吉野川を釣る！



(吉野川支流鮎喰川某支流源流部)

こんにちは！渓流釣り好きのYです。渓流釣りを通じて、吉野川流域の素晴らしさを皆様にお伝えできればと思います。

今回の釣り場所は吉野川支流鮎喰川（あくいがわ）です。吉野川の河口から約6 km上流の右岸に合流する支流であり、東宮山（標高 1,090.6m）砥石権現（標高 1,374.3m）雲早山（標高 1,496m）旭ヶ丸（標高 1019.6m）などを水源とする流路延長は 43 km、流域面積は 198.7 km<sup>2</sup> の河川です。（Our よしのがわ Vol.20 吉野川分水嶺を歩く！参照）

鮎喰川の支流には鬼籠野川、神通谷川、北谷川等有り、四季折々美しい渓谷美を堪能できます。



(鮎喰川下流部：神山町阿野)

鮎喰川の河川名にも入っている通り「鮎」釣りが盛んな河川です。今回は鮎釣りの寄稿にしようかと悩みましたが、やはり今回も山岳渓流での釣りのご紹介です。

鮎喰川上流部の神山町は、自分の住んでいる徳島市内から比較的近隣の釣り場所なので、朝はのんびりと出発出来ます。

釣り場へのルートは、徳島市内から国道 438 号線を西へ向かいます。途中にある道の駅「温泉の里神山」で少し休憩。大好物のスタチ売場を発見。神山町はスタチの生産が盛んであり、徳島県内生産量の 24% を占める一大産地です。地元の高校生が育てた綺麗なスタチが、十数個入って ¥186- とお買い得！即買いです。



(道の駅 温泉の里神山)



(神山町特産品スタチ)

ゆっくり買い物を楽しみたいのですが、釣り時間が無くなるので、先へと進みます。

神山町内で鮎喰川漁業協同組合 一日遊漁承認証 ¥1,500- を購入し準備完了！

前回寄稿の Our よしのがわ Vol.25 では「アマゴ」でしたが、今回のターゲットは「イワナ」です。

中国地方や近畿地方以北には多くのイワナが生息していますが、学問上四国に在来種のイワナは存在しないといわれています。昭和 40 年代後半に吉野川上流部（高知県）に富山県産のイワナが放流され、その子孫が生き残り、永い年月を経て生息域が拡大しているのではないかとの説もあります。

林道脇に自動車を止めてから釣り場所まで、小さな山道・獣道を歩きます。



(ニッコウイワナ【日光岩魚】サケ目サケ科イワナ属)



(釣り場へと向かう山道・獣道)

余り人が入っていない場所の様で、山道も崖崩れしたままの箇所が多い為、安全な移動ルートを選びながら、ようやく目的地に到着です。

徳島市内はまだまだ暑い日もありますが、ここは気温 16 度。涼しいを通り越して少し肌寒いくらいです。

まずは釣り餌となる川虫（水生昆虫：カワゲラ、カゲロウ類）を捕まえる必要があります。水中の石を一枚一枚ひっくり返しながらか川虫を探しますが、この時期は羽化してしまったのか激減しています。



（サワガニ）



（ヤゴ）

仕方なく、普段はあまり使わないサワガニやヤゴを使ってみることにします。

この釣り餌では、魚の反応が今ひとつ・・・。なかなか釣れません。何とか本命のイワナをゲットです。

おいしい溪流魚を食べる為には下処理が肝心。釣ったら「即締め」が基本です。イワナから、内蔵、エラ（血合いを忘れないように！）を取り除き、軽く塩を振り保冷クーラーに納めておくと、新鮮さが持続します。イワナが普段どのような餌を補食しているのか、胃袋の内容物を確認してみましょう。



（内蔵を取り除き、塩を振って下処理完了）

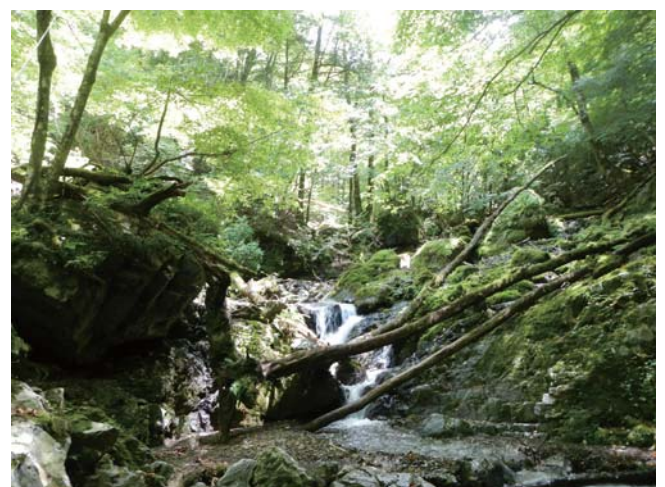


（胃袋内容物確認中）

胃袋からは大きなトンボが出てきました。（少しグロテスクな写真ですみません。）今の時期、餌の主体は陸生昆虫になっている様です。



（小さな水溜まりにもイワナはいる）



（倒木の中、プチ沢登り）

谷底は、気持ちいい！ この時期この場所に居るだけで癒されます。下流部は、植林された杉や檜が多いですが、ここはブナ、カエデ類の高木、ヒメシャラなどの自然林に囲まれた贅沢な空間が広がっています。



(吉野川支流鮎喰川某支流源流部)

綺麗な場所ですが、ここは極端なV字谷。谷底では携帯電話通信圏外。崖崩れ跡が随所にあり、余り地盤が強くなさそう。雨上がりなので遡航（そこう）は慎重に！



(イワナ 28cm)

神山町の大自然と、鮎喰川支流某所の溪流釣りを満喫した所で、そろそろ昼食準備。

肉厚があり淡泊で癖のない白身のイワナは、塩焼きや甘露煮、唐揚げ、薫製が一般的です

が、今日は少し変わった料理を作ってみましょう。

まずはイワナの皮むきです。皮を剥く方法ですが、首周りに軽くナイフで切り目を入れ、口でくわえ一気に尾の方へ引っ張る。多少不衛生感も否めませんが、ワイルドなこの方法が一番早くかつ綺麗に皮が剥けます。

蓆（ふき）の葉をまな板替わりにして3枚におろし、刺身の完成。また、持参のネギ、味噌、ショウガを合わせてナメロウの完成です。（先ほど道の駅で購入したスタヂもそえます。）



(イワナの皮むき作業)



(刺身)



(ナメロウ)

・・・と、言いたい所ですが、寄生虫の可能性が完全に払拭できません。イワナの刺身とナメロウは絶品だと思いますが、ここは諦め火を通して食べます。(泣)



(バーナー仕上げ)



(念の為、加熱中)

刺身はご飯に混ぜてイワナおにぎりにします。おにぎりは焼いたイワナの身を混ぜ込んだ状態で、表面に軽く味噌を塗り、仕上げにトーチバーナーで焦げ目が着く程度炙ると、出来上がり！市販の調味料よりも、この炙り工程が絶品の味付けとなります。



(味噌焼きおにぎり&ソテー)

イワナ料理の珍味と言えば内臓。胃袋内側のぬめりをしっかりと取り除き、オリーブオイルをベースに「イワナホルモン焼き」の完成です。塩とスタチで、さっぱりと頂きます。さっきまで、胃袋の中は大きなトンボが消化されていた事は忘れましょう！（笑）



(イワナホルモン焼き・塩)

ナメロウは和風ソテーにします。スタチの皮を少し刻み、汁を絞ると爽やかな香りが広がります。

美味しい「イワナ味噌焼きおにぎり」と、「イワナ和風ソテー」の完成です。

三枚に下ろしたイワナの頭と骨は良い出汁がとれます。ナスとネギをくわえて「イワナあら汁」も出来上がりです。



(イワナあら汁)

大自然の溪流で、天然イワナをその場で食す！

初秋の溪流で、贅沢な現地料理を思う存分満喫できました。空が少し雲に覆われてきました。天気が崩れる前に、下山ができるように、今日は早めの撤収です。



ここからは、自宅に戻ってからの追加料理です。



#### 【姿寿司】

寄生虫の可能性が払拭できずに刺身は断念しましたが、イワナの姿寿司なら問題ないでしょう。砂糖少な目、スダチ酢多めのバットに漬け込み冷蔵庫で一晩寝かせます。小骨を丁寧に抜き取り、ごまと大葉を混ぜた酢飯を腹に詰めこんで出来上がり。食べる直前にトーチバーナーで焦げ目をつけてから食べると更に旨味が増します。



#### 【骨酒】

イワナのぬめりを取り除き一夜干しにし、素焼きにします。素焼きはじっくりと時間をかけて焼き上げますが、あまり焦げ付かないように注意します。辛口の日本酒を注ぎ込むと、イワナの骨酒の出来上がり。イワナ独特の身の旨さ香ばしさが日本酒に溶けだし、黄金色になれば飲み頃！冷えた体が温まる一品です。

今回の寄稿は、釣りの話よりも料理の話が長くなりましたね。鮎喰川には素晴らしい自然が広がり、かなりのサイズの魚が沢山いることを発見しました。これからも、吉野川流域をいろいろ探検していきます。次は、どの溪流に行こうかな！