



内水面漁業の国際的モデル 「長良川システム」が世界で認められる

平成27年に開かれた世界農業遺産運営・科学合同委員会において、「清流長良川の鮎」が世界農業遺産に認定されました。名称は「清流長良川の鮎 ～里川における人と鮎のつながり～」、長良川上中流域(岐阜市、関市、美濃市、郡上市)をエリアとしています。人が管理することで「里川」として資源や環境などの価値を生み出し、漁業・農業・林業などの産業をはじめ、鵜飼漁などの伝統漁法、美濃和紙などの伝統文化、鮎鮎などの食文化を育てていることが評価されました。また河川環境や景観の保全・継承の取り組みがなされており、この連環を「長良川システム」とし、その象徴として「長良川の鮎」が位置づけられました。



認定証を受ける古田知事(右)



長良川(郡上市美並地区)

■問/県農村振興課 ☎058(272)8460

美しい川と周辺文化は岐阜の宝ものだね



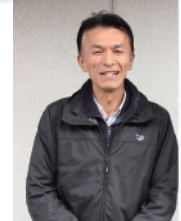
世界農業遺産とは

社会や環境に適応しながら何世代にもわたり発達し、形づくられてきた農業上の土地利用、伝統的な農業とそれに関わって育まれた文化、景観、生物多様性に富んだ、世界的に重要な地域を次世代へ継承することを目的に、国連食糧農業機関(FAO)が2002年に開始したプログラム(農林水産省ウェブサイトより)。日本では能登の里山里海、トキと共生する佐渡の里山、高千穂郷・椎葉山の山間地農業林業など、8件が認定されています。

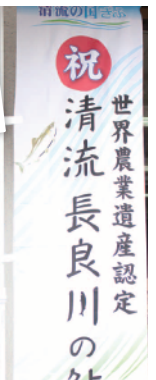
郡上漁業協同組合 長良川システムを全国に広げていく

郡上市内流域だけでなく、すべての流域で「長良川の鮎」ブランドを確立することを目標に、認知度向上に取り組んできた郡上漁業協同組合。長良川源流の森育成事業などの森づくりや、河川管理によって自然にやさしく、鮎にとっていい川づくりを進めてきました。世界農業遺産認定によって、生産性を上げながら未来につなげる後継者育成も視野に入れています。「10代から30代の若者が、長良川の鮎保全に参加するためには、我々が川の魅力や大切さを子どものころから伝えていく必要がある」と話す郡上漁業協同組合の白滝さん。長良川流域で暮らす人だけでなく、漁業、農業、商工、観光などに関わるすべての人の関心を高め、ともにこれからの川づくりを進めていきたいと話してくれました。

鮎は「香魚」と呼ばれるほど香り高いことで有名



郡上漁業協同組合 白滝治郎さん



川原町 泉屋 「食」を通して長良川を支える

長良川温泉に店を構える川原町 泉屋。鮎料理専門店として天然鮎ぞうすいや鮎弁当などのほか、子持ち鮎の熟れ寿司や天日干し天然鮎のひらきなど、加工品を販売しています。おすすめは塩焼きをメインとした「天然鮎のコース」。「獲れる量に限りがあるため、多くの商品を展開することは難しいですが、いまある食品でもまだ知らない方もいらっしゃると思います。やっぱり、地元の人に食べていただきたいですね。地域の人にもどんどん発信していきたいです」と話す取締役の泉規子さん。長良川と金華山を眺めながらの食事や散策は、岐阜ならではのおもてなし。英語や中国語でのメニュー、食べ方の表記も店内に設置し、国外に向けても鮎の魅力を発信していきます。



川原町 泉屋 泉規子さん

郡上市産
天日干し
天然鮎のひらき

