

# 食物科 地域食材（清流長良川の鮎）講習会

【実施日】令和4年7月20日（水）

- 【目 的】・地域産業の担い手育成総合戦略事業の活動の一環として、ふるさと岐阜の食材（清流長良川の鮎）について理解する。
- ・世界農業遺産として登録された長良川の鮎の生態や清流を保つための伝統的な漁業、文化、清流の人々の暮らしや環境保全活動について学び、持続可能な生活のシステムについて学ぶ。
  - ・地域食材を学ぶことで地域とのつながりを感じ、調理師として未来を作りだすことに貢献しようとする意欲を育成する。

岐阜県庁農政部 里川振興課 里川振興係 古田 健児 氏

平成27年12月15日に「清流長良川の鮎」が**世界農業遺産に認定**

世界農業遺産（GIAHS）は、昔の人からの知恵をつないできた農業を将来に向けて守っていくための遺産のことで、世界農業遺産のある場所は、美しい景色やおいしい食べ物、長い歴史や文化があり、様々な生き物がくらしている。

日本では、現在岐阜県を含めて、11の地域が認定を受け、長良川の上中流域にある**岐阜市、関市、美濃市、郡上市の4市が認定地域で、水産業での世界農業遺産の認定は世界初である。**

《長良川システム》

人の生活、水環境、漁業資源が密接に関わる里川（さとかわ）全体のシステムをいう。川の恵みを生かす生活文化（郡上市八幡町「水船」）、清流に育まれた伝統工芸品（美濃和紙・岐阜提灯・席の刃物・郡上本染め）、長良川流域の農産物（えだまめ・柿・守口だいこん）、長良川の伝統的な鮎漁（友釣り・やな漁・鵜飼・潮張り網漁）が相互に深くかわり循環する仕組みである。



**清流長良川の鮎を守り、活かし、伝えていくことが、SDG'sの達成につながっていく。**



《課題》

- ・游漁者の減少、高齢化
- ・天然鮎の資源量、漁獲量の減少
- ・鮎の消費量の拡大

**鮎の消費量を増やすためのアイデアを考える**

- 鮎料理コンテストに参加
- 長良川システムサポーター研修に参加
- 課題研究として取り組む



## 生徒の感想

- ・若い人にももっとPR活動をして伝えていく必要がある。岐阜の料理を通して伝えられるメニューを、高校生の視点で課題の解決方法を見つけていきたい。
- ・鮎を使ったおそうざいや、スイーツ、骨を取った状態での商品や、おにぎりの具、おつまみ、ふりかけ、鮎の香りを生かした一匹丸ごと食べられる料理など、子どもも食べられるような味付けを考えたい。
- ・海のない岐阜県にとって、川で釣れる鮎は昔から貴重なたんぱく源であるので、鮎の良さを発信できるようにしていきたい。
- ・調理師の観点から考えてみると、おいしい食材があまり広まらず、失われていくのはとてももったいないと思った。食べやすい調理法をいろいろ見つけていき、鮎の魅力をもっとたくさんの人に知ってもらいたい。
- ・清流長良川を守るために、多くの人が努力をして環境が守られていることが分かった。長良川システムを継承することで鮎が育ち、同時にSDG'sの取り組みにもつながっている。伝統を守っている取り組みに積極的に参加していきたい。