

「鷺知らず」に関する活用実証調査（中間報告）

平成25年12月6日

調査受託者：賀茂川漁業協同組合

1 「鷺知らず」とは

「鷺知らず」とは、鴨川産の小魚の佃煮のことをいう。また、鴨川産の小魚そのものを「鷺知らず」とも言うようである。「鷺知らず」のいわれは、

- 小さな魚なので、鷺の目に止まらず、鷺が見逃してしまう。
- 小さな魚なので、鷺が餌として認めず、見向きもしない。
- 小魚が、群れをつくってかたまり、鷺に気づかれないよう、大きな魚に見せつける。
- 小魚が、冬期に湧水地やワンドの奥、氷のはるところの深みでじっとして動かず、鷺に気づかれない。
- 小さくて鷺に襲われない小魚が、鷺のことを知らない。

などと色々な説がある。

この小魚の種類は、京都の街を流れる鴨川に多く生息し、比較的十分な漁獲量が想定できるオイカワ（地方名：関西ではハエ、ハヤ、ハエジャコ）の稚魚である。

このハエの稚魚を漁獲する際に、他の魚も含まれると考えられるため、カワヨシノボリ（ゴリ）などの小魚や他のコイ科の小魚も合わせて佃煮にされたと思われる。これを、醤油、みりん、酒、生姜などでじっくりと炊き上げ、佃煮にする。どんな食材でも旬の時期があるが、ハエの旬は真冬である。

なお、北大路魯山人の書物「魯山人の料理王國（文化出版局）」において、「京都の鮎（ゴリ）の茶漬」の紹介のところで、「京都には「鷺知らず」といううまい小魚がある。」と記されている。

① オイカワ（ハエ）

- ・ コイ科ハエジャコ亜科オイカワ属
- ・ 全長15cmくらいになり、付着藻類や水生昆虫、落下昆虫などを食う。
- ・ 産卵期は、5～8月で、岸寄りの流れが緩い平瀬の砂利底で産卵する。
- ・ 平瀬など比較的流れの緩やかな水域を好む。



産卵期のハエ（上：オス、下：メス）



11月、鴨川下流域で釣られたハエ



秋から冬にかけて、漁協の組合員自らが鴨川産ハエを朝獲りし、お店で料理して供するハエの白焼き（左）と素揚げ（右）

② カワヨシノボリ（ゴリ：鮎）

- ・ハゼ科ハゼ亜科ヨシノボリ属
- ・全長6 cmくらいで、付着藻類や小型の水生昆虫などを食う。
- ・産卵は5～8月に石の下面に卵を産みつける。
- ・カワヨシノボリは、ヨシノボリの中では美味と言われる。



鴨川のヨシノボリ（ゴリ）



ゴリの佃煮

2 驚知らずの歴史や販売状況（漁協組合員や老舗料理店からの聞き取り調査）

鴨川で収穫した川魚を料理して供するお店が一軒存在する。

（調査中）

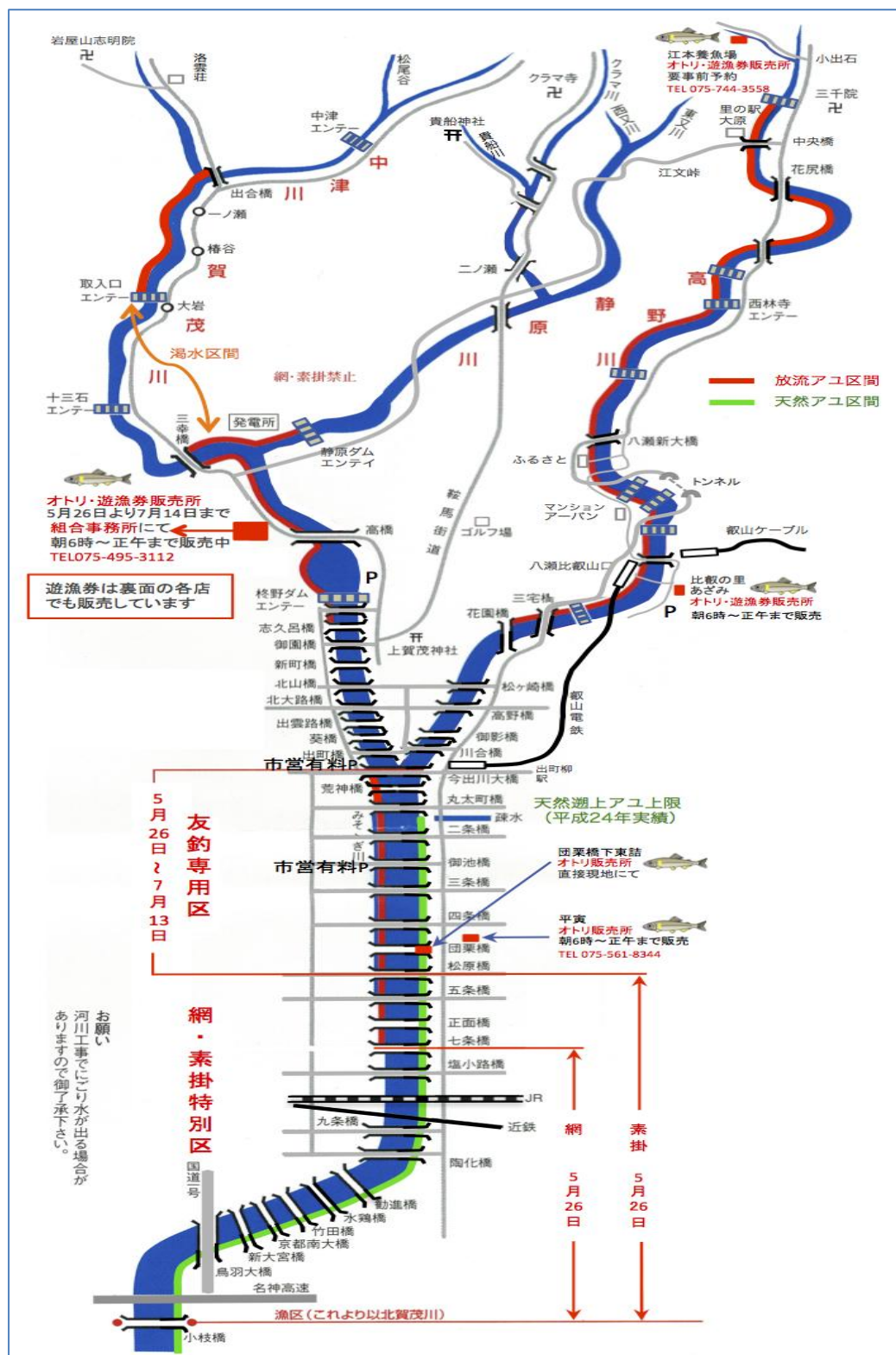
3 鴨川におけるハエやゴリの資源量

(1) 現状における漁獲可能資源量

(調査中)

(2) 生息可能資源量

(調査中)



賀茂川漁業協同組合の管理エリア

4 鷺知らずの漁獲方法

底冷えのする真冬の早朝に、深みでじっとして群れるハエの稚魚をタモ網で捕獲する。また、カラスの羽のついた竿（ウザオ）を使って、魚を追い込む「追いさで漁」でも捕獲する。

なお、賀茂川漁業協同組合では、1月1日～9月30日の間を網漁の禁漁期としており、資源保全を図っている。従って、鷺知らずの漁獲は、現状では12月中に行う必要がある。

5 鷺知らずの試食アンケート結果

（1月に実施予定）

6 商品化に向けての課題

（1）佃煮「鷺知らず」の販売について

京都の中心街から最も近いところに息づく食材と言えば、まさに「鴨川の魚」である。鴨川の水産資源で代表的なものはアユである。アユは塩焼きが最も好まれる食べ方であり、夏の京都の川床料理には欠かせない。

一方、佃煮「鷺知らず」は、常温での保存が可能であり、京都の地産地消のお土産として活用（再生）するのに相応しい。鴨川産の魚を市民の身近な食材とすることは、市民が、地域の漁業や河川環境のことを理解するうえで大切であるが、佃煮「鷺知らず」については、京都を代表するお土産として、観光客を対象とする販売の方が、需要があるのではないかとと思われる。

「鷺知らず」の原材料は、鴨川産であることが条件である。そのためには、どのような手法により、それを鴨川産と示すことができるかを検討する必要がある。

現在、佃煮「鷺知らず」を生産しているところは、1料理店のみである。

（2）鴨川産小魚の資源管理について

ハエの生息数は、年によって大きく変動し、特に大水が出た年は、上流域の魚の数が激減する。落差工（堰）があるため、下流に流された魚の遡上が阻まれ、資源回復がされにくい状況である。

ハエの稚魚を増やすためには、ハエの産卵が良好に行われる必要がある。近年、川底の土砂を耕すことによって、良好な産卵場を形成する取組が各地で行われている。鴨川産小魚の漁獲、佃煮「鷺知らず」の生産・販売を持続的に行うためには、資源増殖の取組を並行して行うことが必要と考えられる。

なお、鴨川においては、産卵場造成とともに、出水により下流に流された魚を網で捕獲し、上流に運ぶ「汲み上げ放流」を実施することが望ましい。

7 鴨川とその支流河川における水産資源の活用の可能性

(1) アユ

賀茂川漁業協同組合では、従来からアユの放流を行っており、アユは友釣りを中心に遊漁の対象となっている。鴨川のアユは、漁協の組合員が捕獲し、料亭などへ販売している状況である。

アユは、日本の清流を代表する魚であり、各地域で、干物や内臓の塩辛「うるか」など、様々な特産加工品が販売され、「道の駅」などでもよく見かける。

(2) アマゴ

アマゴは、鴨川の上流域の山地溪流に生息する魚であり、賀茂川漁業協同組合では、毎年放流し、遊漁の対象となっている。日本各地でよく見かける甘露煮などを地元特産品にできる可能性がある。

(3) ゴリ

流れのゆるやかなところで、吸盤状の腹ビレで川底にへばりつくように生息し、動きは比較的鈍い。おもり付ロープを使って川底をゴリゴリと引きずり、上流の籠に追い込む漁獲法など、抵抗があるところを強引に押し進める「ゴリ押し漁」は、鴨川でも行われていた漁の方法である。

漁獲の課題はあるが、ゴリと山椒を佃煮にした「鮎山椒」を鴨川産ブランドとして作れるようにできれば望ましい。

(4) その他

その他ウナギやテナガエビ、モクズガニなど、食材として好まれる魚類などが生息するが、今の鴨川における資源量は少なく、資源の回復が課題である。

※ 中間報告であり、文章内容は変更されます。