

「鷺知らず」に関する活用実証調査 報告書

平成26年2月28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、鴨川産の小魚のことで、鷺でさえも見逃すくらい小さいこと、冬に身を寄せ合って群れる姿が鷺にとって大きな魚に見えることなどから、そのように名付けられたと言われる。

この小魚の種類は、京都の街を流れる鴨川の中下流域に多く生息するオイカワ（地方名：関西ではハエ、ハエジャコ）であり、全長3～4 cmの稚魚のことである。

オイカワ

- ・コイ科ハエジャコ亜科オイカワ属
- ・全長15 cm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

食材として、ハエの旬の時期は冬である。なお、北大路魯山人の書物「魯山人の料理王国（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。

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 「鷺知らず」の歴史や販売状況

「鷺知らず」は京名物の1つとして、明治時代に「糺すの森」の下を流れる「蟬の小川」に、10人の御用漁師によって、漁獲されていた。生醤油で煮詰め、以後、工夫を積むうえで鮎煮にしたとされ、2カ月はもつお土産品であった。

また、和歌山県有田郡湯浅町に伝統的建築物保存地区の中の民家の軒先に、大正7年に発行された「諸国食物名物番付」という相撲番付のようなものが展示されている。横綱に「(山城) 宇治茶」や大関に「(甲府) ぶどう」などとあり、前頭に「(京都) 驚しらず」と記されている。京都に「驚しらず」という食物は存在せず、「驚しらず」ではないかと推測される。

現在、賀茂川漁業協同組合の組合員の中で、「驚知らず」の漁をする組合員は1人である。自ら経営する料理屋で鴨川産の川魚を提供している。ハエについては、白焼きや素揚げ、南蛮漬け、「驚知らず」が漁獲できれば、醤油、みりん、酒、砂糖、昆布などで炊いたものを供している。炊いて2～3日経過したものより、1カ月経過したものは、魚のうま味が際立つ。



ハエの白焼き



ハエの素揚げ(右)



生きのいい「驚知らず」を使う。



ほろ苦さが日本酒に合う。

3 鴨川における「驚知らず」の資源量

(1) 現状における漁獲可能資源量

冬のオイカワは群れをつくって、所々ある流れの緩やかなワンドや深みに定着している。

現在の鴨川において、「驚知らず」を漁獲できる場所は、団栗橋左岸が最も適している。同場所では毎年、相当数のオイカワが群れをつくり、タモ網を使った漁獲を行うことができる。群れの大きさは毎年変わるものの、2～3人による2～3時間の漁により、1日に約500尾程度を漁獲することが可能である。

ただし、漁獲できる魚のサイズは約3～6cmであり、約3～4cmの個体を「驚知らず」とするならば、その約4割の約200尾程度の漁獲量となる。

また、漁期を冬の3ヶ月(90日間)とし、そのうち、増水や濁水により漁獲できない日を1割程度の約10日とした場合、最大の漁獲日数は80日間となる。

従って、現在の鴨川における「驚知らず」の年間漁獲量は、約200尾×80日＝約1万6千尾程度が妥当である。

平成26年度冬期におけるオイカワの生息状況(目視調査)

場所	生息状況	調査日	備考
鳥羽大橋～大宮大橋(右岸) 堀川合流点	数千尾の群れ	H25.11.17	H25.12.20には1尾も確認できなかった。

丸太町橋～二条大橋（右岸） （みそそぎ川）	数千尾の群れ （採捕により、主にカワムツの稚魚であることを確認）	H25.12.20	
大宮大橋～京都南大橋（左岸）	数万尾以上の群れ	H25.12.31	農業用水を取水する水門の入口付近（今井堰） H26.1.13 にはカワウによる捕食の影響か1尾も確認できなくなった。
二条大橋の下（右岸）	数千尾の群れ	H26.1.10	
四条大橋の下（左岸）	数千尾の群れ	H26.1.15	
団栗橋の下（左岸）	数万尾以上の群れ 本流には大型個体	H25.12 ～ H26.2	冬の鴨川において、最も生息数が多い。釣り人（漁協組合員）によりカワウの追い払いが常時行われている。釣り人がいない時を見計らって、カワウに捕食されるため、徐々に減少している。



みそそぎ川



カワムツの稚魚



なお、「京の川の恵みを活かす会」が、平成23年、平成24年、平成25年の夏期に実施した水中目視調査によると、調査区間の全区間において、オイカワの生息が確認されている。

（2）生息可能資源量

本来、オイカワは、河川中流域の優占種であり、京都の街を流れる鴨川においては、年間を通じて最も個体数が多い魚類である。

冬期は、湧水のあるワンドの深みや護岸ブロックがある流れの緩やかなところで群れをつくる。小さな個体については、流れのない淀みに群れる傾向にある。

カワウによる食害を抑制することと、落差工（堰）による遡上障壁が解消されることが重要である。

これによって、桂川から遡上する個体の供給が促されるとともに、また、産卵が良好に行われれば生息数増加が見込まれる。

4 「鷺知らず」の漁獲方法

底冷えのする真冬の早朝、ハエの稚魚の群れの中へ、サッとタモ網を通して捕獲する。網は大きすぎると水の抵抗があるし、網の目が細かすぎても抵抗があるので好ましくない。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、鷺知らず漁は10月1日～12月31日の期間に行うことができる。



鷺知らず漁師が使うタモ網



団栗橋下での鷺知らず漁

5 食味アンケート調査結果

平成26年2月12日（水）午前10時から、京都水族館 山紫水明コーナー前で、先着100名の「鷺知らず」食味アンケートを実施した。なお、京都水族館の協力を得て、アンケート参加者には、京都水族館オリジナル缶バッジを進呈した。

また、京都水族館では、平成26年2月8日（土）から平成26年2月17日（月）まで、「鷺知らず」が群泳する様子など、冬の水辺の様子を再現した展示が行われた。



約350尾の鷺知らず



一皿に3尾



アンケートの結果の概要（別紙参照）

- 104名の回答が得られ、約6割が女性、約6割が市外、年代はおおよそバランスのとれた回答となった。
- 「鷺知らず」のことは、約2割の方が知っていた。
- 味については、約半数が初めての味と答え、いやな味とした方は無かった。
- 味に対するコメントとして、お酒に合いそう、ご飯に合う味、苦味が美味しいといった評価であった。また、3歳の子が偏食で食べなかったのに、おいしかったみたいでびっくりといった評価もあった。
- 食品として販売されたら購入するかといった問いに対しては、約7割の方が買うという評価であった。5名の方が値段次第とコメントしている。
- 商品にする場合は、どのようなものがよいかという問いに対しては、約4割がお土産、約5割が普段の食事（酒の肴）として回答されている。
- また、賀茂川漁業協同組合の存在は、約8割の方が知らないと答え、鴨川に食べられる魚がいることについては、約7割の方が知らないとの回答であった。
- その他のコメントとしては、京都水族館に来たら買えるようにしてほしいといった回答や、名物になっていくことを期待するといった意見もあり、味を評価する意見が多い。

6 商品化に向けての課題

（1）「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、まさに「鴨川の魚」である。オイカワは、冬に旬を迎える食材であり、「鷺知らず」の佃煮は常温での保存が可能であり、冬の京都のお土産として活用できる。

鴨川産の魚を市民の身近な食材として利用することは、京都の「ほんまもん」として、鴨川の漁のことや鴨川の美しさのすることなどを知るうえで重要な要素である。

現時点では、鴨川の「鷺知らず」を食材（佃煮）として利用する場合、年間漁獲量として約1万6千尾程度の生産販売となる。50尾／人とすれば320人程度への販売数となる。付加価値を付け、歴史ある「鷺知らず」の効果的な販売方法を検討することが重要である。

【具体的な販売方法】

- 料理屋等へ、生簀での「鷺知らず」活魚販売（販売日指定、数量限定）
- 水族館と連携した「鷺知らず」佃煮販売（数量限定）
- 地元農産物直売所等と連携した「鷺知らず」佃煮販売
- 地元料理屋等での「鷺知らず」佃煮の提供 など

（2）「鷺知らず」の資源管理について

ア 漁獲方法

「鷺知らず」漁を持続的に続けていくために、漁の方法は「タモ網」に限定する。漁の期間については、現在、10月1日～12月31日の期間としているが、漁の方法をタモ網に限定すれば、期間延長の検討も可能である。

イ 資源回復の取組

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）が原因で、下流に流された個体の遡上が阻まれるためである。

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資源増殖の取組が各地で行われている。「鷺知らず」の漁獲、生産・販売を継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である。

なお、平成23年度から「京の川の恵みを活かす会」が、天然アユの遡上を助けるために、簡易魚道を5～8月まで設置しており、期間後半はアユよりもオイカワの遡上数が増え、資源回復に効果的であり、重要な取組である。

なお、魚道設置を行っていない期間や魚道のない落差工の下流部においては、出水に

より流された魚を網で捕獲し、落差工の上流へ運び「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

鴨川のアユは、賀茂川漁業協同組合が従来から行っているアユの放流を中心に、京の川の恵みを活かす会が平成 23 年から行っている魚道設置等によって、大阪湾から遡上する天然アユの生息数も増加している。

アユの利用としては、友釣りを中心とする遊漁の対象となっているほか、網漁による捕獲により、料亭などへ販売されている状況である。夏の京都の川床料理には欠かせない食材である。

アユは、日本の清流を代表する魚であり、各地域で、甘露煮や干物、うるか（内臓の塩辛）など、様々な特産加工品として、「道の駅」などでも販売されている。

(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。

漁獲量の課題はあるが、ゴリと山椒を佃煮にした「鮓山椒」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

鴨川流域には、その他ウナギやアジメドジョウ、テナガエビ、モクズガニなど、食材として好まれる魚類等が生息するが、資源量は少ない。