



- Explore the regions -

文 | 井上英樹
text | Hidaki Inoue
写真 | 齊藤有美
photographs | Yumi Saito

仁淀川で鮎を釣る

西日本最高峰の石鎚山を源とする高知県・仁淀川は四国三天河川のひとつ。仁淀ブルーと呼ばれる川の美しさと水の透明度を有し、奇跡の清流と謳われるこの川には初夏から秋にかけて、川の虜になる人たちが全国から訪れる。狙いは鮎だ。鮎は縄張り意識が強く、岩に付いた苔を食べるライバルに体当たりをして、縄張りを守る。この習性を利用して、おとり鮎に針を付けた漁法が鮎の友釣りだ。

八十路を越えた岡本政晴さんは、地元で釣り名人として一目置かれる存在。「小さい頃から川に親しんでおりますから、何がどこにいるかは会得しています」と笑う。この川の鮎が一番おいしいと言っ。「鮎は別名『香魚』。食べた苔が香るんです。スイカやキュウリのような爽やかな香りがします」。

通常、鮎の友釣りは長い竿を持ち川に入るが、岡本さんは川舟から釣る。理由を尋ねると、「舟があるとすぐに移動できる。人の行きにくいところに行きたいんです。魚をどうしても釣りたいんですよ」。何年釣りをしても飽きることはなく、人よりたくさん釣りたいと思うそう。子どもの頃から親しんだ仁淀川をいまだに楽しんでいる。鮎を獲るには、ほかの漁法もあるが、岡本さんは友釣りの鮎が一番と言っ。「相手にぶつかると、そんな活発な鮎は旨い。炉端でゆっくりと時間をかけて焼いた鮎は、それはおいしいですよ」。高岡郡越知町の『かどた』に鮎を持ち込んで、焼いていただいた。あっさりとした食味だが、少し脂が乗っていて滋味深い。ほこほことした食感が食欲をそそる。鮎は香る、と岡本さんは言っていた。それに加え、川の音まで聞こえそうな、仁淀川が凝縮した豊かな味わいだった。

Tastes of JAPAN by ANA

平成30年7月豪雨により亡くなられた方々に謹んでお悔やみを申し上げますとともに、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。ANAは、地域とともにまだ知らない日本の魅力を発見し、国内外に広くお届けします。2019年2月号までは中国・四国エリアを取り上げます。



"Tastes of JAPAN" WEBサイト

仁淀川(越知町)への翼

東京(羽田)、大阪(伊丹)他からANA便で高知空港へ。空港からクルマで約70分。



①仁淀川の青さを堪能できる安居渓谷。②中流域で鮎釣りをする人。③仁淀川の主とも言える岡本さん。釣り師たちが獲った鮎は越知町のふるさと納税用としても人気だ。④川舟を車で牽引してやってきた岡本さん。舟から釣るのが岡本さんのスタイル。「釣れないと思ったら、すぐ移動できます(笑)」。⑤『かどた』で鮎を調理してもらった。予約をし、入荷があれば食べられる。⑥山から水を引いておとり鮎を販売する岡林さん。遊漁期間は9月下旬までの予定。⑦友釣り師は数匹のおとり鮎を購入する。

仁淀ブルー観光協議会 tel.0889-20-9511
『かどた』 tel.0889-26-0241

高知県 鮎

