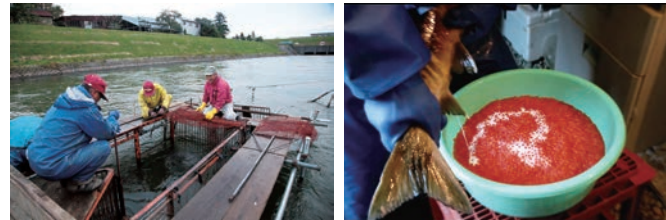


阿賀野川のサケ漁

全国的に河川や湖沼の漁協が組合員数の減少や高齢化に直面する中、鮭が豊富に遡上する阿賀野川の各漁協では、精力的な増殖活動に毎秋取り組んでいます。

阿賀野川は「阿賀野川漁業協同組合連合会」（阿賀漁連）と「阿賀野川漁業協同組合」（阿賀漁協）に大きく分かれ、阿賀漁連は河口部などで捕れた鮭から、阿賀漁協は小阿賀野川と阿賀野川の分流域で捕れた鮭から採卵し、それぞれ孵化させた稚魚を上流から放流しています。

▼小阿賀水門の鮭ウライ漁 阿賀野川河口の定置網漁▼



撮影：片桐淳氏 撮影協力：新津鮭増殖組合

サケの増殖に尽力する各漁協

全国的に河川や湖沼の漁協が組合員数の減少や高齢化に直面する中、鮭が豊富に遡上する阿賀野川の各漁協では、精力的な増殖活動に毎秋取り組んでいます。



▲松浜内水面漁協の鮭漁 阿賀野川の河口は、内水面では珍しく定置網漁が昔から許可され、シーズンには勇壮な漁が行われる。このうち、多くの鮭が増殖用に回される。



◀ウライ漁で捕れた鮭

「ウライ」とはアイヌ語で「築（やな）」の意味で、築とは川幅を杭などでふさいで魚の遡上を遮断し、籠の中などに導いて採捕する漁具のこと。ふさいだ川を遡上する魚を一括して漁獲できることから、一括採捕などとも呼ばれる。鮭のウライ漁は村上や北海道などで盛んだが、現在の阿賀野川では小阿賀水門で実施されている。



企業による地域貢献も

阿賀町の雪椿を通じて取組は、学校にとどまらず、企業にも広がっています。

特に、阿賀町を代表する建設会社の一つである（株）巴山組は、「アガノユキツバキ搾油所」を鹿瀬の角神地域に立ち上げ、雪椿オイルを商品化して販売に乗り出しています。

（株）巴山組は小学生の搾油体験にも積極的に協力するなど、現在、様々な企業が阿賀町の地域づくり・人づくりに参画しています。



生産量のごくわずか。奥阿賀産・雪椿種子から伝統的な圧搾法・非加熱で丹念に抽出した、100%ピュアの希少なオイルです。

新オイルは4月以降に入荷！

角神温泉ホテル角神・まなまカフェ・麒麟山温泉福泉・麒麟山温泉古澤屋・combie(コンビリー)・道の駅「阿賀の里」で販売しています。

阿賀の宝もん★発掘レポート

阿賀野川の歴史や文化、人や暮らし、自然環境…などを流域の未来に生かす取組を、毎号掲載。

vol.1

阿賀町の雪椿を生かした取組



▲鹿瀬ダム近くにある「角神雪椿園」には、原種の雪椿が自生している。例年、雪解けて春を迎えた4月下旬に見頃を迎え、園内で咲き乱れる。

雪椿を、阿賀町の次世代へ

椿は一般的に「ヤブ椿」を指し産地も数多くありますが、「雪椿」は世界で初めて阿賀町（麒麟山）で発見された、日本海側の雪国だけに生育する希少な椿。雪の下に埋もれて冬を越し、春、雪どけと共に花を咲かせます。

雪椿発見の地である阿賀町では、雪椿を守り育てる活動を通じた、さまざまな人づくり・地域づくりに取り組んでいます。

子どもたちは五感をフルに使って、雪椿を学ぶ一年を送る

阿賀町の小学校などでは、行政・企業・学校の三者の連携のもと、年間を通じて雪椿を体験的に学ぶ学習プログラムが行われています。

子どもたちは、4月になると「角神雪椿園」に行つて雪椿を観察し、挿し木なども体験します。雪椿が実をつけた頃、みんなで実を摘みに行き、乾かして種をとります。そして、（株）巴山組が運営する「アガノユキツバキ搾油所」の協力のもと、種から油を搾るのです。最後に、精製した雪椿油を使ってスイーツやうどんなどを作り、みんなで食べます。



▲切り離した新芽を1つ1つプランターに植える



▲自らしぼった雪椿油でスイーツ作り

こうして子どもたちは、五感をフルに使いながら雪椿について学んでいきます。

「雪椿の種には実が入っているのといないのがあるよ」
「油をしぼるのは、すごく力がいるから大変だ！」
「雪椿油を混ぜ込んだうどん、もちもちでおいしい！」

子どもたちは体験を通してさまざまな発見をし、1年間のプログラムが終わる頃には、大人顔負けの雪椿博士になっています。

阿賀町役場鹿瀬支所の皆さんのお話 大人の熱意が伝わるのか雪椿の魅力がそうさせるのか、私たちが思った以上に、子どもたちは雪椿のことを一生懸命学んでくれます。今は小学校までですが、今後は中学校向けプログラムも考えていきたいですね。さらに、阿賀町には原生種だけでなく、園芸品種の雪椿もたくさんあって楽しめますので、ゆくゆくは大人たちも巻き込んで雪椿のファンを増やしていこうと計画中です。



波多野



一乗



津川絞り



日出谷



鹿瀬

園芸品種
一部紹介



▲商品化された雪椿うどん