鮎やな

宮崎県の延岡市には五ヶ瀬川、大瀬川、祝子川、北川といった大きな河川が幾重にも流れており「水郷延岡」とも呼ばれます。今回はその「水郷延岡」の五ヶ瀬川に架設される秋の風物詩「鮎やな」についてご紹介します。



【鮎やな】

鮎やなとは、江戸時代から 300 年以上続く伝統的漁法で産卵のために川を下る鮎の習性を利用し、川を堰き止めて「落簀（おとす）」と呼ばれる竹で作ったスノコに誘い込む漁法です。全国的に見られる漁法ですが、川幅が 100m を超える箇所にあり、さらに市街地の近くに架設される鮎やなは非常に珍しく、国内最大級の壮大なスケールを誇ります。

【見学】

鮎やなを近くで見学できるよう桟橋も設けられているので、川の流れに耐えられるようにしっかりと組まれた仕掛けを間近で見ることができます。

【鮎焼き】

鮎は美しい色と香ばしさから「香魚」ともいわれ、河原で鮎を焼く五ヶ瀬川の名物『鮎焼き』は、環境省が残したい日本の風景を選定する「かおり風景百選」に選ばれています。なかでも水質が最も良好な川として 2013 年から 12 年連続選ばれている五ヶ瀬川で育つ延岡の天然鮎の塩焼きは絶品です。鮎やなの架設期間中は鮎料理の食事処もオープンし、獲れたての鮎を様々な料理で楽しむこともできます。

清流の心地よい川風を感じながら延岡市の秋の味覚「鮎の塩焼き」をぜひご堪能ください。

このコーナーへのご質問、ご意見、ご要望は：（公財）宮崎県国際交流協会まで
TEL：0985-32-8457　FAX ：0985-32-8512　Email miyainfo@mif.or.jp
毎日の生活に関してご質問、ご心配事などありましたら：みやざき外国人サポートセンターまで　　TEL：0985-41-5901　FAX：0985-41-5902　Email support@mif.or.jp