

アユ遡上調査の結果について

(坂根堰魚道遡上調査(春期出口調査に関する)結果)

今年も坂根堰では、河口からのぼってきたアユを中心に魚やカニなどが魚道をのぼる様子を調査しました。また、今年も、岡山県農林水産総合センター水産研究所が、約10km下流の鴨越堰の右岸から目印を付けたアユを約2800匹放流しており、それらが坂根堰の魚道へのぼってくるかも確認しました。

【調査日】

平成25年5月9～12日

【調査方法】

坂根堰の魚道に仕掛けた定置網で魚を捕り、どんな種類がどれくらい魚道をのぼれたのかを調べました。また、捕れた魚のうちアユについて、鴨越堰で目印を付けたアユがいるか、チェックしました。



調査結果

表 坂根堰の魚道をのぼったアユの数

日付	左岸魚道			右岸魚道		
	天然アユ	標識アユ	合計	天然アユ	標識アユ	合計
5月9日	0	0	0	12	0	12
5月10日	2	0	2	25	3	28
5月11日	5	0	5	1	0	1
5月12日	108	1	109	1	0	1
合計	115	1	116	39	3	42

表 5月9～12日に坂根堰魚道をのぼった魚類等とその数

No.	目名	科名	種名	左岸	右岸	合計
1	コイ	コイ	オイカワ	92	23	115
2			カワヒガイ	1		1
3			ニゴイ属	3	8	11
4			スゴモロコ類	22	56	78
5	ナマズ	ナマズ	ナマズ		2	2
6	サケ	アユ	アユ	116	42	158
7	スズキ	ハゼ	オオヨシノボリ	7	6	13
8			カワヨシノボリ		3	3
9	エビ	モクズガニ	モクズガニ	22	1	23

- ・5月9～12日にかけて、坂根堰の魚道を154匹の天然アユと4匹の標識アユがのぼりました。
- ・アユ以外に、オイカワ・カワヒガイ・オオヨシノボリなど7種類の魚とモクズガニが魚道をのぼっていました。
- ・鴨越堰で放流された目印を付けたアユのうち、最も早いものは5月10日の早朝(放流されて約2日半後)に坂根堰の魚道出口にたどりついていました。

坂根堰の魚道をのぼった魚たち(抜粋)



体長約51mm!
この様に小さなアユも鴨越堰や坂根堰の魚道をのぼっていきます



岡山県農林水産総合センター水産研究所の取組からわかった事

これまで坂根堰の左岸魚道ではあまりアユがのぼっていませんでした。しかし、鴨越堰の魚道改良により、左岸にもアユがのぼることが確認され、坂根堰に大きな問題がないものと推測されます。

今回、ほかの川での調査結果から、鴨越堰上流に放流したアユは、坂根堰に5月10日頃のぼってくると予想していたところ、予想どおりの日に第一陣が捕まりました。一方、曇空のため水温が低くなった翌日は、まったく捕まりませんでした。天気の良くなった翌日は大量に捕まりました。これもアユが気温(水温)が低いと川をのぼらないと言う習性から予想どおりの結果になりました。

また、捕まえたアユの種類や数を見ると、鴨越堰の右岸魚道をのぼったアユは吉井川の右岸を、左岸魚道をのぼったアユは吉井川の左岸をのぼるようです。

鴨越堰での放流日 : 平成25年 5月 7日
鴨越堰の魚道改良日 : 平成25年 4月29日(右岸)
平成25年 5月 7日(左岸)

このヒレを切られても
ストレスがすくないんだ

放流したアユ

目印はここ



岡山県農林水産総合センター水産研究所からのお願い

岡山県では、昨年度からアユがたくさん採れるにはどうすればよいかを調べています。今年度は、海から川をのぼったアユが、どこまで移動するかを調べています。目印として、背びれと尾びれの間にある、あぶら鱗を切ったアユを鴨越堰上流で放流しました。このようなアユを捕まえた方は、水産研究所内水面研究室までご連絡下さい。

電話番号:0868(28)4558

担当者:近藤正美、増成伸文

1.「施設の見学をしたい」「こういう事を教えてほしい」等のご意見、ご希望がありましたら、下記まで、電話、FAX、メールいずれでも構いませんので、ご連絡下さい。

〒705-0016 備前市坂根字土井502-3
岡山河川事務所 管理第2課(坂根分室)
電話 0869-66-7631
FAX 0869-66-7633
メール info-okakawa@cgr.mlit.go.jp

2.坂根堰のホームページでは、坂根堰に関する
いろんな情報を見ることができます。
＜坂根堰ホームページの表示方法＞

- ①まずは岡山河川事務所ホームページへアクセス
「<http://www.cgr.mlit.go.jp/okakawa/>」
- ②右のとおり、「坂根堰からのお知らせ」をクリック
直接はこちら



ここをクリック

(岡山河川事務所ホームページ画面)

http://www.cgr.mlit.go.jp/okakawa/jimusho/kouhoushi_sakane/ko_dayori_menu.htm