

夏の「味」

「鰻料理」

夏のスタミナ食として万葉の頃から親しまれてきた鰻。一年中で最も暑いとされる土用の丑の日に鰻を食べる習慣は江戸時代に始まりました。鰻は良質なタンパク質やカルシウム、ビタミン類がたっぷりと含まれる栄養の宝庫。また「目のビタミン」とも呼ばれ、ガン予防にも効果があるとされるビタミンAは豚肉や牛肉のなんと160倍も含まれています。老化防止や成人病に効くビタミンEは牛肉の約10倍、カルシウムは牛肉や豚肉の約70倍。さらに頭の働きがよくなると話題になったDHA（ドコサヘキサエン酸）も豊富です。まさに夏バテや育ち盛りによく、また美容食としてもぴったりの食材なのです。

鰻のユニークな生態から、生まれた言葉もいくつかあります。鰻は途中で崖や滝があっても、身体をくねらせて登ることから物価・温度などが見る見るうちに上昇する状態を「鰻上り」と表現するのです。また、石の穴などに住むことから、間口が狭くて奥行の深い住居を「鰻の寝床」と言うようになりました。



鰻

昨年11月に移転オープンした日南町霞の井谷旅館のご主人井谷武さんとご子息の井谷豊さんにお話を伺いました。

「日野川の鰻漁シーズンは6月から10月ごろ。以前は川に鰻籠を仕掛ける漁が一般的でしたが、現在、鳥取県では鰻の籠漁が禁止され、つけ針での漁が行われています。つけ針漁は、5～6mのつり糸に1m間隔で針をつけ、重しをつけて一晩置いておく漁法。しかし、餌となるドジョウが減少し、それにつれて漁をする人も少なくなってきています。」

こちらの旅館では夏から秋にかけて鰻の会席料理が人気を集めています。皮から骨まで鰻の全てを使った料理の数々は目にも鮮やか。スタミナ抜群の鰻料理を味わうことができます。

取材協力
井谷旅館 0859-82-0050



日野川の清流



鰻の会席料理



鰻籠



ドジョウ籠



日野川フォトコンテスト入賞作品 一般Bの部 「清流 下蚊屋」橋谷 俊二さん
江府町下蚊屋(本谷川)

水辺のオツチング

- 表紙写真 「清流 下蚊屋」 -

7月に入ったとはいえ、清流は身の凍るような冷たさ。全身を水にひたした子どもたちは、声にならない叫び声。でも、どの顔もはじけるような笑顔。夏の太陽をいっぱいにあびて、きらきらと若あゆのように水しぶきをあげていた。

日野川流域 ものい手帳

日野川、 もの知りさんに聞いてみよう・7

魚道ぎよどう

魚道と言っても、どんな物なのか、なかなか思いつかないかもしれません。

みなさんが、川辺を歩いているとコンクリートや鉄のゲートなどの構造物で川の流れをせき止めているようなものを見かけませんか、これは堰(せき)と呼ばれるもので川の水を利用するために作られたものです。この堰をよく見てみると両側もしくは片側に階段のような形で、水が流れている道に気づいたことはありませんか？

「ここを魚達が行ったり来たり」できる道ということので「魚道」と呼んでいます。

人が川の水を利用するために作った堰を魚達は飛び越えることができないため、そこに棲む魚達は棲む場所が制限されたり、また、アユやサツキマスなど川を「のぼったり」、「くだったり」する魚達は川の行き来ができなくなり、そこで、障害物となっている堰があると、魚達も「のぼったり」、「くだったり」できるように考えられ、造られたのが「魚道」です。

魚道自体は、古くから考えられ作られてきましたが、現在は、魚の特性、泳ぎが速いもの、遅いもの(蟹など)など、いろいろな種類の魚をできるだけとおり易くする為の研究が重ねられ、より自然にやさしいものが作られてきています。



魚道(日野川堰)

第4回 日野川フォトコンテスト作品募集!!

日野川の新たな魅力を写真を通じて再発見する「日野川フォトコンテスト」。

毎回みなさんの力作が多数寄せられ大変ご好評を頂いてますが、第4回目となる今回のテーマは「ふるさとの川をみつめて...」です。

豊かな自然に囲まれ様々な歴史を重ねてきた日野川。これを機会にみなさんのふるさとの川を見つめ直して見ませんか？

- ・部門) 一般Aの部 腕に自信のある方
- 一般Bの部 気軽に参加したい方
- 小中学生の部 ... 小中学生の方

・主催) 日野川への想いを語る会

・受付締切) 平成13年10月15日

なお出展作品は未発表のものに限ります。

作品の著作権、版权等はすべて編集部に帰属します。

・問い合わせ先) 国土交通省日野川工事事務所総務課

TEL (0859) 27 - 5484

