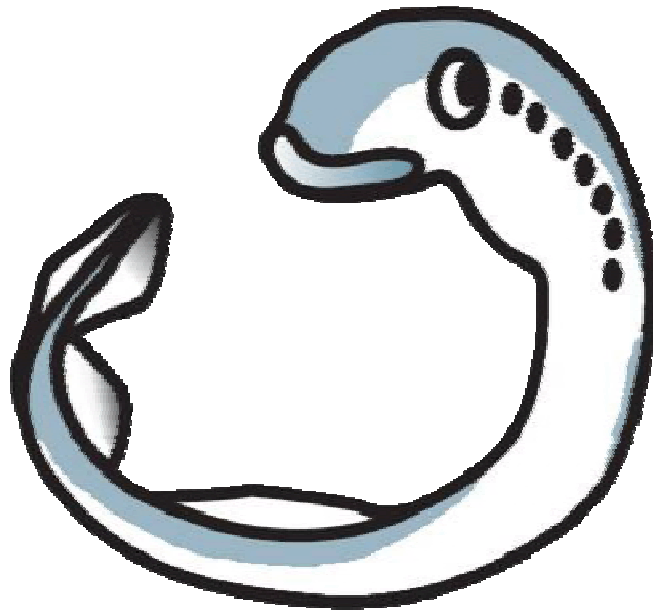


石狩川水系の カワヤツメ

3億6000万年前から，かわらぬ姿で生きているらしい。



北海道

はじめに

川で生まれたカワヤツメは、海で数年間過ごして、川に戻ってきます。

石狩川とその支流をふるさととするカワヤツメは、帰ってくるたびに流域の人たちの心をうるおし、漁も行われてきました。

しかし、近年、川を上ってくるカワヤツメが少なくなり、漁も難しくなっています。

この本は、カワヤツメが昔のように石狩川のあちこちに姿を見せ、流域の風物を復活させることを願って作られました。

今なお神秘さを残すカワヤツメの世界を通して、石狩川の自然と文化をふりかえり、豊かな自然を次代に引き継いでいくための材料として、多くの方に利用していただければ幸いです。



目次

はじめに

目次

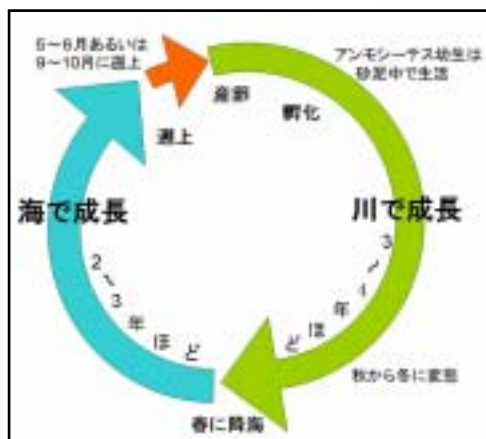
	ページ
1 カワヤツメの一生	1
2 カワヤツメがすむ川	3
3 カワヤツメと人々	5
4 カワヤツメ漁	7
5 カワヤツメの利用	9
6 カワヤツメ資源の減少	11
7 カワヤツメの復活にむけて	13
8 解説(専門コーナー)	15



1 カワヤツメの一生

川で3～4年、海で2～3年過ごします。

カワヤツメは海からやってきて卵を産み、卵からかえったこども(幼生)は、川底の泥の中などで数年間成長して身体の形が変わり(変態・へんたい)、目が現われて、海にくだり、その後数年間、海の中で成長しておとなになり、川に戻ってき卵を産んで命を終えます。



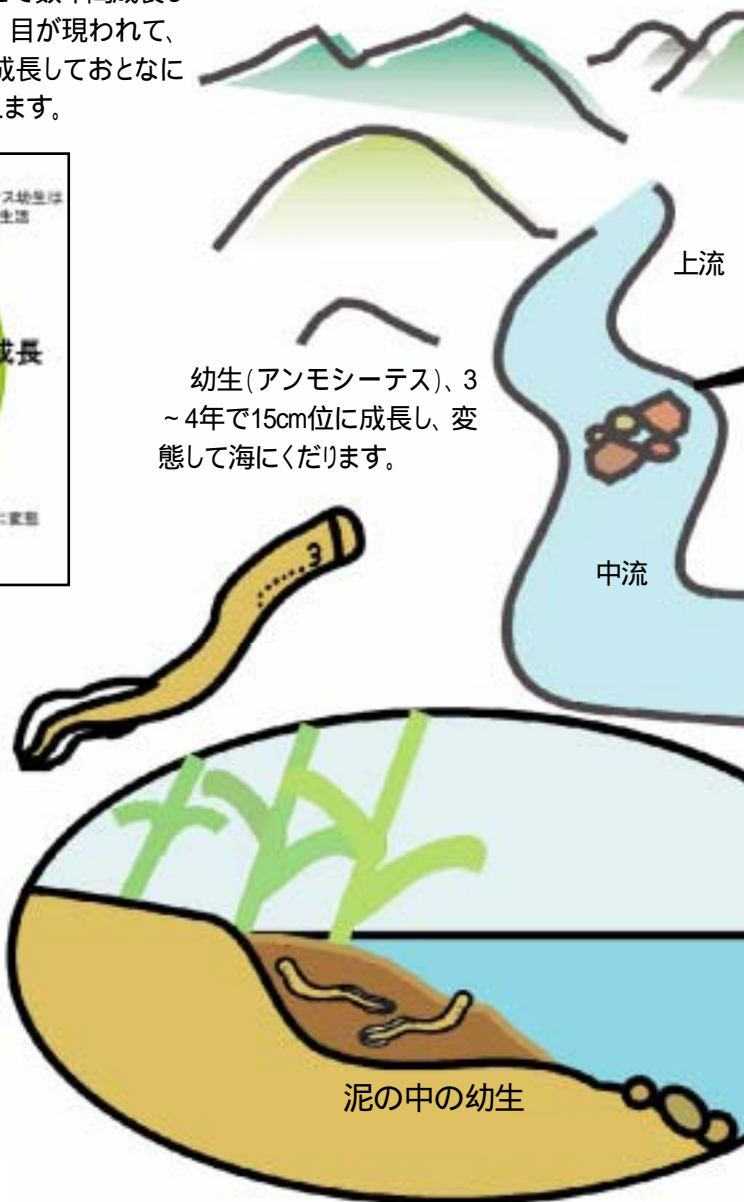
カワヤツメの一生

カワヤツメ(川八目)

魚類の中で最も原始的な無顎口類(むがくこうい)の仲間で、かたい骨、あご、胸びれ、腹びれがなく、鼻の穴が一つしかありません。体の両側に7つずつのえら穴があり、ほんとうの眼と合わせて八つの目があるように見えることからヤツメともヤツメウナギとも呼ばれています。うなぎではありませんが、体はうなぎと同じようにぬるぬるしています。



カワヤツメ親魚 50cm位



幼生(アンモシーテス)、3～4年で15cm位に成長し、変態して海にくだります。



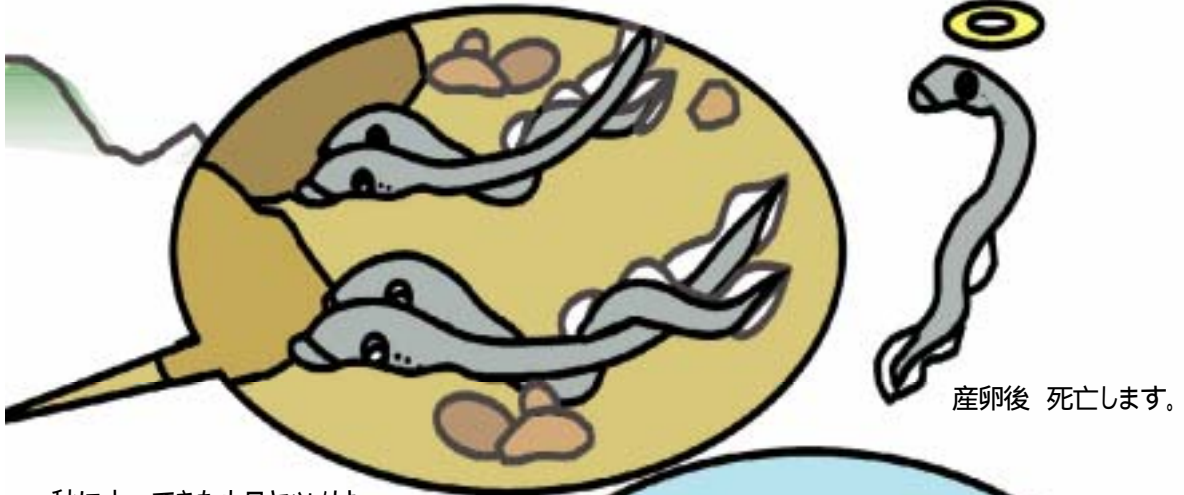
ウナギとの大きさをくらべ 右:カワヤツメ

産卵(さんらん):5~6月

雌(めす)が小石などに吸(す)いつき、雄(おす)は雌の頭周辺に吸い付いたりして産卵行動をします。



卵 1mm前後



産卵後 死亡します。

秋に上ってきたカワヤツメは川岸の草の中や大きな石の間などで冬を越します。



石に吸いついたりします。



下流

海の中で3年ぐらい成長して川へ上ります。

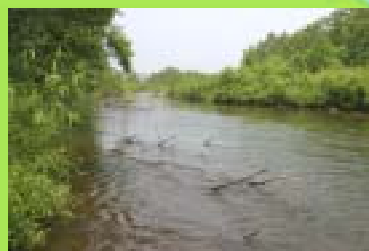


秋に川に上るカワヤツメと春に川に上るカワヤツメがいます。「海から川に上ることを遡上(そじょう)、川から海に下ることを降海(こうかい)といいます。」



サケなどに吸いついて体液(たいえき)を吸います。

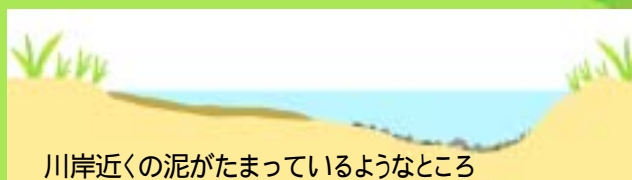
2 カワヤツメがすむ川。



上流

幼生(こども)のいるところ

中・下流の川底のやわらかい砂泥の中にいます。
卵から孵ったカワヤツメのこども(幼生)は、5mm程度と小さく、生まれた場所から泥などのたまっているところに流れついて成長します。そこは、水の流れて常に泥や有機物(ゆうきぶつ)が入れ替(か)わるところです。



川岸近くの泥がたまっているようなところ

冬を越すところ

秋に川に上ったカワヤツメは川岸ぞいの湿生植物や水生植物の繁茂したところなどで冬を越します。



カワヤツメの移動するところ

流れの中心近くの深みのあるところを移動する傾向があります。





産卵場となる瀬。



幼生の生息する泥地。



幼生



川を上るカワヤツメ。



支流

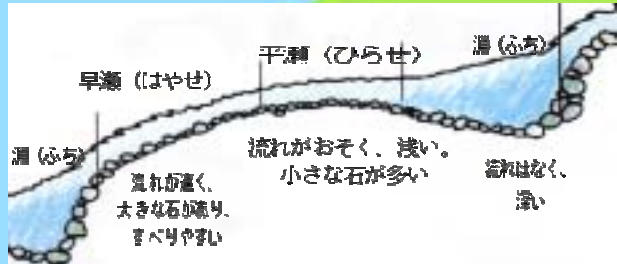


産卵するところ

カワヤツメは5～6月に、石狩川の本・支流の大きな淵(ふち)に続く瀬(平瀬)などの砂まじりの石のある川底で産卵します。



産卵床のカワヤツメ



淵や瀬は川が自然に曲がって流れる所などにできる。



かくれるところ

川に上ったカワヤツメは日中は石やブロックの隙間(すきま)などにかくれています。秋に川に上ったカワヤツメは湿生植物や水生植物が生育している川辺などで冬を越します。かくれ場所や洪水(こうずい)の時の避難(ひなん場所)などはまだよくわかっていません。

下流



3 カワヤツメと人々

1) 人とのかわり

「文化人サマイクルカムイが大きな熊を獲(と)って、木の皮舟につんで川をくだる途中、カムイコタンのところで舟を岩にぶつけてこわし、熊の肉も腸(ちょう)も流してしまっただが、そのままにしておいては腐ってもったいないので、その腸を川ヤツメにした。それでヤツメには骨がないのだ」とアイヌの言い伝えにあります。また長万部(おしゃまんべ)でカワヤツメのことをヌクリペ(食う気になれぬ、ないしは川の緩(ゆる)やかに流れているところ)、近文(ちかづみ)ではオクリペというなど名づけられていたということです。

明治に入って石狩川流域には本州から多くの人が入り、明治中期に福井県越前(えちぜん)町から入植した人たちが、江別でヤツメ漁を始めたといわれています。また、大正2年に石狩町の宮島守三郎が新潟県より漁具や漁法を導入したのがヤツメ漁の始まりともいわれています。

本州日本海側の各県では、古くからカワヤツメ漁が行われてきており、カワヤツメが栄養価の高い食材として利用されてきましたが、今は全国的にカワヤツメの漁獲量が少なくなり、食材としても珍重されるようになってきています。

北海道でも20~30年前まで、カワヤツメは各地の小規模な河川にも上ってきており、流域の人たちの貴重な食料となっていました。カワヤツメが川に上る時期になると、村人総出で捕獲に出かけ、祭りが行われるなど、地域のひとつの文化になっていました。当時、カワヤツメは湧くように上ってくるのを捕ったといいます。今ではそうした小規模河川も少なくなってきました。カワヤツメを石狩川に復活させるために、住民、研究機関、行政機関、漁協などによる様々な試みが始まっています。



江別のカワヤツメ漁風景



秩父別町のくんせいづくり
1980年代、雨龍川で漁を行っている内水面捕獲組合の有志により始められました。捕獲したヤツメウナギは池などで飼って、必要ときに捕って食べることが多かったが、農協の協力で、パック保存ができるようになり、ヤツメ燻の商品名で売り出されました。

江別のヤツメ祭り(2002)

楽しかったヤツメ祭りはカワヤツメが不漁のため平成14年から開催されてません。

カワヤツメつかみ



一家総出のカワヤツメ干し(妹背牛)

2) 生命と文化をはぐくむ川へ

石狩川水系では治水対策や用水対策が進む一方で、カワヤツメばかりではなく、さまざまな生き物たちがすみにくくなっています。カワヤツメがすめる環境を取り戻し、流域に生命と文化をはぐくむ試みが始まっています。



石狩川ヤツメ文化研究会（2006年発足）の生態調査



子供たちとカワヤツメのお勉強（北海道立水産孵化場）



アマモリス幼生に触ってみる。



カワヤツメを考える会講演会



江別漁協で行われた放流事業(幼生の放流)



ヤツメウナギサンバの披露(2006年)

江別ヤツメウナギサンバ(1番)

作詞・作曲 斉藤賢一

朝の早よから ゴムカップはいて
ハヤツツメちゃんハヤツツメちゃん
野良着姿で コラ ほうかむり
ハヤツツメちゃんハヤツツメちゃん
親爺どこさ行く かや胴をかつぎ
石狩川に コラ やつめとる
ハヤツツメちゃんハヤツツメちゃん

(楽譜及び歌詞全文、20p参照)

4 カワヤツメ漁

1) 漁の方法

明治時代に本州の新潟県からドウ（捕獲（ほかく）わな）による漁法が伝わりました。ドウは江別地域では茅（かや）ドウや網（あみ）ドウが使われ、中上流や支流の岩見沢、雨竜、沼田など空知地方では頑丈（がんじょう）な金網ドウが使われています。上流の流れの中で、石などに吸い付いているのを手づかみで捕獲することもあります。河口付近の石狩地域ではドウ漁のほか定置網漁（ていちあみりょう）も行なわれています。

(1) ドウ漁(江別地域の例)

江別地域では、流れがおだやかで、水深が0.5~1.2mあり、やわらかい泥がある場所が良い漁場とされます。岸边から沖に向けて流れを横切るようにロープ（幹縄（みきなわ））をのばし、そこから水中に川の流れと平行に並べるようにしてドウを入れます。ドウが水中の中程の深さに浮かぶようにするため、ドウの中に小石等を入れて浮力を調整します。主な漁期は11月~4月で、うち12月~2月は川が凍るため、凍る前にドウを沈め、川の氷がとける3月に引き上げます。カワヤツメの産卵時期である夏期は休漁します。



ドウを引き上げる



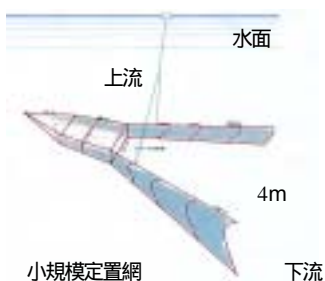
漁場（石狩川）

(2) 定置網漁

下流の川口付近では網の目が細かな定置網が用いられています。ワカサギやカワガレイなどと混獲（こんかく）されます。



定置網の引き揚げ（石狩川）



(3) 手づかみ漁

支流の溪流などで、石に吸付いて流れに身体を揺（ゆ）らせているカワヤツメを懐中電灯で照らして手づかみにします。



2) ドウについて

(1) 茅(かや)ドウ



本州産の茅(かや)を釣鐘(つりがね)状に編(あ)んだもので、昔からの伝統的なドウです。長く水に入れておくと茅の形がくずれるので、水からあげることの多い秋の期間に使用されます。

(2) 網(あみ)ドウ



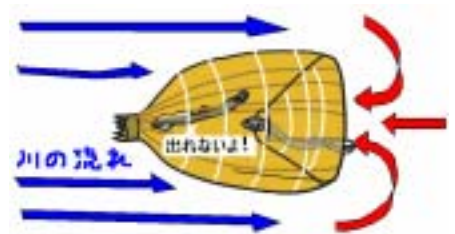
鉄製の枠(わく)に網を張ったドウです。冬期(氷が張る時期)にしばらく川に入れたままにします。最近では網ドウのほうが多く使われるようになってきています。

高さ1m50cm程です。



入り口の直径80cm程です。

ドウの入り口には「あげ」と呼ばれる漏斗状(ろうとじょう)の返しがついています。入り口を下流に向けて設置します。上流から流れてきた水はドウの抵抗を受けて「あげ」の付近で逆流するため、カワヤツメは吸い込まれるようにどうの中に入ります。いったん入ってしまえば、返しがあるため、カワヤツメは外に出られません。



(3) 金網ドウ

上流域では急流に耐えられるように、それぞれが工夫してつくった頑丈(がんじょう)な丈夫な金網ドウが使われています。



奈井江(ないえ)町



妹背牛(もせうし)町



岩見沢市

上流域で使われている各地の金網ドウ

5 カワヤツメの利用

カワヤツメは主に健康食品・薬品として利用されてきました。薬品としての利用では、東京や名古屋などの薬業者（やくぎょうしゃ）により、かん油などが作られています。たんぱくしつ、しばう、ビタミンAが多く含まれ、くんせいやひものが漢方薬（かんぼうやく）に、塩乾品（えんかんひん）はとり目の薬として昔から有名で、精力剤（せいりょくざい）としても用いられます。

一般には、数が少ないため、魚屋などに出ることはなく、多くは道外に消費され、道内では中・上流域で、一部が自家用の食材として利用されてきました。

江別でカワヤツメをメニューにしている店があり、かばやき、からあげ、刺身（さしみ）、甘露煮（かんろに）などがだされます。食べてみると歯ごたえがあり、ウナギとは違った味があります。

1) 加工品のいろいろ



甘露煮(かんろに) 江別 こじま本店



燻製(くんせい) 江 別など



素干し
江別、蘭越(らんこし)



ドリンク
蘭越 下条水産部



お菓子(パイ) 江別 樹里庵菓子舗

ソーセージ
江別 こじま本店



注:これらは江別河川防災ステーションなどにも置かれている。不漁などのため、現在つくられていないものもあります。

2) 調理

背骨がないので腹部からさばく必要があります。さばいてからぶつ切りにし、から揚げにしたり、かば焼にしたりします。つけ焼き、なべ物、やながわ、ぬた、汁の具(しるのぐ)にすることもできます。たたき、さしみ、すしにも利用されます。



腹からさばく



かば焼(くしを抜くと身がまるまります)



から揚げ



フライ



やながわ



さしみ



すし



ヤツメ丼

	ヤツメウナギ		ウナギ	どじょう
	生	干	生	生
カロリー	258kcal	414kcal	210kcal	88kcal
たんぱく質	21.0g	33.3g	16.4g	16.1g
脂質	18.0g	29.0g	21.3g	1.9g
灰分	1.1g	2.0g	1.1g	3.4g
カルシウム	10mg	16mg	95mg	880mg
リン	180mg	240mg	230mg	600mg
鉄	9.0mg	9.0mg	1.0mg	4.5mg
ビタミン	A	25000IU	150000IU	4100IU
	B1	0.85mg	1.00mg	0.15mg
	B2	6.00mg	6.00mg	0.46mg

カワヤツメ・ウナギ・ドジョウ 100gあたりの成分比較
(札幌市消費者協会)