

長良川の漁師と連携した自然体験プログラム

世界淡水魚園水族館アクア・トト ぎふ 体験学習チーム 圓戸 恭子

1. はじめに

かかみがはらブランド講座「淡水生物博士～アクアマイスターになろう～」は岐阜県各務原市とアクア・トトぎふとの共同企画である。各務原市在住の小学生を対象に、地元の自然について学ぶプログラムを年に10回開催している。2017年、2018年には長良川の伝統漁法を継承する若手川漁師、平工顕太郎氏と共同したプログラムを計3回実施した。発表ではプログラムの詳細や他園館での事例などについて紹介する。

2. かかみがはらブランド講座 「淡水生物博士～アクアマイスターになろう～」とは

各務原市には地域別に4つのライフデザインセンターという文化施設があり、市民向けの講座や学習活動の支援を行っている。かかみがはらブランド講座とは、各ライフデザインセンターの特長を生かしながら地域の魅力を伝えようと展開している講座である。その一つとして、当館に最も近い川島ライフデザインセンターと当館とが共同し、小学生向けに開催しているものが「かかみがはらブランド講座 淡水魚博士～アクアマイスターになろう～」である。この講座は市内在住の小学4年生～6年生を対象としており、定員は20名、毎年4月に川島ライフデザインセンターにて募集が行われる。講座は5月から翌2月まで毎月第3土曜日に開催され、木曾川での釣り体験や田んぼの生物採集、魚の解剖など水生生物、水辺の自然に関するプログラムを実施している。2006年のスタートから2018年までの12年間で、通算229名の小学生がこの講座を受講した。

プログラムは展示飼育部 体験学習チームスタッフ2名が運営している。2017年、初めて外部講師として川漁師の平工顕太郎氏を招き、2018年にかけて3つのプログラムを実施した。

3. 川漁師 平工顕太郎氏

長良川で漁業を営む若手の川漁師で、長良川漁業協同組合の総代を努めており、高齢化が進む長良川川漁師の中で唯一の65歳以下の現役漁師である。伝統漁法の継承や内水面漁業の振

興、川魚の食文化の普及などに力を入れており、クラウドファンディングで和船のオーナーを募り、船に乗って川を下るエコツアーを企画するなど精力的な活動を続けている。2017年末には、川の文化の交流拠点としてカフェ「ゆいのふね Cafe」（岐阜県各務原市）をオープンさせており、元寿司屋を改装した店内では、天然アユの直売やサツキマスなどの料理を提供する他、川魚、川漁に関する様々なワークショップを展開している。



図 1. 平工顕太郎氏

4. プログラムについて

平工顕太郎氏との連携プログラムとして、「長良川で川漁師体験」（2017年7月）、「川漁師に学ぶ」（2018年1月）、「アユにせまる」（2018年7月）の計3つを実施した。

1) 「長良川で川漁師体験」

長良川中流域（長良橋上流部、うかいミュージアム付近）にて、伝統漁法の一つ「ゴロ引き漁」と漁船への乗船を体験した。ゴロ引き漁とは、川に四つ手網を沈め、その下流側から光るテープをつけた長い鎖を川底を引きずるように動かして、四つ手網に魚を追い込む漁である。参加した子どもたちは一列にならんで鎖を持ち、息を合わせて魚を網に追い込みヨシノボリなどを捕獲した。また平工氏の操る漁船に乗ってアユ漁のポイントへ移動し、平工氏が実際に投網を打つ様子を見学した。投網で採れたアユの匂いや黄斑などを観察し、どんなところで採れるか、どんな利用法があるかなどについて、平工氏から解説を受けた。ゴロ引き漁で採れた魚は、河原でカセットコンロを用いて唐揚げにし、参加者全員で試食した。



図 2. ゴロ引き漁の様子



図 3. 水深のある所へ漁船を引いて移動

2) 「川漁師に学ぶ」

「ゆいのふね Cafe」にてアユについて学ぶプログラムを実施した。アユの地方名や、アユを表す様々な漢字を紹介して人々に親しまれてきた歴史を解説し、投網などアユを取る伝統漁法について紹介した。また平工氏が撮影した野外の映像を元にアユの生活史を解説した。その後平工氏が採取し冷凍保存しておいたアユを用いて外部形態の観察、解剖を行い、歯や生殖腺などを観察した。解剖したアユは、店内の調理場を使って唐揚げにし、試食した。



図4. アユの唐揚げを手に嬉しそう

3) 「アユにせまる」

本来であれば2017年7月同様、長良川にて川漁師体験をする予定だったが、過去に例を見ないほどの猛暑が続き、屋外での活動は熱中症の危険があるため急遽中止した。代わりに、雨天時の代替プログラムとして用意していた、平工氏によるアユの解説と、アユの解剖を館内で行った。平工氏が普段使用している投網や漁船の櫂、採れたアユを入れる木箱などを子どもたちに見せ、触ったりして観察した後、アユ漁について映像を交えながら解説した。また漁で採れたアユを解剖して体の作りを観察した。



図5. 解剖したアユの消化器官を観察

4) プログラムの効果

上記のプログラムにおける漁師ならではのテーマとしては「自然の中での生態」「ヒトとの関わり」の大きく2つが考えられる。

水族館の生物は多くの場合、水温や水流が一定に保たれた環境で飼育されているため、季節変化、行動の変化に乏しくなる事が多い。漁師である平工氏は年間を通じた野外個体群の生態を把握しており、アユであれば遡上の様子や川での成長、婚姻色の表出や産卵など、行動、形態の季節変化について詳細に解説することができた。また魚を獲って販売するという立場から、値段の付け方や流通システム、旬などについての知識も豊富である。水族館のプログラムは、生態や形態を学ぶ「理科」的なものが多くなりがちだが、平工氏のプログラムでは「売る、買う」「食べる」という、普段の生活に関わる側面からも魚を捉えており、子供たちはより身近に魚を感じることができた。子供たち（大人も）は「食べる」授業が大好きだが、設備の点から本格的な調理を当館の館内で行うことは難しい。「川漁師に学ぶ」ではその面を補完し、満足度の高いプログラムとすることができた。

5. 他園館での事例

地元の漁師や漁業協同組合と共同したプログラムを実施している例として、下の2館の活動を紹介します。

1) 新江ノ島水族館 なぎさの体験学習館の例

2013年3月、特別展示「えのすいの食育～相模湾をいただきます～」に連動するイベントとして、「食育ワークショップ 安全に！美味しく！地元の魚を食べよう～湘南の魚の秘密をこっそり教えます～」を実施した。江ノ島片瀬漁業協同組合の組合員を講師に招いて、その日の朝に獲れたサワラやホウボウを捌く様子を実演し、参加者は新鮮な魚の特徴である「身が締まっていること」を実際に触って確認した。また魚の流通の仕組みや直売所を設置した経緯などを解説し、魚がどのようにして海から食卓へやってくるかを分かりやすく伝えた。

2014年11月には同じく片瀬漁協協力のもと、「地引網に挑戦！～お魚に感謝！食育を考える」を実施した。地引網についての解説を行った後海岸へ移動し、全員で地引網を引く体験をした。カマスなど獲れた魚はフライ、味噌汁にしてみんなで試食した。

「江ノ島」というと海水浴のイメージが強く、魚は獲れないと思われがちであるが、相模湾の沖には豊かな漁場がある。これらのプログラムは地元の海の魅力を伝えることを目的としており、参加者は知っているようで知らなかった相模湾の話に熱心に耳を傾けていた。

2) 滋賀県立琵琶湖博物館の例

こちらの館では、漁業協同組合や滋賀県水産課と協力したイベントを数年に渡り複数回実施している。

「漁船に乗ってビワマス漁を見てみよう」では、漁をしている様子を他の漁船の上から見学し、漁師の解説を聞いた後獲れたビワマスを試食した。「ビワマスの採卵現場見学会」では、漁船に乗ってビワマスを捕獲するエリ漁を見学、採取したビワマスを用いた採卵の様子や孵化施設を見学した後、ビワマスご飯の試食をした。「漁師さんと行くエリ漁ツアー」では、漁船に乗ってビワマスを捕獲するエリ漁を見学、一部体験を行い、博物館にて漁師の解説を聞いた後湖魚の佃煮を試食した。

博物館内でのイベント、「みんなで湖魚料理をつくろう！」では講師として招いた漁師に、館内の展示物を漁師の視点から解説してもらい、その後参加者全員でアユの佃煮やシジミの味噌汁、ビワマスなどの料理を作って試食した。これらの料理のメニューは実施時期によって異なる。

実際の現場を見て、試食等の体験ができるイベントは大変人気があり、どのプログラムも定員を超える応募があった。またプログラム終了後、参加者が博物館の他のイベントに参加してリピーターとなったり、漁師と仲良くなって別のイベントに参加したりと、博物館、漁

協と参加者との繋がりが継続、発展していく様子も見受けられた。

6. まとめ

漁師、漁協と水族館スタッフでは生物に対する視点が異なるため、漁師の協力を得ることによって新しいプログラムの構築が可能となる。漁師のプログラムは「食」に関するものが多く見られるが、人間にとって「食べる」は大きな関心事であるため、「食」に関するプログラムは老若男女問わず、大変人気がある。食べることによってその生き物が身近なものとなり、魚類、水生生物に興味を持つ大きなきっかけとなる。ただ、単に「食べる」だけでは「食材」としてのみ生物を捉え、生態や保全等その先へと関心が結びつかない事もあるため、そこを誘導していくのは水族館、博物館の役割であろう。

また漁師たちは地域の水環境の現状、変化についても詳しく把握している。水族館や博物館でも定期的な野外調査を行っているが、毎日川に立つ漁師の持つ情報量は非常に多い。プログラム実施時には、漁師ならではの実体験に基づく話が参加者に強い印象を与えることが期待できる。

日本には地域ごとに数多くの漁協が存在しており、水族館や博物館とは生体、標本の提供などで協力体制があるところも多い。このつながりを活かし、双方が協力することによってより効果の高いプログラムが期待できる。地域によっては漁協が主体となり、釣り教室や水辺の生物の観察会、水産物の試食販売などを行っているところもあり、それらのノウハウや設備を利用することも有効である。また漁師、漁協側にとっても博物館の持つプログラムを取り入れ、友の会などのネットワークを利用することで、より広い層に情報を発信することが可能となり、双方に利があると考えられる。

