



二平：それでは、とても良い話をたくさん聞かせていただきました。これから交流会までの時間を、また皆でのパネルディスカッションというかたちで、やりたいと思います。

本日、私も大変勉強をさせていただきました。黒笹先生からは、人口減少の社会の中で、やはりこの地域の人たちが減っているけれども、そういうことだけではなく、「関係人口をどんどん増やすことが大切です」と言っていただきました。いろいろなかたちで、この四万十川に関係する人たちをたくさんつないでいく、そうすると、決して地域の人が減っても、それは、そういう人たちが増えることによって、決して、四万十のところが寂しくなることはないのですという、とても良い話をさせていただきました。

そして、自然体験の観光化です。やはりいろいろな体験をしていくことの大切さも、ご提案をいただきました。非常に広い立場で、とても面白い話で、アロハをつくってはいかがですかという提案もありました。四万十アユのアロハは、良いです。本当に観光に、それで皆で着てやったらいいだろうと。もちろん四国全体としても、そのアロハを着てやったらいいのではないかというお話もありました。

それから、高橋さんからは、アユの資源をめぐって、本当に具体的なプランの提案があったと思います。これは、やはり四万十川は、決して川が悪くなったからアユが減ったのではない、このように恵まれた川はないと。だから、増やそうと思えば、どんどんと増やせる川ですと。

そのためには、少し我慢するところは我慢をしてと。どういう我慢のしかたをするかは別として、そこは後からゆっくり皆で相談して、決めなくてはいけないでしょうけれども、我慢をすれば、必ずアユは増えていく、このように恵まれた川はないですと、非常にうらやましいという話だと思います。

このように良い川がある、そして流域面積が広くて、アユの再生、アユを戻そうとすれ

ば、十分それだけのキャパシティーが、この四万十川にはありますと。そこで、お金に換算するといくらでしたか、100億円レベルでしたか。少し、数字が間違っているかどうか分かりませんが、ものすごい価値を生み出す可能性を持った川ですと。大変、励まされたと思います。可能性が非常にあるというお話がありました。

それから、トークセッションでは、池田さんに四万十川の成り立ちについて、なぜ、このような面白い流れかたをしているのかです。プレートが沈み込むことによって、その隆起した山に阻まれて、真っ直ぐ流れていた川が行き場を失って、そしてそこに、ため池ではないですけども、一つの湖沼地帯ができて、それが決壊をして、逆に流れるようになったという、大変面白いお話がありました。

私もこれは、この間、聞いたのです。私も知らなかったのですけれども、本当に面白い流れかたをしていると、前から思っていたのですが、そういう地質学的な背景があったということです。とても面白い話だったと思います。池田さんは、いろいろな子ども達にこの地域の山や川を見せながら、教育に携わってもおられるということで、漁協の組合長さんですが、一生懸命やられていて、子ども達を豊かに育てることでの貢献もされているというお話がありました。

それから、林さんです。林さんの取り組みは、やはりすごいです。ものすごい商品群を、このように素晴らしいアユの商品を、若い人たちと一緒にあって、開発されて、次から次へと出してくると。ワインに合ったアユなども出して、これは、多分、もっともっと伸びていくのだと思います。

それで、こういう商品を、東京できっとほしいという方々は、やはりたくさん出てくるのではないかと。そういう、つくっておられることを知らない方も、多分おられると思います。そのいくつかは、この後の交流会で、きっと味見ができるのではないと思うのですが、そこでも、舌で味わっていただきたいと思います。

それで、ブランド化の取り組みで、林さんのところは、出荷をする立場からのいろいろな努力のお話をしていました。実際に、前の築地の市場へ持っていかれた写真も見せていただきましたけれども、そういう取り組みの中で、四万十のアユの価値は、やはりかなりいけそうだという感触を、林さん自身持たれていると、私も感じました。

受け手の河野さんの話ですけども、非常に励まされます。四万十というブランドは、これで、ほかのところの魚が並んでいても、手は四万十川のアユに伸びていくということで、それだけ、四万十のブランドは非常に大きいものがあるというお話でした。

最初に出ていたアユは2万円ですか。そのように高い値段で売れる、東京市場にそう出せるだけのものを、こちらでは持っているということです。それはやはり、すごいアユの価値なのだと思うのです。

あと、それに対して、いくつかの注文もありました。出すならば、きちんと釣りのアユで出してくれたほうが良い、これはどうなるかよく分からないけれども、後から聞きます、放流はやめて、天然アユにしてくれという話もありました。後で、またその話も少しした

いと思いますけれども、こういう注文もありました。やはり魚を売る立場から見た場合には、地元で生産する見かたとは、また違った見かたがあるという意味では、本日、非常にやはり、豊洲から来ていただいて、とても良かったと思いました。

それから、神田さんは本当に子ども達といつも触れ合って、そして、やはり川の文化を伝えていくことの大切さについて、最後に少しお話をいただきました。実際に、それぞれの立場の方々に、いろいろな注文もありました。先人の知識をぜひ伝えてくださいと。それから、漁協の皆さまが、先頭を切って四万十川を守ってください、行政の皆さまにはそういう場をつくってくださいと、神田さんからのお願いとしてありました。

そういう意味では、本日、本当に皆さまから、たくさんこの四万十川、四万十流域の魅力と、それから未来へつながる可能性について、素晴らしい、良いお話が聞けた内容だったと私は感じました。

そういう中で、少し話をまた続けていきたいと思いますが、黒笹さんは、東京から何年前、7年前ですか。

黒笹：7年前です。

二平：7年前にこちらに来られて、もう移住です。移住をされて、そして、もうまさに高知人以上に高知人になり切っている先生です。黒笹先生、皆さまの話を一度聞いた上で、また、黒笹先生の専門の立場から、少しコメントをしていただければと思うのですが。

黒笹：僕が聞くのですか。

二平：いや、いや、違います。

黒笹：そういう流れで。

二平：そうです、感想も含めてです。

黒笹：はい。僕は、本日の高橋先生の話も、それから築地の河野さんもそうなのですが、非常に分かりやすく、日本はやはり資本主義国ですから、経済が回らないと、これはいかんともしがたいわけなのです。これなら回るという手ごたえが、非常に手に入りましたし、それから、一つ、一つがとても説得力がありました。僕が今まで出た、こういう四万十系はない、ずいぶん昔からいろいろと出ているのですけれども、本日が一番です。

二平：そうですか。

黒笹：僕は、一つだけお願いなのですが、本日の議論の骨格が、非常に良くできていると思います。いろいろな人たちを説得できるだけの情報量も入っていると思いますので、これはもったいないのです。

これからの時代、一番必要なのは情報の拡散なのです。本日議論されて、皆さまから提案されたこの内容を、できるだけ広く、いろいろな人に知ってもらわなければいけません。例えば、ここに来られた方は40~50人です。これは、高知県人が、今、70数万人いるわけで、その中の大人が30万人や40万人だとすると、やはり30万人ぐらいには、ぜひ届けなければいけないと思うのです。

これは四万十川だけの問題ではなく、全域の問題ですので、そのためにどうしたらいい

か。情報拡散です。この情報をどうやって広げるかにも少し意を払って、これは行政の力を借りたり、場合によっては、本日、高知新聞は来ていますか、高知新聞の力も借りなければいけないと思うのです。むしろ、この情報が、どれだけたくさんの人たちに届くかが重要だと思います。

二平：地域の振興といいますか、地域づくりの黒笹先生からそう言っていただいたので、とても私も安心しましたけれども、そういう意味で、本日はとても良い内容だったということだったと思います。

少し具体的なところに入っていきたいと思います。3点ばかりに、少し絞っていかうかと思えます。その1つは、アユの再生の問題です。それから、後はアユの流通です。東京へ出荷をするという戦略、東京出荷ばかりではないですけども、加工も含めた戦略の問題です。それから、今、黒笹先生もおっしゃったような、広げていく話、そして次の世代に伝えていく話の、この3つぐらいに少し絞ったかたちで、議論をしていったらどうかと思えます。

それで、高橋さんから3つのプランの話がありました。決して、四万十の川は汚れているわけではないし、河川環境が悪いわけではないから、後は、増やすためには、魚を取る人と魚との関係の部分はどうコントロールするかという、極めて、今、魚を取っておられるような方々の課題が、率直に示されたのではないかと思うのです。

このあたりでいかがですか。ちょうど、組合長さんである池田さんがここにおられますので、高橋さんのその具体的な提案を、今度は、漁協さんの立場から見て、どう感じられておられますか。いかがでしょうか。

池田：大変な提案をいただいています。四万十川上流淡水漁協としては、近年、魚類が少なくなったと、行政にもお願いをして、少しでもアユ、天然遡上があまり見込めない状況も生じてきていた中で、地域の元気を取り戻すには、やはり夏場、釣りのお客さんを多く呼び込む方式は考えられないかと、提案をしていたところです。

今年などは、放流の効果がまだ少し分かりませんが、非常に釣りのアユの入荷が多かったと。そのことは、この四万十川上流淡水漁協は非常に小さい組織ですので、ジンベイザメのような大きな口をして飲み込んで、それを消化していくところまでは行かないところがあって、非常に苦しいところですけども、私はそういったところで、やはりアユを食べてもらうことを考えていかなければと、常々思っているところです。これらは特に思うところです。

それから、やはり東京で鮮度があります。鮮度の場合は、やはり釣りアユは素晴らしく、釣り人の皆さまがきれいなアユを持ってきてくれます。中で、魚病や、あるいは病気のものは持ち込んでも受け取れませんけれども、そうしたものは、もちろん、もう個人で選別して持ってきてもらうようなかたちになっています。

非常に釣りアユがきれいだと思うわけですが、一方、網漁になってきますと、やはり鮮度を落とさないようにと、おそらくこれは昔から言ってきたことだろうと思います。今も

口を酸っぱくして言っていますけれども、アユはやはり鮮度が一番ですので、そのようなところに気を使いながら、受け取りなどを行っているところです。

県下で、漁協でそういう受け取りをしているところは、林さんのところの西部漁協さんと2カ所だけです。後のところは、個人的な販売もあるかと思いますが、漁協ではそのようなことをして、日々もがいているところです。

二平：ありがとうございます。この上には、組合長さんは池田さんしかいないのですが、本日、漁協さんから組合長さんが来られています。どうぞ。高橋さんのお話を聞いて、即、できる、できないなどというより、少し感想も言っていただけるとありがたいのですが。マイクが届きますか。せっかく参加していただいたので。

堀岡：突然、お声がかかりまして、すみません。私は、四万十川でも下流に所属します中央漁協の組合長で、四万十川漁連という東部・西部・中央・下流の、4漁協の四万十川漁連の会長もしています、堀岡と言います。よろしくお願いします。

先ほど高橋先生から、その保護のために全面禁漁などのお話もいただきましたが、下流漁協では、10月以降、全面禁漁をしようとなりますと、もう漁協として成り立っていきませんので、解散するしか道がないと考えます。奈半利のような小さい川で、一部禁漁にしてなどは可能でしょうけれども、四万十川の場合は、川の規模が違いますので、全面禁漁となりますと、漁協が成り立っていかないと。

東部漁協さんや上流淡水さんなどは、10月以降に禁漁といっても、もう魚がいないところで全面禁漁をしても意味がないです。産卵のために下がってきていますから。その産卵してきている魚を取るのが、中央漁協、下流の漁協の生業ですので、全然、仕組みが違います。一概に、資源保護のために禁漁すれば良いということではないと感じています。

現実的には、一部の保護区域をつくって全面禁漁などは、奈半利川の禁漁の区域ぐらいは毎年やっていますということではないかと、先ほどお話を聞いて思いました。以上です。

二平：どうもありがとうございます。やはり、それぞれの地区でやっている漁業が違うので、まったく取っていけないとは、なかなか決められないと。ほかに漁協の方が来られていますか。どうぞ。もう感想も含めてもいいですので、せっかくですので、よろしくお願いします。

田辺：東部漁協の田辺です。理事をしています。組合長が見えられていますけれども、少し、私はどうしてもお話ししたくて、手を挙げさせていただきました。

東部漁協は、先ほど中央漁協からお話があったように、この四万十川の中で、天然遡上のアユの恩恵を一番受けている地域だと、私は思っています。いわゆる、春から夏の盛期にかけて、一番、良いアユが取れるところが、東部漁協区になると思うのです。

高橋先生とはもう20年近く前から、いろいろなことで四万十川の、いわゆるアユ資源を残していこうと、いろいろなシンポジウムをとものにさせていただいた人間です。一方、私は、今度漁協の理事になりまして、アユを排他的に取る権利を要した組織の人間になったのですけれども、今、中央漁協の組合長さんがおっしゃったとおり、四万十川の最大の問

題点は、上流から下流まで、高橋さんが触れられたように、利害が非常に違うわけです。

その利害の調整を、今まで上手くできていなかったから、こういうふうには四万十川のアユ資源が枯渇してきた側面があることは、多分、今まで高橋さんの話をずっと聞いてきたこちらに見える皆さまにしてみたら、よく理解していることだと思うのです。

もう一つ、今回の高橋さんのお話の中で、3つのポイントがありました。全面禁漁は、3つ目の提案でしたか。なかなか全面禁漁は、中央漁協さんの立場を考えると、難しいことだと思います。ですから、同じように東部、西部は特に中間に入って、中途半端な立場におられる漁協だと思えるのですけれども、われわれ東部と、もう上流淡水は先ほど池田さんの話にもあったように、この件に対して、あまり関心がないのが、今までのずっと経緯なのです。われわれ東部漁協と西部、それから中央漁協さんと、もう一度しっかり、今回のこのシンポジウムを受けて話し合いをして、最善の解決策を、今、高橋さんが挙げられたプランの中から、選ぶことができないかと思っています。

それから、築地の河野さんです。私は、実は20年ほど前に、釣りクラブの連中のアユを無理やり、無駄に消費している時代があったのです。釣りに行ったら、3桁は釣れる時代です。そこを一つ、何とか付加価値を付けることはできないかと、確か飯田水産さんであったのですが。

河野：仲卸です。

田辺：そちらの方と少し接点がありまして、釣ったアユを、あそこ、流通もあまりなかったのですけれども、宅急便で、3時に氷詰めにして送って、向こう着で、われわれがいただくお金が1万数千円という時代があったのです。

ただ、7月上旬ぐらいから、あとはもういらないということが続いていきまして、若い人たちにしてみたら、6月だけの商売ということで、たまたまバランスが取れずに2年ほどでやめたのです。

そういうかたちで出荷しようという人たちは、林さんが今始めたような活魚になると、注目しています。いわゆる、一回活魚で入れて、鮮魚で出させていただいても、それほど内容は変わらないと思うのです。できれば、林さんのところで一晚飼って、あくる日、締めて送ったアユのほうが、活魚よりずっとおいしいと思うのです。

そのようなこともあって、少し横に話がそれましたけれども、できれば、もうここで何かをしないと、もう一匹もいなくなったら、これは取り返しのしようがないので、協力をしようと思ったら良いと、われわれは考えています。それは東部漁協などでは、そういう話は常に出ています。

二平：そうですね。ありがとうございます。

私は、少し、高橋さんの2枚目のあの図でしたか、1990年代の半ばから減り続けた、四万十川アユの漁獲量の図を見て、非常にやはりショックだと思ったのです。ですから、そういう意味では、もう当然、そうはいかない部分もあるでしょうけれども、それぞれの地域の違いを乗り越えて、少し我慢をしながらアユを増やすというステップを相談しながら、

やはり全面禁漁は進めていく必要があるかと思います。

そのあたりは、アユ釣り師でもある松浦さんです。今、物部川の組合長さんをやっていて、先ほど聞いたら、後ろのところで「いや、物部川に比べたら、四万十川はうらやましい」とお話をしていました。少し、釣り師の立場でもいいのですが、いかがですか。実際に四万十川のアユの調査もされていた、若かりしころもあるので。せっかく来られているので、いかがでしょうか。

松浦：すみません、物部川漁協の松浦です。先ほどの高橋さんの話の中で、高知県で2番目にひどい川になると。いばるわけではないですけれども、一番ひどい川は、物部川です。それで実際、私も釣り師の立場で、県下の川にあちこち行って、それから、自分自身が漁協になって、もう本当に四万十川がうらやましくてたまらないです。

その一つは、まだまだ選択肢がたくさんあるのです。つまり、人の手で何とかやろうと思ったら、増やせる余地があるのは、非常にうらやましいです。物部川はもう、多分、私たちの世代の間には、元に戻らないとよく分かりましたので。これは、実は物部川だけではなくて、今年の7月豪雨は物部川水系から、流川水系に、この10年、20年でかなり大きな雨が降りました。地形的なこともありますけれども、特に上流部の山から、もう大量の土砂が川の中に入ってしまって、もともと3つのダムがあることによって濁りやすいのですけれども、ダムに流れ込む水が、1週間、10日進まない。これはうちだけではなく、奈半利等もそうです。

こうなると、例えば3月の終わりぐらいに、200数十万のアユが上ってきて、一網ごとに、ごそごそともう10月には、わずか10万です。つまり、ほとんど漁業されることなく、95%のアユが死ぬ川を、皆さまは想像できますか。これはもう本当に、私も。その中でも漁協のたった一つの務めは、魚を取りながら増やしなさいと。これが条件です。つまり、権利だけではなくて、増やしなさいというのが義務なのです。だから、これはどのような漁協であっても、しないといけないと思うのです。そのために、各漁協に応じた取りかたもしていると思いますけれども。

それで、実は本日の話の中で、林さんから頼まれて、1日、2日に、築地に送ったアユの何匹かは、私のアユが入っているとは思うのですけれども、もう解禁日にこのサイズのアユというのが、少し驚いたのです。逆に言いますと、先ほどの話にもあるように、解禁当初の6月ぐらいには、小さなアユが好まれることもあると思うのです。

それから言いますと、皆さまはご存じかどうか知りませんが、冷水にもいろいろな状況があって、実は、和歌山県で4~5年ぐらい前から、5月1日に解禁したのです。そうすると、人だらけです。確かに、釣れるサイズは小さいですけれども、釣れると。和歌山県ができたことが、四万十川にできないわけではないですね。だから、その取りかたも考えて。5月のアユは物部も、何年か前から5月15日に解禁したのですけれども、やはり、また6月、7月になると違って、若アユでそこそこのアユが釣れるのは、高知県が一番の強みです。

私は、やはり高知県全体として、もちろん、調整規則を変えたり、いろいろとしないといけないと思いますけれども、やはりアユの取りかたを上手に取って、そして、守るべきは守るといふ。その川ごとに応じてやっていくことをやれば、まだまだ、捨てたものではないかと思ひます。高知県の一番ひどい川の組合長でした。四万十川さんは非常にうらやましいので、いろいろなことをやっていただいたら良いと思ひます。

二平：魚が大きいから、少し早目に解禁をして、小ぶりといひますか、要するに、消費者といひますか、東京市場がほしがっているようなサイズのアユを、少し早目から取って、送り出すことが良いのではないかといふ提案です。これは、漁業調整規則を変えないといひけない課題はありますけれども、やはりそれはそれで、行政とまた漁業、漁協の方々によく相談をしながら考えていく、一つのポイントであるかもしれませぬ。

それで、やはり各漁協さんが上から下までであるので、これからも、そういういろいろな話し合いの場をつくられて、そして、少しでもアユを増やして、それを100億円は無理にしても、もっと生産金額を上げていくような、産卵をするためにも、魚を増やしていくことを、今後、少し話し合いをしていただければとも思ひました。

では、次のテーマに少し入っていくのですが、林さんは、短い時間の中で、たくさんいろいろな紹介をいただきました。林さんのところでは、このように素晴らしい商品がたくさんつくられています。これは、主にどういうターゲットをお持ちで、こういう商品をつくられているのでしょうか。少し教えていただけますか。

林：本当になかなかの量で、「15分で話せ」と言われても、20分になったのだと思ひますけれども、早口で、何を言ったか分からない人が大半だったと思ひます。どうもすみませんでした。あの量を、どう回していこうかばかりを考えていまして、なかなか大変でした。

アユの塩焼きの場合は、まず鮎市場で、東京、関東や関西や、全国に売る中で、お客さまの中で、東京ではアユが、まず焼けないと。焼いてもおいしくない、焼いたものはないかといふニーズがありました。それをつくるまではアユを加工品にするといつたら、そばろ状になったものなどいろいろなものしか思ひつきませんでしたけれども、それだったら、やはりアユの姿をそのまま残したいと。

炭火で焼いて、焼き立てを真空にしたら平らになりました。平らになったものは送れないと思ひまして、それを冷凍しようと。冷凍して、検査にも出して、それを真空したら、何と、上手くいったのです。ただそれだけです。それで、電子レンジでチンをさせていただきますたら、なかなか焼き立てのようにはなりませんけれども、家庭で、下手なグリルで焼くよりはおいしかったといふ流れです。

一つ、一つ、商品をつくるには、何かお客さまからヒントをいただいて、そういうものを作り出しているのが大半です。大きい風干しもです。私もアユに興味がありますので、全国のいろいろなところのお土産品にいて、つくるのは、小さいものは、ほとんど養殖です。養殖ですけれども、小さい15センチぐらいのアユの開きが、5枚入りでいくら、とずっと見てきました。

やはり 20 センチを超えるような、大きい開き、実を言うと、そのときもかなりアユの大きいもの、尺アユがかなり上がるような時期でしたので、ぜひホッケに負けない、四万十の天然アユという触れ込みで、風干しという開きをつくったらどうかと。大きいアユの商品、たまたま冷凍では、なかなか焼きにくいなどいろいろなことがあって、また、商店にも売り込みに行きましたけれども、載せるお皿がないと。かたちにならないし、ほかの商品をつくっても食べてくれない、アユだけで一匹でお腹が張ると。もう本当に、単価はたかかれるわ、いろいろなことを言われます。

それだったら、開きだったら焼きよいと。本当にすぐに焼けますし、やはり大きい開きなので、世の中にはなかなか出ていないと。そういうかたちで、アユに関しては、お客さんからの良い案をいただいたり、周りで、どのようにして使ったら、このアユがおいしくいただけていくのだろうとばかりを考えて、現場で 6~10 月は、もうどこに売ろうとばかりを考えて、6 月からは、どうやってこのアユを処理しよう、どのようなことをしてつくっていかうとばかりを考えていました。

二平：ありがとうございます。

資源の話は、当然、高橋さんの範ちゅうなのですけれども、高橋さんは、全国の川に行っておられて、もちろん潜ってもおられます。やはりその中で、こういう販売や流通などを、いろいろな川で聞かれたり何なりすることで、何か参考になるようなことがあったら少し。高橋さんの分野とは少し違うのですけれども、あえて、そのようなことをお聞きします。

高橋：もう天然アユを増やそうというときに、その理由を、なかなか守るといって全体の発想にならないのです。そういう意味で、どう売るか、あるいはどう食べさせるかは重要な問題で、いろいろ勉強しているのですけれども、本日の林さんのお話は、非常に勉強になりました。

しいて言えば、河野さんからも少し最後にお話が出ていましたけれども、天然のアユ、あるいはまぎれもない野生であるという売り出しは、一つ、糸口として、できると思っています。それについては、北海道の尻別川という川があって、そこもアユが非常においしいのですけれども、そこで今、実現しています。ただ、資源的に小さくて、なおかつ安定しないものですから、そこは少し、今、苦勞しているところです。

二平：もうほとんど北限ですね。

高橋：はい。もう限界に近いところで、資源の落ち込みが大きかったりなど、難しいところがあります。

二平：そうですね。やはり大きいのですか。やはり、その天然を生かして売っていくというと、天然ブランドが、かなり市場の中では効いていくことがあるわけですね。

高橋：その上に、「四万十」が付きますから。それは、やはりすごいと思います。

二平：四万十、そうですね。「四万十」「天然」という、2 つ、すごいものが付くと。河野さんも言っておられましたけれども、そういう点では、やはりその四万十、そして天然は、

東京市場の中で、これからもっともっと、伸ばそうと思えば伸ばせると考えていいでしょうか。

河野：そうです。やはり東京の人たちにとって、見て、養殖か天然かは、区別が付かないのです。われわれは分かります。市場で働いている人間などは分かるのですけれども、やはり食べる人たちは分からないし、天然の中でも、やはり関東近辺の川だと、結構、放流ものが多く混ざってくるのです。その区別に、皆さまが結構四苦八苦しています。

放流でも、人口種苗で放流しているものもあれば、海で取ったものをくみ上げて、上流で放すようなものもあって、それも含めて、すべて「放流もの」として言われるので。この河川は放流しています、放流していませんと。「四万十川は100%天然遡上です」と言えると、売る側としては非常に売りやすい、区別ができないだけに売りやすいと思います。

二平：そうすると、今の川からの出荷する形態、それから受け取る形態の中で、放流をやっているのが、本当にその放流ものなのか、天然ものなのかを、まず商品として見分けること自身が、なかなか難しいことがあるわけですね。だから、それを「天然」となかなか言えないという面があるわけですね。

河野：そうです。

二平：そういう意味で、「四万十川で、放流はやめられたらいかがですか」という意味は、そこにあるわけですね。

河野：そうです。

二平：そうですね。売る立場として、なるほど、なるほど。このあたりはどうですか。岩崎さん、もし、どうぞ。手を挙げていますので。

岩崎：四万十川で一応、放流はやっていますけれども、けたが違います。先ほど高橋先生のお話もありましたように、四万十川で天然遡上に匹敵するといったら、4億円の費用がいくと。それを、たかだか何千万しかしていないので、「放流をしている」と言っても、微々たるものです。われわれも、親になったアユが、天然遡上のアユか、放流ものアユかは、まったく区別が付きませんから。味も変わりませんので、「天然遡上です」と言って売ってもらっても、まったく。

河野：その話を、以前、林さんから伺ってしまして、放流を行うことで、資源量にどれだけ寄与しているのかという。

岩崎：ほとんど貢献していません。

河野：であるなら、むしろ売りやすいように、それが単価に反映してくるのであれば、それを、もういっそのことやめてしまっても、影響がないのであれば良いのかと考えました。

岩崎：上流淡水さんは、天然遡上が少ないので、放流をしないと、現状はもう少し成り立たないのだと思うのですけれども、東部漁協さんから下流は、増殖を義務付けられていますから、放流はしていますけれども、天然遡上に比べたら、本当にわずかなものです。「天然もの」と言われても、まったく問題ないと解釈をしていますけれども。

二平：ありがとうございます。

高橋：二平さん、少しいいですか。

二平：いいです、いいです、はい。

高橋：そのことに絡んでなのですけども、この大きい四万十に放流しても、もう本当に微々たるものだと、本当に実感されていると思うのです。まだ、事例としては少ないのですけれども、放流ではなくて、組合の収入に見合う分を増殖費、産卵場でもいいですし、ほかのことに、とにかくアユを増やすことに回すのであれば、それでOKという仕組みを、もう栃木県などはつくっているのです。

岩崎：やっています。

高橋：そういう仕組みに、もっと柔軟にシフトできるほうが、四万十にとっては合っていると思います。

二平：放流は義務放流となっているけれども、そうではないほうに増殖をすることで、別なかたちで使えば、いわゆる増殖義務の部分は、クリアできるということなのですね。

高橋：はい。

二平：なるほど。このあたりは、少し検討する価値はあるかもしれません。そういうかたちにして、もう四万十は、「本当に100%天然です」として売り出してしまったほうが、これは確実だろうというのが、やはり売られる方の立場から見ればです。やはり、売る方は偽装になってしまいますので、放流したものが少しでも混じっていると。確信が持てなければ、やはり「100%天然です」とは言いづらいですものね。

だから、そういう点では、もしあまり放流に効果がないし、たいした量ではなく、それから行政のシステムといいますか、その増殖義務の部分が、別な増殖というかたちでのやりかたの中でクリアできるならば、そういうことも一つの方法かもしれません。このあたりは、少し、また皆さままで検討されると良いかと。河野さんの要望に応えられるかもしれません。そのあたりはよろしいですか。

そうすると、やはり河野さん、少しサイズがあまり大きすぎないような魚で、そして、先ほどの中では、お腹の餌を一回出させるような蓄養というのでしょうか、そういうものをしてやることで、もっと価値が上がっていくということですね。林さん、どうぞ。

林：今、初めてやらせていただいたのは、やはり夕方に業者たちが持ってきてもらったものは、鮎市場に、谷から水を自然的に取っていますので、それで一晩飼って、活魚も締めも、全部そうさせていただきます。お腹のものを出すことが条件で、活で来たアユも、必ず一晩飼って、中のものを出した状態で、「活魚も締めも両方やった」と、河野さんに伝えて、そのお腹が良い状態を、なるべくもたせるためにやってはいました。

二平：なるほど、なるほど、そうですか。ありがとうございます。

黒笹先生は先生で、また別な川のアユを東京市場へ出されていることも、やっておられるのですね。

黒笹：やっています。

二平：少しそういう立場から。

黒笹：私は市場ではなくて、直接、お店へ出しているのですけれども、今年で3年目になります。やはり僕は仁淀川のアユなので、同じように、「お腹のものを出してくれ」と言われました。砂をかんでいるものが多いので、一晩やはり寝かせて、朝の3時に締めてと。

いろいろとルールは厳しかったのですけれども、うちそのまま航空便です。朝一の飛行機便で、東京に届けるのを3年やっています。調達は誰がやっているのかとといいますと、釣り師の人たちは、やはり「かかりアユ限定で」と言われましたので、そういう意味では、林さんのところと同じような要求なのです。都会の要求は、ほぼ同じだともいいと思います。市場だろうが、お店だろうが、同じです。

それから、もう一つは、大きさをやはり盛んに言われました。「小さいものがほしい」と。姿で焼いて、一つのお皿に3つぐらい乗って、格好がつく大きさがどうしてもほしいようです。高知のアユは、仁淀もそうですけれども、後期になりますと「大きくなりすぎて、値段も含めて買いにくくなる」と言っていました。

ですから、高知の人たちは大きいのがよかろうと思って、「どうだ、えっへん」と言っ出すのですけれども、いや、いや、いや、いや、大きすぎて困りますというのが、都会の要求だとやっと分かりました。

それも、一応弘化台を通しているのですが、弘化台の人にまず分かっていただいて、向こうの買付の人との交渉の中で、1年目は、そういうやり取りを多少しましたけれども、2年目からははっきりと向こうのニーズが分かったので、迷わないで、仕入も含めて順調にいくようになりました。

二平：ありがとうございます。そういう点では、やはり四万十のアユは非常に価値を持っていると、改めてここで分かったと思います。

やはり、その販路を広げて、最終的には、取っておられる漁師さんのところへ入るお小遣いがいっぱいになることにつながられるのではないかと思います。これもやはりいろいろと頑張って、工夫して、やっていく課題としてあるのではないかと。やはり、とても良い課題なのではないかと思います。

それで、少し最後のほうなのですが、神田さんに本当に良いお話を聞きました。川で遊んだ子どもの数が、このように減っていることも、私も、このグラフを見せてもらって、なるほどとは思いました。

私も、本当に小学校のころは、茨城の川で川遊びをして育ちました。小学校時代の夏休みは、20日間ぐらい、いとこのお家に勉強道具を持って行って、ずっとそのいとこのお家で寝起きして、勉強道具はそのまま、勉強しないで、川遊びばかりやって育ったので、本当に川の良さは私も感じています。あとは、自分の子どもが小学生のときに、小学校のほかの子ども達10人ぐらいと一緒に、よくキャンプや山登りなどにいつも連れていったりして、少し育てたところもあったので、神田さんの言われる話は、本当に大切だと思いました。

それで、神田さんどうですか。実際に、子どもたちをいろいろと川で指導されていると

いるのでしょうか、一緒に遊ばれるなり、指導されていて、今の子ども達を川に触れさせることで、やはりどのように変わって行くところが見えるのでしょうか。短い時間だったので十分話せなかったところもあると思うので、そういうところを、もう少し付け加えていただければ。

神田：ありがとうございます。私どもは、授業の中の環境学習で、小学生が多いですけれども、一緒に川に行って、生き物を調べることが多いです。その中で、割とやはり最初のうちは、特に川の虫を調べますので、逃げ腰の子も中にはいたりするのですけれども、調べ始めると、いつの間にか夢中になって、その世界にどっぷりのめり込んでいくのです。

やはりもう連れて行きさえすれば、後はもうこちらが何も教えなくても、子どもは勝手に川で遊ぶもので、それは多分もう、今も昔も変わらない、ただその機会がないだけだと思います。学校の先生方も、川で遊ぶことの重要さは、もう重々分かっているのですね。学校さんにはありますが、やはり今は、責任の問題だとか、いろいろと難しいことが学校さんにはあります。そういうことがあって、なかなか学校として連れていくのは難しいと。けれども、誰かが連れて行ってくれるのだったら、ぜひ、子ども達にもそういうことを体験させたい部分があるわけです。そういう部分で、うちはお役に立っているのかと思います。

やはり子ども達は、先ほど少し食事をしながら、皆さまともお話をしたのですけれども、自分たちが育ってきたときのことを考えたら、相当、無茶なことをしているのです。川で遊びながら、本当に相当なけがもしていますし、友達も大変な目にあったりなどもあるのですけれども、何とか切り抜けてきています。

けれども、今、自分が、親やおじいさんや、おばあさんなどの立場になって、それを孫などにさせるといって、なかなか、急にハードルが上がりにませんか。これは、もう何なのかよく分からないのですけれども、そこを、やはり大人が少し過保護にしているのか、子ども達を信じてあげられていないのかです。そこはやはり、今一度、立ち止まって考える必要があるのではないかと感じています。

二平：ありがとうございます。池田さんは直接、川ではないかもしれませんが、山へ連れていったりされていると、先ほど立ち話でされていきました。子ども達に、学校教育の中で校外学習のようなことをやってあげていると。そういう中で、子ども達の反応といいますか、そういうものは、自然に触れていく中で、池田さんの話を聞きながら、池田さんのいろいろな体験をさせてあげる中で、どのように変わっていくのでしょうか。

池田：私たちの活動の中で、子ども達に良い思い出をつくってあげられるかがあるわけです。川ですとか、山ですとか、そのようなところは、私たちが子どものころは、フィールドで、非常に面白かったわけですが、最近は、神田さんの言われるように、非常に責任問題が問われます。

そのような中で、子ども達を遊ばせるといいますか、学習させるわけですが、子ども達は非常に生き生きとして、自然になじんでいくところはあります。四万十川でも、その昔は川でおぼれて亡くなるといったような事故もたくさんあって、川へは寄ってはい

けません、川へ入ってはいけません、泳いではいけませんと。最近、プールもたくさんできましたので、そういったところの危険度は少なくなりましたが、そういった時代もあったと。川は非常に危険なところであるともありまして、監視体系といったところも、ずいぶんあろうかと思えます。

また、私たちは小さい子どものころから、やはり川アユを口にして、いただいて、大人になっても食べられる、あるいは子どもができて食べられる取り組みをしていただければ、また、アユの消費も良いし、川へも親しむことになるかと思えます。

二平：ありがとうございます。黒笹先生、こういうテーマの中で先生の一つのコメントを。

黒笹：はい。僕は、実は、先ほどご紹介した新聞で、長良川の取り組みを、中高生のアユの友釣り選手権のことを聞きまして、去年の夏に書いたのです。「長良川できて、どうして高知でできないの、どこの川だってできるではないですか」と言ってあおったら、いきなり、鏡川漁協が「うちがやります」と言い出しまして、今年の夏から中高生のアユの友釣り選手権をやりました。

これは、先ほどの神田さんのお話の中にも少し通じるのですけれども、結局、川で遊ぶといっても、高校生ぐらいになると、水生甲虫を取るだけでは面白くないわけです。例えば、友達と競うことも、今の学校教育の中では、なかなかはばかれるようなかたちの中で、勝ち負けがはっきりすることを川でやるのは難しいのですけれども、ここは、今年は初めてやりまして、一応、上手いきました。

それで、そのときに重要なのは、競技の前に、午前中は座学で川の生態系の勉強をさせたのです。高橋先生などが持っているような情報も含めて、アユはどういう生態で、1年の魚であるということや、その縄張りの話や、どうしたらよく釣れるかのところまで座学でやって、午後に競技をやって、優勝者を決めるという。

実は、長良川は、その運営を子ども達がやっているのです。そこがすごいと思ったので、鏡川では、まだそこまではできていないのですけれども、長良川は、大人たちが後ろに、大人たちがなるべく前に出ないように、高校生たちが事務局をやって、もう3年、4年ぐらいいたっているのでしょうか。それが僕の理想形なのですけれども、それを目指してやってくださいということで、来年はやりますとなっています。

ですから、アユの文化、川の文化はいろいろあると思うのですけれども、友釣りは明らかに文化なので、これは、世界でここしかないのです。ですから、それを引き継ぐために、やはり子ども達がやってくれないと、そうしないと、あそこに座っているハヤシ釣り具などは、竿などがもう売れなくなってしまいますから。高いですし。やはり、その入り口をしっかりつくらないと、この釣り具業界もやっていけないのです。

ですから、そういう意味では、非常に深刻な問題を抱えている中で、川の文化の継承は、やはり資本主義の中で、きちんと回っていかないといけないかと思っています。

二平：ありがとうございます。私のおじさんも、久慈川というところの釣り具屋さんで、アユが盛んなときに、一生懸命釣り具を売ってやっていました。そこへ泊まり込んだりも

していました。

それでは、最後に一通り、やはり本日のシンポジウムで皆さまのいろいろな意見を聞けたので、四万十川の未来づくりという本日のテーマですけれども、それに関係して、少し、本日の感想も含めてでもいいですけれども、やはりこのようなことを自分たちももっていきたいし、ぜひ、周りにもこのようなことをしてほしいという思いと、それから要望のようなものを含めて、あれば、神田さんからいかがでしょうか。これからの取り組みを含めてです。

神田：ありがとうございます。今、黒笹先生からお話がありましたけれども、あのアユの友がけが高知でできませんかというあれを読んだときに、ぜひ高知県で、高知県の中でも四万十川でと思いました。けれども、自分の中でどこか他人事なところがあって、誰かがやってくれないかと、そのとき思ったのです。責任を非常に感じているのです。やはり鏡川のチャンピオンと四万十川のチャンピオンのように、各河川のチャンピオンと。

黒笹：それは良いですね。

神田：のようなことができる高知県であると、もっと良い川が増えていくのかと思います。四万十川もぜひそういうふうに取り組んでいけたら、うちとしてもそのようなことができるように努力したいと思います。

二平：ありがとうございます。いいですね。それぞれの川で、まず予選の大会をやって、そこのチャンピオン同士が集まって、またどこかの川で、四万十川がいいでしょうけれども、そういう人たちを呼んで、四万十川で、また本当のチャンピオンを競わせるなどは、いいかもしれません。河野さんは少し、四万十の方々への、一つのメッセージといいますか、期待といいますか、そういうことも含めて、本日の感想も含めて、何かまた一言お願いします。

河野：先ほど話したこととも重なってしまうのですが、来シーズンも、引き続き高品質なものを、品質が同格であれば、もう間違いなく四万十川は負けませんので、もう引き続きよろしくお願いします。

二平：はい。河野さんがきちんと、大都魚類さんがきちんと売っていただけるというお墨付きが付きましたので、品質の良いアユを、ぜひたくさん出してあげていただきたいと思います。林さん、よろしくお願いします。

林：ありがとうございます。この商品をつくることにあたる前に、やはり河野さんが先ほどプレゼンの中で、「天然が6%しかない」という数字が出ていました。こういう商品をつくる時に、ここにも、本日来ていただいています迫田さんといろいろ話し合う中で、やはり養殖が、もうアユにしたら日本の皆さまが100%、それがアユだと思う舌を、天然ものだったら、こう違うと思う舌に変えてもらいたい、少しでもそれが変わってほしいという気持ちで、今回、築地にもお世話になって、流していきました。

またそういうことも踏まえて、全国各地で、天然もののアユの味を、やはりもう一度取り戻したいです。そういう大きな気持ちで、本日発表させていただきました。ありがとう

ございました。

二平：どうもありがとうございました。引き続き頑張って、ぜひ、出荷をどんどんしていただければと思います。ありがとうございました。

それでは池田さん、よろしくをお願いします。

池田：先ほど、漁期の問題が、話題が出ていました。5月1日に解禁になる河川があるそうですけれども、私どもの組合では5月15日です。大体、経過的には6月1日になります。今年の場合は、6月1日の解禁に、90gのアユがたくさん上がってきました。実は、私どもの販売のアユの大きさは、50gぐらいが良いわけです。90gですと、少しどこにもさばけないという状況があるわけですが、そういう柔軟な取り組みができないかとも思っています。7月を過ぎると、東京ではもう需要がサンマに変わってしまう傾向にあるわけですので、そこから取れたアユは、林さんのように加工技術を磨いていかなければいけないかという感想です。以上です。

二平：ありがとうございます。

それでは高橋さん。高橋さんは、アユを増やすためのお話だったのですけれども、それも踏まえて、まとめのようなかたちで、またよろしくをお願いします。

林：この大きい川でアユ資源を保全するのは、やはり正直言って、難しいと思います。全国的に見ても、きちんとできている川はほとんどないのです。ただ、今の四万十川を見ていると、アユは基本的に数で勝負する魚なのですけれども、人のプレッシャーが少し強くて、数で勝負したいのだけれども、そのレベルまで回復できなくて困っていると、私は感じています。

その部分を少し緩めてあげて、具体的に言うと、1,000万という遡上量なのですけれども、そのレベルまで一度回復させてやれば、あとは少々取ろうが、密漁とは言いませんけれども、かなり手荒なことをしても、アユそのものは、結構平気な魚だろうと、私は考えています。

二平：ありがとうございます。やはり考えなくてはいけないのではないかと思います。ありがとうございます。

では、黒笹さんどうぞ。

黒笹：では、私は少し観光的な部分で。「利き鮎会」を、毎年、高知市内でやっています。全国の河川90%ぐらいですか、からアユが集結して、それを皆で食べ比べて、日本一を決めるイベントなのですけれども、あれは高知の人だけが楽しんでいるのです。非常にずるいのです。

それで、実はあれが、むしろ僕は観光にとっても強いかと思っています。例えば、四万十川のアユと、野根川のアユと、安田川のアユを食べ比べてみたいのは、皆が同じなのです。都会から来た、少し高知が好きな、高知の訳知りの人が、例えば、そういう食べ比べをしたいといっても、どこでもできないのです。

僕は、高知の中心のきちんとしたホテルは、ハイシーズンには、少なくとも3河川ぐら

いのアユを、きちんと食べ比べできる御膳セットを出して、それで、本当のおいしいアユは何なのかを、基本的なところから都会の人に知ってもらう、地道な取り組みもいるのではないかと。

それから、もしそれがあれば、これは鉄板の観光メニューになります。天然アユだけで3種類、どこの川がおいしいか、東京から来た人が判定できるわけですから。例えば、どこの川がどれですかと、当てさせても良いと思うのです。当たった人には何かもらえるなど、関係人口を増やすのは、そういうことなのです。

ですから、僕は観光的な視点でも、このアユはもっと、もっと存分に使えるポテンシャルがあると思います。四万十川のアユももちろん含めてなのですから、高知のアユは伸びしろだらけです。観光的に言って、何もやっていないのですから、もう全部が伸びしろなのです。だから、少し頑張れば、僕はもっと、もっと、四万十川のアユのブランド化だけではなく、高知のアユ全体が、ブランドとして、しっかりと都会の人たちに分かってもらえると。これは、もう努力次第でできてしまうのです。

ですから、そういう意味でも観光という視点を、必ず入れましょう。高知のアユのブランド化には、絶対に観光というキーワードが必要なので、と最後に言わせていただきました。

二平：ありがとうございます。どうもありがとうございます。素晴らしいご提案だと思います。

僕は、本日皆さまの話聞いて、高知にこのように素晴らしい人たちがたくさんいて、こういう話を、具体的な話も含めて提案してくれるし、いろいろな相談に乗ってくれる先生方がいるのは、素晴らしいことだと。そういう面では、四万十の川は、自然にも恵まれているけれども、四万十ばかりではない、高知にいる、こういう人材の人にも恵まれているのではないかと思います。

そういう点では、本日はいろいろな話が出ました。黒笹先生からは、本当に情報発信の話です。これはやはり大事なことだと思います。本日のシンポジウムも含めて、それからアユの良さも含めて、情報発信をして、関係をつくっていく、そして人に来てもらう、これは本当に、今、大切なことだと思います。

まだまだ私もよそ者ですけれども、この近くを通っても、皆さまの四万十川のPRは足りないと思います。私自身がカツオの研究者だったので、海岸線を何回も、何回も通っていたのですけれども、窪川の道の駅には当然のことながら寄るのですが、四万十川のイメージがないのです。すぐそばに四万十川があるイメージは、僕ですら、実はなかったのです。

だから、そういう点では、やはり四万十川はもう聞いただけでイメージがあって、ブランドの名前なので、もっと、皆さまから発信していただければ、高知にはたくさん観光の方が来られます。昨日の夜なんて、高知市内のホテルが取れないぐらいの人が入っているのです。だから、その人たちをアユのシーズンだったら、アユのシーズンに、先生が言われたような、いろいろなイベントの中で四万十に呼ぶなどは可能だと思います。そして、

そういう方々が、皆、お金を置いていってくれるのが今の観光のありかたとしてあるわけです。

だから、そういうところは、それは日本人ばかりではなくて、外人さんも含めて今どんどん入っていますから、そういう意味での四万十の観光のありかたを、もっと、もっといろいろなことを先生方に教わりながらやれるのではないかと、そして、やらなくてはならないのではないかと。その中で、アユなんていう素晴らしい資源を皆さまは持っているので、使ってあげればいいのではないかと思います。

そのためにも、やはりショッキングなグラフにあったように、本当に減ってきてしまったアユを、本当にあそこまで減ってきてしまっていますから、一気にはいかなくても、そこを少し底上げしてあげる算段を、皆の知恵を集めて、ぜひ流域全体として、そして県にもいろいろ相談されながら、やったらいいのではないかと思います。

それから、やはり林さんたち、河野さんたちが進めている、この四万十アユの東京出荷です。東京ばかりではなくて、大阪だって多分売れると思うのですが、この取り組みをぜひ成功させてください。天然の四万十アユという、2つのブランド名を持ったアユです。その出荷をどんどん伸ばして行って、そして、ここの地域が元気になるようなアユで、東京の方が払っていただくお金を、ここへ集める戦略をつくっていただければと。そういう点でも、非常にポテンシャルがあるのではないかと思います。

そのためにも、少しいろいろなかたちで考えなければ、解禁日の話も含めて、具体化する上で考えなくてはいけないことは、多分、たくさんあると思うのですが、そこはきっと皆さまはできると思うので、ぜひ頑張ってくださいと思います。

そして、神田さんからもいろいろお話がありました。やはりそういう中で、黒笹先生の話にもあった、友釣りの大会なども含めながら、地域に四万十川の川の魚たちの触れ合いの場といいますか、そういう場をつくっていただいて、よそからも人を呼んで、いろいろな大会をするなどをして、そして地元の人にもそれに巻き込んでいく取り組みを、ぜひ地域としてやっていただきたいし、いけるだろうと、私も思いました。ぜひ頑張ってください、四万十の情報発信をしていただいて、元気なこの四万十川流域にしていっていただければいいと思います。

本日は、長い時間、シンポジウムにお付き合いをいただき、本当にありがとうございました。とても良いシンポジウムになったのではないかと、私は思っています。本日、登壇していただいた方は、本当にお忙しい中に来ていただいて、ありがとうございます。すみません、皆さまから、大きな拍手を最後に。(拍手)

本当にどうも、皆さま、ありがとうございました。それから、本日参加していただいた会場の皆さまも、本当に長い時間ありがとうございました。これからも、ぜひ頑張っていきたいと思います。よろしくお祈りします。本日はこれでお開きにしたいと思います。どうもご苦労さまでした。ありがとうございました。(拍手)