

# 地域おこし 協力隊通信

..... 第2回 .....



この塾はまた来年開催予定です。やってみなきやわからない、この気持ちを大切に今後も様々なことに挑戦していきたいです。



今月のリポーター：  
佐藤彩希隊員

2回目の協力隊通信は私、佐藤が担当です！  
今、少し寂しい気持ちなんです。というのも、この1ヶ月、土日はあやめ娘として、平日は協力隊としてほとんど毎日あやめまつりに参加していています。わが子のようにあやめの成長を見守り、写真を撮りだめました。生まれて初めての水郷潮来あやめまつりがあったという間に終わってしまい感傷にひたついているところです。  
その喪失感を吹き飛ばす刺激的な体験もたくさんできました。その塾には一日約千人が乗るそうです。朝から夕方までゆつたりとした快適な舟旅を提供してくれる船頭さん。とてもカッコいいです。その船頭を育成する塾に参加しました。  
初めて握る「ろ」は信じられないくらい重く、大きく感じました。1分も漕いでいられません。ジャボジャボと水音が響き、ガタゴトンと「ろ」が外れ情緒も何もありません。そんな私を横目にぎつちらぎつちらと舟を漕いでいく小さな女の子。この塾には小学生も通っているのです。体全身を使い、しっかりと前を見、時折笑顔を見せながら漕いでいます。

## まちづくり・潮来の自然と歴史を知る

### 潮来市の誇れる自然

第43回

#### 水郷の魚たち — ニホンウナギ

7月に入り、土用の丑の日が近付くと、うなぎのかば焼きが食べたくなります。この食習慣が庶民に広く定着したのは、江戸期とされます。最近ではシラスウナギの減少でかば焼き価格が高騰し、なかなか庶民の手には届きませんが、それでも、うなぎを食べれば厳しい暑さを乗り切れる気がしてきます。

この時期、ニホンウナギの資源量の動向が報道され、「このまま不漁が続けば絶滅の危機！」とか、「でも年に1度は老舗のうなぎを食べたい」とか、「今年はやせのうなぎを食べたい」とか、「今年か、さまざまな見解が飛び交います。共通しているのは、うなぎはとても大切な魚だということです。」

ニホンウナギは日本列島から南へ2500kmの西マリアナ海嶺で産卵し、仔魚は黒潮に乗って日本沿岸まで来遊、そして、シラスウナギになると河川を遡上します。もともと水郷地帯は天然ウナギの主産地で、1960年代には霞ヶ浦を含む利根川水系で国内の天然ウナギの約3分の1が漁獲されていました。当時を知る漁師さんからは、初夏と秋に張り網やたかっぱ（竹筒の仕掛け）で大漁だったという、夢のような話を聞くことができます。



水郷の某名店のうなぎかば焼き



シラスウナギ 体長5cm



稚ウナギ(クロコ) 体長10cm

茨城大学広域水圏環境科学  
教育研究センター  
加納光樹