

地域おこし協力隊通信

第18回

リポーター…
森山健吾 隊員



皆さんこんにちは!!
18回目の協力隊通信です。
今回は、9月27日(日)筑西市、下妻市を訪れた話題をお届けします。

県内協力隊(潮来市、茨城市、桜川市、下妻市、筑西市、常陸大宮市)が集結し、地域を見て回りながら、その地域の魅力を感じるとともに、互いの活動について話すなど、協力隊ならではの交流が行われました。

筑西市では、下館駅周辺の散策とお土産の購入。また、人生2回目の「SLもおか」にも乗車し、SLならではの優雅さや窓から見える景色を堪能しました(茂木く下館間)。以前、仕事で一度訪れたことがあるだけだったので、今回はゆっくりと見て回ることができました。

下妻市では、7月に着任し



SLもおか (茂木～下館間)



かふえまる cafe&studio
(Waiwaiドームしもつま内)

た協力隊に会いに行くとともに活動場所の見学、紹介をしていただきました。記憶の限り、下妻市には初めて訪れたと思うので、新鮮な感じがありました。短い時間の滞在だったので、今度行くときはじっくりと見て回りたいですね。

今回の訪問は、現地で活動する協力隊がいるからこそ実現できたと感じています。現在、茨城県には60名以上の地域おこし協力隊が活動しています。まだまだ、お会いしたことがない協力隊の方も多いため、そもそも、茨城県内に行ったことがない地域も多いので、協力隊とのつながりをきっかけにさまざまな地域を訪れてみたいですね。他の地域を知ることで、潮来を客観的に考える機会にもなると思っています。

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

水郷の魚たちーヨドのたたき汁

第57回



ヨド(クルマサヨリ)の顔



ヨドのすり身
※灰色だけどうまい



ヨドのたたき汁

幻の食材になりつつあるヨド(クルマサヨリ)のすり身を、霞ヶ浦の漁獲物を扱うお店で購入させてもらいました。早速、郷土料理の「たたき汁」に、味噌を混ぜたすり身を沸騰したお湯に落とし、醤油で味をととのえて、仕上げにネギをあしらう。作り方はいたってシンプルですが、ヨド本来の旨味が味わえました。元漁師Nさんからは、新鮮なヨドを酢でしめた刺身を生姜醤油や酢味噌で食べてもうまいことも教えてもらいました。

1980年代初めまで、霞ヶ浦・北浦のヨドの漁獲量は多い年で100トン以上もありました。大正初期に出版された霞ヶ浦北浦漁業基本調査報告書には、「よど長囊(ながくろ)」という、ヨドを漁獲するための特別な定置網(全長50m超)に関する記載もあります。この網は、秋頃に霞ヶ浦から利根川河口方面へと下っていくヨドを狙って、北利根川などに仕掛けられて

いたようです。「香澄村字牛堀地先二於テハ最モ盛ニ使用セラル」、「大部分ハ牛堀附近ノ長袋ニテ漁獲セラル」とも記されており、かつて潮来市牛堀周辺がヨドの主産地だったことが伺えます。

ヨドは全国的に減少傾向にあり、環境省によって準絶滅危惧種に選定されています。最近の霞ヶ浦では、トロール漁業でワカサギとともにわずかに混獲されるだけで、漁業者さんが自家消費する程度。調理できる人も減りつつあります。ヨドが減少した主たる原因は、常陸川水門(逆水門)の設置による回遊障害、産卵場や成育場となる水辺植生帯の減少など。将来にこの味を残すには、生息環境の保全とともに、食文化を継承する地域ぐるみでの取り組みが急務です。

茨城大学地球・地域環境共創機構水圏環境フィールドステーション
加納 光樹