



(画像提供: 漁協)

2023年
3月

中国四国農政局
広島県拠点

鮎(アユ)「香魚」 ～放流を心待ち～

スイカのような独特の香気から「香魚」とも言われるアユ。広島県内19漁業協同組合が資源の維持・増大を目指し、稚アユの放流を行っています。

広島市の最北部に位置し、太田川や三篠川(みささがわ)などの流域を管轄する県内指折りのアユ放流量を誇る太田川漁業協同組合を訪ね、山中幸男 組合長と岩田高博 増殖部長に、活動内容や課題などを伺いました。

搬入・養魚・放流

今年の稚アユは、1月下旬から2月上旬にかけて当漁協に搬入しました。この稚アユは海産系で、川へ放流した後、成長したアユが10月中旬頃に産卵し、孵化(ふか)したアユが翌年海から川に帰ってくることで、天然アユの資源が増大することを期待しています。

搬入した稚アユは、当漁協の養魚場で放流前まで育てています。施設内の水温管理と酸素濃度の点検に日々細心の注意を払っており、搬入時より5倍以上の重さ、体長10センチほどの大きさに成長した頃が放流時期となります。本年は3回に分けて搬入したことから、放流も成長レベルにあわせて数回に分けて行います。



漁協の沿革等が記載された魚碑

カワウの食害対策

近年、カワウの食害が一番の悩みの種で、太田川水系は銃器が使用できず駆除できないため、他地域からカワウが集まってくる傾向にあります。被害を軽減するため、天然遡上時期や稚アユの放流前に、巣(ねぐら)となっている竹林や河川にかかしや鷹カイト、テグスやテープを設置し、カワウを追い払っています。また、アユの隠れ場所を確保するために笹が付いた竹を河川に投入しています。今年は、初の試みとして、放流時期を例年より遅らせることも考えています。

新ブランド「レモンアユ」



PRパンフ(画像提供: 漁協)

「レモンアユ」は、広島県産レモン果汁を染み込ませたエサを与え、体内にレモン成分を定着させて爽やかな香りや風味を持たせた養殖アユです。レモン果汁の効果により川魚特有の臭みが抑制され食べやすくなることから、太田川産アユの消費拡大を図ることを目的として、広島大学や広島市と連携を行い開発しました。令和4年7月11日に、「ひろしまそだち」に登録され、市内スーパーへの販売やイベントにも出展し、PRに努めています。

“ひろしまそだち”は、広島市内で生産された農林水産物(“ひろしまそだち”産品)の安全・安心の確保を図るとともに、生産者・小売店・飲食店・消費者による地産地消の輪を広げ、119万人の地産地消を進めていく目的で、平成6年度より始まった事業。
(広島市ホームページから引用)

アユは初夏から夏が旬。
清流に銀鱗が舞い、大きく育ったアユを手に、嬉々とした表情の太公望が見られることが期待されます。



昨年の釣果(画像提供: 漁協)

【関連URL】 <太田川漁業協同組合ホームページ> <https://ootagawagyokyou.sakura.ne.jp/> (外部リンク)

国の災害用備蓄食品の有効活用について

国の災害用備蓄食品について、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、入れ替えにより災害用備蓄食品の役割を終えたものについて、原則として、フードバンク団体等への提供に取り組むこととしました。

農林水産省においては、ポータルサイトを設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表を行います。

詳細や申し込みについては、各府省庁までお問い合わせください。



食品ロス削減や生活困窮者支援の観点から、災害用備蓄食品の有効活用に取り組んでいます。

(注) 賞味期限は、食べられなくなる期限ではなく、おいしく食べることができる期限であり、定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限です。

このため、賞味期限が近づいている場合や、賞味期限を過ぎたものを提供しようとする場合には、例えば、安心して食べきる目安となる期限の情報提供を行うなど、円滑な提供に向けて配慮します。

詳細は、こちらをご覧ください。

農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/portal.html

「NEW（乳）プラスワンプロジェクト」

～毎日牛乳をモ～1杯。春にも牛乳をモ～1杯。～

学校給食のない日には、子どもたちは毎日牛乳（200ml）1～2本分のカルシウムが不足してしまいます。コロナウイルス感染症の影響が続く中、生乳の生産量がピークを迎える春にご家庭でも積極的に牛乳乳製品を飲んだり、食べたりしてもらえよう、農林水産省では、「NEW（乳）プラスワンプロジェクト」で引き続き、業界団体が行う牛乳や乳製品の消費拡大を後押しします。

また、農林水産省では（一社）Jミルクと連携して、「#牛乳料理部」として職員等が自宅で牛乳・乳製品を使った料理をつくり、その写真等を同法人のTwitterアカウントで毎日つぶやくチャレンジを行っています。

消費者の皆さまからも、「#牛乳料理部」のSNS投稿等を通じての消費拡大へのご協力をお待ちしています。



注：牛乳や乳製品のアレルギーをお持ちの方に、プロジェクトへの御協力をお願いするものではありません。

注：食べ過ぎには注意して下さい。

詳細は、こちらをご覧ください。

農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/newplusone_project.html

◎「News Letter」は、原則奇数月に発行しています。

編集：中国四国農政局 広島県拠点

〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30

TEL (082)228-9676(内線306)

<農政局HP> <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>