



# アマゴ

## 奈良県吉野郡野迫川村

ちょっと行ってみたい

溪流の女王にたとえられる美しい川魚のアマゴ。なかでも野迫川村で作られてきたアマゴは上質さが身上。大自然が生み出す、貴重なご馳走だ。

奈良市の中心部から車で約2時間。向かう先は「日本一、人口の少ない村」(2024年3月末、約330人)を標ぼうする野迫川村だ。奈良県の南西部に位置し、平均標高700m、森林率98%。村内の道路に信号機がひとつもないと聞くだけで山深い景色が想像できる。言い換えれば、限りなく自然が豊かだということだ。奥吉野の秘境ともいえる野迫川村において、関西最大級の規模で作られて育っているのが溪流魚のアマゴである。

「2020年の国勢調査で、野迫川村が離島をのぞき、日本で一番人口の少ない村」であることが判明しました。私たちはそのネタを村のキャッチフレーズに掲げ、魅力発信に努めています。ここ数年、大きな話題になってるのが幻想的な気象景観の雲海です。季節を問わず、ほぼ一年中見ることができると、県内外や遠く海外からも観光客が来られます。雲海ビュースポットが7か所あり、道路わきから大パノラマの絶景をご覧いただけます。そのような大自然が育

「ここなんです」と大股漁業生産組合の増谷良栄さん。

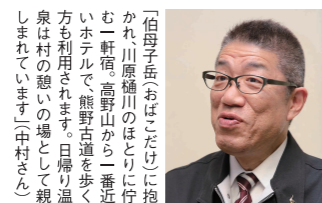
野迫川村は林業が主産業だが、年を重ねると高所作業が困難になってくる。そこで大股地区のシニア層が目をつけたのが大自然を活かしたアマゴの養殖だった。1979(昭和54)年、大股地区14軒で組合を作り、養殖事業を開始。一から技術を学び、施設もすべて手作りで整備した。「うちではアマゴの採卵・受精から成魚になるまでの完全養殖を行っています。採卵・受精には、まず親魚の性別をより分ける必要があります。めやすとなるのは口先の形状で、オスは鷹のくちばしのようにやや角ばり、メスは丸みを帯びています。成長のよさそうな親魚を選び、産卵期に近づいたら採卵・受精を行います。約1か月で孵化し、稚魚の期間は室内で育て、ある程度の大きさになったら外の水槽に順次移動させます。解禁日前になるとエサ切りし、腹をすかせた状態で漁協に出荷します」

アマゴの養殖でもっとも気を使うのが水の管理で、清涼な水を好むため、20度以下の安定した水温が必須条件になるという。「大雨で川が増水すると水の濁りだけでなく、砂や木の葉が流れ込み、水槽のパイプが詰まってしまうことがあります。これによって水槽内で汚染が生じると、アマゴがダメージを受けてしまいます。山間部は台風が発生しやすく、最近では異常気象で集中豪雨が多発しているので、気苦労が絶えません。2011年の

「この裏の通り、朱色の斑点が特徴のアマゴ、10個ほどある小判型の紋様はパーマーク」といふサケの幼魚を意味する。海に出て大型化したサケの魚は完全にパーマークが消えるが川で生息するアマゴの場合は成長になっても消えることはない。アマゴ釣りのシーズンは3月頃から9月末で、雨の多い梅雨時によく釣れるため、地域によってアメゴ(雨子)やアマノウオ(雨魚)とも呼ばれる。



大股漁業生産組合  
奈良県吉野郡野迫川村大字北今西 104  
TEL. 0747-38-0224  
(8時～17時無休)  
アマゴ(成魚・甘露煮)の小売り可



「伯母子岳おぼこだけ」に抱かれ、川原樋川のほとりに行む一軒宿。高野山から一番近いホテルで、熊野古道を歩方も利用されます。日帰り温泉は村の憩いの場として親しまれています(中村さん)



写真上/大広間では川原樋川を眺めながら食事ができる。客室もすべて川原樋川に面しており、季節ごとの景色が一望できる。「初めて来られる方はこの先、本当にホテルがあるのかと思われるそうです(笑)。都会の喧騒を忘れ、ゆっくり過ごしていただきたいですね」



写真左上/円形水槽の中は想像以上に水流が強い。アマゴの動きがすばしこいため、網ですくうのも「苦労だ」。写真左下/養殖1年目のアマゴのようす。水槽で注意深く育て、丸2年で出荷を迎える。



「アマゴは村の大事な産物なので、物産展や村のビッグイベント「平維盛の大祭」(7月最終土曜日)では職員たちもアマゴのPRに奮闘します。村の活性化につながりたいですね(太田さん)」

「親が組合員だったので、養殖の手伝いや水槽の造成にも関わりましたね。組合特製のアマゴの甘露煮は、素焼きと煮つけに2日かけるので骨が軟らかく好評です(増谷さん・理事 梶倉良)」

「アマゴ定食コース」。水揚げしたばかりのアマゴのあらひ、塩焼きが楽しめる。煮つけの原木シイタケも村の特産品だ。アマゴの塩焼きは皮をパリッと中の身はホクホクに仕上げるため、湯火で20分かけてじっくり焼く。これにアマゴの南蛮漬け、山菜釜飯や天ぷら、炊き合わせ、小鍋などのついた「会席料理コース」がおすすめという。アマゴ定食は隣接する日帰り温泉施設でも食べられる。



アマゴのアラカルトメニュー。写真左/アマゴの甘露煮。写真右/アマゴのから揚げ。このほかに写真にはないが、アマゴの骨酒という人気メニューもある。丸ごと素焼きしたアマゴに熱々の地酒を注いだもので、アマゴのうまみがにじみ出た酒と身の部分の両方が堪能できる。



む、もうひとつの村自慢が溪流の女王といわれるアマゴです。野迫川村で養殖されたアマゴは各地の河川漁業組合によって放流され、溪流釣りや河川漁業の下支えになっています。もちろん、野迫川村もアマゴの解禁日を迎えると、大勢の釣り人でにぎやかになります」と野迫川村産業課の太田一馬さんは言う。

アマゴはサケ科に属するサツキマス的一种で、海に下るはずが河川にとどまり、成長繁殖する「残留型」。同様の習性をもつヤマメと姿形は似ているが、アマゴには側面に朱色の斑点が点在しており、それが見分けるポイントとなる。クセがなく、焼けば身がホクホク、刺身などで食べる時サケ科特有の甘みが感じられるため、川魚のなかで一番うまいと囁かれるほど評価が高い。

人気の溪流魚、アマゴを県内でもっとも多く生産しているのが野迫川村の大股漁業生産組合である。養殖場に近づくと豪快な水音が聞こえる。アマゴが育つ円形水槽から大量の水がすぐ横の川原樋川に放出されているからだ。それと同量の水が川原樋川の上流域から水槽に引き込まれ、中でグルグルと水流を作り、川に落ちていく。絶え間なく水が入れ替わっているため、水槽内が淀むことなく、アマゴが元気に育つ。「川原樋川の上流には人家がないので人工的な汚染は一切ありません。きれいな水でないと生息できないアマゴを養殖するのにびつたり場所。清流で知られる熊野川の源流が

紀伊半島豪雨時、養殖場の後ろの山から土石流が発生し、水槽がいくつも呑み込まれ、再建を諦めかけたこともありましたが、何度も困難を経験しましたが、良質なアマゴを量産できるようになり、放流先で喜ばれるのはありがたいかぎりです。多くの方に野迫川村の大自然が作り育てたアマゴのことを知っていただきたいですね」

野迫川村には新鮮なアマゴ料理を提供する宿泊施設が数軒ある。そのひとつ、組合から北西へ車を走らせること10分、「ホテルのせ川」にやってきた。ホテルでは生きたままのアマゴを水槽で泳がせ、注文時にさばいて調理するという。「野迫川村のきれいな川で育ったアマゴなので、鮮度を落とすことなく、本来の風味とうまさを味わっていただきたいのです。都会の方は時間が経った川魚をお食べになるせいか、独特のニオイのイメージを持たれていますが、ここではそれがまったくないので、みなさん驚かれます。アユと違って骨が軟らかいので、食べやすい魚でもあります。抵抗のあった方ほど、これがアマゴか!と喜ばれますね(笑)。なにより、野迫川村の澄み切った空気がアマゴをさらにおいしくさせているのかもしれない」と支配人の中村雅昭さん。

大自然が生み出した貴重なご馳走のアマゴ。余計な手を加えず、素材の持ち味を生かしたアマゴ料理は目を見張るうまさだ。ぜひ試してほしい。