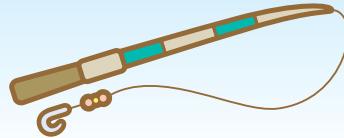


⑦ 天竜川のアユに注目

アユ釣りがさかんな天竜川

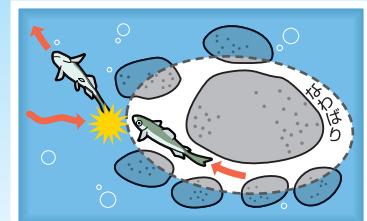
夏の天竜川は、県内外からたくさんの釣り人が訪れ、アユ釣りの人々でぎわいます。



天竜川のアユ釣り

なわばりの習性

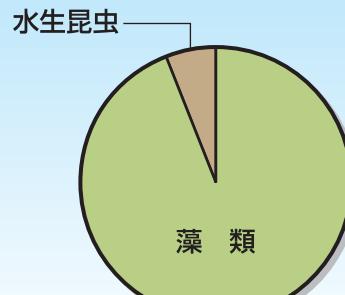
アユは「なわばり」をつくる習性があります。このなわばりの習性を利用したのが、「アユの友釣り」です。なお、アユの中にはなわばりをつくらないものもあります。



自分のエサ場をひとりじめするため、他のアユがなわばりに入ってくると、体当たりして追いはらいます。

アユの胃の中を調べてみた

アユの胃の中を調べてみると、藻類が多くを占めています。



アユの胃の内容物



アユが藻類を食べた痕跡(はみあと)

●魚類図鑑

注意：全長は、ふつうに見られる中で最大の大きさです。

アユ

サケ目アユ科

全長：約25cm



■現地調査での確認範囲

下流域 中流域 上流域

■主な生息環境

河川域

ワンド 淀 潘

■生活型

回遊魚

■主な確認範囲

■解説

体は細長く、口の先がとがっています。背は青みがかったオリーブ色で、腹は銀白色です。

平瀬から早瀬の砂レキ底に産卵します。ふ化した仔魚は、川の流れに乗って海まで行き、そこで冬を過ごします。春になると、川をさかのぼり、上流から下流にすみつきります。

「なわばり」をつくる習性があります。

■食べているもの

川の石についた藻類をおもに食べていて、食べた場所にはササの葉状のあと(はみあと:P18)が見られます。水生昆虫なども食べています。

琵琶湖生まれの魚たち

アユ釣りが盛んな天竜川では、毎年、多くのアユが放流されています。これらのアユは、海からとってきたもの、天竜川周辺で養殖したものなどが主流ですが、以前は、琵琶湖産のアユが多く放流されていました。現在、天竜川で見られるハス、ホンモロコ、ギギなどは、アユと一緒に琵琶湖から運ばれてきたと考えられています。



ハス



ホンモロコ



ギギ