

## 水上パトロールで堤防の危険箇所確認

### 『手長エビ漁で多自然川づくり考える！』



当日は、午前10時30分に乗船し、心地よい風を感じながら、杭瀬川を上流に向かう行程でスタート。川岸はコンクリート護岸が整備されておらず、カワナギが川にすらりと並び、出水時に倒れたと思われる樹木が所々に見受けられます。また、川底には「蛇籠」と呼ばれる鉄線を用いた籠の中に碎石を詰め込んだ根固工が設置されており、施設は健全な常態で保持されていました。また、運行途中に横曽根排水ひ管、浅西排水ひ門等が位置し、ゲート付近のコンクリート護岸の損傷状況やゴミの滞留状況などを確認しましたが、特に変状は確認できませんでした。↓

#### ■水面パトロールで川の変状を調査

8月の台風期に入るのを前に、揖斐川第二出張所では7月24日（木）、和船による水上からの河川パトロールを行いました。川岸の洗掘や川の中に設置してある蛇籠など河川管理施設の損傷状況、川の中の土砂・ゴミの堆積状況などを把握することを目的に実施したもので、地元漁師さんの協力を得て初めての取り組みです。↗



水上からのパトロール実施状況



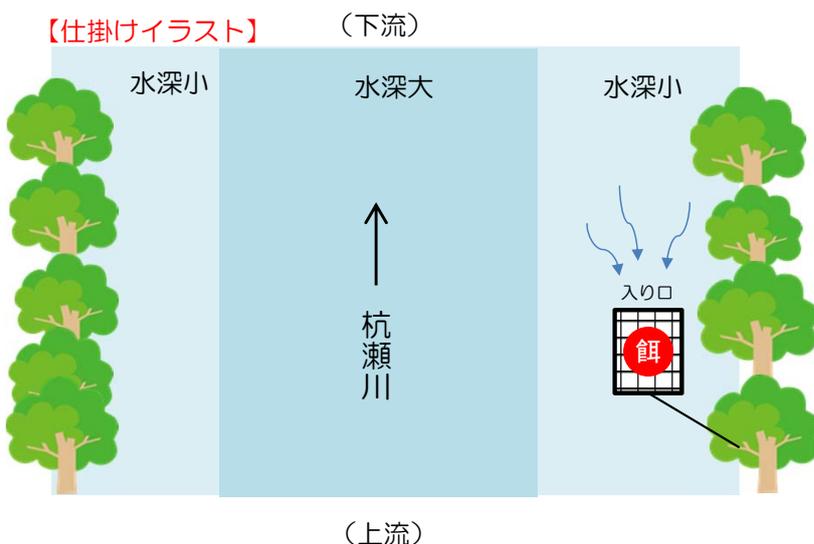
横曽根排水ひ管

調査を行ったこの時期、川の左岸側（大垣市側）では、田んぼからの排水が影響してか水が少し濁っており、逆に、右岸側（養老町側：杭瀬川と牧田川の背割堤）は川底が透け、ゴミの堆積も少なく感じました。このことが、手長エビ漁の仕掛け位置に大きく関係していることを、次のページで紹介します。

## ■杭瀬川の手長エビ漁 『最盛期！』

手長エビ漁は、およそ6月から8月末頃にかけて、モンドリと呼ばれる、かご状の漁具に餌（川魚の死骸を半身にしたもの等）を入れて水中に沈めておき、その臭いで誘き寄せ捕獲します。手長エビは上げ潮に乗って、下流から移動するため、モンドリの入り口は下流側に向けておくのが一般的です。（下図参照）

【仕掛けイラスト】



【現地写真】

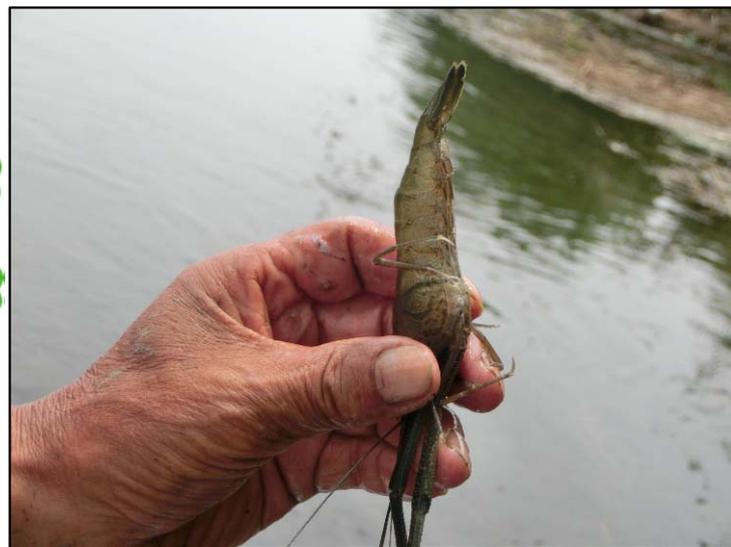


川岸に仕掛けられた漁具（モンドリ）

今回の手長エビ漁で、引き上げた仕掛けは30個あまり。傾向を見ると、木陰がある川岸の浅瀬で、ある程度の流れがあり、水が澄んだ箇所に設置された仕掛けには、1つのモンドリに20~30匹の手長エビが入っており、逆に、川岸の川ヤナギが倒れ、川の中で水の流れを遮断した箇所には、周辺に泥が堆積し、水草などが覆い被さり、漁獲数も限られていました。



モンドリを引き上げ、手長エビを捕獲する猟師



漁獲した体長10cm程度の手長エビ

漁師曰く・・・

「近年、川の状態が大きく変わってしまったが、杭瀬川の手長エビは、川の状態（潮・濁り・水位・気象、ゴミや泥の堆積等）が整えば、一つの仕掛けで70~80匹採れる日もあるから面白い。杭瀬川は、まだまだ豊かな漁場だと思っている。」

「また、近年、川の中の樹木が大きくなりすぎていることが気に掛かる。漁師の立場からすれば、魚や鳥などの生態系に配慮して欲しいと思うが、全く手を入れず、野放しにすることは違う。大きくなりすぎた樹木や倒木はきちんと伐採し、適切な維持管理をするべきだと思っている。やはり、地域が安全に守られてこそ、わしら漁師も安心して漁が出来るんじゃないか。「治水」と「環境」、バランスを考えて対応すれば良いんじゃないかな・・・（笑）」

## ■豊かな漁場、杭瀬川で捕獲した魚貝類たち



今回、手長エビ漁の仕掛けに、エビ以外に、モクズガニ、ザリガニ、ナマズ、カワニナなど、多くの魚貝類を採取することができました。

### 【出張所コメント】 夏の夜は手長エビ漁が楽しい！ 一度、チャレンジしてみてもは！

- 約20年前に木曽川下流河川事務所に勤務していた頃、職場の上司に誘われ、揖斐川河口部で手長エビ採り漁にチャレンジしたことがあります。その時の経験談を踏まえ、エビ採りの採取方法について紹介します。

- 手長エビ採り漁は、梅雨期に入る6月初旬から7月末頃が最も適した時期です。これは、ウナギの漁期とほぼ一致します。この時期の夕方になると、体長数センチの手長エビが河口近くの川岸に集まってくるので、それをエビタモと呼ばれる小さな網ですくって捕らえます。



- ポイントは、波が少なくコンクリート等で垂直に護岸工事のしてある川岸や船溜まりが採りやすいように思います。時間帯は満潮から潮が引いていく時が良いようですが、獲りやすい水位があるので場所毎に満潮から何時間後かを覚えておく必要があります。



- 手長エビは夜行性で、昼間は石の下や水草の茂みに隠れています。曇って陽が照っていない時であれば昼でも活動し、姿を確認することができますが、基本的に日が落ちた夜半が採取時間帯となります。発光量の大きい懐中電灯で水中を探ると、赤く光る二つの点が浮かび上がります。これが手長エビです。はやる気持ちを落ち着かせ、エビの背後にそっとタモを入れます。ここからがエビと人間の真剣勝負です!! パッ!!とタモを引き上げます。一瞬でも気の迷いがあれば、エビは信じられない反射神経で逃げていきます。間違っても、エビの前面にタモを絶対入れないようにして下さい! この動作を繰り返すことで、手長エビは面白いように採ることができ、病みつきになります。

- 採った手長エビは、家に持ち帰り料理して下さい。まずは、エビをザルにあけて水洗いをします。色々な料理方法がありますが、新鮮な油で素揚げにして塩を振ります。体長2, 3cmくらいのエビをまとめて食べると、パリパリした歯ごたえと潮の風味が素晴らしくマッチします。シンプルな料理ですが、一番美味しい食べ方だと思います。

