



サク ツ と さくま

7

かじりめ 

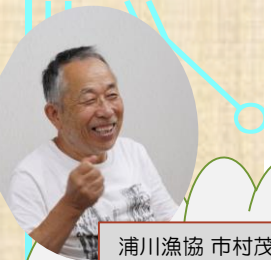
魚占編

佐久間釣りMAPには…

佐久間と浦川の釣り場
鮎釣り関連店舗情報
美味しい鮎料理



鮎釣りで賑わう佐久間
川のスペシャリストに取材
佐久間釣りMAPで鮎釣りにでかけよう！



浦川漁協 市村茂さん

佐久間 釣りMAP

鮎釣りの服装・道具

☆は必需品

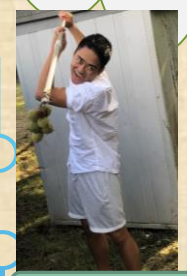
- ☆鮎用釣竿 (全長7.5~9.5m)
- ☆タモ網 (鮎タモ)
- ☆釣った魚を入れる籠
- ☆おとり鮎用の釣針
- ウェダー
- 帽子 (日差し対策)
- フィッシングベスト

浦川漁協
〒431-3906
浜松市天竜区佐久間町
浦川2865-1
鮎釣り情報サービス
053-967-3331
TEL/FAX 053-967-2039

佐久間ダム漁協
〒431-3901
浜松市天竜区佐久間町
佐久間2666-2
釣り情報サービス
053-965-1555
Tel /FAX 053-965-0558

注意！
釣り場によって遊漁証
が異なります！

浦川でおとり鮎を販売しています！
浦川漁協は佐久間町の西側の大千瀬川などの河川を管理している昭和25年に設立した漁協です。
7月中旬から8月、9月が釣りするにはいいですよ。
浦川漁協に問い合わせてもらったり、私の店に来てもらえば、釣りスポットの紹介もできますよ！
ぜひ、いらしてください！



入漁料金・釣り方

入漁料金

遊漁証は予め町内指定販売店でご購入ください。

	1日	年間
佐久間ダム漁協	2,000円	15,000円
浦川漁協	2,000円	無し

鮎釣り

鮎は闘争心が非常に高い魚で、その習性を利用した「友釣り」が主流です。釣り糸におとりとなる鮎をつけて鮎の縄張りに泳がせます。縄張りから追い出そうと攻撃してきた鮎が針にかかったところを釣り上げます。水温が高いと鮎が活発になるので晴れている日や日光が床版に当たっている時を狙っていくと良いです。おとり鮎は町内5箇所で購入できます。



佐久間ダム漁協のみなさん
細田廣志さん、鈴木逸次組合長、
馬場安行さん ※写真左から

佐久間ダム漁協のエリアでは、主に天竜川が釣り場となっています。天竜川は長野県の諏訪湖を源流とする、一級河川です。上流なので水質はとても綺麗！
鮎の他には鯉やヨシノボリ、ナマズなど11種類の魚が確認されています。
鮎釣りは、「川を読む」ことが大事です！

遊漁証/おとり鮎 取扱所

①	せせらぎ荘(大下 様)	053-967-2723	おとり/遊漁証(浦川)
②	市村 様	090-4219-4053	おとり/遊漁証(浦川)
③	桃井 様	053-967-2702	おとり/遊漁証(浦川)
④	鮎・豆こぼし販売所	053-965-0811	おとり/遊漁証 (浦川/佐久間)
⑤	加藤オトリ店	053-965-0922	おとり/遊漁証(佐久間)
⑥	植山食堂	053-964-0225	遊漁証(佐久間)
⑦	片桐商店(龍山町)	053-968-0008	遊漁証(佐久間)



イチオシ！

塩焼き



鮎の内臓を取り出し、適量の塩を表面に塗ったら、表面に焦げ目がつきパリパリになるまで、しっかりと両面焼きます。



鮎のオススメ料理

炊き込みご飯



鮎の内臓を取り出して焼いたら野菜やお米と一緒に炊きます。味付けは醤油。身がほかほかで鮎の汁がとっても美味しいです。

フライ



鮎の内臓を取り出して塩を振り、衣をつけてこんがり揚げます。タルタルソースがとても合います。

フィールドワーク活動報告

パンプキンレディースの皆さんと いっしょにごはん！



パンプキンさんに様々な手作り料理を教えてくださいました！

～手作りこんにゃく～

此田さんのご家庭で収穫されたこんにゃく芋を使用した。芋とぬるま湯を合わせてミキサーにかけたあと、糸が引くまで手でこねることがなめらかさの秘訣。此田さんの祖母の頃はミキサーではなく臼と杵、「こんにゃくの素」ではなく灰汁を用いたという。形を四角や丸に変えることもでき、水分量を加減することで固さもお好みに調整可能。今回は「さしみこんにゃく」でさっぱりといただきます！



～おはぎ～

炊き立て熱々のお米を半殺しに潰し、あんこはきな粉よりもお米を少なめにしてお丸める。2味の個数のバランスを瞬時に判断して素早く均一につくられた完成品は、まさに職人技！



～おやき～

本場長野県で学んだレシピを研究し、少し柔らかめにアレンジ。程よい食感に厚さもあり、かなりの満足感！味は①ナス②大根菜③カボチャの3種類。食事としてはもちろん、③の甘さはデザートにも最適？！焼き加減は御年92歳の住吉さんの感覚に委ねられた。具材から湯気が立ち上るほど熱々のまま、召し上がれ！



製作 2019.09.30発行
静岡大学 地域創造学環
3年

2年



すえひろ さつき
末広阜



しみず だいき
清水大暉



あらい なつな
新井七津奈



うおずみ かずみ
魚住和未



かごたに はるか
籠谷遥

長年培われてきた、
美味しさのための知恵と
技術が盛りだくさん！

✉ E-mail shizudai.sakuma@gmail.com