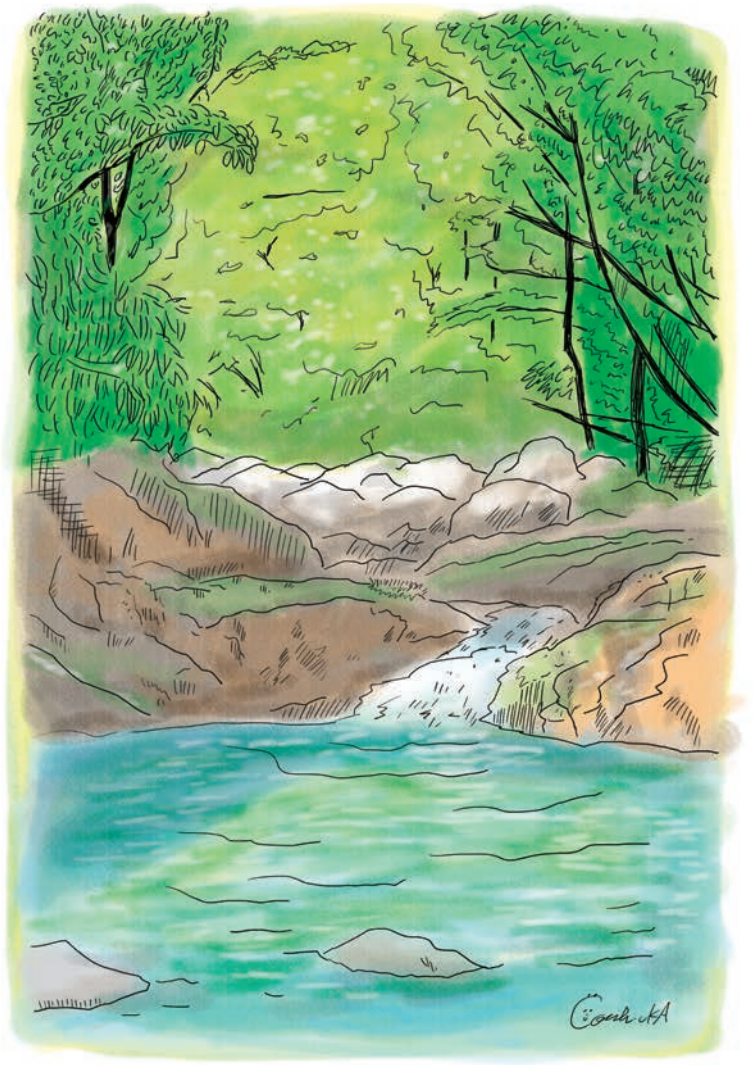
世界農業遺産

清流長良川の鮎

里川における人と鮎のつながり



日本三大清流
と、いわれる長良川。

岐阜県北部の源流域から南へと、山間や峡谷を流れ、濃尾平野を縦断し、
伊勢湾に注ぎ込むまで、全長166kmの流域には
86万人もの人々のくらしがあります。
全国的に有名な鵜飼の風景や、川遊びの記憶など、
いつの時代も流域にくらす人々にとって
長良川はふるさとの姿そのものです。



しかし流域にそれだけの人口をかかえ、
都市部を流れる川でありながら、
今もこれほどの清流が保たれているのは、
世界中を見てもきわめて珍しいことなのです。



それはなぜなのか？

秘密の鍵は、どうやら清流で育つ「鮎」が握っているようです。
そんな清流のシンボルともいえる鮎を追いながら、長良川のひみつを探っていきましょう。

もくじ

世界農業遺産「清流長良川の鮎」…… P1

長良川（里川）システム …… P3

清流長良川あゆパーク …… P4

清流長良川のシンボル、鮎 …… P5

鮎の漁獲量、生産量 …… P6

長良川の伝統的な鮎漁 …… P7

清流長良川の水のめぐみを活かす生活文化 … P9

清流に育まれた伝統工芸 …… P10

長良川流域の多様な産業 …… P11

清流長良川の恵みの逸品 …… P12

清流に息づく多様な生き物たち…… P13

森と川と海のつながり …… P15



世界農業遺産
「清流長良川の鮎」

86万人もの流域の人々のくらしの中で清流が保たれている長良川。そんな長良川の澄んだ水の中で育つ「鮎」は、流域の食や伝統文化、歴史、経済と深く結びつき、長良川の豊かさをあらわす象徴といわれています。

鮎を通じて見えてくる、そうした人の生活、水環境、漁業資源が相互に深く関わり循環する仕組み。それは世界に誇るべき「里川」のシステムと呼べるものです。

2015（平成27）年、そんな「里川のシステム」が世界に認められ、「清流長良川の鮎」として世界農業遺産に認定されました。

自然環境豊かな岐阜県を表現の中心に捉えています。
清流を生み出す緑の山、そこから流れ出す河川の清々しいブルーはやがて河口に。この清流のみに育ち躍動する長良川の鮎。これら個々の柔らかな円弧のカタチをシンボリックにまとめました。全体は岐阜の「g」を内包しています。
世界が認めた農業遺産として、皆様に愛されるとともに、いつまでもこの素晴らしい環境の続くことを願っています。

世界農業遺産とは

2002年（平成14年）、イタリア・ローマに本部を持ち、食糧の安定確保を目指す国際組織「国際連合食糧農業機関（通称FAO）」によって創設されたプロジェクトで、正式にはGlobally Important Agricultural Heritage Systems（GIAHS：ジアス）といいます。

近代農業では生産性を偏重するあまり、世界各地で固有の環境や文化、景観が失われてきました。世界農業遺産は、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり形づくられてきた伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれた文化、景観、生物多様性などが一体となった「システム」が今も維持・継承され、世界的に重要であると評価された地域に認定されるものです。

国内の世界農業遺産



掛川周辺地域「静岡の茶草場農法」

静岡県



佐渡市「トキと共生する佐渡の里山」

新潟県



阿蘇地域「阿蘇の草原の維持と持続的農業」

熊本県



大崎地域「『大崎耕土』の巧みな水管理による水田システム」

宮城県

国外の世界農業遺産



青田の水田養魚

中国



チロエ農業

チリ



カシャーンのカナート灌漑システム

イラン



アグロフォレストリーシステム

タンザニア

7月第4日曜日は「GIAHS鮎の日」

「清流長良川の鮎」が世界農業遺産に認定されたことを記念して、7月の第4日曜日は「GIAHS鮎の日」と制定されました。世界に誇る「長良川システム」についてもっとたくさんの人に知ってもらうため、また清流長良川の象徴である「鮎」にもっと親しむことができるよう、この日は岐阜県内各地でさまざまなイベントが行なわれています。

長良川（里川）システム

世界農業遺産は、鮎だけでなく長良川の水の美しさや生態系、水を育む源流の森、流域に住む人々の水とともに暮らす伝統文化やなりわいなどを含んで認定されています。長良川流域では「里川」をキーワードにこれらが深くかかわり成り立っていることが高く評価され、世界農業遺産として認定されました。



森が蓄える長良川の清流
都市部を流れる川でありながら
日本三大清流と呼ばれる



森を育てる活動
森林の育成と水資源管理



日本有数の鮎
伝統漁法による食料の確保

GIAHS

長良川システム

人の生活、水環境、漁業資源が
連環する里川のシステム



川を守る活動
優れた景観と生態系の保全



鮎と水の文化
流域に伝わる文化と価値観



森・川・海のつながりで育つ鮎
生物多様性と適応技術

長良川＝里川

川を上手に管理することで、そこでくらす人々の生活を豊かにしてくれる川のことを里川といいます。管理とは、河川の清掃、川岸が崩れて川が濁るのを防ぐ工事、水を利用するときのきまりの作成などです。長良川では多くの人々が、川を清掃し、希少な生物を保護し、自然環境を保つ活動をしています。また長良川に流れる水が山にたくさん蓄えられるように、源流の森に木を植え、余分な木を切るなどの手入れをしています。こうした多くの人の努力のおかげで、川で遊んだり、川魚を食べたり、鵜飼などの文化を楽しむことができるのです。

清流長良川あゆパーク

「清流長良川あゆパーク」では、鮎の友釣りなどの漁業体験や、捕まえた魚の塩焼きなどの食体験、イベント、映像や資料を通じて「清流長良川」の恵みを気軽に楽しく体感できます。



Nature 川・魚・山

あゆパーク内の自然（川・魚・山など）とふれあいながら漁業体験（友釣り・鮎のつかみどり・川遊び・魚つりなど）ができます。体験等を通じて長良川の環境、生活、文化などについても学ぶことができます。

Craft クラフト体験

漁業体験のほかに、釣りの仕掛作り、竹串作り、美術魚拓体験、ストーンアートや風鈴の絵付けなど、多種多様のクラフト体験ができます。

Recreation レクリエーション

鮎まつりイベントや冬期には雪合戦など楽しめます。



Food 食体験

魚の塩焼きのほかに、飯ごう体験（鮎ごはん、豚汁、燻製など）ができます。



岐阜県郡上市白鳥町長滝420-10
（道の駅「白山文化の里 長滝」隣接地）
TEL.0575-85-2115

- 営業時間　9:00~17:00
- 定　　休　火曜日、年末年始
- 料　　金　入場無料（体験は有料）
- アクセス　東海北陸自動車道白鳥ICから車で10分

1 里川あゆハウス

世界農業遺産「清流長良川の鮎」の情報発信施設。川魚料理などを提供するレストラン、研修室、展示室、臨場感ある多面映像により「里川システム」を紹介するシアターなど。

2 あじわい広場

屋外炊事場で自然とふれあいながら食体験ができます。

3 4 魚つかみどり広場、魚つり広場

とった鮎を自分でさばき塩焼きにして食べることもできます。

5 親水護岸

安全に川原まで降りられ、楽しく川遊びや鮎釣り体験等ができます。

清流長良川のシンボル、鮎

長良川の鮎は、日本でも随一といわれています。観光客に人気の「鵜飼」も、1300年以上続く鮎漁のひとつ。鮎の塩焼きをはじめとして、鮎鮨、鮎の形をした和菓子など、長良川の鮎は「岐阜の食文化」の代名詞ともいえます。

鮎は海と川を行き来する回遊魚です。

鮎は「年魚」と呼ばれるように、1年でその命を終えます。その短い一生で、若鮎の時期（6月～7月上旬）ならではの柔らかくさわやかな風味や、最も脂がのった成熟時期（7月中旬～8月中旬）のスイカのような芳香、産卵のために川を下る途中（8月下旬～10月）はお腹の中にプチプチとした卵を持っていたり、季節によって異なる味わいを楽しめます。長良川では、鮎漁の解禁は5月中旬から6月。その時期にあわせて鵜飼も始まります。12月末には禁漁期に入ります。

秋
孵化した仔魚は、河口まで流れていき、海に出ます

冬
海で過ごし、波打ち際の動物プランクトンを食べて育ちます

春
群れを作って川を遡上し、中流域～上流域へ（若鮎）

夏
縄張りを作り、“コケ”や“アカ”と呼ばれる石に付く藻類を食べて成長します

秋
川を下り（落ち鮎）、中流域で産卵後、一生を終えます

そんな鮎のおいしさの秘密はどこにあると思いますか？

それは、エサとなる上質な藻類。



水が澄んだ長良川では太陽光線が川底の石までしっかり届き、豊富に育った藻類が水中の二酸化炭素や窒素、リンなどを吸収し、水をきれいにします。またそれを鮎が食べることで、次々に新しい藻類が育ち、水をきれいにし続けるという循環がうまれているのです。

鮎の漁獲量、生産量

海を持たない岐阜県にくらす人々にとって、河川で獲れる魚類は貴重なタンパク源でした。そのため長良川ではむかしから河川漁業が盛んで、中でも鮎は、漁獲量、養殖による生産量ともに、現在でも全国一を誇っています。

鮎は、日本の河川漁獲量では毎年上位に入る主要魚種ですが、国内の主要な河川では生息環境の変化や病害の発生などにより漁獲量が大きく減少しています。そんな中で、長良川では河川環境の保全や海から遡上した鮎と遺伝的に同じ稚魚の放流、病害への対策などにより、一定の漁獲量を保つことに成功しています。

とは言え、岐阜県内の鮎の漁獲量も1992年の1,726トンをピークに、2020年にはそのわずか2割弱である304トンと、減少傾向にあるのも事実です。

実は、鮎は1日あたり自分の体重の半分の重さのエサを食べる大食漢。鮎が縄張りを作るのは、他の鮎から自分のエサ場を守るため。たくさんの鮎が生息し、その一生をまっとうするためには、充分な水量、良好な水質、瀬淵構造、様々な河床礫、川と海とのつながりといった多様な環境が必要なのです。



鮎のブランド化の取り組み

長良川の上流域の急峻な流れと良好な水質に育まれた「郡上鮎」は、姿かたちの良さはもちろんのこと、身が締まり、香り、味とも評価が高く、2007年には河川産で唯一、地域団体商標に登録され、2008年には「清流めぐり利き鮎会」でグランプリを受賞し、「日本一おいしい鮎」としてのブランド化が進められています。



長良川の伝統的な鮎漁





長良川では、1300年の歴史を誇る「鵜飼」をはじめ、数々の伝統の漁法が受け継がれています。川漁師は毎年5～6月に鮎漁の解禁を迎えると、水の濁り、水位、天候などを見極め、最適な漁法で鮎を捕らえます。漁師たちにとって、川を守ることは生きることと同じ。漁だけでなく、河川の清掃や鮎の産卵場など漁場を保全する活動にも取り組んでいます。

川漁師の数は全国的に減少しており、長良川でも高齢化によって専業で生計をたてている川漁師は数えるほどしかいなくなりました。長良川の魚食文化を担い、川の自然環境を守る後継者の育成が課題となっています。

鵜飼

鵜飼は長良川を代表する伝統的な川漁のひとつで、その幻想的な光景の美しさから、観光として人気があります。鵜匠は魚を丸呑みする習性のある水鳥の「鵜」を紐で操り、船上で鮎を吐き出させ捕えます。夜に寝ていた鮎は、かがり火の明るさと舟べりをたたく音に驚き、身をひるがえします。水中でキラリと光る鮎を、鵜が潜水して捕えるのです。鵜によって瞬時に命を奪われた鮎は、鮮度の状態が良く味も最高といわれています。鵜飼で捕られた鮎の体には、鵜のくちばしの痕がついており「歯形の鮎」とも言われ特に珍重されます。



鵜飼は世界や日本国内の各地でも行われていますが、その中で1300年の伝統を持つ長良川（岐阜市・関市）の鵜飼は、日本で唯一の御料鵜飼として宮内庁の御漁場が定められており、鵜匠には宮内庁式部職鵜匠という役職が与えられています。ここで捕った鮎は皇室や伊勢神宮へ納められます。

古来より松尾芭蕉、チャップリンなどの文化人に愛され、織田信長など時の権力者の保護を受けながら今日まで継承されてきた長良川の鵜飼。今なお千年前と変わらぬ姿で観ることができるのは、川と人のくらしが脈々と紡がれてきた証なのです。

瀬張り網漁



白い布やビニールを川底に敷き、川面に張ったロープが水の流れでたてる音によって鮎を驚かせ、停滞したところを投網で捕まえる漁法です。10月頃から産卵期の落ち鮎を狙います。漁師の言葉で、しかけのことを「ソジ」「まわり」「おどし」とも呼びます。秋の長良川の風物詩です。

夜網漁

長良川上流の郡上市美並町や中流の美濃市で行われています。夜の川に網を張り、船上のかがり火の明るさと、櫂を使い舟べりや川面をたたく音で鮎を網へ追い立てる、昔ながらの漁法です。

登り落ち漁



春から秋にかけ、上流から下流までに見られる漁法です。アジメドジョウやカジカなど川の底をはう習性のある魚を捕えます。川の瀬を板で仕切り、遡上する魚を誘導します。仕掛けた樋に落ちた魚は、受け箱に流され捕獲されます。

登り筌



春から秋にかけ、中・下流域で昔から行われている漁法です。浅瀬の河岸近くに、下流に向かって漏斗状に石を積み上げ、その狭まったところに筌と呼ばれる筒状の網を置きます。川底を遡上するヨシノボリなどを石積みにそって誘導し、筌で捕えます。地域や魚種によって、さまざまな漁具や仕掛けがあります。

梁漁



上流域で落ち鮎を捕獲する漁法です。大きな仕掛けで漁獲量も多く、古くから行われています。川の流れを制御して落ち鮎を誘導し、台木の上に竹の簀を張り、鮎を捕えます。近年は「観光やな」として鮎のつかみ取りなどの体験が人気です。

清流長良川の水のめぐみを活かす生活文化

水を大切につかう精神が息づく人々の知恵



長良川の支流、吉田川が流れる郡上市八幡町は、山の谷筋から幾筋もの谷水が流れ込み、川の水と共に町中に張り巡らされた水路を流れ生活用水として利用されています。また、山村部に降る雨は地下に浸透することで伏流水となり、湧き水や井戸の水源になるなど、多様な水環境を作成しています。町家の脇には「水舟」という、引き込んだ湧き水を2～3段階に仕切って使う共同の水槽が設置されています。水舟では、最初に流れる水を飲み水に、そこからあふれた2段目の水を飲み物や食べ物を冷やすために使います。3段目では土のついた野菜や汚れた食器などを洗うなど、利用目的を段ごとに割り当てています。よい水質が必要な順に上流から使い限られた水を有効利用するという仕組みをもち、そのためには水質を保つためのルールを共有しています。



水が豊かな土地だからといって水を無駄遣いするのではなく、その水が下流でまた人々に使われることまで考えられた仕組み。その知恵はこれからも地域の大人から子どもへと受け継がれていくことでしょう。

清流に育まれた伝統工芸

長良川の流域には、水と深いつながりのある伝統工芸が多くあります。それはまた、長良川の水運が街道のように山と町と海をつなぐことで発展してきた歴史があります。

美濃和紙

奈良時代から歴史がある美濃和紙。中でも最高級の手漉き和紙「本美濃紙」の技術はユネスコ無形文化遺産に登録されています。清らかな水のおかげで、良質な紙を漉くことができるのです。「本美濃紙」をはじめとする美濃和紙は障子紙、和傘、うちわに利用されることで流域の経済を大きく発展させました。





岐阜和傘

岐阜市の加納地区を中心に生産される岐阜和傘の歴史は、1639年（寛永16年）、加納藩主として明石（兵庫県）から移ってきた松平丹波守光重が、地元から傘職人を連れて来たことが始まりとされています。傘を広げた干し場の光景に、今も和傘作りの町並みの華やぎを見ることができます。



岐阜提灯

細い竹ひごで作られた骨格の上に、薄くて丈夫な和紙が貼られ、そこに花鳥、秋の七草、四季の風景などの絵が描かれているのが特徴です。卵型の御所提灯の他に大内行灯・回転行灯・変形提灯・装飾用提灯なども含め岐阜で生産されるものを総称して岐阜提灯と呼び、日本有数の産地を誇っています。



関の刃物

岐阜県関市は世界でも有数の刃物の産地です。その歴史は古く、鎌倉時代に最初の刀鍛冶が誕生し、室町時代には刀匠が300人を超え、「折れず、曲がらず、よく切れる」と評され全国に名が広まりました。その背景にあるのは、鍛冶に必要な良質な水が長良川と津保川から豊富に得られたことと、水運の利。卓越したその技は、現代の刀匠や刃物産業に受け継がれています。



郡上本染め

長良川の支流、吉田川や乙姫川の清流が布を美しく染め上げます。「藍染め」は、藍の染料に生地を浸したのち、店の前を流れる水路の冷たい水で洗うことで染料が発色し、天日干しする作業を繰り返して濃い藍色が生まれます。また、大豆の搾り汁と顔料で染める「カチン染め」で作られるこいのぼりは、大寒の日に川で糊を落として生地を締める「寒ざらし」により鮮やかな色彩を帯びます。



長良川流域の多様な産業

農産物

長良川流域は、幾度もの洪水によって運ばれた砂壌土が深く堆積し、水はけが良く、果樹や野菜の生産に適した地域です。そんな土地の特性を活かし、えだまめ、だいこん、ほうれんそう、さといも等の野菜、柿、いちご、また花なども栽培され、多品目を周年出荷する、集約的な生産が行われています。さらに、「守口だいこん」「島ごぼう」、「千石豆」など伝統野菜の栽培も盛んで、それぞれブランド化により栽培を維持する取組みが行われています。



えだまめ


守口だいこん


柿

曽代用水

曽代用水は、関市～美濃市の農地約1,000haを潤す、総延長約17kmの農業用水路。江戸時代前期、地元の豪農ら3人が幕府や藩に頼ることなく私財を投じ10年の歳月をかけて完成。それから約350年にわたって農業の発展に寄与し、2015年、「世界かんがい施設遺産」に登録されました。



林業

上面積の90%を森林が占める郡上市では林産物の生産が盛んです。長良川流域で特に多く生産される杉は「長良杉」と呼ばれ、木目の美しさに定評があります。


長良杉

清流長良川の恵みの逸品

長良川上中流域（岐阜市、関市、美濃市、郡上市）の農林水産物をはじめとする関連商品を
「清流長良川の恵みの逸品」として認定し、
世界農業遺産「清流長良川の鮎」の普及啓発や保全・継承を通じ、
「長良川システム」を未来につなぐことを目的とした制度です。

認定商品例

郡上本染 テーブルセンター

（郡上本染 渡辺染物店）

郡上市で約430年前から染めものづくりを続けています。現在も昔ながらの染色技術を継承し、岐阜県重要無形文化財に指定されています。吉田川の谷水を利用することで鮮やかな紺色に発色しています。



清流長良川のアユ

（長良川漁業協同組合）

組合管内では、1,300年の歴史を誇る鵜飼が行われています。5月11日の鮎漁解禁の「登り鮎」から、9月から徐々に始まる「落ち鮎」を12月31日まで漁獲しており、季節の旬の味を楽しむことができます。



鮎菓子

（伸光製菓、金蝶堂、玉井屋本舗、長良園、奈良屋本店）

カステラ生地にモチモチの求肥を包んだ、鮎の形をした岐阜の銘菓です。他にも干菓子など、お店によって様々なこだわりの鮎菓子があります。お気に入りを見つけてみてください。



長良川サイダー

（伊奈波商會）

昭和5年に金華山の麓に造られた鏡岩水源地から汲み上げた伏流水を使用したサイダー。ほどよいシュワシュワ感と、グラニュー糖だけで甘みをつける昔ながらの製法にこだわっています。



六の里棚田米

(めぐみの農業協同組合)

山里の風景を次世代につなげるため、生産組合を組織化して棚田米の栽培に取り組んでいます。土づくりと、減化学合成農薬・減化学肥料で栽培、品位と食味がすぐれたものだけを棚田米として販売しています。



この他にもまだまだたくさんの商品が
「清流長良川の恵みの逸品」に
認定されています。

清流長良川の恵みの逸品

URL
https://giahs-ayu.jp/?sfid=192

清流に息づく
多様な生き物たち

清流長良川の流域には鮎だけでなく、源流から河口まで、周辺の支流や水田も含めるとおよそ100種の魚類、さらに多くの昆虫や鳥、動物が生息し、生物多様性が保たれています。

上流の魚たち

長良川の源流域は、冬には雪深い森に囲まれる山間部にあります。大きな岩の間を縫うような流れには、イワナやアマゴなどの渓流魚と呼ばれる魚が生息します。昆虫やミミズなどを食べ大きく成長する渓流魚は、豊かな森からもたらされる恵みのひとつです。



イワナ



アマゴ

中流の魚たち

中流域には、長良川の水を利用した田畑が広がります。川の流れは瀬と淵が連続し、多様な景観が見られるようなります。川にはアユやウグイ、特別天然記念物のオオサンショウウオなどさまざまな生き物が見られ、水田周辺の水路には淡水性の二枚貝やタナゴ類など、人間の生活に身近な生き物が増えてきます。さらに川を下り河原の石も小さく、川の流れも大きく太くなる下流域になっても、都市部を流れながらも、清い流れを保っています。伊勢湾が近づくにつれ、アユカケなど海で産卵する魚も目にするようになります。



アユ



ウグイ



カワヨシノボリ



アユカケ

生物多様性を守る理由

すべての生き物は「食べる／食べられる」という食物連鎖のなかにあり、こうした生き物どうしの関係によって複雑な生態系のバランスが維持され、自然の環境が成り立っています。
しかし現代では、外来生物の侵入によって在来種の生存がおびやかされたり、病気が発生したりする問題が懸念されています。また、都市化にともなう流域の開発などによって環境が悪化し、生き物のくらす場所が奪われてしまう可能性もあります。

いろいろな生き物がたくさんいる状況は、多様な環境をつくります。そうしたなかで、自然と人との長年にわたる営みから固有の伝統文化や生活習慣が育まれ、私たちの暮らしを豊かなものにしてきました。

つまり「生物多様性」を守ることは、私たちの社会と暮らしを守り、次世代に継承していくことにもつながります。自然と人とをつないできた長良川に、多くの生き物がくらしていることを忘れず、環境を守り続けていく努力がこれからも必要なのです。

森と川と海のつながり1

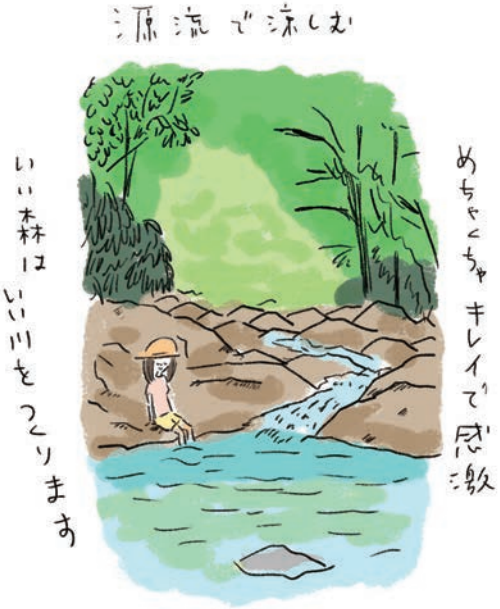
長良川が、流域に86万人もの人口を抱えながら、日本三大清流のひとつに数えられるほどの水質を保っている理由は、

●山間部が降水量年間3,000ミリと全国屈指の多雨地域であること
●森林率が90%を数える郡上市など、上流域に豊かな森林を抱えていること
●大日ヶ岳の源流域から河口までを166kmで流れ下る急流であること
●河川本流に沿って一定面積の農地・集落が続く地形から、本流にダムがつくられなかったこと
●豊富な伏流水による浄化効果

…といった自然による恩恵もさることながら、

●中流域の環境美化活動
●上流域にくらす人々のきれいな水を守る生活
●市民や漁業協同組合による水源林の育成

…といった人の手による努力も大きいのです。



川

中流域における きれいな水を守る活動



長良川の中流域は白い玉石の河原でした。しかし今では砂と草に覆われた河原へと変化しています。原因は、上流から土砂が流れ込んだり、砂をためやすい外来植物がはびこって水の流れを遮ることなどが考えられています。

中流域では今、人の手で河原を掘り返し、玉石を上に敷き、河原をよみがえらせる活動が行われています。そのほかにも、河原の清掃や、生態系を守る活動など、多くの市民団体が川を守っています。

海

長良川における漁業の多様性は、海とのつながりにあります。

鮎は、海で育った稚魚が川を上り、森が供給する豊かな水が流れる川で成長・成熟し卵を産み、1年で一生を終えます。また、サツキマスは半年間かけて伊勢湾で成長し春に川をさかのぼってきます。モクズガニは秋に繁殖のため海に下ります。

秋に孵化した鮎は、そこから一度、海へと下り、そこで成長したあと、春に再び川を遡上してきます。しかし近年、冷水病の発生などにより鮎の漁獲量は減少傾向にあります。そこで、冷水病菌を持たない放流用種苗を育てる取り組みが行なわれています。

鮎の漁業権を持つ漁業協同組合は、鮎を増やす義務を負っており、岐阜県全域で毎年120トン(1,000万匹)の稚鮎を放流していますが、そのおよそ半分は、河川で採捕された鮎を親に用いて(一財)岐阜県魚苗センターで育成した稚鮎です。



センターで育成される稚鮎は、海から遡上する鮎と同じ遺伝子の特性を持つため遺伝的多様性の保全はもちろんのこと、冷水病に強いため、鮎の漁獲量向上に向けて期待を持たれています。

また、最近では、天然鮎資源を増やすための取り組みとして、流域の漁協等が協力し、河川で採捕した鮎から採卵し、河口域でふ化した仔鮎を放流するといった「人工ふ化放流」が行なわれています。

長良川流域にくらす人々にとって重要な資源である鮎を持続的に確保するためには、自然まかせではなく、人の力添えが必要なのです。

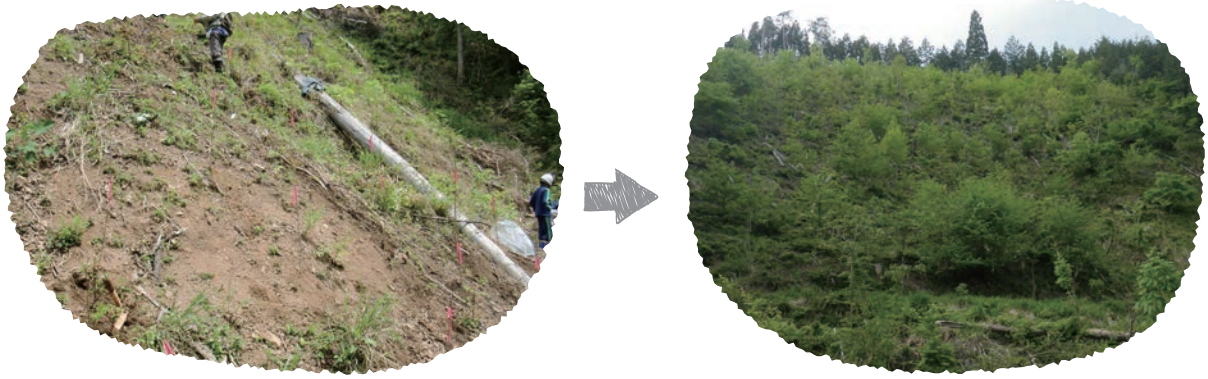
森と川と海のつながり②

豊かな漁獲や安定的な農産物生産につながる河川水を保全するシステムは、まず「森づくり」から始まります。

中流域の住民による上流域の森林保全活動

中流域の岐阜市と上流域の自治体が連携し、これまでに約70ha、約17万本の木を育てる分収造林「たずさえの森」事業を、また上流域の郡上市では、流域の漁業者、林業者、地域住民が協力し、長良川の水源となる森に広葉樹を植樹する「長良川源流の森育成事業」が行われています。

その他にも、流域のいたる所で、企業、NPO、行政など多様な主体が参加し、河川清掃活動などの環境保全活動が行われています。



植樹前　　植樹4年後

森林土壌の保水を高めるための間伐

長良川の水は、流域の山の森に降った雨が集まって流れ出しています。健康な森では、木の根の間で水が貯えられ、少しずつきれいな水が流れ出します。しかし、一見緑の山に見えても、植林されたまま手入れをする人がいなくなった森が、長良川だけでなく日本各地に増えてきています。そうした山は、がけ崩れを起こし、土砂と木が川を流れ、海までも汚してしまいます。

適度に木を伐採したり、山を管理して植栽を行ったりすることで、光と風が通り、二酸化炭素を多く吸収する健康な森になり、結果、川の流域の環境も守られるのです。森林土壌の保水を高めるため、地域内では年間約3,000haの間伐が行われています。

森

源流の森育成（漁協や森林組合による広葉樹植林）



長良川源流の森を育成する事業として、漁業協同組合や森林組合等により、保水力が高く腐葉土を多く作る広葉樹の植林活動が行なわれています。川の安定のために森の健康が必要なことを、川漁師たちは身をもって知っています。

また、中流域である岐阜市の住民が、上流域の郡上市、関市、山県市において、造林事業などの水資源涵養や森林保全といった取り組みを行うなど、多くの市民も、森を守る活動に加わっています。



森と川と海のつながり③

世界農業遺産能登の里山里海

石川県の「能登の里山里海」は、2011年6月、日本で初めて世界農業遺産に認定されました。長い時間をかけて、自然と調和した人の暮らしそのものが里山里海です。ここでは、評価されたポイント4つを紹介します。

能登の里山里海ホームページ

能登の里山里海ポータル

URL
http://www.pref.ishikawa.jp/satoyama/noto-giahs/

農林漁業の知恵や工夫

たくさんの棚田やため池、稲のはざ干し、海女漁など、能登では、昔から土地に合わせて、上手に農林漁業が行われてきました。



はざ干し



海女漁

祭りと伝統技術

豊漁や豊作を願って行われる「キリコ祭り」、揚げ浜式の塩づくり、輪島塗といった伝統工芸など、能登にしかない伝統文化がたくさんあります。



キリコ祭り



揚げ浜式の塩づくり



輪島塗

美しい景観

急斜面に広がる「白米千枚田」をはじめとした棚田、白壁、黒瓦の家並みなど、能登には、日本の原風景といわれる美しい里山里海の風景が広がっています。



白米千枚田



白壁黒瓦の家並み



たくさんの生きもの

能登では、たくさんの生きものが見られます。冬にはたくさんの渡り鳥が飛来し、ゲンゴロウやサンショウウオといった他の地域ではあまり見られなくなった貴重な生きものもいます。



白鳥



ホクリクサンショウウオ

世界農業遺産「琵琶湖システム」

滋賀県の「琵琶湖システム」は、2022年7月に世界農業遺産に認定されました。琵琶湖と共生する農林水産業（琵琶湖システム）は千年以上にわたって受け継がれてきたものです。ここでは、評価されたポイント5つを紹介します。

琵琶湖システムホームページ

琵琶湖システム

URL
https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/

魚のゆりかご水田

繁殖期を迎えた湖魚が、湖辺の水路を通って水田までやってきて産卵します。水田は水産資源の保全にも寄与しています。



魚のゆりかご水田

環境こだわり農業

琵琶湖の水質や生態系保全のために、排水を管理し、農薬や化学肥料の使用量を減らすなど、環境に配慮した農業に取り組み、農地は多様な生き物を育む場にもなっています。



環境こだわり農業

伝統的な漁法と資源保全

琵琶湖漁業を代表するエリ漁は、千年以上の歴史を有する伝統漁法です。この漁法は、必要な量だけ漁獲できます。また、エリの設置制限や禁漁区の設置など、江戸時代以前から資源保全に通じる考え方が現代に受け継がれています。



エリ漁

水源林の保全

琵琶湖の周りの山々で進められた森林緑化により、洪水防止や河川の渇水防止が図られ、河川を遡って産卵する湖魚の繁殖を支えています。



水源林の保全

伝統的食文化と祭礼

湖魚を発酵させて作るナレズシは食文化の中心となる保存食です。その中でもフナズシは贈答品や祭礼の供え物として用いられ、人々の絆の醸成にも寄与してきました。



フナズシ



すしきり神事



清流の国ぎふ憲章

～ 豊かな森と清き水　世界に誇れる　我が清流の国 ～

「清流の国ぎふ」に生きる私たちは、

知

清流がもたらした
自然、歴史、伝統、文化、技を知り学びます

創

ふるさとの宝ものを磨き活かし、
新たな創造と発信に努めます

伝

清流の恵みを新たな世代へと守り伝えます

平成26年1月31日　「清流の国ぎふ」づくり推進県民会議

世界農業遺産「清流長良川の鮎」は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

岐阜県・世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会
（協力：岐阜市、関市、美濃市、郡上市）

写真提供：石川県、滋賀県、佐渡市、大崎地域世界農業遺産推進協議会、世界農業遺産「静岡の茶草場農法」推進協議会、
阿蘇地域世界農業遺産推進協会、関市、岐阜県水産研究所

©2018 GIFU

令和5年6月発行



イラスト／こいし ゆうか

この冊子のイラストは、こいしゆうか さん（イラストレーター、アウトドアコーディネーター）が
実際に長良川流域を旅しながら描きおろしたものです。