



小国川漁業協同組合
代表理事組合長
高橋 光明さん

鮎の遡上が多いことで知られる最上小国川には、多くの釣り人が訪れます。小国川漁業協同組合（代表理事組合長 高橋光明さん）では、県や町の補助を受けながら、毎年約4,000kgの稚鮎の放流を行い、鮎の増加を図ることで自然資源の拡大につとめています。また、鮎との触れ合いを目的として、小学生の放流体験を開催しています。

夏には高校生を対象にした鮎釣り甲子園を実行委員会の一員として担い、鮎釣り体験の機会を提供しています。

小国川漁業協同組合の取組み



5月25日、
舟形小学校2年生の稚鮎放流体験



5月11日、
最上小国川クリーンアップ大作戦



全国の鮎釣り大会の東北予選会場にも



小国川漁業協同組合の鮎の養殖



ふながたの「お宝」。
舟形町のもの、人、場所などをシリーズで紹介します。第4弾は「鮎」です。

発掘！
ふながたのお宝

最上小国川の恵み「鮎」

舟形町の鮎

古くは明治天皇の巡行の際に献上された最上小国川の鮎。特に、松原地区で採れる鮎は味、香り、形が良いため古くから「松原鮎」と呼ばれています。

7月1日には最上小国川での鮎釣りが解禁され、県内外から多くの釣り人が訪れます。なお、網漁は8月1日に解禁されます。釣り、網漁ともに10月31日まで漁が可能で、それ以外の期間は禁漁としています。

鮎は、ビタミンEやB12が多く含まれる栄養価の高い魚です。また、香魚とも呼ばれ、塩焼きは特に香りや味が引立ちます。また、鮎の香りや味は米ともよく合うため、うるち米で鮎ご飯、もち米で鮎ぶかしなど、食材として優れています。夏から秋にかけて旬となる鮎を、ぜひ堪能してください。



昭和27年当時の鮎釣り（長沢地内）



昭和30年代
やな小屋での鮎焼き

ふながた若鮎まつり

今年の9月9日、10日に、実行委員会が主催で4年ぶりの通常開催を行う、若鮎まつり。関係者のみなさんの協力のもと、40回目の節目の開催となります。

焼き鮎や鮎ご飯などの飲食を楽しむことができるだけでなく、たくさん見どころがあります。町芸術文化協会や、保育園児、小学生による発表、豪華ゲストの歌謡ショーなどがめじろおしです。

また、子ども向けのイベントとして鮎つかみどり体験が人気です。これはアユパークの鮎型水路に放たれた鮎を手で捕まえるもので、たいへん人気があります。

景観も美しい清流「最上小国川」のすぐそばで、焼き鮎の香りに包まれたアユパーク。町ならではのビッグイベントをお楽しみに。

<舟形若あゆ温泉 食堂>

[最上郡舟形町長沢8067 ☎(32) 3655]



鮎御膳

※鮎は塩焼きかみそ田楽のどちらか1尾をお選びください。

鮎の塩焼きのほか、ご飯などがセットになった「鮎御膳」が提供されています。

▼営業時間（食堂）／午前11時～午後2時

<鮎の店頭販売>

舟形若あゆ温泉では、7月から9月の日曜日や8月11日～15日に鮎の塩焼きなどの店頭販売を行なっています。

購入にあたり、事前予約も行なっています。詳しくは問い合わせください。



鮎ご飯



鮎の塩焼き



舟形若あゆ温泉
ホームページ

鮎
種類 / 淡水魚
食べ物 / 石などに付着する藻類
通称 / 香魚、清流の女王 など



令和元年開催 第39回ふながた若鮎まつり