

# 伝えたい 由布のもの NO. 3



〈取材・文〉  
岡田鹿乃子  
Kanoko  
Okanoda

## 大分川で育ったうなぎ

今回の〈伝えたい由布のもの〉は水の豊かさを感ずる由布のものです。庄内町柿原にお住まいの平尾勇二さんが釣る〈大分川で育ったうなぎ〉を紹介いたします。

平尾さんは由布市で生まれ育ち、家具の営業職を経て、今は牛乳配達をしています。仕事の他にも、災害が起こったときに災害地にいち早く入り、状況を把握し報告する災害バイク隊、投網で行うワカサギ漁、週に2、3回のバドミントンなど、由布市にとどまらず大分県、九州の自然をたっぷり味わい、アクティブに活動されています。そんな平尾さんの楽しみの中の1つに、由布市を流れる大分川で行う「うなぎ釣り」があります。

日本で食べられているうなぎの大半は稚魚から人工的に育てた養殖のうなぎだそうです。平尾さんが大分川で釣るうなぎは、稚魚のときに放流され自然の川で成長したうなぎ、もしくは人の手を介さず自然の中で産まれ育った天然のうなぎです。大分川で25年ほどうなぎ釣りをしている平尾さんは、大分の海や川の魚がおいしいのは山のおかげと言っています。山がきちんと管理されていれば、水もきれいでおいしい魚が釣れます。そして、由布市は山から流れる川の水が冷たく、身が締まったおいしいうなぎが育っているそうです。

狙いを定めて罾を仕掛け、翌日見に行きます。罾を仕掛けた日の夜は、遠足が楽しみで眠れない子どものようにわくわくするそうです。仕掛けにかかれば、うなぎの様子をうかがいながら、川の石をどかしたり、時には息継ぎを繰り返し川に潜りながら、手の感覚をたよりにゆっくりと罾からうなぎを引き出します。こうしたうなぎとの駆け引きが1番の面白さです。

おいしいうなぎが釣れる時期は10月頃ですが、今年7月の豪雨災害で大分川が増水。川の中の

東京都出身。進学・就職を経て2020年8月に由布市の地域おこし協力隊に着任。移住定住担当として活動しています。先日生まれてはじめて、イノシシのお肉をいただきました！

● 問い合わせ 総合政策課 ☎097-582-1158

環境が変わったと平尾さんは言います。うなぎは好む場所が決まっただけで、同じ場所にくる習性があります。その習性と今までの経験を重ね合わせ罾を仕掛けてきました。川が環境が変わった今年には罾を仕掛ける場所からまた練り直さなければいけませんでした。

毎週土曜日に大分市でおこなわれている「おおいたオーガニックマーケット」。以前、平尾さんがボランティアで出店した際のうなぎの蒲焼きは大好評で、たったの30分で売り切れてしまいました。今年は残念ながらマーケットにうなぎの蒲焼きが並ぶことはありませんでしたが、運営スタッフもお客さまも平尾さんの作るうなぎの蒲焼きを待ち望んでいました。

平尾さんは天然のうなぎを食べたことがない多くの人に提供できるように、今後もうなぎを釣りたいと意気込んでいます。平尾さんのうなぎの蒲焼きを食べられる日が楽しみです。

平尾さん、ありがとうございます！  
※大分川での釣りには漁業権が必要です。



▲うなぎ釣り歴25年の平尾さん。子どもの頃、お父様の釣り姿に影響を受けて始めたそうです。

### 〈伝えたい由布のもの〉

詳細は由布市地域おこし協力隊のFacebook・Instagramでも紹介しています。ぜひご覧ください。



▲由布市公式ホームページ  
(由布市地域おこし協力隊)