

全トヨタ労連 飛騨ふるさと村アクティブガイド

2023 vol.16

春・夏号

# 荘川Style

特集

荘川で釣り体験



全トヨタ労働組合連合会





# 良質なニジマス・イワナ・アユが釣れる人気の漁場



## 釣り初心者も チャレンジしやすい 清流庄川

庄川町を流れる清流庄川。川底まで見える澄んだ水が特徴で、夏には川遊びや釣りをする人で賑わいます。

釣りをするなら、川岸を移動しやすく比較的流れも穏やかな「庄川の里」周辺がオススメのポイント。初心者の方でもチャレンジしやすい場所となっています。

この夏は庄川で、川釣りをはじめてみませんか？





# 川釣りの基礎知識

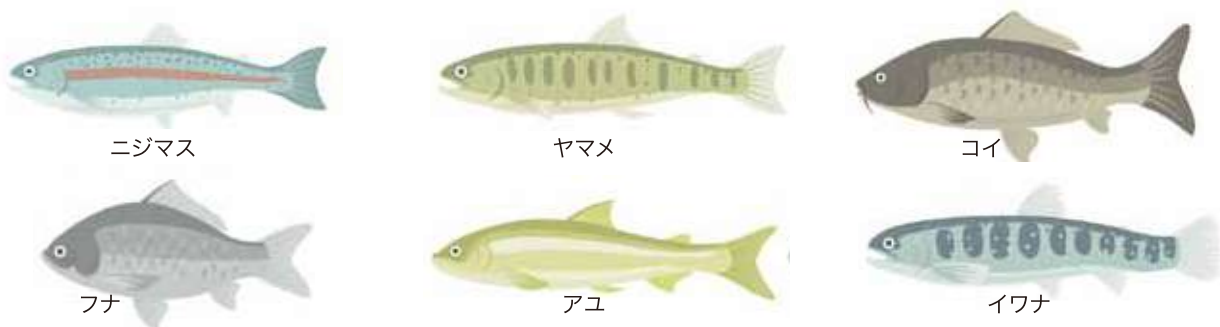
## 川釣りとは？



川の上流から下流、河口付近までの淡水で行う釣りを総称してという言葉です。このうち上流で行うものは、渓流釣りと呼ばれています。上流から中流、下流では川自体の形状や水温が異なり、生息する魚も異なります。山中にある渓流で行う渓流釣りは、ヤマメやイワナといったサケ科の美味しい魚が釣れるだけでなく、木々の緑や美しい川の流れといった景観を楽しめるのが特徴です。

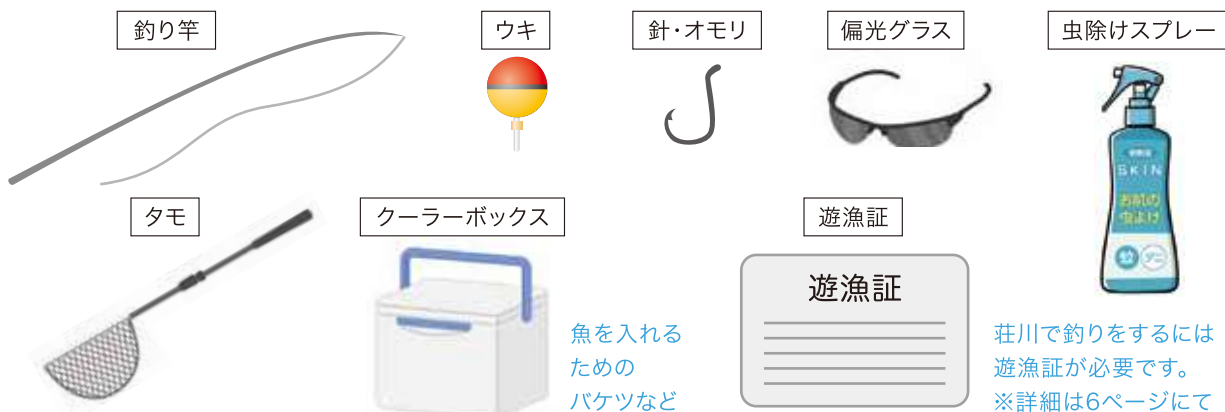
一方、中流～下流域には多様な種類の魚が生息しています。このエリアでは、渓流に比べて簡単な装備で釣りを楽しめるのがポイント。ファミリーや川釣りがはじめての方でもトライしやすいのが特徴です。

## 荘川町の川(庄川)で釣れる魚は？



## 川釣りに必要な道具を揃えよう！

狙う魚にもよりますが、竿・仕掛け・餌といった必要最小限のものを用意するだけであれば、3,000～4,000円の予算で道具を揃えることも可能です。



## 庄川でオススメの釣り方「餌釣り」

### ●餌釣りの仕掛け

のべ竿またはリール竿



ひとことで川釣りといっても上流、中流、下流などその範囲は広く、流域ごとに魚の生態が異なります。したがって釣りは、その流域や魚にあった方法で行う必要があります。

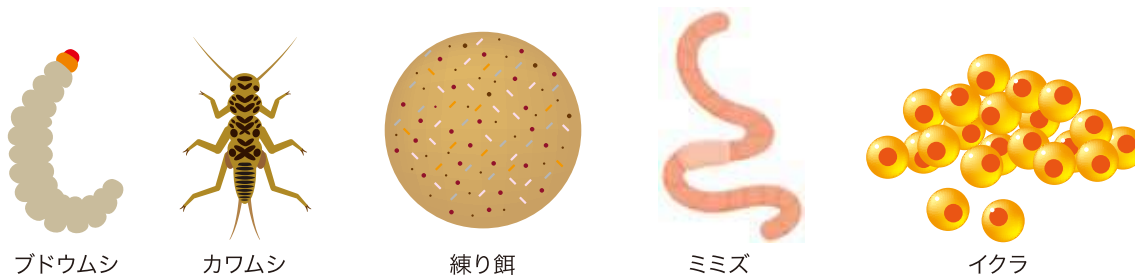
庄川では、釣竿に糸、オモリ、目印(ウキや羽など)、針には餌をつけて魚を狙う「餌釣り」がオススメです。岩がゴロゴロした辺りに魚が集まりやすいので、そこを狙って餌を投げ入れます。竿を立て、餌が川底に付かないように上流から下流まで糸を流し、下流まで流れたら再度上流へ戻し流します。

餌を触るのが苦手な方は、虫に似せた毛針で釣る、テンカラ釣りでもチャレンジできます。

## 釣り用の餌を準備しよう！

餌には、生き餌や死に餌(主にイクラ、練り餌など)があり、釣具店で購入できます。

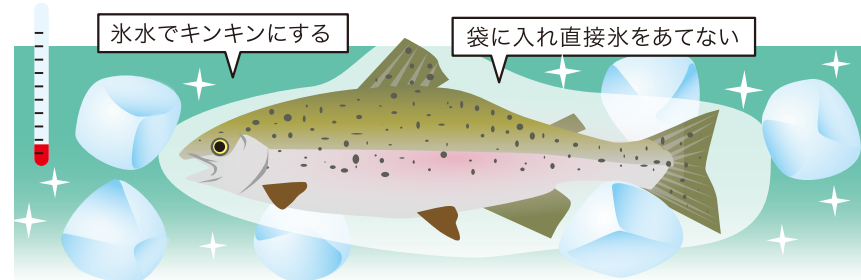
このうち、中流～下流の川釣りで「魚が釣りやすい」とされるのは生き餌ですが、苦手な方は死に餌を活用するとよいでしょう。



## 川魚を自宅で美味しく食べるために

魚を生かして捕獲していても、ストレスをかけていたり暴れて窒息死させてしまった場合、旨みを多く失い美味しく持ち帰ることができません。また、鮮度が維持できず腐敗が早まってしまう原因になります。鮮度を維持し腐敗を遅らせるために、締めて持ち帰るようにしましょう。

### ●初心者でも簡単！氷締めの仕方



釣り初心者にも、一番おすすめの締め方が「氷締め」。クーラーボックスを用意して氷水をつくり、釣った魚はビニール袋に入れたのち、氷水につけて凍死させます。氷はコンビニで購入したり、事前にペットボトルに水を入れ凍らせておくなどの方法があります。

# 庄川のオススメ釣りポイント

庄川の遊漁期間3月1日～9月9日まで(※アユは7月初旬頃解禁。10月31日まで)

## ■遊漁証料金 中学生以下…無料 (小)…障がい者(3級以上)・女性

	日釣漁	(小)日釣漁	加付金	年釣漁	(小)年釣漁
雑漁	1,000円	600円	1,000円	6,000円	3,000円
鮎友釣	2,000円	1,000円	1,000円	7,000円	3,500円

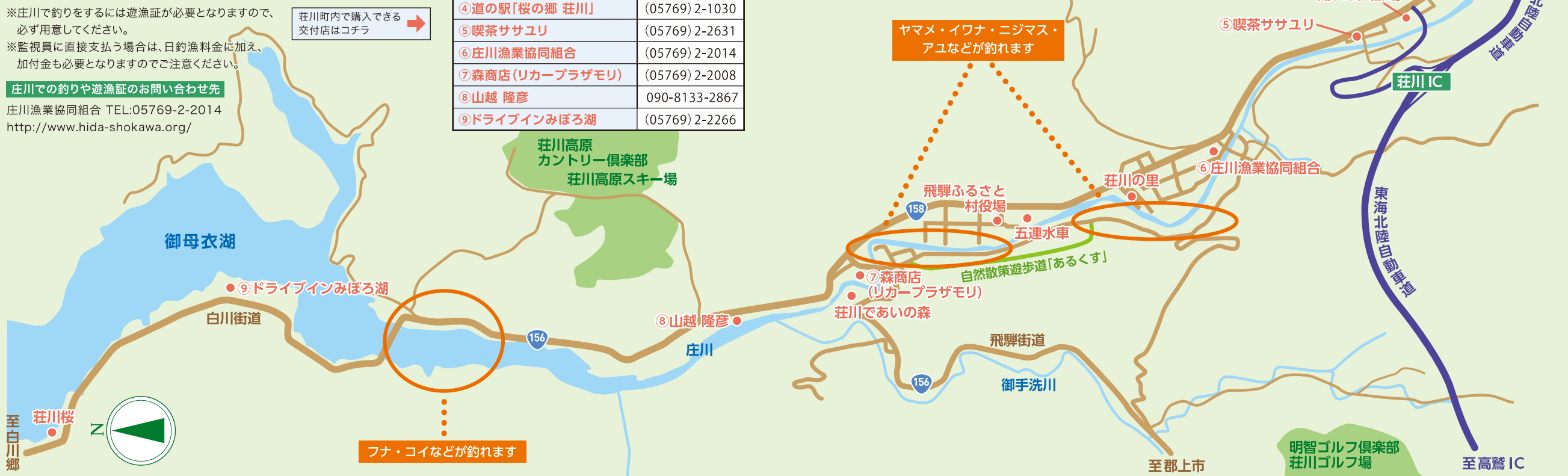
※庄川で釣りをするには遊漁証が必要となりますので、必ず用意してください。  
 ※監視員に直接支払う場合は、日釣漁料金に加え、加付金も必要となりますのでご注意ください。

## ■庄川での釣りや遊漁証のお問い合わせ先

庄川漁業協同組合 TEL:05769-2-2014  
<http://www.hida-shokawa.org/>

## ■遊漁証交付店一覧

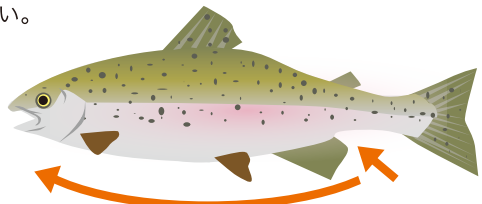
①里山茶屋・むろや	(05769) 2-2056
②小川商店	(05769) 2-2053
③三島酒店	(05769) 2-2062
④道の駅「桜の郷 庄川」	(05769) 2-1030
⑤喫茶ササユリ	(05769) 2-2631
⑥庄川漁業協同組合	(05769) 2-2014
⑦森商店(リカープラザモリ)	(05769) 2-2008
⑧山越 隆彦	090-8133-2867
⑨ドライブインみぼろ湖	(05769) 2-2266



## 釣った魚を調理してみよう!

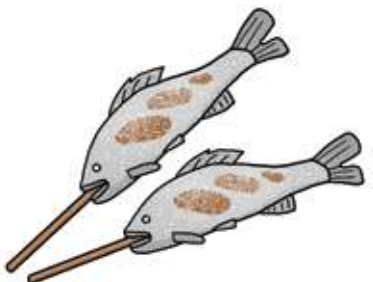
### ●内臓を取る

川魚の泥臭さは内臓を取り除くことでほぼ問題なくなります。特有のほろ苦さを好む人も多いようですが、寄生虫対策のためにも内臓は取ってしまうことをオススメします。見栄えを考えると頭は残し、腹側のお尻のあたりから切り込みを入れて内臓を綺麗に取り除いてからよく水洗いしてください。



### ●塩焼きのコツ

塩は焼き上がりが白く見える程度にしっかり振るのがオススメです。特に焦がしたくないヒレや尾にはなるべく多めにつけます。家庭用グリルで焼く場合は、十分に予熱し、初めは強火か中火でこんがり焼き、その後弱火でじっくりと焼きます。水分が落ちなくなるまでしっかり焼けば、ホクホクの塩焼きが出来上がります。



## 塩焼き以外にも美味しい♪川魚レシピ

### ●ニジマスのアーモンドバター焼き



材料	
●ニジマス……………	1匹
●小麦粉……………	適量
●アーモンドスライス…	適量
●塩、ブラックペッパー…	適量
●バター……………	適量
●レモン……………	適量
●イタリアンパセリ…	適量

- フライパンでバターを溶かし(大きじ1くらい)、アーモンドスライスを炒める。
- アーモンドを取り出し、小麦粉に塩とブラックペッパーを混ぜ、ニジマスにまぶす。
- 片面6分くらいずつ、しっかりと焼く。
- 焼けたらお皿にニジマス→アーモンドスライスの順にのせてイタリアンパセリをふり掛け、最後にレモンを搾って完成です。





## 店主こだわりの骨董品を販売するカフェ

荘川町の牧戸交差点近くにお店を構える「古里かふえ さくら」。名古屋で働いていた店主が荘川へ移住し、10年前にカフェをオープン。3年前からは、会社員時代に中国や台湾へ出張した際に買い集めた骨董品の数々や、手作りのアクセサリなどの販売も始めました。お店に行くなら11時45分～14時までのランチタイムがオススメ。1日かけて煮込んだ人気の「牛すじカレー」は、少し辛めのカレーに牛すじの旨味が溶け込み、とても深い味わいに。骨董品を眺めながらのコーヒーも格別です。



牛すじカレー(コーヒー付) ¥600



陶磁器などが販売されている



水晶のプレスレットなどの手作りアクセサリも店頭に並ぶ



## 古里かふえ さくら

住所 / 岐阜県高山市荘川町牧戸35

TEL / 05769-2-2112

営業時間 / 8:00～20:00

定休日 / 水曜日

## ＝ 飛騨ふるさと村の総合案内所 ＝ 「全トヨタ労連飛騨ふるさと村役場」



飛騨ふるさと村役場  
室長  
益戸貴美枝さん

飛騨ふるさと村の  
紹介ムービーは  
こちら



組合員とその家族のためのインフォメーション・センターの役割を担う「飛騨ふるさと村役場」。村役場がどんな所で、どんな活動をしているかは、「飛騨ふるさと村紹介ムービー」でチェックできます。ぜひご覧ください。

※組合員の皆さんは、旅館・民宿・キャンプ場の予約は飛騨ふるさと村役場をご利用ください。

飛騨ふるさと村役場 岐阜県高山市荘川町中畑 05769-2-3055 もっと詳しい情報はWebへ!  
飛騨ふるさと村役場 検索

■定休日/毎週火・水曜日 ■時間/9:00～16:00