



未来創生塾 ニュースレター

【活動内容】

日時：9月16、17日

場所：桐生川上流（梅田ふるさとセンター近く）

参加学年：院生

人数：合計 18人

溪流釣り（上級編）

今年度は小学校の運動会と重なったため、9月16日、17日の二日に分けて実施しました。両毛漁協の協力により、桐生川上流の梅田ふるさとセンター近くに場所を設定し、ヤマメを放流後、本格的な溪流釣りを学びました。この企画の目的は次の通りです。

- ① 溪流釣りの対象魚であるヤマメの引きを体験する
- ② 釣った魚は出来るだけ美味しく食べる
- ③ 生物の命の尊さを知る

両毛漁協の方々、群馬大学工業会桐生支部の大澤様、桑子様、窪様には釣りの指導をして頂きました。ヤマメを放流して少し落ち着いた頃、桐生支部の方に釣りの見本を見せて貰うことになりました。エサはイクラです。川をよく見ると、放流したヤマメが沢山見えます。その上流部にエサを振り込み、ヤマメがいる辺りに流していきました。皆、固唾を飲んで見ていました。糸に付けた目印が下流部まで通り過ぎて、何も起こりません。エサを引き上げ、再び上流部に振り込み、流しました。今度も何も起こりません。5分ほど続けましたが、釣れません。2年前に行った時は、直ぐに釣れたそうです。宝田先生も竿を入れました。段々と緊張の空気が漂いはじめたその時、目印が引き込まれ、グイグイというヤマメの強い当たりと引き、そして23cmの見事なヤマメが河原に跳ねていました。その後、美味しく食べるためには「生き締め」と「直ぐに捌く」ことが大変重要とのことで、宝田先生に実演して貰いました。生き締めはヤマメの後頭部を石に叩きつけることによって行いましたが、初めて見る子供達は声も出ないくらい驚いていました。『私達は魚に限らず、鶏でも牛でも豚でも、生き物の命を頂いています。それらに感謝するとともに、命の尊さを考えたら、出来るだけ美味しく食べることが供養になります』という先生のお話を伺って納得しました。そして、慣れるに従ってみんなも生き締めが出来るようになりました。更に、炭火で焼いたヤマメの塩焼きは正に絶品で、「こんなに美味しい魚は初めて。また食べたい。」とみんなから声が上がりました。今回は少し釣りにくかったのですが、最終的には全員ヤマメを釣り上げることが出来ました。塾生保護者は「家から十分程度の所にヤマメがいる綺麗な川があることに驚いた。」「また釣りたい」と桐生の身近な自然に満足しているようでした。そして、終わる直前に溪流釣り初めての塚本さんが35cmの超大物を釣り上げました。「怖いほどの引きでした」とのことでした。

ビギナーズラックでしょうか？



指導をして貰う塾生



ヤマメが釣れた！！



35cmの超大物！！