

# 南紀熊野ジオパーク 日置川の天然鮎で作った

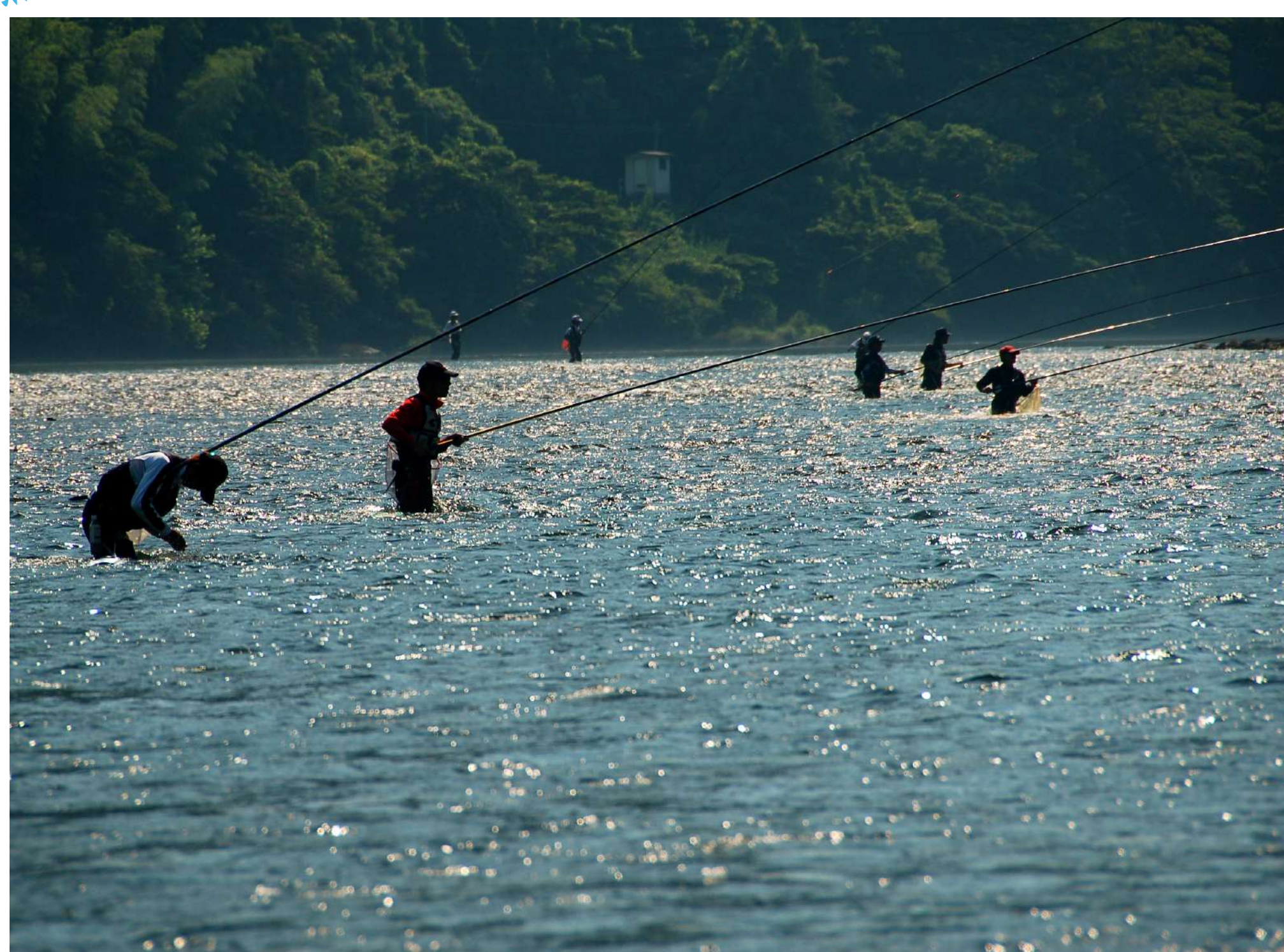


## 南紀熊野ジオパークと清流

紀伊半島南部に位置する南紀熊野は、海に面していながら内陸には急峻な山地が形成されています。南からの湿った空気が山地にぶつかることで、大雨を頻繁にもたらすため、洪水が多く起こります。一方で流域に人家が少なく豊富な水量を持つことから美味しいアユ、アマゴ、ウナギなどがたくさんみられる清流が多く



## 日置川とアユの秘密



日置川は紀伊半島南西部を通り太平洋へと流れ出る河川で、アユ釣りが盛んな清流として知られています。日置川流域は付加体（四万十帯）と呼ばれる地質体で形成されており、同じく清流でアユ釣りが盛んな四万十川など高知県南部の河川流域と同じ地質です。川原の石の多くは砂岩と呼ばれる硬い砂粒が集まってできた岩石で、硬いため河口まで運ばれる途中で砕けて細かくなりすぎない特徴があり、アユの好むコケが付きやすく、食べやすいと考えられます。また紀伊半島南部は多雨地域としても知られ、急峻な山地に降った雨は支流から本流の日置川まで一気に流れながら大量の水と岩石を運びます。アユが好むおいしい苔は川底表面に現れた石に付きますが、時間がたつにつれてコケの種類が変化し、アユの生育にあまり適さないコケが多くなります。そのため短い期間の中で何度も川底の石が入れ替わり、新鮮なコケがいつも付いていることが、アユの好むコケが育つ条件です。急峻な谷からの水が多く集まる日置川は、アユにとって御馳走がたくさん食べられる場所なのです。



## あゆちヨビ

自然の恵みをたっぷり受けて生まれた日置川のアユは身の締まり方や脂のりがよく、見た目も味も一級品と評判です。しかし日置川で採れた小さなアユは、これまで商品取引ができていませんでした。そんな質の良い小さなアユを商品化したのが「あゆちヨビ」です。アユを三枚におろして丁寧に小骨を取り除いた後、太平洋で採取した天然塩を使い1カ月塩漬けし、さらにオリーブオイルに1カ月漬けて熟成させて出来上がった逸品です。あゆちヨビは全国商工会連合会主催の「むらおこし特産品コンテスト（平成24年度）」で審査員特別賞を受賞しました。あゆちヨビを使ったアレンジレシピも豊富です。



### 問い合わせ先

株式会社日置川みらい館（日置川町商工会アンテナショップ）  
〒649-2511 西牟婁郡白浜町日置 2039-73  
電話番号 0739-52-4100

