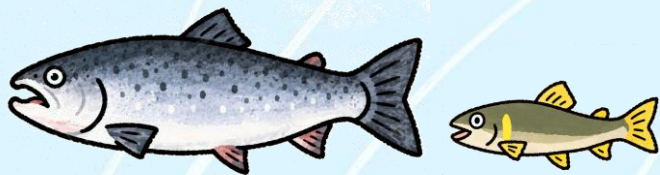


伝統漁法・魚食文化現地講座

～宮川下流追憶の再現～



飛驒市を流れる神通川水系宮川は、下流にダムが建設される昭和中期まで、日本海富山湾よりサクラマスやサケ、大きな鮎が遡上していました。それらの魚を捕えるために河川集落ごと漁具漁法が存在し、同時に捕えた魚を独自の保存方法を活かして食べ、さらには流通もさせていました。

「飛驒みやがわ考古民俗館」には宮川下流の様々な漁具が収蔵保管され、当時の伝統漁法を知り、魚食文化を学ぶことができます。

今回は宮川町（旧吉城郡宮川村）を流れる宮川下流の集落に伝わる伝説の鮎漁「吊るし網」、「かき網」と江戸時代の「籠の渡し」時代に存在したサクラマス漁「仰天網（てんとうあみ）」を、宮川下流の現地において探ります。

一方、正月の伝統料理「鮎の粕漬け」、「鮎の大根すし」、「コボシ」などを楽しく解説、実際に「鮎の粕漬け」を食します。



2026年 **12**月 **5**日 **土**
9時30分～14時（予定）

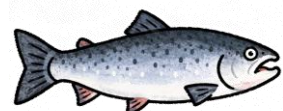


第1部 宮川下流 現地説明

場所：「鮎飛橋」下の河原

時間：9:30～10:30

※河原に駐車場あり※案内役が立ちます



第2部 講座&食事

場所：飛驒まんが王国（飛驒市宮川町杉原116）

時間：講座11:00～ 食事12:30～

<食事メニュー>

☆正月の伝統料理「鮎の粕漬け」

☆宮川下流鮎の「杉原揚げ」「杉原天ぷら」

（第27回・令和8年度 清流めぐり利き鮎会準グランプリ受賞）

☆宮川名物盛り沢山



<講座講師>

宮川下流の伝統漁法を愛するみなさん
田之本克己氏（元県立吉城高校校長）
安田龍司氏（九頭竜川「サクラマス
レストレーション」代表）

<進行>

長尾伴文氏（岐阜の川人文化研究会代表）

会費：1人5,000円

定員：20人

<申込・お問合せ>

岐阜の川人文化研究会 長尾伴文

090-8736-7318

tomofumi.nagao@gmail.com

主催：岐阜の川人文化研究会

協力：飛驒みやがわ考古民俗館

宮川下流漁業協同組合

飛驒まんが王国

料亭旅館ハツ三館