

安曇川

(旧安曇川町) 地域

東西と南北が交差する
伝統と革新の拠点

琵琶湖へ注ぐ川の長さでは2番目に長い安曇川の恩恵を受けて発達してきた地域。安曇川河口付近では、千年以上続くと言われている伝統的な漁法「梁漁」で、鮎をはじめとした淡水魚の漁が行われています。中流から下流の平野には田園地帯が広がり、水稲を中心とした農業が盛んに行われています。

「道の駅藤樹の里あどがわ」は県内の道の駅の人気ランキングでも上位に位置し、市内外から多くのお客様が訪れます。屋根に扇子がデザインされているのは、安曇川の特産品だから。国内で作られる扇子の扇骨(竹で作る扇子の骨)の9割もが、この地域で作られています。その道の駅周辺には、市内の商業施設がまとまってあり交通の便も良いことから、中継地として賑わっています。

中流域の集落には、水のきれいな高島に惹かれて移住してきた工芸作家などのアーティストたちが、個性的で新しいコミュニティを形成しています。



第27話 カヌーでピクニック

畑をはじめたことがきっかけで、大阪から移住してきた平井さん一家。高島で木造のカヌーを作っている俣野さんに習い「カヌーを自分で作ってみたい」という夢を実現させました。庭で作った野菜でランチボックスを作り、秘密の入江にピクニックです。

1. 自然の中で生き生きと育つ子供たち。 2. 波の立たない琵琶湖はカヌーにも最適。 3. 高島の暮らしはちょっとした工夫で毎日が豊かに。





第24話 天然鮭がのぼる川

「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」に選定された伝統漁法のやなりよう築漁。手間が掛かり危険も伴うこの漁で捕れた鮭は、全国の河川に放流されたり、京都の上賀茂神社や葵祭に献上されたりするなど、日本の風土と歴史に根付いています。

1. 築は管理にも手間がかかります。2. 築に行く手を阻まれた魚が川の樹にたまる仕掛けになっています。3. 捕れたての鮭。4. 最盛期には15分で樹は満杯に。



第28話 アドベリーの あるテーブル

「安曇川町の特産品を作ろう！」と町内の人たちが立ち上がりはじまった「ボイセンベリー」への挑戦。「アドベリー」と命名され、今では高島市内で知らない人はいないほどに定着。スイーツに加工されるなどし、おしゃれでおいしい特産品として好まれていきます。

1. パン＆ケーキカフェ Famille ～ふぁみーゆ～の鈴木さん親子。2. 生で食べられるのは収穫した日だけ。3. アドベリーの収穫。4. お店の外は田圃に囲まれています。5. 紅茶と料理の先生 駒井さん宅のお庭でのひと時。



安曇川地域の
「3つの〇〇は」
コチラから



第8話 鶏をいただきます

「自然な色の卵黄と野菜の甘みが自慢の卵です」と、楽農舎の坂下さん。親鶏は、純国産の鶏卵肉兼用鶏で、餌は、地場産の米やおからを自家配合したものを与えています。その卵は、安曇川町の恵みをいただくということで「安曇の恵」と名付けられています。

1. 鶏たちが自由に駆け回る鶏舎。2. 産みだての卵。

