

魅力満載!! 三江線

江の川沿いの風情



《5》

を、もっと多くの人に味わってもらいたいと、私たちのNPO法人では、数年前からインターネットなどで「川エビ捕り体験」を紹介し、毎年、広島方面から何組もの方々を迎えている。

アユを筆頭に、ツガニ、ウナギ、スズキと、江の川は「川の幸」の宝庫だ。中でも、私がお薦めしたいのはアユなどと違って、誰でも自由に捕ることができる川エビである。

最初に川エビと聞いたときは、小さなエビをイメージしたが、江の川で捕れるエビは「テナガエビ」という種類で、川辺の岩場などに生息する。だが、捕ったばかりの大きなものは一〇センチ以上になり、中にはクルマエビ塩ゆでや素揚げにして食べるぜいたくさを一度味わってしまおうと、もうやりのシーズンが到来した。すでに、広島方面からの予約が入っている。一方、地元には、川エ

もちろん、私たちのような素人が、初体験の人々に捕り方を教えられるはずもない。やはり、そこはその道のプロにと、「川エビ捕り名人」で、江津市松川町在住の川漁師、石田和男さんに指導を願っている。

石見に来て、初めて川エビ捕りを体験したが、やはり自分で捕り、料理して食べるのは格別。何在感を持つ大物もある。より、美しい江の川の風景を堪能し、さわやかな風

捕るときは、通称「エビタマ」と呼ぶ長い柄の網が付いたタ

さ、今年も川エビ捕りどころか、江の川

「故郷の宝」をた

「結まーるプラス」(電

話0855・92・80



とれたての川の幸を、その場で味わう喜び。一度体験すると、やみつきになる＝NPO法人「結まーるプラス」提供

川エビ捕り体験

その場で味わう喜び

(同人・かわべまゆみ、江津市桜江町在住) 隔週土曜日掲載