

23.7.18

天然ウナギ漁ピーク

都城肉厚で身締まる

21日の土用丑(うし)の日

を前に、天然ウナギ漁がピークを迎えている。都城市都島町の祝田淡水業(祝田穂社長)は、多い日で約30匹を捕獲。同市庄内町にある直営料理店「河の駅」のいけすには

常時200匹ほど、天然ウナギが生かされている。主に都城市内の大淀川水系に「ウナギポッポ(ポッポ)」と呼ばれる、竹を編んだ筒を仕掛けて捕獲。捕れたウナギは長さ40〜50センチ、重さは300〜500グラム。腹は鮮やかな黄金色をしている。漁は5

月から始まり、今月いっぱい

が最盛期という。日本各地で天然ウナギの漁獲量が減少しているといわれているが、同社の漁獲量は年々増加。祝田社長は「都城淡水魚漁業協同組合など、各河川で実施している稚魚の放流

が功を奏してきているのではないかと話している。養殖用稚魚のシラスウナギが2年連続の不



勢いよく跳ねる天然ウナギ。祝田淡水業のいけすには200匹ほどが生かされている

漁で、養殖ウナギの価格が高騰しているため、今年は昨年より多い約300キロの捕獲を見込む。

祝田社長は「半年ほどで成長させる養殖と違い、天然ウナギはこの大きさに育つまで3〜5年かかるため、肉厚で身も締まっている」と話す。

「河の駅」でうなぎやうなぎ重として提供しているほか、広島方面などにも出荷している。(都城支社・西脇寛)