

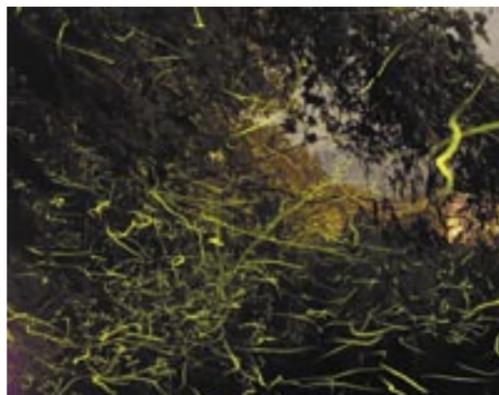
Interview ホタルの守り人



小林ほたるの会会長
こぞの いさむ
小園 勇さん

私 がホタル保護を始めたきっかけは、子どもと初めて出の山にホタル観賞に出かけたことでした。幻想的な美しさは衝撃的で、その時、出の山のホタルは小林市の宝であると考えたんです。昭和55年、地元の区長さんや事業者などに声をかけてゲンジボタル自然保護会を発足。以来、会長を務め、棲息状況調査などを行ってきました。また、地元の有志と観賞地を整備し、鑑賞会や祭りを開催。平成4年には「蛍保護条例」が制定され、環境保全の大きな推進力となりました。

しかし、近年はホタルの数が減少し心配しています。環境の変化など様々な要因が考えられますが、残念なのは放鳥されたと見られるアイガモや、ホタルの餌となるシジミの盗掘があったこと。こういう行為が、少なからず影響していると思います。保護条例はありますが、やはり地域の皆さんの協力なしにはホタルの保護はできません。再びホタルの乱舞が見られるように、皆さんと環境づくりをしていきたいですね。



▲出の山のホタル【平成19年5月22日撮影】



▶小林名物の川魚料理。上から「鯉の丸揚げ」、「マス」の塩焼き、「鯉のアライ」。この他にも、すっぱん料理、うなぎ料理なども楽しめる。【料理写真は出の山荘】



さかもと
坂本 宇一郎さん

と、今後の展望を話してくれました。出の山池は江戸時代に水田として築かれました。水産試験場が設置されてからは、池での鯉やニジマスの生産が増え評判に。その後、民間業

者による生産販売が始まり、出の山は「おいしい川魚料理が食べられる観光地」出の山公園として有名になりました。公園内で魚料理店を営む坂本宇一郎さんは「泥臭くならないようにコンクリート製の池で繁殖された鯉を仕入れています。この鯉には餌を与えず2週間かけて出の山の水のうまさのみを与えます。すると身がしまり、旨さが増した美味しい鯉になるんです」と説明します。アライや鯉こくなど、すっぱり名物となった鯉料理。現在は

美味しい魚とホタルを生んだ湧水

宮 崎県水産試験場小林分場は、戦後復興が進む1950年代にタンパク資源が確保できる食材として、コイ・ニジマスなど淡水魚の養殖研究を目的として、「淡水漁業指導所

小林総合養魚場」として設立されました。その後、同場は、水産試験場となり、河川や湖沼の生物や環境を守

るための研究や、養殖技術の改良などを行っています。昭和58年にチョウザメの養殖研究を開始し、平成3年には地方の水産試験場としては初となる人工孵化に成功。現在は、北米産のシロチョウザメなどを飼育・研究しています。この魚はおいしい身がとれるだけではなく、卵が高級食材「キャビア」になります。しかし、

採卵できるまでには早いもので5年、品種によつては10年かかるものもあります。そのため、安定した採卵方法や、味を世界基準の味に加工する方法を現在研究中。同試験場の稲野俊直生物利用部副部長は「キャビアが採れる魚が順調に成長しているので、商品価値を高める加工技術を数年で完成させたい」



水産試験場小林分場
稲野 俊直 さん

キャビアを世界基準の味へ 水産試験場の挑戦

▼キャビア



「日本名水百選」に選ばれた出の山の湧水は、古くから飲み水や農業用水として地域を潤すなど小林市を代表する湧水です。湧き出す量は毎秒1トともいわれています。出の山公園はその豊富な水を利用した鯉料理や、ゲンジボタルの乱舞が観賞できる観光地として名を馳せました。

出の山 idenoyama

日本名水百選

で憩う