



ドジョウを安来の名産に

— やすぎどじょう生産組合設立20周年 —



今年で20周年を迎えたやすぎどじょう生産組合。「安来市といえは・・・、安来節やどじょう掬い踊りだけでなく『どじょう』そのものも市の代名詞へ」と活動を続けてきました。

とはいえ、ドジョウ養殖が軌道に乗るまでは苦難の数々がありました。

壁を乗り越えて、現在では年間出荷量はおよそ3000kg、全国から注文多数の人気商品に。「骨が柔らかく食べやすい」と評判の、やすぎどじょう養殖に携わる人々を取材しました。

※一般的な名詞としてはカタカナで「ドジョウ」、「やすぎどじょう」や「どじょう生産組合」など固有名詞はひらがなで使い分けています。





やすぎどじょう養殖の歴史

市内でドジョウ養殖が成功するまでに3回の挑戦と失敗がありました。

最初の挑戦は、まだドジョウ養殖の技術がほとんどなかった昭和30年代。天然のドジョウを捕獲して、コンクリートで壁をした水田に放し、加熱処理した魚のアラを餌に養殖を試みました。しかし、まず養殖するためのドジョウを大量に捕まえることは難しく、せっかく捕まえても逃げられたり、鳥に食べられたりと、取り組みは失敗に終わりました。

2回目の挑戦は昭和40年代初期。天然のドジョウを捕まえて育てるといふ部分は変わりがありませんが、今度はしっかりとした囲いを作り水深を深くして鳥害や脱走への対策をとったり、餌を改良したりしました。また、県外のドジョウ養殖の知識を学ぶなど、技術向上という成果がありました。それでも、収穫という

初期は捕獲方法も、泥から探す非効率的なものでした。



段階でドジョウはほとんど捕獲できないまま、取り組みは終了しました。

3回目の挑戦は、当時下火になり始めていたウナギの養殖池を再利用する形で、昭和59年から平成5年頃まで行われました。この挑戦ではドジョウの人工ふ化に成功しましたが、コストの問題から、市外で購入した稚魚を使った養殖に切り替わっていきました。そうこうするうちに、養殖を推進していた組合が解散。そのまま生産者がいなくなり、取り組みは終了しました。

現在のやすぎどじょう生産組合（以下、組合）の活動は、4回目の市内ドジョウ養殖です。生産者に話を聞きました。



▲組合としてのドジョウ初出荷の様子(平成16年)。

ドジョウ養殖の歴史

ドジョウ網の開発

4回目となるドジョウ養殖挑戦にあたって、組合ができる5年ほど前から、それまでの養殖失敗

■出荷までの流れ

①池に石灰を投入

石灰によって池の水質と土壌調整、害虫を排除する

②堆肥など栄養分の投入

植物性プランクトンを増やし、それを食べる動物性プランクトンを大量発生させる

③どじょうセンターで

人工ふ化（種苗生産）

親魚を産卵させ、ふ化から2週間ほどのデリケートな時期の稚魚を管理



▲ふ化から3日ほどたった稚魚(約4mm)



▶1円玉(直径20mm)とふ化から10日ほどたった稚魚(約7mm)

④ふ化した稚魚を各生産農家へ

1カ月ほどは池のプランクトンを餌に成長



少し成長すると粉末状の餌に



さらに成長すると大きめの粒の餌に

⑤捕獲されどじょうセンターへ



大・中・小のサイズごとに分け、2日間かけて砂を抜く

⑥出荷



渡辺健次組合長 組合員歴：20年



の原因を見つけ、解決するための取り組みがされていきました。

養殖失敗の原因の1つは、成長するまでに多くのドジョウが死んでしまうことでした。

ドジョウが死んでしまう理由は餌にありました。過去のドジョウ養殖では、動物性タンパク質を多く含んだコイやアユの餌などを利用。しかしこの餌は、ドジョウの臓器を太らせてしまい、腸でも呼吸するドジョウは、成長とともに腸閉塞で酸欠になって死んでしまっていたのです。

そのため、植物性タンパク質を多く含む新たな餌の開発を始めたのが現組合長の渡辺健次さんです。当時JAやすぎ精米センターの所長だった渡辺さんは、米ぬかを使うことを考えました。米ぬかは、コメを精米するときに出る、コメを守る層で、ミネラル

やビタミンなど栄養豊富な材料です。

その後は、育成に最適な配合を、費用面も考慮しながら研究する日々。「毎日のように顔を合わせる水槽のドジョウを相棒のように感じていました」と渡辺さんは苦難の日々を振り返りました。

5年かけて作られた餌は、ドジョウの育成段階にあわせて量や期間などマニュアル化され、組合全体を支えています。

渡辺さんは「餌の開発を始めて25年間、養殖も長く行ってきました。最初の頃は、プランクトンの発生のタイミングが合わず、池のドジョウをいっぺんに失ったり、逃げられたりと苦労も多くありました。しかしその分、自分が開発した餌を食べ大きくなっていくドジョウを見ていると達成感がありますし、出荷まで元気に育つと嬉しく感じます」と養殖のやりがいを語りました。



▶餌は軽く団子状になるまで、水を加え混ぜて使います。



辻谷睦巳さん 組合員歴：約4カ月

ドジョウ養殖に
新たな風

年々高齢化が進み、生産域が減少しつつあるドジョウ養殖ですが、令和2年度頃から、新たに事業を始める人も増えていきます。令和5年度から組合員となった1人に話を聞きました。

辻谷睦巳さんは、島根大学エスチュアリー研究センターの協力研究員であり（エスチュアリーとは、河川の downstream で海水と淡水が混ざる河口湾のこと）、環境分析等の仕事も行っている、水生生物や水質環境などの専門家です。ドジョウ養殖を始めたのは、妻の実家がある安来市にターナーしたことがきっかけでした。

田んぼを所有していなかった辻谷さんですが、組合と相談の上で、前組合長の養殖池を借りるこ

ご家庭で簡単・おいしい
ドジョウの食べ方

やさぎどじょうは、泥臭さやクセがなく、骨が柔らかいのが特徴で、東京を中心に各地で食べられています。特によく食べられている調理方法は「唐揚げ」です。

■ドジョウの唐揚げレシピ

材料（4人分）

- ・ドジョウ（小サイズ）
- ・100g（小サイズ約33匹）
- ・日本酒（料理酒でも可）
- ・容器に入れたドジョウが浸かる量
- ・市販の唐揚げ粉 100g
- ・サラダ油
- ・容器にに応じて適量

下ごしらえ（どんなドジョウ料理でも行う共通工程です）

- ① ドジョウをざるに移し、軽く水を切る
- ② 蓋ができる鍋などに酒を入れ、①を入れたら素早く蓋を閉める（ドジョウが脱走するため）
- ③ ドジョウが酔っておとなしくなるまで待つ（5〜10分程度）
- ④ ざるに出して水洗いする（唐揚げであれば軽く、ぬめりが気になる料理ではしっかり洗いましょ）



とができました。令和4年末頃から池の整備を始め、現在は養殖池6カ所約1,500㎡で養殖を行っています。

ドジョウ養殖を始めたばかりですが、しっかりとしたマニュアルがあり、組合事務局にもよく相談して、順調に養殖を進められています。

あえて気になることとして「藻類がかなり発生している中でもドジョウは元気に生きているのには驚きました」と話す辻谷さん。餌に含まれる窒素や栄養、水温の変化などで、ある時期から藻類が急激に増加しました。藻類が増えすぎると、夜の間に水中の酸素がなくなってしまうドジョウが酸欠になってしまおうという問題が出てきます。

辻谷さんは、1年の流れを確認するため、ドジョウの成長速度と水質データの関係性を記録にとっています。今後は、問題がない内はあまり状況を動かさず、様子を注視しながら養殖していく考えです。

「自分が関わった研究や仕事のノウハウを役立てていきたいです。コスト管理や成長の安定化など、力になれることがあるのではないかと思います」と熱意を込める辻谷さん。ドジョウ養殖技術の革新が期待されます。



仙田拓也事務局長
組合職員歴：13年

今後のやすぎどじょうに 想い込める

チェーン店と老舗どじょう料理屋等で安定して提供されたり、毎年ふるさと納税の返礼品に指定しているリピーターがいたり、根強い人気があるやすぎどじょう。島根県内の市町村が合同で物産販売や魅力発信を行う「ふるさとフェア」で、やすぎどじょうの唐揚げを販売した際に、最初は物珍しさから購入した人が「おいしくてまた来ました」と2回目の購入を決めたエピソードも。

ドジョウの町としてのブランド化が進んできている中、活発にしたいのが市内での消費です。

給食がセンター方式になり、給食でやすぎどじょうを提供することは難しくなりましたが、数カ所の市内幼保施設で独自に食べる機会があったり、イベント等で販売したりしています。「1度食

べてもらえば、おいしさに気づいてもらえると思います。見かけたらぜひ食べてみてください」と、組合事務局長の仙田拓也さんは自信を持ってやすぎどじょうをおすすめしました。

今後の課題について仙田さんは「近年になり相次いで新規養殖者が増えています。やはり高齢化により引退する人が増えてくることです」と話しました。今回養殖農家が増えたきっかけは、どじょうテレビの放送など、地道な宣伝活動の効果もあると考えられます。やすぎどじょうをコロナ禍前の生産量まで戻すことを目指し、活動を続けていくと、今後の展望を語りました。

仙田さんは「実は、ドジョウ養殖は、皆さんが思っているよりも手軽に始められます。米作りをやめた人であればその田んぼを利用して始めることができ、将来田んぼに戻すこともできます。農地を持っていないけれど興味があるという人も、ぜひ1度ご相談ください」とドジョウ養殖の魅力について語りました。

組合では、今後も、市や関係機関と連携しながらドジョウ振興を進めていきます。

問い合わせ やすぎどじょう生産組合 ☎28-7521

作り方

- ① 調理用ポリ袋に唐揚げ粉と下ごしらえの終わったドジョウを入れる
- ② ①を振ってドジョウ全体に唐揚げ粉をつける
- ③ 油を170℃〜180℃くらいの温度まで熱する
- ④ ③の中に、余分な粉を払い落とし②を入れる
- ⑤ キツネ色になるまで（約5分）揚げる
- ⑥ ペーパータオルを敷いた容器に⑤を移し、油をきいたら完成



やすぎどじょうを食べてみたい人は、どじょう生産組合ホームページ（下2次元コード）から注文できるほか、どじょうセンター（西松井町）や市内のJAしまねグリーンセンターで直接の購入も可能です。

ドジョウ料理は市内の飲食店でも取り扱っています。気になった人は観光協会ホームページ（下2次元コード）をご確認ください。

