



# 清流長良川あゆパークで

つかみどり!

あゆごはんづくり!

# 鮎を獲る食遊学

世界農業遺産に認定されている「清流長良川の鮎」について楽しみながら知る体験ワークショップ、第1弾!

日時

10月12日(土) 9:00~

人数

子ども 30名 (保護者同伴)

参加料

無料

事前の **お申し込み** が必要です!

## スケジュール

9:00	集合
9:30 ~ 10:00	世界農業遺産「清流長良川の鮎」や「長良川システム」についての講座
10:15 ~	鮎のつかみどり (子どものみ 1匹)
10:45 ~	飯ごう体験(鮎ごはん・豚汁) <b>親子で参加</b> (郡上でとれたお米を使い、鮎ご飯を飯ごうで作ります。豚汁の具材などを自分で切って調理)
12:30 ~	食事
13:30 ~	クイズラリー
14:00 ~ 14:30	解散



## お申し込み・お問い合わせ

ご参加者のご氏名(子ども・保護者)・ご年齢・ご住所・電話番号の情報をメールにてお申し込み下さい。

✉ [nagaragawa-s@prad.co.jp](mailto:nagaragawa-s@prad.co.jp) ※メールの標題は「清流長良川あゆパーク 10月12日」とご記載下さい。

定員を超えた場合は抽選となります。

参加いただく方には、9月30日までにメールにてご連絡いたします。

【事務局・お問合せ】(株)プラド 岐阜市神田町1丁目8番4 プラドビル  
TEL.058-264-1174 (担当: 棚橋) 営業時間/9:00~17:00 定休日/土・日・祝



## 開催場所

## 清流長良川あゆパーク

〒501-5104 岐阜県郡上市白鳥町長滝 420-10

車 東海北陸自動車道 白鳥インターチェンジより車で約10分  
高鷲インターチェンジより車で約10分

電車 長良川鉄道越美南線 白山長滝駅下車、徒歩で約5分



主催：岐阜県



# 「清流長良川の鮎」は 世界農業遺産に認定されています。

86万人もの流域の人々の暮らしの中で清流が保たれている長良川。  
そんな長良川の澄んだ水の中で育つ「鮎」は、  
流域の食や伝統文化、歴史、経済と深く結びつき、  
長良川の豊かさをあらわす象徴といわれています。

鮎を通じて見えてくる、そうした人の生活、水環境、漁業資源が  
相互に深く関わり循環する仕組み。  
それは世界に誇るべき「里川」のシステムと呼べるものです。

2015(平成27)年、そんな「里川のシステム」が世界に認められ、  
「清流長良川の鮎」として世界農業遺産に認定されました。

## 世界農業遺産 (GIAHS)とは



正式にはGlobally Important Agricultural Heritage Systems(GIAHS:ジアス)といえます。その土地の環境を生かした伝統的な農林水産業や、生物多様性が守られた土地利用、農村文化や農村景観などが一体となり、維持保全が図られている世界的に重要な地域を後世に引き継ぐことを目的として、2002年にFAO(国際連合食糧農業機関)によって創設されました。

## 長良川(里川)システムについて

世界農業遺産は、鮎だけでなく長良川の水の  
美しさや生態系、水を育む源流の森、流域に  
住む人々の水とともに暮らす伝統文化やなり  
わいなどを含んで認定されています。  
長良川流域では「里川」をキーワードにこれら  
が深くかかわり成り立っていることが高く評価  
され、世界農業遺産として認定されました。

 長良川 = 里川

川を上手に管理することで、そこでくらす人々の生活を豊かにしてくれる川のことを里川といいます。

管理とは、河川の清掃、川岸が崩れて川が濁るのを防ぐ工事、水を利用するときのきまりの作成などです。

長良川では多くの人々が、川を清掃し、希少な生物を保護し、自然環境を保つ活動をしています。

また長良川に流れる水が山にたくさん蓄えられるように、源流の森に木を植え、余分な木を切るなどの手入れをしています。

こうした多くの人々の努力のおかげで、川で遊んだり、川魚を食べたり、鵜飼などの文化を楽しむことができます。



森を育てる活動  
森林の育成と水資源管理



森が蓄える長良川の清流  
都市部を流れる川でありながら  
日本三大清流と呼ばれる



日本有数の鮎  
伝統漁法による食料の確保



川を守る活動  
優れた景観と生態系の保全



## 長良川システム

人の生活、水環境、漁業資源が  
連携する里川のシステム



森・川・海のつながりで育つ鮎  
生物多様性と適応技術



鮎と水の文化  
流域に伝わる文化と価値観