




## 山形県

# サクラマスを育む川

～鮭川のレシピ～

基にしたモデル的なプログラム	身近な自然と「水」と「生き物」のつながり
作成団体	特定非営利活動法人くすの木自然館
実証協力校等	鮭川村中央公民館、鮭川村立鮭川小学校、他
実証団体	カワラバン

SDGsの要素	
ESDの要素	
能力／態度	

### ● プログラムの概要

サクラマスは生まれた後およそ一年川で暮らすが、その間の環境により海へと降るサクラマスと川に残留するヤマメに分かれる。成育には豊かな河川環境と海との連続性が不可欠であることから、地域の自然環境を図る指標とされているが、近年徐々に数を減らし環境省の準絶滅危惧種に指定された。山形県では県魚として親しまれてきたが、様々な要因により資源量が減少しており、政等による対策もはじまっている。

本プログラムではサクラマスの生態を学習し、地域に古くから伝わる川魚料理に触れることで、その価値を理解し、個人や地域レベルで保全に向けた取組みを実践できる人材育成を目指す。

## ● プログラムの目標

1. サクラマスとヤマメの違いとその要因について理解する。
2. サクラマスが減少傾向にある現状とその要因について理解する。
3. 地域に古くから伝わる川魚文化の価値を理解する。
4. 河川環境の理解と保全に向けた取り組みを考える。



有識者からサクラマスの生態と地域の環境を学ぶ



貴重なサクラマス



郷土料理を食して地域の文化と価値を知る

## ● 参加者の声

- みんなで地域を好きになり、みんなで守っていく意識を持つことが大事だと感じた。
- 川の保全には農林漁業を維持していくことが大事と感じた。
- これからは川に関わる利害関係者を増やし、利用しながら保全する仕組みが必要。

## ● プログラムの流れ

1 時間目	サクラマスとヤマメの生態的なちがい
2 時間目	サクラマスとヤマメの形態的なちがい
3・4 時間目	地域の川魚文化
5～7 時間目	地域の川の現状と保全に向けた取り組み