

初心者や家族でも
楽しめる♪

川釣りデビュー しませんか？

奈良で



**多様な水系が育む奈良の清流で
自然を感じながら川釣りを満喫！**

豊かな自然と水源を誇る奈良。新宮川水系、紀の川水系、淀川水系、大和川水系の4水系からなる清流に恵まれ、各河川ではアユやアマゴ、フナ、ワカサギなどの釣りを楽しむことができます。県では、漁業協同組合が行う魚を増やす方法の調査・研究を行うとともに、初めての人も釣りを始められるよう奈良県漁業協同組合連合会と協力して釣り教室を開催するなど、河川漁業の振興を図っています。

本特集では、初心者やファミリーにおすすめの釣り場や魚種を中心に、釣った魚の調理法も紹介。奈良の美しい自然を堪能しながら、川釣りを楽しんでみませんか。

奈良県の主な漁期（釣りができる期間）

	春			夏			秋			冬		
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
アユ												
アマゴ												
フナ												
ワカサギ												

- アユ** 5/26～12/31までの期間内で、各漁協で漁期を定めています。主な漁期は6月～9月です。
- アマゴ** 3/1～9/30までの期間内で、各漁協で漁期を定めています。
- フナ** 1/1～12/31までの通年で、釣りができます。
- ワカサギ** 11/1～翌年3/31までの期間内で、各漁協で漁期を定めています。



体表のパーマーク（楕円状の模様）と朱点（赤い点）が美しく、水温が低い上流域に生息。エサやルアーを使った溪流釣りが人気です。県内の河川では、卵や親魚での放流も行われています。

釣れるエリア

- 淀川水系
- 紀の川水系
- 新宮川水系



美しく希少な「溪流の女王」警戒心が強いのでそっと釣ろう

3月から順解禁
アマゴ



縄張りに侵入する他のアユを追い払う習性を利用した「友釣り」は、おとりアユを操作して釣る独特の面白さが魅力。五條市や川上村では、ルアー釣りを楽しめる河川もあります。

釣れるエリア

- 淀川水系
- 紀の川水系
- 新宮川水系



アユ独特の漁法「友釣り」が醍醐味
流行のルアー釣りが可能なエリアも

アユ



必要な釣り具が少なく、群れで行動するため数釣りが楽しめることなどから、初心者にもおすすめです。アユやアマゴが禁漁となる冬期に釣りが楽しめます。

釣れるエリア

- 淀川水系
- 紀の川水系



小型なので丸揚げなど調理も簡単

ワカサギ



「釣りはフナに始まりフナに終わる」といわれ、子どもからお年寄まで手軽に楽しめます。県内ではダム湖を中心に釣りが行われています。

釣れるエリア

- 淀川水系
- 紀の川水系
- 新宮川水系
- 大和川水系



釣りの入門としておすすめ！
手軽で素朴ながら奥深い魅力も

フナ

遊漁券の購入

漁業権が設定されている川で魚を釣るには、「遊漁券」の購入が必要です。

「遊漁券」の売り上げは、漁業協同組合が行う魚の資源を増やす取り組みや、漁場環境の保全などに役立てられています。



特定外来生物

「特定外来生物」に指定されているオオクチバス、コクチバス、ブルーギルなどの魚は、法律により、飼育や生きたままの運搬が禁止されています。もし釣れても、生かして持ち帰ったり、他の川に放流したりしてはいけません。



オオクチバス

釣りを楽しむ際の注意

- 河原は足場が悪いこともあるので、動きやすい服装や滑りにくい靴を履くようにしましょう
- 雨で川が増水しているときは危険なので、近づかないようにしましょう
- ゴミは必ず持ち帰りましょう
- 各河川では、管轄する漁業協同組合の遊漁規則で釣り方や釣りができる時期などが定められているので、遵守しましょう

釣りをはじめてみよう！

川釣りに興味はあるけれど、釣りの始め方や釣れる場所がわからないという方は必見。子ども連れでも安心して楽しめる「特別釣り場」の情報や、初心者向けに川釣りの基礎を教えてくれる「釣り教室」を紹介。釣りデビューとともに、身近な奈良の魅力も再発見！

特別釣り場

自然の川を小さく区切った釣り場のことで、目の前で魚を放流してくれる場所もあり、初心者でも比較的簡単に釣ることができます。県内の「特別釣り場」で釣ることができる種類は、アマゴやニジマスなど。

場所によっては、釣り具のレンタルやエサの販売がされていて手ぶらでも釣りが楽しめるほか、魚のつかみ取りや川遊びができる点も魅力。BBQ場併設の施設やコンロ使用可の施設では、釣った魚を焼いて食べることもできます。



和佐又溪流釣り場



井氷鹿の里

県内の特別釣り場

上北山村

- 和佐又溪流釣り場

野迫川村

- かわらび荘
北今西あまご放流釣り場

川上村

- 井氷鹿の里
- 中井渓谷自然塾
- TocoTocoの森

天川村

- ニジマス管理釣り場
(上級者向け)



釣り場

川上村 TocoTocoの本

整備された池で初心者も釣れる！
BBQ・キャンプ場併設で宿泊も可

高原川に隣接するレジャー施設。「特別釣り場」として整備された30区画以上の釣り池で、放流したアマゴ(3〜9月のみ)やニジマスを釣ることができます。釣り具やコンロの貸出もあり、手ぶらでもOK。スタッフがエサのつけ方や釣り方を丁寧にアドバイスしてくれます。



バーベキュー場



つかみどり



水遊び場



カフェ

地元産の食材を使った定食やランチ、スイーツほか、宿泊者に好評のモーニングも提供(4月〜11月のみ営業)



キャンプ場

木々に囲まれた静かな環境と、砂利を敷いた水はけの良さが魅力。13時〜翌11時まで利用可、1泊4000円〜

施設情報

- 所 川上村高原1184-1 ☎0746-47-2152(8時〜16時)
- 休 溪流釣り堀・キャンプ場・BBQ場/12月〜2月の水曜日
- ※天候不良などにより臨時休業することがあります。
- カフェ/水・木曜日(11月末〜3月は休業)
- 【設備】釣り池/30以上、餌釣り・ルアー用の池、BBQ施設/2カ所(各3区画)、キャンプサイト/8区画(定員5名)、田舎家/1棟(定員約6名)、シャワー室
- 【駐車場】約60台(釣りまたは、キャンプ場利用で1台無料)
- 【料金】釣り(アマゴ・ニジマス)1kg 5,000円
- ※魚1kgごとに2名で釣りができます。



公式HPはこちら



特別釣り場 スタッフ 中さん

自然の川を利用した釣り池で、溪流よりも簡単に釣れて、釣り堀よりはやや難しく、初心者も経験者も楽しめます。釣り場まではスロープがあるので、お子さんやお年寄りも安心。コンロの貸出や持込もでき、釣った魚を河原で焼いてもOK。4月中旬から施設内のしだれ桜が咲き誇り、続いて新緑も見頃に。川上村の自然と一緒に釣りを楽しんでください。



釣り教室

奈良県漁業協同組合連合会では、釣り初心者を対象とした「釣り教室」を開催しています。昨年は、「アマゴ釣り教室（4月）」を上北山村で、「アユ釣り教室（6月、7月）」を川上村、天川村、曾爾村で開催し、好評でした。今年の開催予定や、参加の申し込みについては連合会の公式HPなどからご確認ください。

その他、各漁業協同組合主催の釣り教室などのイベントも開催されています。



奈良県漁業協同組合連合会 会長
小川 彰信さん

釣りの達人が教える入門教室でアユやアマゴを釣ってみませんか

レジャーが多様化した現代では、釣りの楽しさを知らない方が増えました。そこで、川釣り入門体験として、アユ釣り、アマゴ釣りを熟知した地元の方がマンツーマンで指南する釣り教室を開催しています。参加費は遊漁料のみで、釣り具は無料でレンタル、アユ釣りの場合は、参加される方に友アユ2尾も無料で提供しています。近年は釣り好きの女性も増え、釣り人口の増加に貢献いただいています。参加者の要望やレベルに合わせてレクチャーしますので、気軽に参加してください。



季節の風景や釣った魚の味も堪能 難しく考えずまずは体験してみてください

釣りの魅力は一言では表現しがたいのですが、ゲーム性や達成感のほか、自然の癒しや、釣った魚を食べる楽しみなどさまざま。日本古来の「アユの友釣り」など、魚種や漁法によっても異なる深い世界が広がりますが、まずは身構えずに実際に竿を持って、自分なりの楽しみを見つけてください。初心者の方は魚がたくさんいる解禁日の直後がおすすめ。また例えばアユであれば、若アユの6～7月、脂がのる8月以降、9～10月の子持ちアユなど、季節ごとの味わいも魅力ですよ。

奈良県漁業協同組合連合会
ホームページ



釣った魚の持ち帰り方

釣れた魚は氷締めで鮮度をキープして持ち帰り、美味しくいただきます！

- 1 クーラーボックスに氷水を作る。
- 2 魚を生きたまま氷水に入れて締める。
- 3 長時間移動する場合は、余分な水を抜いて持ち帰る。
- 4 持ち帰って糞を出す。アユはお腹を上にして持ち、頭側から尻側へ指で優しく絞る（出なくなるまで2～3回繰り返す）。アマゴはお腹を開いて内臓を取り出す。
- 5 水気を拭き取って調理
- 6 食べきれない分は、水と一緒にジップロックなどに入れて空気を抜いて冷凍。（冷凍焼けを防げます。）



自分で釣った魚の味は格別！川魚料理の簡単レシピを紹介

川魚は淡白で上品な味わいが特徴です。アユやアマゴなど、釣った魚を美味しく料理してみましよう。定番の塩焼きや炊き込みご飯、甘露煮など多彩な調理法で楽しめ、子どもと一緒に調理をすれば貴重な食育体験にも。ワカサギなどの小型の魚は丸ごと天ぷらや唐揚げにして骨まで食べられるのも魅力です。釣った魚を自宅で簡単に調理できるレシピを紹介します。

釣った魚も食べよう！

アユ・アマゴを使った料理



塩焼き

水気を拭き取り塩をまぶして焼くだけ！



炊き込みご飯

- 1 魚を素焼きにする
- 2 醤油・白だし・みりんを適量入れ素焼きにした魚を入れて炊き込む



甘露煮

- 1 魚を素焼きにする
- 2 素焼きにした魚を醤油・みりん・酒・砂糖で30分以上煮詰める

