

「地域おこし協力隊が見つけた」

しらたかの鉄人! 達人!



①慣れた手つきでアユを焼き、香ばしい香りを漂わせる和貴さん ②夜が明けた早朝、ゴミなどがきれいに取り除かれたヤナ場でアユが跳ねる ③たくさんの方が一度に乗っても壊れない丈夫なすだれ。一つひとつ丁寧に手作りされ、一冬で400～500枚ほど作ると言う



「ヤナ師」

樋口 和貴さん (深山・36歳)

「ヤナ師であることを誇りに」

白鷹町の道の駅にあるヤナ場。それを管理し、そこで漁をしているのが「ヤナ師」である和貴さんです。

きっかけは高校時代。あゆ茶屋でアルバイトをしていた和貴さんは、当時の師匠から勧められ、思い切ってヤナ師の道を歩み始めたそうです。

それから18年。「ヤナ師になったのは」単純に魚が好きで、釣りが趣味だったこともあるかな。ただ実際は、川という「自然」相手の仕事だから、頭と体で覚えるまでに大変なことはたくさんあったよ」と振り返ります。鮎がかかる位置に手作りの

日本一の規模を誇る白鷹のヤナ場。安全で整備されたヤナ場に降りて最上川の圧倒的迫力を体感でき、おいしい鮎が食べられるのもヤナ師のおかげですね。大自然を相手にしている姿はカッコよかったです。ちなみに、今年の鮎まつりは9月16～18日です。



地域おこし協力隊
澤邊 聖さん

すだれをかけるヤナ漁については、「川の変化に合わせてすだれのかける位置を動かしていく。その臨機応変の対応が重要」と話します。

「立派にヤナ師と呼べるまで3～5年の修業が必要」。後継者について聞くと、「川好き・魚好きの人がいればぜひ」とのこと。

「苦労して張ったすだれにちやんと鮎がかかっていたときや、自分が整備したヤナ場をたくさんの方が見に来てくれたときはうれしだね」と和貴さん。「今年の鮎まつりでも、たくさんのお客様がヤナ場に来てくれるといいな」

紅花デー始めました!

プロモーションウェアで「日本の紅をつくる町」をPR

役場ではこの度、7～8月の毎週水曜日及び最終金曜日を「みんなで染まろう! 紅花デー! ～共に創ろう! 紅の咲き誇る町～」と設定しました。これは、職員が一体となって「日本の紅(あか)をつくる町」を広く町内外にPRすることを目的とした取り組みです。期間中は、深紅の紅花染をイメージした紅(あか)、または紅花の花をイメージした黄色のプロモーションウェアを職員が着用し、町のイメージアップを図ります。皆様のご理解をお願いいたします。

