

## ●清流にホタルが群遊

裂罅（れっか）水という言葉がある。霧島に降った雨が溶岩の層に染み込んで、わき出てくる水である。小林市には湧（ゆう）水が四十カ所以上もあり、毎秒1トの水を噴き出す山の山が最大級。これを利用しない手はないわけで、延宝二（一六七四）年にはため池が作られ、その後の水田開発に大きく役立った。

一九五二（昭和二十七年）年、県水産試験場が設置され、淡水魚の飛躍的な発展につながる。初めはコイ、ニジマス、アユの研究と市場性の開発であったが、五八（同三十三年）年の宮交バスの運行で客の対応がしきれなくなり、販売は民間業者に求めた。「おいしい川魚を食べさせる観光地」の出發である。「いいいの家」が開業すると次々に料理店が開業、県内外から年間三十万人がニジマスやイズミダイを楽しみにやってくる。



チョウザメ。豊富な湧水に成育も順調

湧水は農薬に毒されていないから、ホタルに欠かせないカワノナが生き残っている。五月末から六月初め、夕闇の清流は数万匹のゲンジボタルが群遊する幻想の世界だ。市では河川がホタルの生息に適するようにホタルブロック工法に改修し、環境庁より「ふるさといきもの里」に認定されるまでになった。

チョウザメは八〇（同五十五年）年、旧ソ連と日本との北方漁場交渉までさかのぼる。両国が有用魚種を交換、日本からはアユ、ソ連からはチョウザメの稚魚が交換された。水温がチョウザメに適した一七度ということもあり、八三（同五十八）年に同試験場も譲り受けて試験飼育に着手した。飼育しているのは人工交配されたベステルという種類で、淡水で成長が早いのが特徴。養殖普及の前提となる種苗生産が困難であったが、本分場は九一（平成三年）年に全国で

初めて成功した。

チョウザメといえばキャビアを連想するが、肉もおいしい。和・洋・中華いずれにも料理できるし、頭、皮、軟骨、内臓なども料理可能である。料理店は市内の三軒とえびの高原の一軒で、年間約1トを出荷している。予約で刺し身、空揚げ、にぎりずし、ムニエル、マリネ、しゃぶしゃぶが主なメニュー。

チョウザメはサメではなく、分類学上は硬骨魚類に入る。寿命も長く、百年以上も生きる。だから長寿や精力増強と結びつくわけだ。最近では裂罅水を飲料水にする産業もできた。霧島に雨が降るかぎり毎秒1トの湧水があり、ホタルが無い、県内外から観光客がこの地にやってくる。

鶴ヶ野 勉