

今まで知らなかった

京都丹波の

鮎と暮らす



清流の鮎に魅せられて

料理旅館 枕川楼

代表取締役 長野 豊さん
若女将 加地 こず恵さん

P.3~4



「枕川楼」では、美山の四季や鮎の魅力を、心を込めて丁寧にお届けしています。

全室、美山川に面しているこだわりの部屋で、自然の恵みを感じながら、ゆったりとした時間を過ごしていただければ嬉しいです。



京都府

京都

すみや亀峰菴

社長 山田 智さん

P.5



綾部市



炭を使った鮎料理と、ワインが楽しめる老舗旅館です。

伝統と現代美術が調和する「すみや亀峰菴」で、私が提案する季節の恵みと芸術に触れる新しい旅のかたちを体験してください。

道の駅「和」

料理旅館 角屋

京丹波町

八光館

代表取締役社長 寺田 弘和さん
専務取締役 寺田 憲司さん

P.6



兵庫県

「八光館」は、地元食材をはじめとした旬の食材の魅力を丁寧に引き出した料理と、心を込めたおもてなしで皆様をお迎えしております。

これからも、ご家族の記念日や会食など、大切なひとときを安心してお過ごしいただける空間をご提供いたします。



大阪府



P.7~8

美山漁業協同組合

組合長 小中 昭さん

滋賀県

丹波



全国でも高く評価される美山産アユを育てるため、種苗放流や河川環境の改善に力を注いでいます。

美しい自然の中で釣りを楽しめる美山川は、地域の誇り。川と人をつなぐ漁協の取組を、ぜひ体感してください。



P.9

料理旅館 角屋

料理長 野間 俊亮さん
若女将 野間 奈未さん



料理旅館 枕川楼



美山漁業協同組合

南丹市

京都府

京都市

京都丹波の自然に囲まれた料理旅館「角屋」。

訪れる方とのお縁を大切に、夫婦で営むあたたかな宿に笑顔でお迎えします。こだわりの天然鮎と、心づくしのおもてなしをお届けします。



八光館



すみや亀峰菴

亀岡市



P.10

道の駅「和」

駅長 藤田 義幸さん



四季折々の自然と地元の魅力を五感で楽しめる道の駅「和」。

鮎ガーデンでは、鮎をつかみ、炭火で焼いて味わう特別な体験ができます。春は山菜、秋は栗など、季節ごとの食材や楽しいイベントが盛りだくさん。

ご家族やご友人と笑顔になれる場所へ、ぜひ遊びに来てください。

料理旅館 枕川楼

 南丹市美山町

代表取締役 長野 豊さん、若女将 加地 こず恵さん

仕事の
こだわり

美山の鮎と四季折々豊かな地元の恵みを、心を込めて丁寧に届けたい



京都・南丹市美山町。四季の自然が色濃く残るこの地域に、120余年の歴史を持つ料理旅館「枕川楼」がある。全室が美山川に面しており、窓を開けると川のせせらぎが静かに響いてくる。自然の音に包まれながら過ごす時間は、訪れる人の心を穏やかにしてくれる。

この宿で味わえるのは、地元の食材を使った季節の料理。夏になると、やはり鮎が主役だ。美山川の清流で育った鮎は、色が濃く、身が引き締まっていて、見た目もすっきりしている。「美山の鮎は、顔立ちがシュッとされていて美人なんです」と話すのは、若女将の加地こず恵さん。養殖の鮎と比べると、ひと目で違いがわかるという。

鮎の魅力は見た目だけではない。頭から尾まで丸ごと食べられるその姿は、まさに自然の恵みそのもの。「見れば見るほどかわいくて、圧倒的に好きな魚です」と加地さんは笑う。初夏の訪れを告げるように、スイカのような香りとともに食卓を彩る鮎は、季節の風物詩でもある。

加地さんは一度都会に出たが、子育てをきっかけに美山に戻ってきた。「自然の中で遊ぶ楽しさを、子どもにも味わってほしかったんです」。今では、休日に虫取りや川遊びを楽しむ日々が、何よりの幸せだという。美山の自然は、子どもたちにとっても大切な遊び場であり、学びの場でもある。

枕川楼では、鮎をはじめとする美山産の食材にこだわり、器や盛り付けにも季節感を大切にしている。お客様の好みを事前に聞き、料理や部屋を提案するなど、細やかな気配りも欠かさない。料理だけでなく、空間や時間の過ごし方まで含めて、心地よい滞在を提供することを心がけている。



そして、旅館を守っている大黒柱は、三代目の長野豊さん。父から受け継いだこの宿を、娘である加地さんとともに支えている。「昔は鮎釣りを楽しみに来る方が多く、料理を運んだ記憶が今でも残っています」と語る。美山川のようにおだやかな時間を過ごしてほしいという想いは、代々変わらない。

「こんなおいしい鮎は初めて」と言われたときが、一番うれしい瞬間だと加地さんは話す。美山の自然とともに暮らす人々の想いと丹精が、一尾の鮎に込められている。

夏が来るたびに思い出す、美山の鮎。その清涼感あふれる味わいは、訪れる人の心に静かに、そして深く残る。



枕川楼専属釣り師 林 達二さん、井原 平一郎さん

仕事の
こだわり

一瞬の勝負にすべてをかけ、美山川の鮎を最高の状態で届ける



美山川の鮎は、香り高く、身の締まりも格別。その鮎を釣る「友釣り」は、一瞬の判断と技術が求められる緊張感のある世界である。釣り針に掛け、網に入れるまでのわずかな時間にすべてをかける、それが釣り師の仕事。

林さんと井原さんは、釣り好きが高じて美山に惚れ込み、枕川楼の専属鮎釣り師として住み込みで働くようになった。おとり鮎の操作、川幅に応じた竿の使い分けなど、技術と経験がものを言うこの釣りの手法に夏のすべてを捧げている。

若い頃は全国各地の川を巡ったが、最終的にたどり着いたのが美山町だったという。「この鮎は香りが違う。追星と呼ばれる鮎の婚姻色（黄色の部分）も濃く、餌も豊富で成長が早い」。釣り師としての目と鼻が、美山の鮎に惚れ込んだ。

そして、枕川楼との出会いが彼らの人生を大きく変えた。釣った鮎を高く買い取ってくれるだけでなく、住み込みで釣りに専念できる環境を整えてくれた。「定年を過ぎてもこうして好きな釣りができるのは、本当にありがたい。鮎中心の生活です」と語るその表情には、感謝と誇りがにじむ。

鮎とともに生きる二人の姿は、美山町の夏の風物。自然と人の技が織りなす、鮎の物語がここにある。

京都府南丹市美山町中上前 26
TEL 0771-77-0003
営業時間 11:30～14:30/17:00～21:00
不定休（お問い合わせください）（最終入店 18:30）



鮎と暮らす

すみや亀峰菴

 亀岡市蔭田野町

社長 山田 智さん

仕事の
こだわり

伝統を守りながら、新しい価値を創造する姿勢を忘れずに



京都・亀岡の湯の花温泉に佇む「すみや亀峰菴」は、かつて炭を商いとしていた歴史を礎に、伝統と革新を融合させた唯一無二の旅館。館内に、足を踏み入れると現代美術家・柳幸典氏とのコラボレーションによるロビーが出迎え、旅館という枠を超えた“美”との出会いが待っている。

料理の主役は、五感を刺激する炭火料理。なかでも、夏の味覚として欠かせないのが鮎。すみや亀峰菴では、「鮎は、他の魚にはない清涼感と透明感を持ち、瑞々しさを感じる食材。炭火でじっくり焼き上げることで、皮は香ばしく、身は繊細かつ上品。内臓のほろ苦さは、まさに大人の味わいです」と語られる。

「焼き加減は数秒で味が変わる。それほど繊細な食材なんです」と語るのは、代表取締役の山田智さん。鮎の魅力を最大限に引き出すため、焼きの技術にも一切の妥協はありません。お客様から「炭で焼くとこんなに美味しいのか」と驚かれる瞬間が、何よりの喜びだと話す。

さらに、すみや亀峰菴では、鮎とワインのペアリングも提案している。常駐のソムリエが、オーストラリアワインを中心に、鮎のほろ苦さと絶妙に調和する一杯を丁寧に案内。「ワインが好きな人は、きっと鮎も好きになるはず」と山田さんは微笑む。

すみや亀峰菴が掲げるのは、「古を新しく楽しむ」という理念。かつての炭屋としての歴史を大切にしながら、現代の感性を取り入れた空間と料理で、訪れる人に新たな発見とくつろぎを届けている。

鮎という繊細な食材に真摯に向き合う姿勢もまた、その理念の体現である。その一尾に込められた物語を、ぜひ味わっていただきたい。



京都府 亀岡市蔭田野町柿花宮ノ奥 25
TEL 0771-22-7722
営業時間 11:30~14:30/17:00~21:00
不定休

八光館

南丹市八木町

代表取締役社長 寺田 弘和さん、専務取締役 寺田 憲司さん

仕事の
こだわり

旬の食材を活かした料理と地域への深い愛情で、お客様を迎える

亀岡市、南丹市、京丹波町の2市1町からなる京都丹波地域は、春は山菜、夏は鮎、秋は松茸、冬はジビエと、四季折々の自然に育まれた「食材の宝庫」である。その中心、南丹市の大堰川畔に佇む「八光館」は、地域に根ざした味と心で、長年にわたり数多くのお客様を迎えてきた。

料理は、素材の力を最大限に引き出すことをモットーに。仕込みは丁寧に、盛付けは鮮やかに。まさに、職人の技ともてなしの心。

鮎は、産地ごとに水温を調整した水槽で徹底管理。自然に近い環境を再現することで、鮎に余計なストレスを与えず、身の締まりと香りを保つ。

専務取締役を務める寺田憲司さんは、「鮎ラーメン」という新たな一杯に挑戦し、料亭の伝統を守りながらも若い感性で鮎料理の可能性を広げている。出汁の取り方から麺との相性、盛付けまで細部にこだわり日々試行錯誤を重ねる姿は、八光館の未来を担う力強い挑戦として注目されている。

また、代表取締役を務める寺田弘和さんは、令和6年度に「京都府の現代の名工（京都府優秀技能者表彰）」を受賞した京都丹波を代表する料理人で、長年培った技術と経験を活かし、八光館の味を守り続けるとともに、地域の食文化の発展にも力を注ぐ。さらに地元では、現在京都丹波地域の振興を目的に活動する“京・来て観て丹波の会”の会長の職も担っており、令和3年から鮎のつかみ取りなどができる「京都・丹波 あゆ街道祭り」を毎年開催し、息子さんの憲司さんと一緒に鮎で地元を盛り上げようと尽力している。

多くの方が来場され、子どもたちから「鮎をさわられて嬉しかった」「塩焼きってこんなにおいしいんだ!」と声が上がると、二人の顔には思わずやってきてよかったと安堵の表情が浮かぶ。そして、もっと喜んで

もらえる鮎のお土産を作りたい、もっとメディアに出て京都丹波の鮎をPRしたいと、様々な想いを巡らせる。今後の活動に、地元の期待が寄せられている。



京都府南丹市八木町八木河原 31-4
TEL 0771-42-2221
営業時間 11:00~14:00/17:00~21:00
定休日 月曜日



美山漁業協同組合

南丹市美山町

組合長 小中 昭さん

仕事の
こだわり

美山川の清流を守り、釣り文化を次世代へ繋げていく



京都・南丹市美山町。かやぶき屋根の家々が並ぶ「かやぶきの里」の横には、透明度が高く、今では珍しい蛍が飛び交う美山川が流れている。

「川には魚がいるものだ、と思われがちですが、実際には放流や河川環境の整備改善が必要不可欠です」と小中さんは語る。

美山漁業協同組合（以下、「美山漁協」）では、毎年全国各地の種苗生産地を訪れて現地調査を行い、その年に最も適切かつ良質なアユ種苗を選定して購入し美山川に放流することで、釣り人が満足できる環境づくりに努めている。

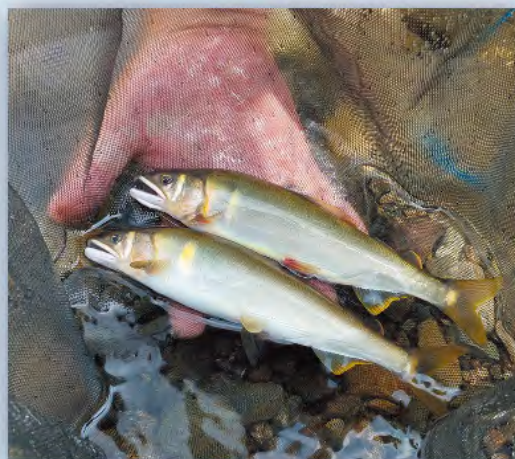
放流後は、アユが群れることでカワウなどの鳥類による被害が懸念されるため、テグス張りや花火による追い払いを実施。解禁日までにアユがしっかりと成長できるよう、細やかな管理が続けられている。

また、美山漁協の活動はアユだけにとどまらない。ゴリやハエの産卵床づくりやニゴイの駆除など、河川の生態系全体を整える取組も行っている。

「釣り人にとって、大自然の中で竿を持つ時間は特別なもの。美山川は、その感動を味わえる場所です」と小中さんは笑顔で話す。

美山川は、全国の鮎の味を競う「清流めぐり利き鮎会」で準グランプリを連続受賞する鮎を生産するだけでなく、全国規模の鮎釣り大会「ダイワ鮎マスターズ」の関西予選会場にも何度も選ばれる実績があり、これらは地域の誇りでもある。

このような評価の背景には、漁協による地道な環境整備と、地域への深い愛情がある。





おとりアユの選別作業

一方で、こうした水産資源の維持管理と漁村地域の振興を担う漁協は、全国的にも経営が厳しくなっている傾向にある。

美山漁協は、経営改善のためにアマゴやホンモロコの養殖を行い、地域内外で販売するとともに、遊漁者の新規参入を図るため令和7年度から鮎ルアー専用区を設けるなど、常に新しいことにチャレンジをされている、府内でも勢いのある漁協の1つである。

「美山の自然を守りながら、釣りの楽しさを次の世代へ伝えていきたい」。小中さんの言葉には、地域と川への深い思いが込められている。美山の清流に竿を垂らすその瞬間、彼の情熱と努力が、静かに流れている。

若手組合員 勝山 拓さん、大野 遥平さん、福原 良太さん



美山川と鮎、ふるさとの自然と文化を、次世代に受け継ぐことに情熱を注ぐ

豊かな自然に囲まれたこの地で、3人の若者が美山漁協の組合員となった背景には、「鮎を通じて、地元・美山を守りたい」という強い思いがある。

彼らは幼い頃から美山町で育ち、小学校から高校まで同じ野球部で汗を流した仲間。進学や就職で地元を離れた現在も、年に数回は美山に戻り、共通の趣味である友釣りを楽しんでいる。

ある日、小中組合長から「次世代の漁協の担い手がない」「遊漁者が減っている」といった漁協の課題を耳にし、地元を愛する彼らの心を動かしした。

かつて当たり前だった風景が少しずつ失われている現実を知り、漁業を通じて美山を守りたいという思いが芽生えたのである。

友釣りの魅力は、おとり鮎を扱う難しさや、鮎が釣れた瞬間の独特な引きにある。「釣った鮎は食べても絶品で、時にはお小遣いにもなる。こうした魅力を、もっと多くの若い世代に知ってほしい」と3人は語る。近年では、全国的に鮎ルアー釣りができる漁場が整備され、若者が気軽に始められる環境が少しずつ広がっており、府内でも多くの河川で体験できるようになりつつある。

日常的に顔を出すことは難しいものの、夏の繁忙期には美山に戻り、種苗放流やイベントの手伝いなど、できる限りのサポートが続けられている。

美山川、鮎、そして人々の営み。変わらずそこにある風景を未来へつなぐために、彼らは漁協の一員として歩み始めた。



京都府南丹市美山町安掛寺ノ下 31-1
TEL 0771-75-0210 / FAX 0771-75-1654
営業時間 8:30~17:00
定休日 6~8月木曜日、それ以外は 土日祝



鮎と暮らす

料理旅館 角屋



船井郡京丹波町

料理長 野間 俊亮さん、若女将 野間 奈未さん

仕事の
こだわり

夫婦で育てる天然鮎の味と伝統、せせらぎの香りと心に残るひと皿を



緑豊かな山々に囲まれた京都・京丹波町和知地域に、明治 32 年創業の料理旅館「角屋」がある。鮎料理を楽しみに、遠方から訪れる人も少なくない。夏の訪れとともに、名物・鮎料理が店を彩る。

角屋が誇る鮎は、すべて天然もの。日本海側の清流で友釣りによって釣られた鮎だけを仕入れ、自家製の天然かけ流し生簀で泥抜きをし、1〜2 晩かけてじっくりと鮎を整えることで、頭から尾、内臓に至るまで美味しく味わえる一尾となる。脂の乗り具合や身の締まりは、産地や時期によって異なるため、その時々で最も美味しい調理法を選び、提供している。新鮮な鮎だからこそ可能な“背越し”や“うるか”も、角屋ならではの逸品だ。

「美食家・北大路魯山人が認めた鮎を、ぜひ味わっていただきたい」と語るのは、五代目の野間料理長。田舎の料理屋という環境で育ち、幼い頃から近所の方々には大変お世話になった。高校卒業後は、自然と料理の道に進み、管理栄養士の資格を取得し、愛知県での勤務を経て、30 歳の節目に地元へ戻ってきた。「地元の方々に恩返しをしたい」という思いが、角屋での日々を支えている。



また、若女将は名古屋市出身。初めて京丹波町に来たときは不安もあったが、今では地元の自然や人々の温かさに魅了され、地域の祭りにも積極的に参加している。旅館では受付や配膳、掃除など多岐にわたる業務を担い、夫婦二人三脚で角屋を守っている。

季節ごとに変わりゆく自然の中で、鮎をはじめとする旬の食材を味わう時間は、訪れる人の心を静かに満たしてくれる。

角屋の鮎は、ただの料理ではない。自然と人の営みが織りなす、一期一会の味わいだ。



京都府船井郡京丹波町本庄ノハタ 7
TEL 0771-84-0009/FAX 0771-84-1996
営業時間 11:00〜23:00
不定休

道の駅「和」



船井郡京丹波町

駅長 藤田 義幸さん

仕事の
こだわり

地域のかけ橋になり、訪れるたびに“ワクワク”が広がる場所へ

京丹波 わちI.C.を降りて、車で10分。山あいの風景に包まれるようにして、道の駅「和（なごみ）」が現れる。

地元の特産品が並ぶ店内は、季節ごとに表情を変え、訪れるたびに新たな発見があり、大人から子どもまで楽しめるイベントや体験ブースも充実し、地域の魅力を五感で味わえる場所として親しまれている。

この道の駅を支えるのが、駅長の藤田さん。旧和知町役場で長年地域に尽力してきた藤田さんは、「地元を守りたい」という強い思いから道の駅の発展に取り組んできた。

「この地域には、まだまだ素晴らしい食材や人がたくさんいます」その言葉には、地元への深い愛情と未来への希望が込められている。中でも、藤田さんにとって鮎は特別な存在だ。「道の駅『和』」の夏の看板商品であり、『和』にとってなくてはならない存在です。ここが多くの方に訪れてもらえるようになったのも、鮎の力が大きい」と語る。



和知の清らかな水で泳ぐ鮎は、香り高く身はふっくら。鮎ガーデンでは、炭火で焼いた鮎を味わうだけでなく、自分の手でつかんで焼いて食べるという他にはない体験ができる。「自分でとった鮎はおいしい!」と笑顔になる子どもたちの姿は、地域の未来そのもの。鮎を通じて、自然とふれあい、食の大切さを学ぶ時間がここにはある。

鮎ガーデンは、今や平日でも順番待ちができるほどの人気ぶり。和知川を一望できる飲食スペースや木の温もりを感じる内装が、若い世代や家族連れにも好評だ。

「昔は地元の人が多かったけれど、今では京都市内や府外からも多くの方が訪れてくれるようになった」と藤田さん。地域の魅力を発信する拠点として、道の駅「和」は確かに進化を遂げている。

「ワクワクを提供する道の駅にしたい」。その想いのもと、藤田さんは、これからも、鮎をはじめとする地元の宝を活かしながら、地域と人をつなぐ場所を育てていく。

鮎の香ばしい香りが立ちのぼる夏の風景は、地域の誇りであり、未来への希望でもある。



京都府船井郡京丹波町坂原上モジリ 11
TEL 0771-84-1008 / FAX 0771-84-1579
営業時間 11:00～17:00（和キッチン）
不定休（鮎ガーデンはご予約いただくとスムーズです）



京都丹波で 鮎を学ぶ

京都産業大学 鈴木ゼミ生が鮎と暮らす人々にお話を聞きました

今まで知らなかった、鮎とともに歩む人々の暮らしがあった。

鮎や京都丹波への熱い想い、刺さった！

京都丹波という地で、鮎と人が紡ぐ物語に出会えました。

豊かな自然と人の温もりに触れられる京都丹波が大好き！

鮎や自然を守っていききたいという意志に強く共感した。

森の京都エリアは自分のお気に入りスポットです。

また京都丹波を訪れて、自然を味わいたい。

京都丹波の自然と鮎が織りなす魅力に心惹かれました。

地元の人々の、鮎と自然を未来へ繋ぐ強い意志を感じました。

京都産業大学鈴木ゼミは、京都府南丹広域振興局と協働で令和6年から「京都丹波鮎の魅力発信事業」に取り組んできました。

本冊子は、鮎とともに暮らす人々のもとを何度も訪れ、取材を重ねて作成しました。京都丹波を故郷とする人も、移り住んだ人も、この地での仕事に誇りを持ち、お客さまの喜ぶ顔をやりがいとしている姿が印象的でした。そんな人々の想いに直接触れ、四季折々の自然とともに育まれる暮らしを目の当たりにしたことで、今まで知らなかった「鮎に息づく文化の魅力」を感じることができました。その魅力を私たち学生の視点でとらえ、次世代にも伝えていきたいという想いを込めています。

本冊子を通じて、多くの方々に京都丹波の鮎との暮らしに触れていただき、地域がよりにぎわうきっかけとなれば幸いです。

最後に、お忙しい中取材にご協力くださいました京都丹波の皆様へ、深く感謝申し上げます。

令和8年2月発行

制作
協力

京都産業大学現代社会学部 鈴木ゼミ、京都府南丹広域振興局
枕川楼、すみや亀峰菴、八光館、美山漁業協同組合、角屋、道の駅「和」、
京都府内水面漁業協同組合連合会

デザイン
発行

● アトリエ雨音
京都府南丹広域振興局

※ 裏表紙の鮎のイラストは、イベントで子どもたちが描いてくれた鮎です。