

清流から
育つかに

高知県の東部を流れる奈半利川^{なはりがわ}。澄んだ流れには、はるか遠く赤道付近からうなぎの稚魚が上ってきます。この稚魚から大切に育てる西岡養鰻を訪ねます。

奈半利川の地下で育つ西岡養鰻のうなぎ。流れに身を任せてのびのびと泳ぎます。元気がないと逆方向に泳いだり、食が細くなったり。小さな変化を見逃さないよう常に目を配って育てます。

正直な おいしさを



1 出荷のために一度うなぎを池から出す“池上げ”中。大きいうなぎを選別して、成長が足りないうなぎは池に戻します。2 魚粉に酒粕と乳酸菌を混ぜた飼料。つみれのような良い香りがしていました。3 飼料への食い付き具合が元気の目安。調子が悪いときは量を減らして様子を見てあげます。

冬の新月の晩。奈半利川の河口に、きらきらと透き通るうなぎの稚魚が姿を見せます。これがシラスウナギ。体長はまだ5cmほどです。

「うなぎの稚魚は、山深い川にしか寄ってこん。奈半利川は、四十ほどこ知られてないけど、利き鮎会で日本一にもなった川^{※1}。上流には手付かずの森が残っちゃうき、山の養分が溶け出して、水に力があるんですよ」

のびやかな川景色が広がる場所で迎えてくれたのは、西岡養鰻（高知県田野町の代表・西岡丈豊さん（56歳）。2017年に養鰻業を始める前は、シラスウナギ漁に長く携わってきたという、うなぎの目利きです。西岡養鰻では、この川で揚がった稚魚を仕入れ、すぐ隣の養鰻場で育てています。養殖池を満たす水もまた、奈半利川の地下水。銘木・魚梁瀬杉を育む馬路村から山を伝って湧き出る、豊かな伏流水です。

では、なぜ新月の晩にシラスウナギが獲れるのでしょうか。ガラスのように透明な稚魚は、月明かりのもとでは水鳥などの天敵に見つかりやすく、泳ぐ力も弱いため、大潮に乗って川へ運ばれてくるそうです。さ

水の力に 引き寄せられて

育ちをまえる 池作り

「私たち人間はうなぎの邪魔をせんと、ただ環境を整えるだけ。うなぎが本来持つちゅう力で育っていきけるように、手を貸すだけなんです」

らにこの稚魚たちは、太平洋の沖で孵化し、数千kmを旅して奈半利川にたどり着くのだといいます。その果てしない道のりを思うと、私たちが口にする一匹がどれほど貴重なものか、気付かされることでしょう。



4 養鰻歴5年、丈豊さんの長男・西岡直哉さん（26歳）が朝のエサやり。「うなぎは繊細で、ちょっとした水質の変化でも体調を崩してしまいます。状態をよく見てあげることが大事」。5 1匹200g以上のものを一瞬で選別。長年の経験が光ります。



※1 2022年高知県友釣連盟主催「第23回清流めぐり利き鮎会SPG」（鮎の品評会）で奈半利川の鮎がグランプリを受賞

※2 出典：「ウナギをめぐる状況と対策について」／水産庁（令和8年3月）
<https://www.jfa.maff.go.jp/j/saibai/attach/pdf/unagi-265.pdf>

C O L U M N

「国産うなぎ」って どこまで国産？

うなぎのパッケージには「国産」「中国産」といった原産国が表示されていますが、ここに書かれているのは「どの国で最も長く養殖されたか」という情報だけです。食品表示基準では原産地の表示義務はありますが、稚魚の原産地までは示されません。

実際、2024年のうなぎの国内供給量のうち、輸入が70%以上を占め、国内養殖は30%以下。その国内養殖に使われる稚魚の半分以上は海外由来で、「純国産」（国内で獲れた稚魚を国内で育てたうなぎ）は、全体の約11%にすぎません^{※2}。西岡養鰻のように、稚魚から一貫して国内で行う生産者はごくわずかなのです。



奈半利川で獲れたシラスウナギ。採捕は許可制で、漁期や量も厳しく管理されています。

西岡さんは「うなぎの活性が何より大切」と話します。活性とは、うなぎがよく動き、よく食べ、よく育つ状態のこと。そのために欠かせないのが、池と飼料です。養殖池を覗くと、水の色は深い茶色。

「これがいい池の状態。焙煎したような香ばしいにおいがしゅうでしゅう。善玉菌が働きゆう証拠やき」

養鰻業と並行してなす農家も営む西岡さんは、「池の水作りは、畑の土作りと同じ」と言います。

夏の終わり、出荷がひと段落すると池を空にし、底の泥をすっかり乾かす。続けて窓を閉め切って数日蒸し、池をリセットしたところに地下水を張る。こうして整えた水は、微生物が動き出すにつれて茶色味を帯び、うなぎが過ごしやすい、生きた水へと育っていきます。

この日は朝6時にエサやりが始まりました。飼料を入れると、うなぎが勢い良く寄ってきます。

「うなぎはしゃべらんき、こつちが察してあげんと。エサには『美丈夫』（田野町の地酒）の酒粕を混ぜよう。腸にいい思って試したら、調子が良くなったがよ」

「養殖」というと人工的な飼育と思いがちですが、西岡さんのやり方は自然の営みに手を添える形。稚魚は川から揚がり、水は地下水、投薬も行わない。うなぎの力を引き出す養鰻です。

ふつぐふつぐ やわらかの秘密

箸を入れるとほろりと崩れ、口に運べばふつぐら、皮はパリッと香ばしい限り。骨も臭みも感じられず、素直なうまみが広がります。

西岡養鰻では、毎年土用の丑の日に、田野橋の横に立つ屋台でうなぎ



奈半利川の河口。奥に見えるのが土佐くろしお鉄道の鉄橋で、西岡養鰻はこの奥にあります。



ハウスの中に設えた養殖池は全12カ所4,980㎡。中はほかほかとやさしい暖かさです。



奈半利川の地下から地下水をくみ上げています。豊富な水が養鰻には不可欠。



池の水が茶色なのは、栄養豊富な証拠。うなぎを育てながら、水も育てるのだそうです。

の販売を行います。評判を聞きつけた人たちで、長蛇の列ができるそうです。また、高知市内の百貨店のレストランでは、白焼きを白ワインでいただくスタイルが人気を呼び、地元の方々が集います。

「西岡という自分の名前です。売るときには、嘘はつけない。一匹でも納得いかんかったら出さんがです」。そう誇るおいしさの理由の一つは、うなぎの「若さ」。うなぎは一般に2年かけて育てるところもありますが、西岡養鰻では約1年。水温を高めに保ち、活性を上げること、骨も皮もやわらかいまま出荷を迎えます。焼き台にのせると、若いうなぎ特有の軽い脂がじゅつと上がるといいます。

もう一つは「メス」だということ。うなぎの性別は、生後2〜3カ月ごろの環境で決まりますが、一般の養殖場では9割以上がオスに。メスはオスよりも大きく成長し、脂がのつて皮がやわらかいのが特徴です。西岡養鰻では、大豆由来成分を与えることでメスに育てる養殖技術を取り入れており、これにより多くがメスになるそうです。

ご承知の通り、ニホンウナギは絶滅危惧IB類（EN）に指定されています。絶滅の危険度を表すランクの中では、上から3番目に深刻なステータジにあたります。この事実を思うと、食べるのを躊躇することもあるでしょう。しかしだからこそ、どこで育ったか、分かるうなぎを選ぶことが、持続可能な養殖に取り組む生産者を支援し、未来のうなぎを守ることに繋がります。

西岡養鰻では、売り上げの一部を『緑の募金』に寄付。弊社でもうなぎの資源保護・回復を目的とした『ささエールうなぎ』の活動に売り上げの一部を活用しています。

健康に育ったうなぎの蒲焼き
高知の清流奈半利川の
うなぎ蒲焼き（タレ・山椒付き）

1255 凍 100 限定400
110g、タレ15g 4,879円(税込)

1256 凍 310 限定800
【2人前にも】
160g、タレ15g 6,197円(税込)

⑦小麦・大豆
⑧着日含め60日保証

白焼きで上品なうまみを堪能
高知の清流奈半利川の
うなぎ白焼き

1002 凍 95 限定150 新 OK
110g 4,622円(税込)

④西岡養鰻（高知県田野町）
※売り上げのうち50円（1点につき）は、うなぎの資源保護・回復を目的とした「ささエールうなぎ」の活動支援に活用されます。

※同時配布の『カタログ大地を守る』と、
お買い物サイト130号をあわせてご覧ください。

Photo : Taro Terasawa Text : Sachiko Aoki Design : Better Days



6 実家が鮮魚店という丈豊さん。「うなぎに慣れないように」手際よく捌きます。7 蒲焼きをうな丼に。肉厚でふつぐら。8 焼くそばから脂の甘い香りが広がります。製造工程は丈豊さんの弟で料理人の賢次さん直伝。間に蒸す工程を挟む関東風に近い作り方です。9 西岡養鰻の皆さん。中央が丈豊さん。



半利川に来てくれる。山の緑を守ることが海を、魚を守ることに繋がっていく。山に恩返しせんと」と西岡さん。山と川と海がつながるように、西岡養鰻のうなぎ作りもまた、ひとつの循環を生んでいます。





1

あなたの古着が、学びの場に 古着回収 2026.8.31 (月) まで

特定非営利活動法人日本ファイバーリサイクル連帯協議会(JFSA)では、年に3回程度古着回収を実施しています。衣類をタイやパキスタンで販売し、パキスタンのスラムの学校の運営費に変える活動ですが、現在回収が不足しています。同校では時代に合わせ、新たに「AI技術」を学べる分校を開設。外で働くのが難しい現地の女性たちも、リモートワークでの自立を目指し、熱心に学んでいます。衣替えで眠る洋服があればぜひお寄せください。1着からできる国際支援に、温かいご協力をお願いします。



対象品目や
送付方法など
詳細はこちら！



※2026年8月31日(月)まで
※段ボール箱は使用せず、
紙袋やビニール袋等に梱包して
お送りください。



(左) アル・カイル工科
専門学校で働く卒業生たち。
(右) 将来の可能性を広げるために
デジタル技術を習得する女性たち。



2

DAFD AF基金の終了と 最終寄付のご報告

2026年3月に受付を終了した「DAFD AF基金」につきまして、2025年4月以降にお預かりした寄付金(一口500円の募金)に利息分を含め、無事に最終送金が完了いたしました。今回の寄付金は、株式会社オルター・トレード・ジャパンを通じてパレスチナ(233,779円)とフィリピン(145,000円)の支援へ、それぞれ大切に活用させていただきます。今後は有事の災害支援など、その都度皆さまへ呼びかけを行い、迅速な支援につなげてまいります。

2006年の設立以来、
長年の温かいご支援、本当に
ありがとうございました！



3

うなぎの未来を守る 「ささエール」

大地を守る会では2015年より、うなぎの資源保護・回復を目的に寄付活動を続けています。お寄せいただいた寄付金は稚魚の放流のほか、うなぎのエサとなるエビやカニが集まる「石倉カゴ」の設置に使用されています。さらに、専門的な知見のもと、カゴを引き揚げて成果を確かめる調査なども実施し、今後の支援につなげています。日本の豊かな食文化を次世代へつなぐため、今年もぜひ一緒にうなぎの未来を食べて応援してください！



ご協力ありがとうございました

2025年度の活動報告

658,500円

※2025年4月1日～2026年3月31日
※Oisix、らでいっしゅぽーや、
大地を守る会ブランドでの合計金額

食わずに支える

ささエール うなぎ募金

2401 1口 50円(税込)

※うなぎ商品の購入ではなく、
「ささエールうなぎ募金」への募金のみです。



福岡市内の
須恵川で行われた、
石倉カゴの
モニタリング調査と
稚魚放流の様子。

生産者の
食卓より



西岡養鰻
西岡文豊さん

皮をカリッカリに 焼くのが高知流。 白焼きがうまいんです！

おいしいうなぎ屋さん、皮がカリッとしているのが高知流。特に白焼きがほんとうにおいしいんです。オーブントースターでも魚焼きグリルでもいいんで、焼いていると脂がじゅわっと浮いてくる。揚げた状態みたいになって、こんがり焼けたら最高です。うちの白焼きは、焼き加減を少し手前で止めゆき。家で焼くときに焦げないようにね。ぜひ、自宅でカリッカリに焼いて、わさび醤油か塩で食べてみてください。九州の甘い醤油もよく合いますよ。



こんがり焼くと
脂も美味！

編集後記 * 西岡養鰻では日曜日はエサやりもお休みだそうです。うなぎも、ときには胃腸を休める時間が必要だという話に、生き物のリズムはどこか共通しているのだなと感じました。休み明けのうなぎは、またよく動き、よく食べるのだとか。私たち人間も、ふと立ち止まる日があるからこそ前に進めるのかもしれないね。(編集部・青木)

NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会
WEBサイト内
「学ぶ」から

<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



大地を守る会 [イベント情報]

イベントの
お申し込みは
こちらから

<https://www.daichi-m.co.jp/event/>



お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している
取り組みは、主に大地を守る会の
宅配サービスの年会費・利用料で
運営されています。

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問い合わせに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この

場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申し込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



発行 オイシックス株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513