



# なぎさは海のゆりかご

海のゆりかご通信 No.23 Aug.2011

～ 藻場・干潟・サンゴ礁・ヨシ帯・浅場… 「なぎさ」は人と海との共生の場 ～

## 「なぎさシリーズ」

今回の旅は、福井県坂井市「三国（みくに）」。古くは北前船の寄港地として繁栄を極めたこの地に、今もなお地先の磯場に潜り、暮らす海女さんがいる。海女とともに、この豊かな浅海（あさうみ）を、またそこで育まれた食文化を次世代につないでいこうとする一人の漁師の声をご紹介します。

なぎさシリーズ No.19

## 海女が暮らし、守ってきた 米ヶ脇の浅海（あさうみ） 松田 泰明

### 海のまち「三国（みくに）」

私が暮らしている三国（みくに）は、奈良時代頃の遺跡「藻取浜製塩」があるなど古くから海を舞台に人々が生きながらえてきた町である。江戸時代の頃には、福井藩の港として北前船が頻りに往来し、それはそれはにぎわったそうである。この頃の漁業は、九頭竜川の河口を中心としたマス漁やシジミ漁、海岸線の豊かな磯場を利用した海女漁が中心だった。

時代が移り明治に入ると、大型の洋帆船や汽船が海運業の中心となり、水深の関係で船が港に入れなくなり、町の産業は漁業が中心となっていった。産業の移り変わりはあるけども、三国はやっぱり海の町なのである。



東尋坊からのぞむ三国のまち

### 三国の漁業

三国の現在の漁業は、大きく分けると、越前ガニや甘エビを対象とした沖合漁業と、沿岸の磯場などを利用した海女漁や一本釣り漁とに分けられる。

私は、三国の米ヶ脇（こめがわき）という集落に住んでいるが、ここでは目の前の海を利用した海女漁や一本釣り漁が行われている。こうした漁業を営む集落は、他にも安島・崎・梶があり、米ヶ脇が最も九頭竜川寄りである。ちなみに、私は一本釣り漁を、そして私の奥さんは何を隠そう海女さんです。

	都道府県:	福井県
	地域協議会:	福井県環境・生態系保全対策地域協議会
	活動組織名:	米ヶ脇里海を守る会
	協定先:	坂井市
	構成員数:	349名
	対象資源:	藻場
	活動内容:	計画づくり、モニタリング、岩盤清掃、浮遊・堆積物の除去など

## 海女さんについて

ここ三国では、なぜ女性が漁を…海女さんが今もなおいるのだろうか。それは、米ヶ脇などの海女が暮らす集落の世帯の生活スタイルが関係していると思う。

北前船で栄えた江戸時代、米ヶ脇で暮らすお父ちゃんは、北前船に乗ってほぼ1年中家を空けていた。そのため、残されたお母ちゃんが小さな畑を耕し、そして目の前の浅海（あさうみ）で潜って、日々のおかずを収穫し、家計を支えていた。

こうした生活スタイルは、明治以降になっても変わらず、お父ちゃんは海運船や沖のカニ船、サラリーマンなど家を空ける期間が長く、お母ちゃんが海女漁などをしながら家を守り、稼いできた。

現在、米ヶ脇では私も含めて一本釣り漁などを男衆が行っているが、多くは定年後に漁師になられた方であり、今でも海のことに関しては海女さんには頭が上がらない「海女の海」なのである。

## 海女さんが潜る浅海（あさうみ）

海女さんが潜る浅海には、ホンダワラ類を中心とした藻場が広がっている。その藻場は、実に多くの海の恵みを私たちに与えてくれる。

春のワカメ、テングサ、モズクに始まり、初夏のウニ、夏から秋にかけてのアワビ・サザエ、冬の岩のり…その恵みは四季折々で私たちの舌をあきさせない。



(左上) 自然の海と磯の味！天日干し粉ワカメ  
(右上) 上品な味！岩のり吸い物  
(左下) 一粒一粒丁寧につくるバフンウニの塩ウニ  
(右下) 素揚げすると絶品！乾燥めかぶ

また、海女さんがこれら海の恵みを利用して一つ一つ時間をかけて丁寧に作る加工食品は、長い年数をかけて培われ、代々に渡って受け継がれた技術があるだけに、地元の私が言うのもおかしいが、とても素晴らしい。

しかし、近年、こうした豊かな浅海に変化が起こっている。

米ヶ脇は、九頭竜川の河口のすぐ近くにあることから、海藻でおおわれる磯場は昔から土砂の堆積の影響を受けてきた。こうした土砂の堆積を、昔から海女がウニ漁の際に行ってきた岩おこし（海底の石をひっくり返し、石が泥に埋まるのを防ぐ）が防いできた。また、岩に砂が堆積すると、そこにスゲというアマモの仲間が生えてきて、米ヶ脇の藻場を構成するホンダワラ類やワカメの生育エリアを侵食していくため、古くからスゲを除去し、地域の浅海を守ってきた。

しかし、昭和40年頃に九頭竜川河口の出口につくられた福井港の突堤（とつてい）によって流れが変化し、今まで以上の土砂の堆積が認められるようになり、ホンダワラ類や

ワカメを中心とした藻場の生育、更にはウニやアワビ、サザエなどの生息に悪影響を及ぼすようになってきた。

加えて、海女さんが高齢化してきたり、また昭和40年代は70名いた海女さんも、今では16名に大幅に減少するなど、こうした浅海の管理を行う担い手が不足してきた。

今後、この恵み豊かな浅海を次世代の子どもたちに引き継いでいけるか、また長年培ってきた食文化が失われるのではないかと大きな危機感をつのらせている。

「海女が手を入れ続けてこそ、豊かな海（浅海）が守られ続ける。」これは古来よりこの海からの恵みを享受してきた海女が知る真実であり、近年の海の環境変化に大きな不安感を抱える海女たちの悲鳴にも聞こえる。

## 浅海（あさうみ）を守る活動

このような背景から、昨年から国と地方とで立ち上げられた環境・生態系保全活動支援事業の制度を利用して、地区の住民、海で活動するグループ（マリンスポーツや環境教育グループ）などに声をかけ、「米ヶ脇里海を守る会」を結成し、活動をスタートさせた。

海（浅海）を守るための海女の活動のボリュームアップを目指して、これまでは海女さんしかできなかった作業を「米ヶ脇里海を守る会」のメンバーであれば参加できるように海女さんたちと話し合いスタートした。

「海女以外を海に入れる。」これまで決して



石をひっくり返して泥の堆積をまもる「岩おこし」



米ヶ脇で引き継がれてきた藻場をまもる「スゲ取り」許されなかったことを、海女さんたちに決断してもらうために、たくさんの話し合いを行った。

そして、活動がスタート。まずは春と秋、年2回の磯場の漂着ごみ一斉撤去作業。米ヶ脇の磯場には、地域内だけでなく、韓国などの海外からのごみが大量に漂着する。作業は、毎回100名を超える人数で、これまでできなかった大規模な清掃撤去作業が実施できるようになった。磯場での作業は初めての参加者も多く安全管理には気を使ったが、参加者が浅海への興味を大きくしていただくきっかけとして重要な意味を持つ活動となった。

そして「スゲ取り」。海中作業であり、これまで男の漁師もやったことのない海女さんだけの作業。やはり、海女の減少により手つかずの場所が多くあったが、サーファーなどウェットスーツを持つメンバーの参加や海女さん達のがんばりによって、そうした場所のスゲ取りも行えた。そして、昨年集中的にスゲ取りしたエリアは、ワカメの生育が大きくアップした。1年目の作業の成果を目の当たりにした海女さんやメンバーの驚きの笑顔は今後の活動に向けて大きな力となった。

岩おこし作業は、まだ始めて1年目で結果は出ていないが、近年、土砂の堆積などで不漁が続くバフンウニ漁への有効な手立てとして海女さん達に大きな希望をもたらしており、来年か再来年のウニの大漁を夢見て元氣な会話が交わされている。

## 豊かな海女の海をのこしたい

海女の後継者問題については、時間のかかる手強い問題であることは重々わかっている大きな問題である。しかし、今回の活動で開かれた「海女の海」の魅力を活動を通してより多くの方々に知ってもらうことが継続できれば「海女になりたい」という人たちが確実に増えていくと確信している。

それは、なぜかという、活動に参加した人と海女さんたちが笑顔で海の話をしている。その会話を聞きに来れば、きっとわかりますよ！（笑）

漁業協同組合の組合員制度、加入するための資格などこれから取り組まないといけない問題もたくさんあるが、制度は制度。目の前に広がる海を良くしていくために、みんなで話し合っていけば必ず解決策があると信じている。



### ～ 著者プロフィール ～

**松田泰明**（まつだやすあき）氏

米ヶ脇里海を守る会のメンバー

1958年、福井県生まれ。

米ヶ脇にて一本釣り漁を営む。

また、現在、「海に生きる人たち」

、「生かされる海」を伝えていくつながりを広げていくために、漁師仲間などで「株式会社エンジョイ・フィッシャーマン（JoyF）」を立ち上げ、取締役として活動を勢力的に展開している。



### ～ 編集後記 ～

今回海女さんが「岩おこし」をやると云うことなので、体験させて欲しいとを申しでた。海女さんと一緒に潜るといふ、普通じゃありえない体験。緊張して準備をしていると、「お兄ちゃん、これをメガネにつけえ」と葉っぱをツブしたものを渡された。もち草（ヨモギ？）を石で潰したもので水中メガネのくもり留めになるのだそうだ。おばあちゃん改め「海女さんの知恵袋」である。いつも、くもり留めとして私の唾をつけていたメガネもさぞや喜んだことだろう。

さて、岩おこしとはどういうものだろうと、しばらく海女さんたちの潜る姿をぶかぶかと浮きながら見ていた。海女さんが潜る。海女さんが80cmぐらいの巨石の端をわしづかむ。そして、水中で踏ん張りながら、テコの原理で石をひっくり返す。凄い！パワフル。私も挑戦・無理！・息が苦しい。60cmぐらいの石を見つける。とりゃああ・ひっくりかえる。ふう・疲れたあ。作業は、1時間半ぐらいつづいた。作業後に「これ、かじりい…」と、一口サイズのトコブシを海女さんがくれた。噛むほどに甘みが増す。海と海女さんの恵みに体が生き返る。作業が終わり、崖につくられた小道をのぼっていく海女さんの姿は一生忘れたくない(吉)。



## 海のゆりかご通信について

漁師さんは、お魚を私たちの食卓に届けるだけでなく、海の生き物を育み、そして海の環境を整える『なぎさー藻場・干潟・サンゴ・ヨシ帯ー』をまもっています。しかし、『なぎさ』は、われわれの暮らしが便利になると引き替えに、近年、減少しました。また、最近の温暖化などによって、その環境や生態系が変化し、更なる危機にさらされています。そうした中、漁師さんなどが行う藻場や干潟をまもる取組を国と地方で支援する「環境・生態系保全対策事業」が平成21年度からスタートしました。

海のゆりかご通信では、この対策事業に参加する『なぎさをまもる』漁師さんや市民の皆さんを紹介します。そして、一人でも多くの方々に身近な場所にある海の現状やそこで暮らす人たちの頑張りを知ってもらい、海や魚を身近に感じ、そして好きになってもらいたいと願っています。

