



なぎさは海のゆりかご

海のゆりかご通信 No.29 Feb.2012

～ 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、青森県大間町。大間（おおま）といえば「マグロ」。しかし、この地には、もう一つ地域を支える大切な資源がある。それは、「コンブ」が生い茂る藻場。あまり知られていない大間の藻場の現状、そしてまもる活動を鹿児島大学の鳥居さんが取材しました。

なぎさシリーズ No.23

マグロの大間！コンブの大間？

鳥居享司

根っからの漁師さんにお話をうかがう

今回お話しをおうかがいしたのは、大間漁協を率いる組合長・濱端廣文さん。現在は体を壊して陸へあがっているものの、「根っからの漁師」である。若かりし頃より、マグロ、ヒラメ、タコ、メバル、イカなどを釣り上げ、夏場にはコンブ漁に従事してきた。漁閑期に出稼ぎへ行く漁業者が多いなか「一度も出稼ぎをしたことがない、ずっと大間の漁業で飯を食ってきた」ことが誇りのひとつだ。

さて、「大間といえばマグロ」、「マグロといえば大間」と連想する人は少なくないだろう。大間を世に広めたマグロ漁はいつごろから行われてきたのだろうか。

大間町史によると、明治時代にはすでにマグロ漁が行われていたようであるが、水揚げ量が飛躍的に増加したのは漁船の大型化、漁具の改良が進んだ1950年代半ば以降のこと



濱端組合長。大間地区藻場保全の会の代表でもある。独特の漁法などがマスコミや小説などに取りあげられ、全国的に注目されるようになった。しかし、1975年前後を境にマグロの回遊がパタリととまり、マグロの漁獲がほとんどない年が続くことになった。

マグロを失った漁業者の生活を支えたのは、豊かな磯根資源であった。沿岸に生い茂るコンブとそこに生息するウニやアワビなどを対象にした漁業にほとんどの漁業者が従事した。

大間に再びマグロが帰ってきたのは1993年のことである。それ以降、マグロの回遊は途絶えることなく、2010年のマグロ水揚げ金額は8.2億円を記録している。

ところが、今度はコンブの水揚げが不振に

	都道府県:	青森県
	地域協議会:	青森県環境・生態系保全対策地域協議会
	活動組織名:	大間地区藻場保全の会
	協定先:	青森県大間町
	構成員数:	193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、海藻の種苗投入など	

陥ったのである。コンブの水揚げ金額は 1989 年に約 7 億円を記録したが、2005 年には 1,000 万円程度まで激減した。

高まる危機感

コンブの水揚げが激減したことに対して組合長は強い危機感を覚えた。マグロ漁は好調であるものの、マグロ漁に従事する漁業者は 200 名程度、マグロ漁だけで生計を維持できる漁業者は 30 名程度に過ぎない。大間の漁業者のほとんどが営むコンブ漁の衰退によって、漁業者全体へ悪影響が及ぶことを懸念したのである。

それでは、コンブ漁から好調なマグロ漁へ転換すれば良い、と考える人もいるかも知れ



ない。しかし、マグロ漁を経験したことがない漁業者がマグロ漁へ新規参入するのは容易ではない。マグロ漁を営むには漁船や漁具等への設備投資が必要になる。さらに、マグロの釣行技術を習得する必要があるが、「一人前のマグロ漁師」になるためには 10 年単位の時間を要する。

つまり、マグロ漁だけではこの地域の 500 名を超える漁業者が生計を維持することができず、漁業者の大半が従事するコンブ漁が堅調に推移することが重要なのである。

組合長は、マグロ資源が豊かなうちにコンブ藻場を復活させ、漁業経営のリスク低減を図りたいと考えるようになった。1970 年代後半から 1990 年代初頭までマグロがほとんど回遊しなかった経験から、「回遊性資源に



漁業経営を依存するとリスクが大きい」、「コンブ場が復活すれば、コンブ漁ができるだけでなく、メバルなどの様々な魚介類も獲れる、海水も綺麗になる」と呼びかけた。漁業者もコンブ漁の低迷によって経営が厳しかったことから、組合長の呼びかけに賛同、2005 年より藻場造成活動を開始することとなった。

コンブ場の復活をめざして

藻場保全活動を行う「大間地区藻場保全の会」は 2009 年、漁業者や漁協職員など 193 名で構成された組織である。活動は、2005 年より行ってきたが、環境・生態系保全活動支援事業を活用することを目的に会を結成した。

活動の目的は、大間周辺海域にコンブ藻場をよみがえらせることである。活動対象の海域は、大間崎を挟んで東側の海域と西側の海域である。ともにかつて豊かなコンブ場が広がっていたが、現在ではツルアラメやホンダワラ類が繁茂、コンブはほとんど見られない。



かつてのコンブ場にツルアラメやホンダワラ類が繁茂

漁協職員によると、ツルアラメやホンダワラ類を除去してコンブの造成を行うことに対する批判もあるという。確かに、単に藻場の再生を目指すのであれば、ツルアラメであろうがホンダワラ類であろうが良いだろう。しかし、活動の担い手は漁業者である。大間の漁業者は藻場の恵みを楽しむことで生計を維持しており、経済的価値の低いツルアラメでは生計を維持することができない。漁業者が漁業者として生活できなくなれば、出稼ぎしたり、廃業して大間を離れたりせざるを得ず、水産業を基幹産業とする大間の地域経済は疲弊度を強める。漁業者にとっても地域にとっても、経済的価値の高いコンブ場の復活は欠かせないのである。

それでは、年間スケジュールを見てみよう。



岩盤清掃。マンケやチェーンを船で曳く

まず、8月から9月にかけて打ち合わせを行う。10月下旬から11月上旬にかけて岩盤清掃を行う。かつてのコンブ場でマンケやチェーンを船で曳き、ツルアラメやホンダワラ類などを除去し、コンブの種（孢子）が着定しやすい環境を整える。水温が下がる1月から2月にかけてコンブ種糸を挟み込んだ増殖器を毎年50器ほど投入。こうした活動にあわせてモニタリングを定期的に行う。通常、岩盤清掃の前と後（10月と11月）、増殖器の効果測定（7月頃）の計3回実施する。

次に、各年の活動概要について見てみよう。

2009年は、東側海域と西側海域において岩盤清掃、コンブ増殖器を投入した。増殖器



コンブ増殖器の設置。左上写真は立て縄式増殖器は、当初、延縄式を投入したが、漁業操業などの障害になることから立て縄式へと変更した。岩盤清掃活動には4日間で延べ420隻が出船、ツルアラメなどを集中的に除去した。翌年にモニタリングしたところ、東側海域については岩盤清掃及び増殖器を投入した周辺海域においてコンブが繁茂しており、成果があがっていることを確認した。しかし、西側海域では増殖器上のコンブの生長は認められたものの、周辺海域におけるコンブの繁茂は確認できず、相変わらずツルアラメやホンダワラ類が生い茂るといった結果になった。

2010年は、成果が上手くあがらなかった西側海域において少し場所を変え、岩盤清掃（3日間、延べ417隻出船）とコンブ増殖器の設置を行った。設置から9ヶ月後の増殖器では、昨年と同様にコンブの生長が順調に認められたものの、現時点では周辺海域へのコンブの着生・繁茂は認められていない。

2011年も西側海域のまた少し違った場所



再生した東側海域のコンブ場

において岩盤清掃（3日間、延べ408隻出船）とコンブ増殖器を設置した。その結果は、2012年7月頃に判明する見込みである。

活動の成果と課題

漁業者による取り組みの結果、いくつかの成果がうみだされた。

ひとつは、大間崎東側海域におけるコンブ場の再生である。岩盤清掃によってコンブの種が着底しやすい岩盤ができ、さらにコンブ増殖器を設置したことによって、増殖器で生長したコンブの親から種が供給され、増殖器のみならず周辺海域にコンブ場が広がった。もうひとつは、コンブへの理解が深まったことである。定期的なモニタリングの結果、現在、大間地先海域のコンブは2年目には流れてしまうことが明らかになった。そこで、2011年より1年コンブの漁獲を、主に藻場の回復が認められる東側海域の保全活動区域外で量の制限を設けて開始した。その結果、水揚金額は約5,600万円（2010年）から約11,000万円（2011年）へと回復した。

その一方で、課題も残されている。ひとつは、大間崎西側海域で活動の成果があがらないことである。岩盤清掃とコンブ増殖器を設置しているもののコンブの繁茂はみられない。もうひとつは、ツルアラメの有効活用である。コンブ場の再生にはツルアラメの除去作業が必要であるが、ツルアラメの資源量は非常に

豊富であることがモニタリング活動で明らかになっている。ツルアラメの商品化を通じて価値を高め、新たな漁業として定着化させる視点も一方で必要かも知れない。

なお、大間崎西側海域において成果があがらないことから、漁協では藻場造成活動に詳しい専門家と連携をとる予定である。従来までの漁業者の活動に新たな知見が加わることで、コンブ場の再生が図られることを期待したい。



～ 著者プロフィール ～

鳥居享司（とりいたかし）氏
鹿児島大学水産学部准教授・
博士（学術）



1973年、愛知県生まれ。広島大学大学院卒。06年より現職。漁業・漁協経営分析、離島漁業の活性化問題に関心を抱く。

【メッセージ】日本の可能性は広大な領海に眠る。領海を保全し、水産食料資源を含めた多様な資源と環境を適切に管理・利用することが日本の未来につながると確信している。

～ 編集後記 ～

大間には、私が大好きな海藻がある。それは、モズクである。大間のモズクは、歯ごたえがしっかりしており、加えてチュルチュル感がすごい。旬は、春から夏にかけてである。冷凍ものも販売されており、1年中美味しく食べることができるので、是非、皆さんご賞味あれ！

今回、大間に訪れて、目にとまった商品があった。それは、鳥居さんの取材記にもあった「ツルアラメ」。”ツルアラメ（粉）”、“アラメとろろ”、“アラメ納豆昆布”。漁協に隣接する直売所など、ちょっとお店をのぞいただけで、ツルアラメを原料とした商品が3種類もあった。除去活動とは別に、大量ではないが自生する一部のツルアラメを使った商品が、最近増えているそうである。一番興味をひいたツルアラメ（粉）を食してみた。ツルアラメを粉末にしたものであるが、見た目は昆布茶の素。早速、ツルアラメ茶にして飲んだ。むむ・・・上級者向けの味・・・海藻好きの皆さん是非チャレンジすべし！（吉）

