



イベント
レポート
I

曾根浦干潟再生協議会

イベントレポート1.....曾根浦干潟再生協議会
なぎさのレシピ.....さんま寿司
イベントレポート2.....窪津藻場保全対策協議会
なぎさのレシピ.....かつおのたたき

梅雨明けの太陽ぎらつく7月17日。尾鷲市の曾根浦干潟再生協議会が、地元小学校3・4年生の子ども達と一緒にアサリ放流活動を行うと聞いたので、取材に向かった。

最初に訪れたのは、35人の児童が通う賀田小学校。教室では、地区を流れる古川(ふるかわ)の河口干潟の状況やその干潟で活動する協議会の取り組み内容についてミニ座学が行われた。



地区長である榎本さん(76歳)がまだ小さかった頃は、3月になると家族みんなで菱餅を持って干潟に行き、海の神様にお供えて貝などを獲って食べていたそうである。「20年前までは、干潟には色々な貝がたくさんいて、奈良の方からバスでやってくる潮干狩り客もいた。しかし、いつの間にか貝がパツタリといなくなった。」

こうした状況の中、「生き物が豊かにいた昔の干潟に再生しよう」と曾根・賀田・古江地区の漁業者や地域の人が集まり、曾根浦干潟再生協議会を設立した。会ではアサリ放流活動の他、エイ類などの食害から貝を守る被覆網(ひふくあみ)の設置、カキ殻を加工した固形物(ケアシエルと呼ばれている)と砂利を入れた

網袋を干潟に設置し、二枚貝などの沈着促進を図る活動などを行っている。

* * * * *

ミニ座学が終了し、いよいよ干潟へ。古川の河口の水は、もの凄く澄んでおり、こんな河口が日本にあるのかと感動する。

静かで綺麗な河口、そしてその前に広がる海。身近で素敵な場所だが、賀田の子どもたちは、川では遊ぶが、河口や海ではほとんど遊ばないそうである。そうしたことから、放流活動の前に、子どもたちに干潟に触れてもらおうと、まず貝掘り体験が行われた。



「おらん・・・」「アッ！おったあ、『掘った砂を手で探ってみい』『アッおる！めっちゃおるう』、「ねえ、これみてえ・・・赤ちゃん！』『増えとる。増えとるんやあ』・・・明快な言葉が飛び交う。この干潟で遊んだ経験のある子ども

	活動組織名	曾根浦干潟再生協議会
	都道府県	三重県
	地域協議会	三重県環境・生態系保全活動支援協議会
	協定市町村	尾鷲市
	構成員数	42名
	対象資源	干潟
活動内容	機能低下を招く生物の除去(魚類・腹足類)、機能発揮のための生物移植等	

もがいたので話を聞いてみた。「去年、ここにきてアサリ掘もしたよ。その時はおらんかった」と楽しそうに話す。



次に、メインイベントの貝の放流。放流する貝は、2cm ぐらいのアサリで、三重県の伊勢湾内で採られた親貝である。

『ほら、撒いた貝が波で動いて、干上がっているでえ』『たいへん。水のあるとこに戻さなきゃ、「貝下さい…貝下さい…きゃああ…」』『入れすぎたあ、ごめんごめん。さあ、これで最後！！』

* * * * *

担任の先生と子どもの会話。先生『今日、初めて知ったことがいっぱいあると思います。今日撒いた親貝

が子どもを産んで、たくさんのアサリの子どもが、この干潟に戻ってきてくれるといいなあ…では、みんな帰るよ！』。生徒「えええええ、もうチョットいたい。もうちょっと掘りたい…。なんでえ…。先生『うかうかしよったら、水が増えてくるでえ。帰るでえ…。』おもわず協議会のメンバーの方の顔がほころぶ。

最後に、この活動を終えて協議会の糸川さんが話してくれた。賀田の子どもたちは、釣りぐらいいはするけど、海に入ったり、直接干潟に触れたりすることは少ない。親が付いていかないと、海に近づかない。昔は、周りで見てる人がどこかしらいたので、そうしたこともなかった。また、賀田には、このようなイベントがなにもない。また、魅力ある産業もないので、子どもたちは、みんな外へ出ていく。そうした意味では、こうした活動で故郷の魅力を感じて欲しい。こうした活動がきっかけになって町全体に活気が出て、若者が帰ってくる町を自分含めてみんなでつくっていかないと。

温和で、ほがらかな糸川さん、照れながらも心のうちを話してくれた。

(水土舎 吉永聡)

なぎさのレシピ

三重県南部の東紀州地域には「さんまの姿寿司」がある。祝い事や地域行事に欠かせない郷土料理。尾鷲では、地区ごと、更には家ごとに様々な「さんま寿司」が存在している。今回は、曾根浦干潟再生協議会の糸川さんが住む曾根地区の婦人会が教える「さんまの姿寿司」レシピをご紹介します！

材料(2人分)

- ・さんま…………… 2尾(1尾約 100g)
【酢じめ本漬け用合わせ酢 : 酢 100cc、砂糖 100g、だいたい果汁 1/2 個、ゆずの皮 1/5 個、おろし生姜 適宜】
- ・すし飯…………… 1合
【すし酢 : 酢 大さじ1・小さじ1、砂糖 大さじ2・小さじ2、塩 小さじ1弱(4g)、味の素 小さじ1/2弱】



【さかなの準備】

1. サンマは、頭をつけたまま背開きにし、魚が浮くくらいの濃い塩水に1晩浸ける(塩じめ)。
2. 塩じめの後、骨を抜き、本漬け用合わせ酢に1日(24時間)身が白くなるくらいまで、浸けこむ。

【寿司をつくる】

1. すし飯は、ばらけないように軟らかめに炊く(日持ちがする)。炊き上がったら、熱いうちにすし酢を混ぜる。
2. すし飯が温かいうちにサンマの大きさに合わせて、棒状に成形し、冷やす。
3. サンマの上に成形したすし飯をのせ、巻き簾で押さえる。
4. サンマの漬け汁を手水にしたり、包丁や握った後のサンマに付け、つやよく仕上げる。

【ポイント】

- ・薬味には、わさびやからしを付け、そのまま食べる。
- ・常温で1日置いて、味が馴染んでから食べる(寿司が乾かないようにラップをする)。
- ・切るときは、1本を8切れくらいに小さめに切る。サンマは、水温が下がり(晩秋から冬にかけて)南下してくる痩せたサンマを使うのが良い。手に入らなければ、尾鷲など紀東に行くべし！！

(水土舎 吉永聡)

窪津漁協のWEBページも是非！
(<http://jf-kubotsu.or.jp/>)

イベント
レポート
Ⅱ

窪津藻場保全対策協議会



さて、場所が変わって高知県は土佐清水市、四万十川河口の南側、足摺岬の付け根にある窪津(くぼつ)でも、児童と漁師によるイベントが行われていた。イベントの名前は「窪津磯生物ふれあい勉強会」、窪津の漁師が中心となった活動グループ「窪津藻場保全対策協議会」が、窪津小学校の全校生徒11名と先生を招いて開催したものだ。くしくも開催日は前篇で紹介した曾根浦と同じく7月17日、まずまずの天気だったが、時折雨がぱらつき、波がやや高かった。



* * * * *

窪津地区の人口は約600人、窪津漁港を前面に、背後に丘陵地が迫る漁業を産業の核とする漁村だ。高齢化が進む現実とは他の地域と変わらず、それは小学校の生徒の数からも察する事ができる。そんな中、窪津漁協では、直売所「海鮮館」の経営、観光客へのホエールウォッチングの提供、観光定置網、都市部の小学校の漁家民宿への受け入れなど、多様な事業の展開により、漁業と地域の振興に取り組んでいる。

窪津の漁業は定置網漁が中心だ。イベント当日も早朝の水揚げがあり、漁港の荷捌き所は活気に満ちていた。この日揚がった魚は、ウルメイワシ、アジ、カマ

ス、シイラ、イサキ・・・など多種多様だ。窪津では、貝や海藻などの磯根資源だけで生計を立てている漁師はいない。なのになぜ“藻場保全”なのか？このグループでリーダーシップをとる滝沢理さんは、「確かに磯根資源だけで食べている漁師はいません。でもイセエビやトコブシなどを獲る漁師もいますし、何より定置網に入る多くの魚介類にとっても藻場は大切なもの。近年の磯焼けは切実な問題と考えています」。

* * * * *

この日は漁協事務所で藻場に関わる勉強をした後、近くの保全活動の磯場で生き物観察会をするという。時間になると、猛暑の中、1kmほど離れた学校から歩いてきた児童と先生方が到着、朝の一仕事を終えた漁師たちが顔を緩めて出迎えた。最初は藻場の専門家である細木光夫さんから、藻場とそこに住む生き物について勉強した。これは何かわかりますか？と細木さんが聞くと、『フジツボ！』と先生が大きな声で回答する場面も。そして全国的に問題になっている磯焼けについての基礎を学んだ。

続いて滝沢理さんが活動グループの取組み内容を紹介。ウニや魚による海藻の食害状況、海藻の種蒔きの方法など、少々難しい内容をわかりやすく説明してくれた。そして最後に、「窪津ではこんな活動をしち

	活動組織名	窪津藻場保全対策協議会
	都道府県	高知県
	地域協議会	高知県環境生態系保全対策地域協議会
	協定市町村	土佐清水市
	構成員数	316名
	対象資源	藻場
活動内容	食害生物の除去(ウニ・魚類)、海藻の種苗投入等	

よると、みんなに興味持ってもらって、海をきれいにしていこう、という気持ちになってもらえればありがたいです。」としめくくった。



* * * * *

児童と先生、漁師たちは、漁協の室内で少々難しい勉強をした後、活動グループが藻場の保全活動をしている海岸に移動した。丁度引き潮のタイミングで、磯場のあちこちに“潮だまり”ができていた。児童たちは漁師のおじちゃん達とキンギョ網を持って生き物採集に行くものの、いまいち生き物の採り方や触り方がわからない様子。児童に聞くと、砂浜の海には遊びに行くが、このような磯場にはあまり来ないようだ。それでも漁師のおじちゃん達に手伝ってもらって沢山の生き物が集

まった。「これ何て名前かわかるか?」「『紫のウニ』『今なんて言うた?』『紫のウニ』『そう、紫だからムラサキウニ』『えーそーなのー?』『簡単やろー』。他にもナガウニ類、タカラガイの仲間、クモヒトデなど多くの磯生物が観察できた。生き物の名前を教えてもらったり、いじくるのはどの生徒も楽しかったようだ。そして最後はお楽しみの昼ご飯。シイラやアジのお刺身など盛りだくさんの料理が、窪津漁協が経営する直売所「海鮮館」のおばちゃん達から振る舞われた。



まずは、地元の子供達に海の事を少しでも知ってもらうことから。その目論見は上手くいったようだ。今後もこのような良い関係が続くことを願ってやまない。

(JF 全漁連 関根寛)

なぎさのレシピ

土佐といえば「かつおのたたき」が有名ですね。
土佐清水市窪津で漁家民宿「きくや」を経営されている安岡さんに教えてもらいました。
香ばしいかつおのたたきが、おいしい手作りのたれによって一段と引き立ちます。

材料(2人分)

- ・かつお……………1 サク
- ・薬味……………適量
たまねぎ、あさつき、ニンニク、柑橘類の皮(あれば良い)
- ・たれ……………※保存容器に入れて適量かけて下さい
しょうゆ 150cc、お酢 100cc、みりん 70cc、酒 50cc
柑橘系果汁 少々、花かつお 適量、昆布 10cmくらい
※みりんと酒はアルコールをとばしたもの
※味が濃ければ水を適量足す



【作り方】

1. かつおは強火のグリルで皮の方から軽く焼く。
2. 薬味はそれぞれ食べやすい大きさに切っておく。
3. たれは調味料を鍋に入れて火にかける。沸騰したら火を止め保存用容器に移し、花かつおと昆布を入れる。(このタレは保存しておくとう便利です)

【ポイント】

- ・かつおは柔らかい食感を残すため、グリルで焼いた後は氷水に浸けないそうです。(しっかりとした食感が好みの場合は冷수에漬けて下さい)
- ・たれは2~3週間冷蔵庫で保存ができますので、酢の物やサラダのドレッシングにしてもおいしいです。

(JF 全漁連 天田明音)