



川内市漁協青壮年部

イベントリポート1.....川内市漁協青壮年部
 ホットニュース...全国豊かな海づくり大会功績団体表彰
 イベントリポート2.....三重地区活動組織
 なぎさのレシピ.....ひじきごはん

「うわー、これ手で取り出すんですか・・・。」と引きつった笑顔でマダイのお腹の中を覗き込む女子大生。「うん、やるしかないね。」と先生役の漁師。

8月6日、川内市漁協の漁師たちのグループ「川内市漁協青壮年部」と鹿児島純心女子大学の学生による藻場保全体験教室が開催された。冒頭の一コマは体験教室のメニューである「お魚さばき方教室」で女子大生たちが魚と奮闘しているところ。この日は女子大生たちに魚のさばき方をおぼえてもらおうと、川内市漁協が活魚（マダイとシロサバフグ）を用意。参加したのは健康栄養学科の1年生18名と先生方4名。さすがに栄養士を目指す学生とあって、覚悟を決めれば呑み込みが早い。魚をさばく前には血抜きによって魚を絞める場面もあり、一瞬騒然としたものの、神経絞め（脊髄に針金を通して死後硬直を防ぐ絞め方）に挑戦する積極的な学生もいて、漁師達も自然と指導に熱が入った様子だった。



* * * * *

「お魚さばき方教室」に先だって、川内市漁協の会議室において、「川内市漁協青壮年部」が取組む藻場の保全活動についての研修会が開かれていた。そ

こでは、活動グループで副代表を務める末田泰光さんが、漁師が行う藻場の保全活動について、学生の皆さんを前に丁寧に説明してくれた。

* * * * *



このグループが取り組む活動は、成熟した海藻（母藻）を海底に設置して海藻の種を飛ばす作業、育てた海藻（種苗）を直接海に投入する作業、そして海藻を食害するウニを除去する作業、ウニを除去した海域をフェンスで囲って守る作業（保護区域の設置）など。活動海域の一部では、徹底したウニ類の除去によって、ホンダワラ類を中心とした海藻の森を出現させることができたという。そこではアオリイカ（ミズイカ）の産卵や小魚（アジ、キビナゴ）の群れも確認されていて、少しずつではあるが環境改善の兆しが見え始めているようだ。しかし自然を相手にしたこのような活動で成果を

	活動組織名	川内市漁協青壮年部
	都道府県	鹿児島県
	地域協議会	鹿児島県藻場・干潟保全対策地域協議会
	協定市町村	薩摩川内市
	構成員数	27名
	対象資源	藻場
活動内容	母藻の設置、食害生物の除去、浮遊堆積物の除去など	



あげることは人が想うほど簡単ではない。獲り残したウニによって種苗(ブロックに海藻を生やしたもの)が食いつくされたり、時化(しけ)で種系(海藻の種を仕込んだ糸)が流失したりと失敗事例が背景にあることも教えてくれた。海の環境は中も外も毎年同じではない。漁師という海のプロであっても、海の森である藻場を育て維持するためには時間と根気、そしてチームワークと

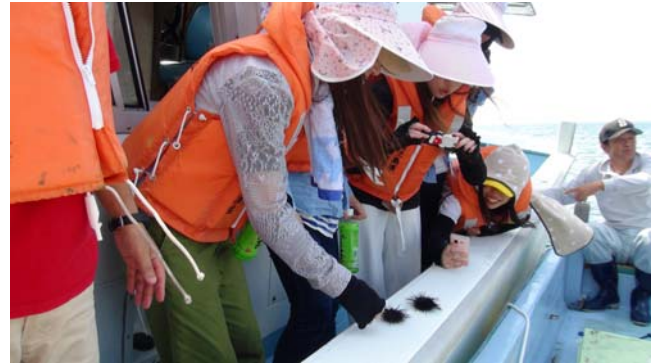


周りの人たちの理解が必要だ。

末田さんは研修会の最後にこう結んだ。「人が少し手を入れることによって、藻場が育つ良い環境を保つことができる、ということをご皆さんに知ってもらいたいと

思います。これからも藻場の保全活動を応援してください」。回復の兆しをつかんだ実感と成果に対する自信を末田さんの言葉から感じる事ができた。

* * * * *



さて、研修会の後は昼食会。学生たちが捌いたマダイの刺身、シロサバフグの唐揚げの他、鹿児島純心女子大学、森中房枝先生のアイデア料理、「ゴーヤとチリメンのかき揚げ」など色とりどりの料理が森中先生と漁協青壮年部の皆さんによって用意された。そして昼食のあとは漁船に乗ってウニ除去の現場を見学。漁師と一緒に潜る学生もいたり、船上で漁師が取りあげたウニをデジカメに収める学生もいたり、学生にとっても、また漁師たちにとっても貴重な体験であったようだ。

学生の皆さんは、今回の機会をとおして、普段意識することのない海の守人(もりびと)である漁師の顔と、食材にすぎなかった海の幸とがしっかりと結びついたのではないだろうか。

(JF 全漁連 関根寛)

ホット
ニュース

「全国豊かな海づくり大会」にて環境・生態系保全活動の活動グループが表彰されました！

「全国豊かな海づくり大会」は日本の水産資源の維持培養と水産業の発展に資するために開催されるイベントで、天皇后両陛下にご臨席いただいております皇室行事の一つとなっています。大会では、水産資源の管理や環境保全に貢献した団体に対し、功績団体表彰が行われます。

2012年11月17日、18日に沖縄県で開催された第32回「全国豊かな海づくり大会」～美ら海おきなわ大会～では、環境・生態系保全対策に取り組む2つのグループが功績団体表彰を受けました。北海道の「美国・美しい海づくり協議会」が大会会長賞、大分県の「名護屋地区藻場保全活動組織」が環境大臣賞を受賞しました(いずれも漁場・環境保全部門)。おめでとうございます。名護屋地区の取組内容は海のゆりかご通信のバックナンバー(No.31)をご覧ください。美国地区の取組みは次号(No.36)で紹介いたします。お楽しみに。



表彰式に臨む「美国・美しい海づくり協議会」の神(じん)代表(写真:沖縄県)



9月6日、長崎市新三重漁協の会議室。ブルーの作業服に身を包んだ長崎県立鶴洋(かくよう)高等学校の学生たち 16 名が、「三重地区活動組織」による藻場の保全活動の取組みに耳を傾けていた。

「三重地区活動組織」は、長崎県の新長崎漁港周辺海域の藻場を回復するための活動に取り組んでいる漁師のグループ。学生たちを前にお話いただいたのは、このグループのメンバーである山下満明さん。



* * * * *

「私達が三重地区の藻場の減少に気がついたのは昭和 48 年頃(今から 40 年前)。昭和 60 年にはかなり減っていることは分かっていたのですが、あまり気にしませんでした。しかし平成 10 年までにはほとんどの藻場が無くなり、いわゆる磯焼けの状態となり、ウニの身入りが悪くなり、アワビやサザエが獲れなくなりました。今思えば、磯焼けの対策に取り組むのが遅かったのではないかと悔やまれてなりません。」

「海藻を増やす方法がわからぬまま、手をこまねいていた中、平成 20 年に水産庁の「磯焼け対策緊急整備事業」に取り組むことにしました。磯焼けの原因は、ムラサキウニとガンガゼが高密度で分布し、海藻を食

べ尽くしてしまうこと。海藻がないため、海藻の種が供給されないこと。そして食植性魚類(ノイスイズミ、アイゴ、ブダイ)による食害があることもわかりました。具体的な対策として、ウニが侵入しないようにウニフェンスを設置したり、海藻の種を供給するための母藻(成熟した海藻)の設置(オープンスポアバッグ方式、流れ藻キャッチャー方式など)などを行いました。」

「対策を始めてわずか 1 年で、実施区域内でガラ



モ場(ホンダワラ類)が回復し、小魚の群れやアオリイカ(ミズイカ)の産卵も確認されるようになりました。対策範囲を徐々に広げ、藻場の面積の拡大を図りました。一定の面積が確保されると、何もしくなくても藻場が維持されることがわかりました。平成22年度からは水産庁による「環境・生態系保全対策」に参加し、新たな海域でも取組みを開始し、現在に至っています。」

	活動組織名	三重地区活動組織
	都道府県	長崎県
	地域協議会	長崎県地域・環境生態系保全活動支援協議会
	協定市町村	長崎市
	構成員数	29名
	対象資源	藻場
活動内容	母藻の設置、食害生物の除去、保護区域の設定など	



この日は、山下さんのお話に合わせて、(独)水産総合研究センター西海区水産研究所の吉村拓先生により、海藻の生態や長崎県の藻場の現状についての講義も行われた。学生たちにとって今日のイベントはあくまでも授業の一環。学生たちはお二人の話を真剣にノートに記録した。

* * * * *

ところで、学生たちが通う鶴洋高校は、前身が長崎水産高等学校であり、1世紀以上の歴史がある。現在は水産科と総合学科の2学科があり、今回参加したのは水産科の学生たち。学校では潜水土やスクーバダイビングを学ぶことができ、多くの学生が潜水技術を習得している。

さて、室内講義のあとは現場実習。鶴洋高校の実習船「すいらん」で現場に到着した学生たちのうち9名がスクーバ潜水で海に入り、先生方と漁師の指導のもとウニの除去作業を体験。残りの7名の学生が船


上に取りあげたウニを集計した。学生の報告によると、この日、900平方メートル程の海域で約1万4500個のムラサキウニを除去したとのこと(約1時間の潜水作業)。若い人たちのマンパワーには脱帽する他ない。



* * * * *

イベントのさ中、学生の一人に進路希望をたずねたところ、「水産試験場です」と迷いのない答えが帰ってきた。勝手な想像ではあるが、今日参加したどの学生も、自分たちの将来像がはっきりしているのだと思う。今回の経験が少しでも今の学業と将来の仕事の糧となればありがたい。漁師の高齢化が進む中、学生たちの若い力は大変貴重なもの。三重地区と学校との継続的な交流によって、藻場の更なる回復と、ひいては長崎県の水産業の活性化を若い人たちの力が後押しし、いつかは彼ら、彼女らが軸となって活躍してくれることを願ってやまない。

(JF 全漁連 関根寛)




**なぎさの
レシピ**

新三重漁協女性部さんのシンプルなひじきごはん
地域のイベントがあるとよく作っているそうです。目の前の海で採れたひじきを乾燥させて作っている
のでおしさは抜群！

材料(4人分)

- ・ひじき(もどしたのもの).....100g
- ・しょう油(濃口).....大さじ3
- ・砂糖.....大さじ3
- ・酒.....大さじ2
- ・煮出し汁.....1カップ
- ・ご飯.....適量



【作り方】

1. すべての材料を弱火で煮込み、炊いたご飯と混ぜれば出来上がり！お好みの量をご飯に混ぜてください

(JF 全漁連 天田明音)

<お問い合わせ> JF 全漁連 漁政部 環境・生態系チーム
Mail : k-support@zengyoren.jf.net.ne.jp TEL:03-3294-9616 FAX:03-3294-9658

海のゆりかご通信第35号 発行：JF全漁連「環境・生態系保全活動支援推進事業(水産庁補助事業)」