

コラム

～漁船を使つての体験学習と法律～

体験学習を行う漁船は、漁船法に基づく漁船登録ではなく、船舶安全法関係法令に基づく小型船舶検査機構の小型船舶検査を受けている必要がある。今回船橋三番瀬保全活動グループが行った漁業体験の底びき船は、もちろん既に小型船舶検査を受けている。そうでない場合は、臨時検査を受ける必要がある。



お知らせ

～機関紙「海のゆりかご通信」や公式WEBページ上で活動の様子を公開します～

全国の海・川・湖では活動組織のみなさまのさまざまな取組が行われていることと思います。全漁連・全内漁連では、皆様の取組を「海のゆりかご通信」や公式WEBページ「ひとつみ.jp」でご紹介させていただいています。ぜひ、皆様の活動情報をお寄せください。

【投稿先】 JF全漁連漁政部
ひとつみ.jp担当
メール：info@hitoumi.jp

【記載事項】*都道府県・市町村
*活動組織名
*活動内容
*活動中の写真・コメントなど



↑ひとつみ.jp

←海のゆりかご通信

公式WEBページ

水産多面的機能発揮対策情報サイト
ひとつみ.JP

全国の取り組み情報や、サポート情報、講習会・報告会についての最新情報を掲載しております。

<http://www.hitoumi.jp/>



公式WEBページ

全国漁業協同組合連合会 漁政部 田中・関根・金田
電話:03-3294-9616
FAX:03-3294-9658
E-mail:k-support@zengyoren.jf-net.ne.jp

全国内水面漁業協同組合連合会 みす みたらい 三栖・御手洗・吉川
電話:03-3586-4821
FAX:03-3586-4898
E-mail:n-tamenteki@naisuimen.or.jp

漁村の役割と 水産多面的機能発揮対策事業

漁村には、おいしい魚を提供する以外にも、多くの役割があります。たとえば、水域の監視をしたり、海や川・湖の環境をまもったり。他にも、伝統的な文化や食べ物等があったり、時に学びの場になったりもします。

そのような漁村の役割をより効果的に発揮しようと活動を行う全国の漁師や市民のみなさんを支援する事業が、本年度から始まり、全国にその取組が広がっています。

(水産多面的機能発揮対策事業)



海のゆりかご通信

≈ Vol.041 ≈

今月の活動レポート ～干潟の保全～

今回の海のゆりかご通信では、干潟の保全や漁村文化の継承を行う活動組織の一つである「船橋三番瀬保全活動グループ」の取組をご紹介します。

活動組織名	船橋三番瀬保全活動グループ
場所	千葉県船橋市
主な活動内容	教育と啓発の場の提供 ・漁村文化の伝承・干潟等の保全



船橋三番瀬保全活動グループ

船橋の漁業の歴史を訪ねて

「船橋市三番瀬保全活動グループ」は、船橋市漁業協同組合の漁業者や、「三番瀬環境市民センター」、「ふなばし街歩きネットワーク」が構成員となっている市民参加型の活動グループである。

干潟の環境を守り、一般の方々にも干潟保全の重要性を伝えるためにさまざまな取り組みを行っている。

私が参加した12月7日のイベントは、海苔すき体験、底びき網漁業体験、船による三番瀬の海の見学、船橋の漁業の歴史散策の三部構成となっていて、これまで様々なイベントを企画し、実施してきた私も驚くほど、充実した内容であった。また、しっかりと「漁村の伝統文化や食文化」を伝える役割を果たしていた。

海苔すき体験 (漁村の伝統文化の伝承)



海苔の製造は、今は全自動の機械が行っているが、今から50年ほど前までは、「手すき」「天日干し」で行われていた。ここ船橋をはじめ、隣の市川市、東京都の江戸川区、港区、大田区、神奈川県川崎市では、昔の漁師が指導した「海苔すき体験」が、小学校の出前授業として行われている事例が数多くあり、子供たちが、東京湾の漁業の伝統

を知る機会となっている。

今回は、船橋市の広報などにより、応募を受け付けた十数名が参加して、朝早くから海苔すき体験が行われた。

会場には、収穫されたばかりの「生海苔」が運び込まれ、参加者たちは、包丁でこれをたたいて細かくし、水に溶いて海苔すきの準備を整えた。

次は、いよいよ「海苔すき」だ。参加者たちは海苔を木の箱ですくい取り、小さなすのこ（海苔簀）の上に置かれた枠の中に勢いよく流し込む。これがなかなか難しい。指導者がやると簡単なのに、参加者が行くと海苔が海苔簀の上に均一に広がらないからだ。

どうにかこうにか、海苔すきを終わると、これを「障子干し」といわれる海苔干しの機材にはめ込み、天日干しが始まった。今日は天気が良いのでこのイベントの終わる2時までには乾きそうだ。



底びき網漁船に乗って (漁村の食文化の伝承)

海苔すきを終わると、参加者は2隻の底びき船に乗って底びき網漁業を体験することになった。船橋は、東京湾の最奥にあり、採貝漁業や海苔養殖業も盛んだが、徳川将軍家に魚介を献上する「御菜浦」としての位置づけから、漁船漁業も盛んで、底びき網、まき網、刺し網なども盛んだ。



漁船は、港を出て漁場に向かい、底びき網の実演が始まった。参加者も底びき網漁業を実際に見学するのは初めての人ばかり。固唾をのんで見守った。幸い、海上は無風状態で、2時間という体験時間であったが、船酔いする人は一人もいなかった。

やがて、網が揚がると、たくさんの貝殻の中に「マコガレイ」が数匹混じっていた。産卵のために浅瀬にやってきており、お腹は卵で膨れあがっている。参加者からは、歓声があがった。

その後、海苔漁場などを見学して港に帰ると、マコガレイは早速、刺身に調理され、昼食をとっている参加者に振る舞われた。もちろん、生海苔の佃煮、地元特産のホンビノス貝のフライ、ススキの刺身も一緒に振る舞われ、参加者は、地元の食文化を実体験することができた。



漁業の歴史を探る町歩き (漁村の伝統文化の伝承)

食事が終わると、海苔が乾くまでの間、町歩きに出かけた。最初は船橋大神宮に行き、木立の中に隠れた歴史ある灯台を見学した。この灯台は明治時代に建てられたとのことである。東京湾の奥の町中に灯台があるの

には、驚かされるとともに、東京湾の埋め立ての歴史を感じさせられた。

さらにこの神社には、船玉神社という社があり、社が船の上に乗っているというユニークなものであった。この社は地元の漁師たちによって大切にされているということであり、この地区の漁業の歴史を感じさせるものであった。



海苔はがし (漁村の伝統文化の伝承)

午後2時頃、町歩きから戻ると海苔はすっかり乾いていた。参加者たちは自分の名札のついた海苔を取り込み、海苔はがしを行った。自分のすいた海苔が、立派な板海苔になったのを見て、参加者からは歓声が上がった。参加者がお土産として持ち帰る自分の海苔を、おいしく食べられるように、スタッフは海苔の焼き方等を指導した。

おわりに

今回の船橋の事例は、長時間のイベントにもかかわらず、参加者を飽きさせず、また、文化の伝承の目的もしっかりと果たしていた。

このような活動が各地で行われ、漁村の理解や魚食文化の振興につながることを期待したい。

～今月のリポーター～

田中 克哲

(たなか・かつり)

里うみサポーター(地球環境保全、漁村文化の継承、運営)。(有)MKカンパニー代表取締役。漁村振興コンサルタントとして活躍し、全国漁業協同組合学校理事等をつとめる。主な著作「最新・漁業権読本」(まな出版企画)など。

