

子ども達とつくる磯根漁業の未来

いわき市漁業協同組合四倉支所
四倉採鮑組合 新田 正

1. 地域及び漁業の概要

いわき市漁協は平成12年10月にいわき市内の7漁協が合併して設立した漁協である。平成19年現在の組合員数は489名、漁船数は395隻である。私たちの所属する四倉支所は、いわき市の北部に位置し、昭和40年代に北洋サケマス漁業で発展した港である。平成19年当初の組合員数は46名、漁船数は37隻であり、船曳網漁業や小型底曳網漁業、ホッキ貝桁漁業、磯根漁業などを主に行っている。

2. 活動グループの組織と運営

四倉採鮑組合は、四倉支所の内部組織であり、アワビ、ウニの漁業を行う漁業者で構成される。現在の組合員は8名で、いわき市内に12ある採鮑組合のなかでは少人数の方である。平成19年の水揚げは、アワビが350kg、240万円、ウニが540kg、440万円であった。なお、当地区のウニは全て各漁業者の自宅でいわき特産の「貝焼き」に加工され、四倉市場の入札を経て流通している。

3. 活動課題選定の動機

四倉の磯根漁業は、岸から地続きの磯根が多いため、いわき市内では珍しく、漁船を使わず行われている。また、徒歩での作業が容易なことから、磯焼け生物の駆除やアワビ種苗の放流において、こまめな独自の取り組みが可能であり、磯焼けの回復とアワビの回収率向上に繋がっていると考えている。

また、平成18年には地元の四倉小学校から磯根を環境教育に利用したいとの要望があり、子ども達へ磯根を開放し、海の生き物に触れることが、将来の漁業後継者の確保に繋がると考え、新たに磯体験学習に取り組むこととなった。

4. 実践活動の状況及び成果

(1) 磯体験学習の実施

磯体験学習はいわき市立四倉小学校の要望により平成18年6月に始まった。これは同校が文部科学省による「理科大好きモデル地域事業」の対象校に指定され、生物を詳しく観察する学習ができないか相談されたためである。

磯体験学習は平成18年は4回、19年は3回実施した。いずれも大潮の日で、参加者は3年生とその保護者、総勢50名ほどであった。体験学習の当日は、組合員総出で岸壁から磯根へ安全に降りられるように梯子をかけ、時には私を含めた数人がウエットスーツに身を固め安全確保に努めた。

磯体験学習のルールは、第一にウニ・アワビは観察の後、海に放してやること、第二に

危険な沖側に近づかないことで、その他は全くの自由とした。

まず始めに、私から磯根の環境を守ることの大切さを話した後、子ども達に磯へ降りてもらった。長靴やビーチサンダルなど、子ども達のいでたちは様々だったが、最初尻込みしていた子どもも10分後には潮だまりの中をザブザブと歩き回った。イソガニにアメフラシ、時にはタコが獲れる時もある。子どもも親も一緒に、磯遊びの時は生き活きとしており、中にはアメフラシをいじり回し、顔中紫色になってしまった子どももいた。

磯体験学習を実施して一番良かったことは、何よりも子ども達の笑顔が見られたことである。私自身も童心に戻るようで一緒に楽しめた。昔は浜の子どもは誰でも磯で遊んだもので、夏には仲間と毎日のように磯に潜り、カニを獲ったり、魚を突いたり、本当に楽しかった。こうした仲間の何人かは漁業者として浜に残っている。

しかし、今は磯根で遊ぶ子ども達を見ることはなくなった。このことが、同時に私たち漁業者側の対応についても考えさせる契機となった。

今まで私たち漁業者は、ウニ・アワビの漁業権を理由に、磯根を開放することに消極的だった。たしかに無秩序に磯根を開放することは密漁などのトラブルを呼ぶおそれがある。現在は海の近くに住む人達でも、磯で遊ぶことはほとんど無く、海への関心がない状況にある。こうした現状では、漁業後継者はもとより、漁業を理解して応援してくれる人も育たないと思う。

私たちはこうした体験学習を通して、海の生物の不思議さや漁業の面白さを広く地域の人達や次世代を担う子ども達に伝えたいと思う。こうした努力により漁業を応援する人や環境を守ることの大切さを理解する人が増え、やがて漁業後継者の確保に繋がるものと考えている。

(2) 磯根環境の改善と資源の維持

昭和の末頃に行われた沖防建設の影響か、平成になってから海の濁りが目立つようになった。砂が築港周辺に押し寄せ、私たちが主な漁場としていた築港南の磯根が埋没した。このため私たちは北側に残された磯根で漁を営まざるを得なくなった。

当時、この磯根は、アラメやコンブなどはほとんど見られず、磯焼けの状態にあった。このため平成3年頃から磯の手入れを始めた。まず、海藻の食害生物となるバフンウニやアメフラシなどを駆除し、小型のウニは別な漁場へ移植した。次に磯根に餌料を供給するため11～12月頃にコンブの母藻をロープに括り港内に設置し、翌年には生長したコンブを細かく切り、漁場へ投餌し、ウニの身入りを図った。更に平成10年には磯焼けの原因がウニの食害にあると考え、種苗の放流を中止した。これらの試みのうち、コンブの養殖についてはいわき市内の他の浜でも行われるようになった。

なお、漁獲量については、一人1日当たりアワビを20個に、ウニを12kgに制限し、資源の維持に努めている。

現在、磯根の状態はやや回復の傾向にあり、春先にはコンブやワカメの繁茂が見られ、ウニの身入りも回復している。こうした取り組みの継続こそが磯根環境の回復に繋がると考えている。

(3) アワビ種苗放流方法の改善

いわき市内でのアワビ種苗の放流方法は、塩ビ製付着器を用いた方法や、船上からのバラマキ放流が主流となっているが、最近の回収率は1割ほどで10年前から徐々に低下する傾向にある。

一方、四倉では漁獲するアワビのほとんどが放流もので、2倍ほどの高い回収率となっている。これは私たちが試行錯誤の末にたどり着いた独特の放流方法にあると考えている。

放流は大潮を選んで実施する。種苗をカゴに詰め、潮間帯まで運んだのち、潜水で1個ずつを磯の窪みに貼り付けるのである。こうすることで種苗は速やかに岩の隙間に入り、放流直後の減耗を回避できる。かつては瓦を付着器にして放流していたが、昭和50年代にこの放流方法をとってから、確実にアワビが残るようになった。作業時間は2万個当たり6人で3時間ほどかかるが、回収の効果を考えれば当然と思う。殻長3 cm 種苗の単価は1個50円以上もするのである。放流こそ最も丁寧にやるべきと考えている。

(4) 貝焼きブランドの強化

貝焼きはウニの生殖腺をホッキガイの殻に盛り付けて蒸し焼きにしたいわきの特産品である。大きさは各浜ごとに様々で、中でも四倉の貝焼きは殻長8 cm、重さ130 gで、いわきでは最大である。いわきの貝焼きは各浜とも平成元年ごろから徐々に大きくなる傾向にあり、四倉では平成10年に現在のサイズになった。きっかけはあるバイヤーとの歓談の際に、どこの浜にもない大きさをブランド化を図るべきと助言を受けたためである。

大型化にあたっての問題点は、ウニの盛り付けに高い技術を必要とすることと、生産個数が限られることである。特に生産量は殻付きウニ1 kg から貝焼き2個しか生産できないため、常に需要に供給が追いつかない状態となっている。最近の単価は1個2,500円を超えることもあり、今のところブランド化に成功してたとと言える。今後とも貝焼きの品質確保に努めていきたいと思う。

5. 波及効果

磯体験学習は毎年TV等に取り上げられており、四倉地区にある福島県いわき海浜自然の家や、近隣の小学校でも同様の取り組みが始まっている。また、四倉小からは、学習に参加した保護者間の交流が盛んになり、PTA活動が活発になったとの意外な声が寄せられている。

貝焼きは口コミで評判となり、消費者は数ヶ月待たないと購入できない状況である。TV取材の話があるが、注文待ちの顧客が多く、混乱を招くため取材を断るほどである。ブランド化の効果は大きかったと思う。

6. 今後の課題

磯焼けの完全な回復には至っていないため、ウニ・アワビの漁獲量は今だ低レベルで停滞している。特に平成18年の秋に福島沿岸を通過した大型低気圧による被害は大きく、19年の漁ではアワビ、ウニの両方で漁獲量が大きく落ち込んだ。このためより一層、磯根環境の改善と保全に努めなければならないと感じている。

また、私たちは砂の流入により多くの磯根を失った苦い経験をしているため、行政に対しては環境保全対策の強化をお願いしたい。

今後は行政との緊密な連携のうえ、磯根環境の保全と、次世代へ漁業の魅力を伝える取り組みを更に継続していきたいと考えている。



磯根漁業の紹介



磯根の様子



カニを獲る子ども達



アメフラシで顔は紫色



子ども達の感想文



貝焼きの入札風景



四倉の特大貝焼き