



～海藻を有効活用した水産・畜産・福祉の連携～

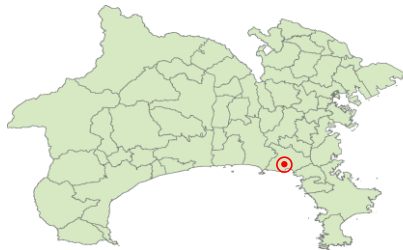
鎌倉漁業協同組合と海のSDGsを実行する会



鎌倉地区について

鎌倉市は神奈川県南東部に位置し、東西に延びる海岸線は遠浅で弓形の砂浜となっており、丘陵が海岸に迫る地形となっている。相模湾奥東部に位置し、黒潮の影響をうける沿岸は、様々な種類の魚介類や海藻が息する豊かな海となっている。

鎌倉では古くから漁業が営まれ、現在もしらす漁、わかめ養殖、刺し網漁、小型定置網漁、みづき漁など沿岸漁業を中心に営まれている。



藻場の現状

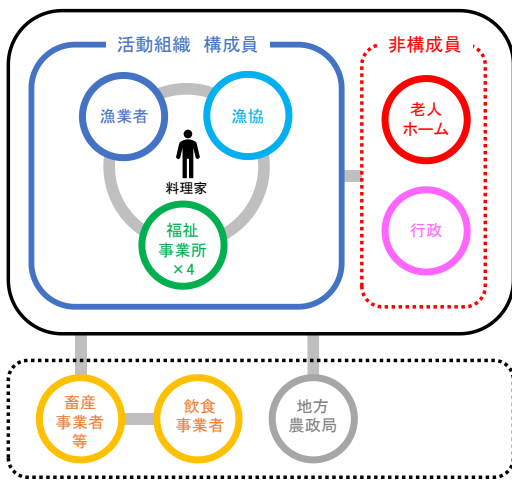
近年、相模湾では、地球温暖化による海水温の上昇、アイゴとムラサキウニの食害による磯焼け現象が顕著になり、藻場の喪失が急激に進行している。

また、鎌倉の海岸には、海が時化した翌日など周辺沿岸の海藻も含めて大量に打ちあげられており、その処理が課題となっている。その量は過去17年間の年平均で約3,100トンにも及ぶ。相模湾沿いを中心とした13市町の海岸で財団が処分した海藻は2017年度で約790トンに上る。うち8割以上が鎌倉市内のものだった。自然の産物とはいえ、そのまま放置していると腐敗して悪臭や虫の発生の要因になるため、速やかな処理が必要となっている。



組織の設立及び活動方針

鎌倉漁業協同組合食品アドバイザーを兼ねている地元料理家が中心となり、水福連携した「鎌倉漁業協同組合と海のSDGsを実行する会」が2019年10月に発足した。当初、海岸に打ち上げられた海藻を見て、「捨てられてしまう海藻を有効活用できないか」と考えあぐねて、畜産の飼料に活用することを考案。そこから様々な連携の輪が広がっている。



活動方針は、「共感を力に、ともに生きる文化を鎌倉から」をスローガンに次の取組を通じてSDGsを実行していくこととしている。

- ・母海藻の投入とウニ駆除による磯焼け対策の推進
- ・流れ藻の回収、洗浄、粉碎、パッキングを連携して推進
- ・障がい者の社会参加、養豚業者との連携

水産・畜産・福祉の連携

漁業者が主体となる藻場の保全活動に加えて、流れ藻の回収と加工を、鎌倉漁業協同組合から許可を得て、つながりのあった福祉事業所と連携して行っている。さらに、老人ホームがボランティアとして海藻加工の作業場所を提供している。



畜産との連携については、鎌倉漁業協同組合と海のSDGsを実行する会と畜産事業者と三者協定を締結し、「鎌倉海藻ポーク」が2020年1月に6次産業化事業の認定を受けた。この取組により、海藻を配合した飼料で豚を育てると、通常の豚肉に比べて脂の融点が低く、脂肪分が半分程度で、かつオレイン酸が多く含まれるといった特徴が明らかになった。



活動の効果と課題

(1) 磯焼け対策

海岸で回収した海藻の中から、専門家の指導で、胞子を持ち繁殖に適した「母藻」を分別し、その後、漁業者が重しとともに麻のネットに入れて海底に設置している。また、ウニによる食圧も強いことから、船上からと潜水によりウニ駆除も定期的に行っている。2020年度の活動実績として、母藻投入は10～11月に3回、ウニ駆除は11～3月に18回（駆除数は多いときで8,000個程度/5人日）、実施されている。



(2) 流れ藻（廃棄物）の有効活用

流れ藻の回収活動は、1回に参加する障がい者数は3～6名程度で、活動頻度は月に数回の頻度で行われている。

海藻飼料で育てた豚は地域発のブランド豚として、地産地消をコンセプトとした市内のレストランで取り扱われ、好評を博し、隔週3頭ずつの計画飼育が行われている。

このような取組は6次産業化、農福連携、SDGsなどのテーマでメディアでも取り上げられ、広くPRされている。2021年11月からは鎌倉市のふるさと寄付金の返礼品にもなっている。



(3) 今後の方針

「鎌倉海藻ポーク」に関わる協力・連携体制を継続していき、経済成長や効率化といった価値観や枠組みを超えて、みんなが力を発揮できる社会が持続するように、そしてその先に、新しい鎌倉の食文化を創出していきたい。