魚介を育む浅場を維持し、地元の海の魅力を伝える

由良地区豊かな海づくり活動組織

由良地区について

由良地区は、古事記の国生み神話で最初に誕生した「淡路島」の南東部に位置し、縄文時代から人々が暮らす歴史ある町であり、淡路一国の海上交通の要衝として栄えた町である。

また、古くから漁業が盛んで、今も水産業が町の基幹産業となっており、小型底びきや一本釣、刺網、採介藻、ノリ養殖等が営まれている。

浅場の現状

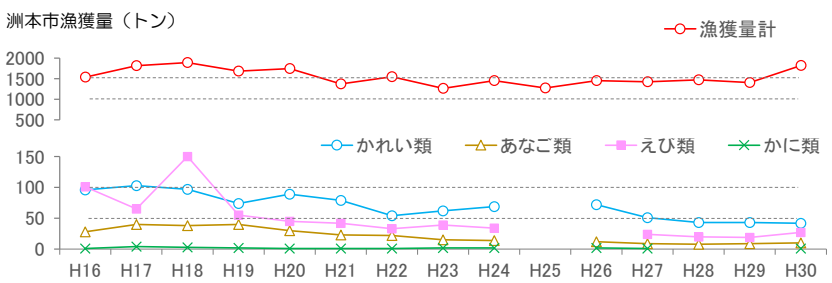
地区で水揚げされる魚介類は、マダイ、ハモ、タチウオ、サワラ、メバル、イセエビ、クルマエビ、タコ、アワビ、ワカメなど四季を通じて約 150 種類と多種多様である。また、「由良の魚」は品質が良いと京阪神の市場で高い評価を得ている。

近年、大阪湾や紀伊水道の環境の変化等によって、漁獲量は大きく減少した。直近 15 年の総漁獲量は下げ止まりで維持されるが、底生性のカレイ類やアナゴ、エビ・カニ類の水揚げは、今もなお漸減している。

これら底生性魚介類の成育場は、主に地先海域の浅場であり、その環境の生産力の回復・維持が喫緊の課題となっている。

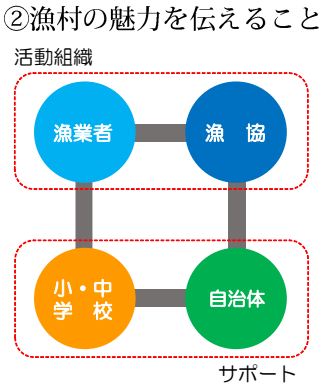
また、現在、漁業者の高齢化・後継者不足、加えて、町の子どもたちやその親世代の魚離れが進行している。由良地区にとって、漁業は重要な基幹産業であり、その衰退は町の過疎化につながる。

水産資源の回復とともに、次世代を担う子どもたちに漁業や地元の海で獲れる魚介類の魅力を伝え、後継者を育成することも重要課題となっている。



組織の設立と活動の目的・方針

上記課題から、当該地区の漁業者が中心となり、平成 25 年度に「由良地区豊かな海づくり活動組織」を設立。①浅場生産力の回復・維持と②漁村の魅力を伝えることを目的に、下記の方針で取組をスタートした。



方針 ①　浅場生産力の回復・維持

浅場の底質改善、また栄養塩の底上げを図るために、海底耕うんを実施する。

方針 ②　漁村の魅力を伝える

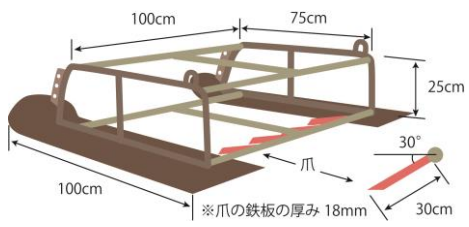
地元小学校等の社会科見学の受け入れ。また、地先で獲れた魚介類を用いた地元中学校児童への食育活動を実施し、地元の海や魚介類、それを利用する漁業の魅力を伝える。

浅場を保全し、地先の海の魅力を伝える

（1）浅場生産力の回復・維持

浅浅生産力の回復･維持を目的に、海底耕うんを毎年定期的に実施し、①ヘドロ化や地盤硬化が進行する底質の改善・抑制、②栄養塩の底上げを図る。

海底耕うんは、高水温となる成層期に実施。方法は、船上から自作の耕うん機を曳航する。耕うん機は、桁式で幅 1m の鉄枠に 30cm の爪が角度 30 度で 4 本付いたものを鉄工所で製作し、それを用いている。



（2）漁村の魅力を伝える

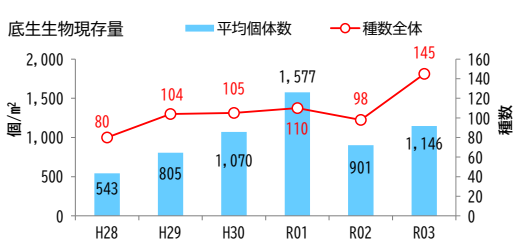
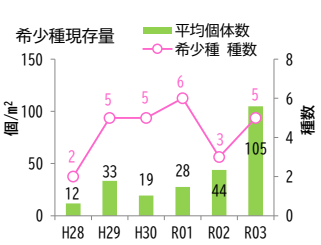
当取組では、「社会科見学の受け入れ」と「料理教室」を行っている。

社会科見学の受け入れは、地元小学校や要望のあった洲本市内の小学校を対象に実施。見学では、地先の漁業や水揚げされる魚のこと、また耕うん活動などの水産多面的機能の話をする。また、実際に水揚げされる魚を漁協の市場でみてもらい、競りの様子など見学してもらっている。

料理教室は、中学 2 年生の家庭科の授業で行う。内容は、まず地元の海で漁獲される魚介類やそれを育む環境保全の取組を紹介し、漁業・漁村の魅力を伝える。その後、食材となる魚を紹介し、その捌き方や調理の方法を指導しながら、焼き物、汁物、炒め物等の料理を作ってもらう。

活動の効果と今後の方針

平成 25 年度の当該組織の設立から長年に亘って海底耕うんを、高水温となる成層期に実施してきた。その結果、現在、浅場の底生生物現存量は増加し、安定的に高水準で推移するようになった。また、底生生物相の種の多様性の向上も認められ、希少種の出現も増加している。

漁村の魅力を伝える取組については、先生たちの評価も高く、コロナ禍で 2 ヶ年活動が行えない年度もあったが、継続的に活動が行えている。

今後も活動を継続し、浅場生産力の回復･維持を図っていきたい。また、子どもを含めた地域住民や市民に、由良の町や漁業の魅力、また、それを育む海の保全への理解を深め、人材育成を図っていきたい。