



なぎさは海のゆりかご

海のゆりかご通信 No.12 Aug.2010

～ 藻場・干潟・サンゴ礁・ヨシ帯・浅場… 「なぎさ」は人と海との共生の場 ～

「なぎさシリーズ」

今回の旅は、福岡県北九州市にある藍島（あいのしま）。響灘に浮かぶ小さな島の海岸は岩礁帯が連続する。そこに、藻場と呼ばれる海藻の森がある。この藻場を大切に利用し、まもる島の人たちを、漁師ファンである足利さんが訪ねました。



なぎさシリーズ No.9

豊かな漁場が活気をもたらず藍島 足利由紀子

暑い夏

8月も終わりに近づこうというのに、取材の日も朝から日差しが強い。小倉駅から10分ほど歩いて漁船に乗り込み、藍島（あいのしま）に向かう。

船の上から高いビルや大型のクレーンなどが立ち並ぶ北九州の臨海部を眺めていると、30分あまりでフラットな島影が近づいてきた…藍島だ。

藍島は、北九州市の沖合4.2kmの響灘に位置する。長さ約2km、幅約500mと南北に細長い台地状の島。

大都市北九州のすぐ先に浮かぶ藍島

人口約300名、「学校の先生以外はみんな漁師だけ」と漁師さんから聞いた通り、島民のほとんどが漁業に従事、水産業が島を支える産業なのである。潜水漁と刺網が大半とあって、水揚量もサザエやタイ類が多くを占めるという。この日は環境・生態系保全活動に出かける前だからか、港には漁師さんがたくさん集まっていて活気がある。今回の活動は今年度2回目。漁が休みの週末に活動を行うことにしているようだ。

	都道府県:	福岡県
	地域協議会:	福岡県環境・生態系保全対策地域協議会
	活動組織名:	藍島藻場保全部会
	協定先:	北九州市
	構成員数:	106名
	対象資源:	藻場
活動内容:	計画づくり、モニタリング、食害生物の除去(ウニ類)など	

漁師さんたちが、それぞれの船で沖に出て行くのを追って、活動現場に向かった。



藍島での現在の取り組みは、水深6～7mの海底に生息するガンガゼを水中で潰し、漁場の保全を図ること。フーカー式潜水の方も数名いるものの、大半は素潜りで作業を行っているのだそうだ。実は私、いつも干潟の上を歩いてばかりなので、藻場の作業ということで興味津々だったのだが、悲しいことに水中の作業なだけに見ることができない。残念無念。それでも、海の上に漁師さんの頭がぽこっと現れ、桶につかまってしばらく息をついては、再び潜って行く様子を見ていると、大変ご苦労な作業だなと感じられた。「息が長く続かないから、一回にたくさんは潰せない。大変だよ」と陸に上がった漁師さんが話してくださった。



今年度より着手した

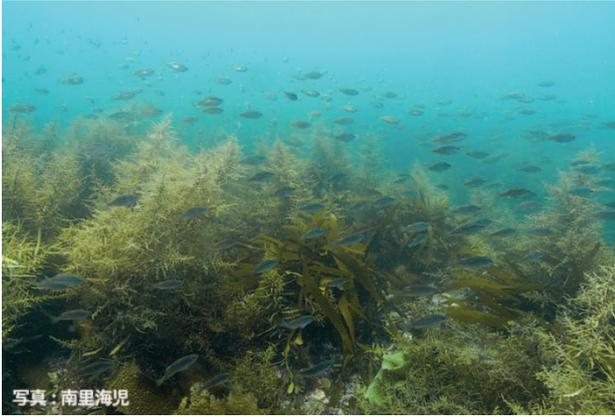
環境・生態系保全事業

さっきまで動いていたアワビ（大変美味でした！）の刺身を前に、活動組織である藍島藻場保全部会の役員さん達に話をうかがった。この海域にガンガゼが増え始めたのは10年前頃から。一昨年頃から非常に目立つようになったそうである。ウニ類の中でも特に長い棘を持つことで知られるガンガゼだが、この長くて細い棘は“逆刺”（釣針の「かえし」のようなもの）がある上、折れやすく、刺さると大変始末が悪い。海に潜り、岩の間のサザエやアワビを捕る潜水漁師にとっては、ガンガゼが増え



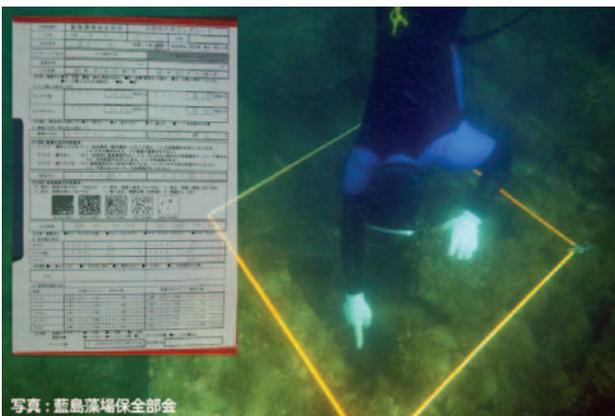
ると作業に支障が出るということで、数年前より漁の最中に目にしたものを潰してきたそうである。一昨年には手弁当で除去作業を実施、今年度より環境・生態系保全活動で取り組むことになった。ツルアラメ、アラメ、ホンダワラ、ワカメなどが生育する藍島の藻場は、幸いなことに、各地で問題となっているウニ類の食害による磯焼けの現象は今のところ顕著に現れていない。しかし、福岡県では西（南）の海域から、徐々に磯焼けの現象が広がってきているという。今後深刻化する可能性も十分考えら

れる。「磯枯れしてしまっただけでは遅い」とひびき灘漁協藍島支所の中村さんが力説



されるが、予防策として早めに対策をとっていることにより、保全効果も早く現れているのではないかと感じた。

ガンガゼの除去作業と同時に、月1回の漁業者による日常モニタリング、活動の前後に専門家を中心に実施する定期モニタリングも行われている。日常モニタリングについては1m四方の調査区域の中のウニの個体数、海藻の被度、その他の生物などを記録する。この様式は、福岡県内の活動組織全てに共通するものだそうで、耐水紙に印刷された記録用紙を見せてもらったが、現場で書きやすいよう随所に工夫がされているように見受けられた。「それでも、潜ってウニの数を数えたり、写真を撮るのは面倒だよ」と現場で作業を終えた漁師さん達は苦笑されていたが、何処でも漁師さん



に不評なこのモニタリング、気持ちよく取り組んでもらうために、現場での工夫や効率よく行う方法など、各地の活動組織の成功例や失敗談をみんなで教えあう、なんてのはどうだろうか。

次の活動への展望

2年目になる来年度の展望などをうかがうと、今のところガンガゼの除去がメインだが、結果を見ながら、クロウニ（ムラサキウニ）の除去も考えたいとのこと。ガンガゼよりも浅い漁場にびっしりと生息しているため、アワビの稚貝が生育する場所がなくなりつつあるのだとか。ただし、こちらは販路があれば、単に除去するのではなく、商品化できないかという思いもあるようだ。役員のおひとりが作られた塩漬けの



ウニを試食させてもらった。味が濃く甘い。市販のウニとは比べものにならないのは、言うまでもない。ご当地の資源を有効に活用できるのであれば、それに越したことはない。藍島ブランドのウニにお目にかかるのが楽しみだ。

それにしても藍島の活動組織は若い方が多い。潜水漁に従事する漁業者を中心に、漁協役員、漁協職員、ご家族で構成されたメンバーは106名。最年少が20歳とい

うのはなんとも頼もしい。活動組織の役員
の皆さんもお若く、お話を聞いていても勢



いがある。潜水漁を行う漁業者も増えているという。「“根付け”があるから若いもんが帰ってくる。若いもんがいると活気があっていいよ」、「小倉の町まで船で30分。若いもんにとっては遊びに行くのも近いし藍島は良いところだと思うよ」とおっしゃる。大都市の目と鼻の先に、アワビやサザエを育む豊かな漁場があるからこそその言葉である。それでも、海の環境は心配されることも多そうだ。冬場にもアイゴの姿が見られるようになった、南の魚があがってくるようになった、赤潮が毎年発生する…。今年は潜っても海水が温くて汗が出るそうである。漁場では厄介者のウニ類も、このところ身入りが悪かったり死んだりしているようで、変化する海の様子に皆さん顔を曇らせた。

余談であるが、島の子どもたちはお父さんの捕った魚がどこに行くか、市場や仲買人、魚屋を経由して消費者に届くまでを現場で見学したり、消費者に話を聞いたりする学習を行ったりしていると聞いた。「ここじゃ毎日海の学習してるんだから、勉強してくれた方がええよ」とおっしゃるが、

自分のお父さんやお母さんの働く姿や仕事を知る体験は、素晴らしく、漁業の島だからこそできる「生きた学習」だと、とてもうらやましく感じた。

いつまでも涼しくならない毎日に、温暖化は着実に進んでいるのではないかと最近不安になる。ウニだけでなく、ナルトビエイもサキグロタマツメタも同様であるが、漁場や水産資源を守るためとはいえ、毎年作業を続けるのは大変な労力だ。農地と違い、海には区切りがなく、つながっているのだから始末が悪い。除去ではない別な解決方法を探る必要も急務なのではないかと思う。もちろん、私たちが二酸化炭素をたくさん出さない生活を心がげるのも大切だなと、改めて感じる取材だった。



～ 著者プロフィール ～

足利由紀子（あしかがゆきこ）氏
NPO 法人水辺に遊ぶ会 理事長

里海里浜を目的に、地元の中津の干潟をフィールドに自然観察会や調査研究活動を展開。また、海や干潟の保全に漁業者が必要不可欠と、交流を深め、現在漁業者とともに漁業体験活動も行う。

【一言メッセージ】

小倉駅の目と鼻の先に、こんな素敵なお島があるなんてびっくり。今度はゆっくり歩いてみたいです。



技術をみがき・学ぶ「技術講習会」の開催

環境・生態系保全対策に参加する・検討されている方々を対象に、環境・生態系保全活動の技術をみがく・学ぶための「技術講習会」を開催します。

現在、多くの活動者が悩む「モニタリングの考え方や方法、結果の見方・etc」を中心に研修を行います。ご応募お待ちしております。



会場	開催日程	状況
干潟	三重会場	終了しました。
ヨシ帯	茨城会場	終了しました。
干潟 浅場	広島会場	終了しました。
藻場	三重会場	終了しました。
藻場	北海道会場	終了しました。
藻場	鹿児島会場	11月10日～11日(調整中)
サンゴ	沖縄会場	10月16日～17日(調整中)

●詳細情報は！

ひとうみ.jp

トップページ「環境・生態系技術サポート情報」へ

<http://hitoumi.jp>

これまで開催した講習会の状況も、
ひとうみ.jpで公開してます！！



●お問い合わせ

JF全漁連漁政部 環境生態系チーム

Tel: 03(3294)9616 Fax: 03(3294)3347 e-mail: k-support@zengyoren.jf-net.ne.jp

●干潟・浅場・ヨシ帯・サンゴ礁講習会申込窓口：株式会社 水土舎 吉永、野口、かしい

Tel: 044(922)3265 Fax: 044(922)9369 e-mail: yoshinaga@suidosha.co.jp

●藻場講習会申込窓口：社団法人 水産土木建設技術センター 安藤、石岡

Tel: 03(3546)6858 Fax: 03(3546)6826 e-mail: w-ando@fidec.or.jp

～ 編集後記 ～

今回訪問した藍島には、若い漁師さん…しかもオシャレ（最近、流行？の4輪バイクにまたがる兄ちゃんもいた）…がたくさんいた。

そんな藍島の漁師さんにとって大事なものは、アワビやサザエなどの磯根資源。島で水揚げされる漁獲量のうち、アワビとサザエで全体の3割を占めるというから、相当な量である。そのため、記事で紹介されたように、アワビやサザエなどが餌とする海藻が生い茂る藻場をまもろうと、今までいなかった毒をもつウニ（ガンガゼ）を危険をおかして退治し、生態系のバランスを整える。

こうした話を船の上で、ガンガゼ除去の活動をみながら聞いていた時、ふと思った。素潜りで活動をつづける漁師さん…既に時間は2時間を経過している。1分潜り、そして顔を20秒出して、また潜る。この繰り返しを2時間行っている漁師さん。「大丈夫なの？」と案内して頂いた船長さんに聞くと「普段の漁の時は、9:00から潜りはじめて13:00まで漁をするんよ…漁場を移動するために船に乗ることもあるけど、4時間ぐらい潜るのは普通よ…今日みたいに暑い日に陸にいる方がキツカよ…ワシも水の中の方がええんよ」。素潜り漁で4時間は海の中…と話す船長さん。見るからに50歳はトウに過ぎている。私ならば素潜りだと30分も遊べば、もうグッタリ。決して真似できない。あらためて漁師さんたちの凄さを感じる。

取材時にアカウニ、アワビ、塩ウニをご馳走になった。さすが、大事にされてる海で獲れたものだけに、どれも美味しい磯の味がした。

ところで、今回話題となったガンガゼ。ガンガゼは苦みが強いと言って、食に関して敬遠されがちだが、鹿児島などでは普通に食されている。伝統漁法を紹介するWebサイト「日本列島知恵プロジェクト」でも、藻場を食い尽くすほどに増えたガンガゼを採り、売り出した熊本県の漁師さんが紹介されている。カッコイイ漁師さんです！是非ご閲覧を…(吉)



上品で甘い味「アカウニ」

