



なぎさは海のゆりかご

海のゆりかご通信 No.25 Oct.2011

～ 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、岡山県備前市の「日生町（ひなせちょう）」。「日生千軒漁師町」と呼ばれるこの地には、かつて広大なアマモ場が存在した。しかし、私たちの暮らしが便利になると同時に、その広大な藻場は衰退した。この藻場を復活させようと 20 年以上も昔からアマモの種まきを続ける漁師さんを訪ねました。

なぎさシリーズ No.21

地道で息のながい取り組みにより よみがえる日生のアマモ場 益原 寛文

日生というところ

10 月 16 日、アマモの再生活動の先駆けとして有名な岡山県備前市の日生（ひなせ）で「アマモの種まきイベント」があると聞き、岡山市内から日生に向け、国道 2 号線を東に走る。途中、備前市で開催中の「備前焼まつり」による渋滞が心配されたが、早朝のためか割とスムーズに日生町に到着した。取材まで時間があったので、楯越山（たてこせやま）に登り日生の町を一望する。日生町は岡山県の南東部に位置し、山からすぐ海に繋がる平地の少ない本土と瀬戸内海に浮かぶ大小 13 の日生諸島から成る。快晴の青空のもと、南側には「うちわだの瀬戸」を隔てて鹿久居島などの日生諸島が迫る。瀬戸にはカキの養殖筏が並び漁船が頻繁に航行し、どこかで見た



ことのあるような懐かしい景色が広がる。

アマモの種まきイベント

「アマモの種まきイベント」は、「森の聞き書き甲子園」などを企画する共存の森ネットワーク（NPO）による主催で、日生町の漁師さんらが中心になり組織した「日生藻場造成推進協議会」の協力で開催された。参加者は、16 名の高校生や大学生である。午前中は日生町漁協会議室でアマモに関する講義と種まきの準備、午後からは鹿久居島の千軒湾で種まきが行われた。

講義では、テレビ番組の「DASH 海岸」でおなじみの海辺つくり研究会（NPO）の木村さんから、アマモの名前の由来が「地下茎を

	都道府県:	岡山県
	地域協議会:	日生町地域協議会
	活動組織名:	日生藻場造成推進協議会
	協定先:	備前市日生町
	構成員数:	56名
	対象資源:	藻場
活動内容:	計画づくり、モニタリング、アマモの移植・播種など	



かじると甘い・・・甘い藻・・・アマモ」であること、アマモの別名「竜宮の乙姫の元結（もとゆい）の切りはずし」が日本で一番ながい名前であること、そしてアマモの生態、日生のアマモ場再生の取組みなどについて、おもしろ・楽しく・わかりやすく説明された。また、今年の6月に日生町の漁師さんと一緒にアマモの種とりを行った大学生によって、その時の苦労話などが報告された。そして、岡山県水産課の鳥井さんの指導で、参加者が思い思いに造形した紙粘土に、配布されたアマモの種を埋め込んで種まきの準備は完了した。

ちなみに、このアマモの種は、6月に日生地先のアマモ場から採取した花枝（種のついた枝）を麻袋に詰め、カキ筏から海中に吊るして保管、10月になって地上に回収して種を選別したものである。花枝の採取、種の回収・選別作業に日生町の漁師さんなど60数名が参加し、延べ4日間を要したそうだ。

昼食に用意して頂いた「アナゴ丼」に舌鼓を打った後は、いよいよメインイベントの種まきだ。全員救命胴衣を着用し、漁船に分乗して鹿久居島南側の千軒湾に向かう。ここは、3年前にアマモの生育しやすい水深まで砂を投入して光条件などの生育環境を改善した、種まきに適した場所だ。

鳥井さんたちの誘導により、参加者はアマモの種付き粘土を船上から海に投げ込む。初めての種まき体験にあちこちで歓声があがる。うまく根付いて立派なアマモ場になって欲しいと願いながら粘土を投入する。種付き粘土

を投入した後は、アマモの種の「直まき」に挑戦。ある人は花咲か爺さんの灰まき、あるいは大相撲の塩まきのイメージで、思い思いにアマモの種を手にとって海にまく。ちなみに、今回のイベントでまいたアマモの種は約150万粒で、その一部を粘土に付けて投入、大部分は「直まき」により投入した。

種まき体験の後は再び漁協に戻り、日生のアマモの再生活動を長年引っ張ってきた本田さん（日生町漁協組合長）と参加者の座談会が行われた。まず本田さんが、日生の漁師が営む小型定置網（つぼ網）の構造と特徴について模型を使って説明。この漁法は設置された網に迷い込む魚などを自然の状態で採捕するため、獲りすぎにならず、魚体の傷みがないので獲れた魚が美味しいそうだ。また、毎日漁に出て同じ場所をみているので、網周辺に広がるアマモの消長が正確に把握できるそうだ。さらに、アマモが消失した後で稚エビや稚魚を放流しても中々増えないことから、これらが育つためにはアマモ場がないとダメだと気付く。これがアマモを増やす取組みを始めたきっかけだったと言う。

イベント参加者からは、「種をまく楽しさを知った」、「全て初体験、アマモも初めてみた」、「アマモをかじったら甘かった」、「五感すべて使って勉強できた」、「つぼ網は網の工夫などで乱獲しない獲り方になっているので感心した」、「これからどうすればアマモと共に漁が回復するかを考えたい」、「海の環境や漁業を守るため自分でできることは何か考え





日生町では「アイゴ」が売られている

たい、例えば料理の工夫による魚食の普及」などの感想がよせられ、それぞれが貴重な体験をしてイベントは無事終了した。

アマモの葉にアイゴの食み跡が

種まきイベントの後、日生に生育するアマモをみせて頂いたところ、大部分のアマモの葉にアイゴ（植物を食べる習性のある魚類）の食み跡がみられた。

アイゴは、臭いが独特で、尻びれに毒があり、一般には食されず、漁獲もほぼされていない。一方、アイゴの食害によって西日本を中心に各地で藻場が衰退している。そのため、各地域ではアイゴを何とか有効活用し、藻場とアイゴの資源量とのバランスが保てるようにコントロールできないか頭を悩ませている。

アイゴについて本田さんや日生町漁協職員の今川さんに話を聞くと、意外な反応が返ってきた。両名とも、アマモの再生によってアイゴが戻ってきたと、喜びを隠しきれない様子なのである。

実は、日生にはアイゴを好んで食べる文化がある。藻場が増え、アイゴが増え、そしてそのアイゴを漁師が獲り、住民が食べる。そのことでアイゴの資源量がコントロールされ、増えた藻場も維持される。日生は、食文化を通じて人と海とが共生する町なのである。

日生の漁業とアマモ場

日生の主な漁業は小型機船底びき網、小型

定置網（つぼ網）、流刺網（サワラなど）、カキ養殖業であり、主な漁獲物はマガキ、アオナマコ、クマエビ、ヨシエビ、スズキ、タコ類（マダコ、イイダコ、テナガダコ）などである。漁獲量は1990年の940トンピークに減少傾向にある。漁業従事者を年齢別にみると、65歳以上の割合が44%と高く、日生でも漁業者の高齢化が悩みの種となっている。

アマモ場の衰退に危機感をもった小型定置網を営む「つぼ網組」の漁師さんたちがアマモの種まきをはじめたのは、いまから25年以上前の1985年。このときのアマモ場の面積は12haであり、その約30年前の1950年代の590haに比べると、大きな減少である。最初から取組みに参加している本田さんによると、「アマモ場再生の取組みを始めても中々全体に広がってこない。台風で全滅したこともあった。直接生産に結びつかない。途中で止めようと思ったことが何回もあった」そうである。しかし、長年にわたる地道な努力が実り、この4、5年前からアマモ場が急速に広がり始めて、2010年のアマモ場面積は約250haと60年前の半分近くにまで回復したそうだ。アマモ場の回復と並行して、アマモの場の衰退とともに幻のエビとなっていた「クマエビ」や「モエビ」などの水揚げが目に見えて増えてきたと喜ぶ。

現在、アマモを増やす取組みは岡山県の水産課・水産研究所の調査・技術協力、及び備前市の協力・支援を受けて、日生町漁協組合



アマモ場再生により幻の「クマエビ」が復活！

員 56 名からなる「日生藻場造成推進協議会」が計画・実施している。さらに、同協議会は NPO や地元中学校などと協働でアマモの保全活動も行っている。

これからの日生

本田さんをはじめ日生の漁師さんたちの長年にわたる努力によって、ようやく昔のようなアマモ場によみがえりつつある。しかし、20 年前からアマモ場の再生に取り組んできた漁協職員の今川さんは、「アマモを増やすのがいいことは理解できるが、漁業の種類によっては直接的なメリットが無いことから漁業者全員の活動には至っていない。特に若い人が漁が忙しく取組みに参加するのが難しい」と本音を漏らす。本田さんも「アマモを増やす活動の中心を漁協青壮年部にバトンタッチして活動の担い手を育成するのがこれからの課題」と言う。

また、「保全活動を拡大・継続していくために、学校・PTA、NPO・企業、都市住民・地域住民など巻き込んだ活動を展開し、地域の活性化にもつなげたい」と力強く語られた。

日生では、今年初めて漁師を集めて環境や水産資源についての勉強会が開催された。また、今回のような一般の人を招いた保全活動なども度々開催されており、日生の漁師さんたちの活動は、今もなお一步一步前に進んでいる。健全で広大なアマモ場がよみがえり環境と漁業の好循環が実現することを願いつつ、昔の瀬戸内海の面影が残る日生を後にした。



～ 著者プロフィール ～

益原寛文 (ますはらひろふみ) 氏

環境・生態系保全対策事業

「里海サポーター」

備後灘の島（高根島）に生まれ、物心つく頃からアマモ場・ガラモ場に親しむ。35 年にわたる環境調査会社勤務を経て、現在は太宰府で技術士事務所を開設。里海保全などに取り組む。



～ 編集後記 ～

日生を訪れるたびに楽しみにしているのが、漁協に隣接する施設「五味の市（ごみのいち）」。目の前の海でその日に水揚げされた魚介類が店頭に並び、魚を売るのは、各家の漁師の奥さんたち。その日の漁や海の話、目の前に並び数々の魚の話、そして各魚の美味しい食べ方・調理法。そんな話を聞きながら今回も予定より多めに魚を買って帰る羽目に…。ハモ 1 尾・メゴチ 36 尾・シログチ 58 尾。メゴチだけが捌かれていないので、夜中に家に帰宅し、無心に「松葉開き」。気づくと深夜 1:00。そんなこんなで次の日、日生の秋の魚に染まった我が家の食卓。鍋に入った熱々の魚を食べながら、漁師の奥さんに聞いてきた話やそれぞれの魚の味の感想など家族でしゃべる。冬はどんな魚が五味の市に並んでいるのか？話はドンドンふくらんでいく。(吉)



もりびと “なぎさ”の守人シンポジウム

海と魚と食を考える講演や“なぎさ”（藻場・干潟など）の保全に取り組み、その働きを復活させようとガンバル漁師・市民・行政…そんな “なぎさの守人”たちの活動を紹介します。

2011. in
12/10 大阪

2012. in
01/14 東京

詳しくは [ひとつみ.jp](http://hitoumi.jp)
(<http://hitoumi.jp>)

JF 全漁連 漁政部
環境・生態系チーム
TEL 03-3294-9616
E-Mail info@hitoumi.jp

