



海の子かご通信

No. 32 Jul 2012

イベント レポート



赤須賀漁業協同組合青壮年研究会

イベントレポート・・・赤須賀漁業協同組合青壮年研究会
なぎさのレシピ・・・・・・・・・・ハマグリの磯辺揚げ
ホットニュース・・・・・・・・・・新しい海藻図鑑の紹介
おしらせ・・・環境・生態系保全活動ハンドブックについて

* 千人を超える一般市民が来場 *

ハマグリ、シジミの産地として知られる三重県桑名市の赤須賀(あかすか)。三重、愛知の両県にまたがる広大な伊勢湾のもっとも奥に位置する漁師町で、現在も 100 名を超す漁師たちが、豊富な水量をたたえる木曾三川(木曾、長良、揖斐川)の河口周辺に船を繰り出して貝を採っている。

この赤須賀で、毎年7月に開かれているのが、赤須賀漁協主催による漁業祭りである。地元桑名の人たちに、この地で昔から脈々と営まれている漁業について理解を深めてもらおうと、企画されている。今年も第13 回が7月7日(土)午前9時から正午近くまであり、千人を超える市民が会場を訪れ、大いににぎわった。



当日は、朝から雨が降るあいにくの天気だったが、祭りの会場となった漁港には、市内を中心に大勢の人々が詰めかけた。なかでも毎年長い列をつくるのが、ハマグリ、シジミの即売である。この日に用意されたハマグリ 500 キロ、シジミ 300 キロは、販売開始から1

時間ほどで売り切れ。小売店で買うよりもうんとお値打ちなことから、来場者の多くが並び、先を争うようにして買い求めた。

会場では、熱々の焼きハマグリが提供されたほか、シジミ汁も無料でふるまわれ、地元の風土が育んだ水産物の深い味わいに老若男女が舌鼓をうった。



* 漁港でハマグリ、シジミを味わう *

目の前をゆったりと流れ、伊勢湾へと注ぐ揖斐川。漁港の岸壁には、貝を採る小型の漁船が、威容を保ってずらりとならんでいる。降り続いていた雨はいつのまにかあがり、厚い雲にはすこし明るさがうまれてきた。連続するさまざまな光景を眺めながら、多くの人が口

	活動組織名	赤須賀漁業協同組合青壮年研究会
	都道府県	三重県
	地域協議会	三重県環境・生態系保全活動支援協議会
	協定市町村	桑名市
	構成員数	27名
	対象資源	干潟
活動内容		機能発揮のための生物移植・稚貝等の密度管理・流域における植林など

にしたハマグリ、シジミの味は、きっと特別な思い出となって、それぞれの記憶のなかに刻まれたことだろう。

このほかにも、会場では三重漁連による海産物、松阪漁協青壮年部によるニシ貝（アカニシ）の串焼きの販売などがあり、祭りを盛り上げた。



漁協が事務所を置く、はまぐりプラザの2階にある食堂では、アサリの炊き込みご飯、ハマグリ吸い物の限定メニューが提供され、こちらも盛況だった。後日、この食堂で、ソースのかかったハマグリフライをキャベツ、ご飯と食べる「はまぐり丼」を注文したが、外はカリッ、中はフワツとしたハマグリ新鮮な食感と上品な風味を堪能することができ、ご飯がもりもりと進んだ。目の前の漁港であがった、地元産のハマグリやシジミを使った料理が格安で味わえるこの食堂。市内外からの人々で客足は絶えることがなく人気を集めている。



* 子どもたちに大人気のシジミ漁見学 *

祭りで毎回、子どもたちに大人気なのがシジミ漁の見学である。今回も多く家族、子どもたちが参加した。参加者は救命胴衣を着用し、若手の漁師たちで構成する漁協青壮年研究会のメンバーが操る漁船に乗り込み、すぐ地先で行われているシジミ漁をまじかで見る。しぶきをあげ、音をたてて漁が行われている現場に身をおき、そこに生息する生き物が、わたしたちの命をつなぐ食料として漁獲される、まさにその場面を、五感をフルに発揮させて体感するのである。

ゆるやかな起伏をうつ揖斐川の水面を、参加者たちを乗せた船はぐんぐん進み、潤いを含んだ浜風がほほをなでる。「貝桁網漁」と呼ばれる、大きな鉄製のカゴを曳いて、川底のシジミを網で採っている漁師の姿が近づいてくる。祭りの会場で味わったシジミも、こうして浜の人たちが汗を流して採ったものだ。



ハマグリ・シジミの即売会は開会前から長蛇の列。
写真左奥の建物が赤須賀漁協事務所（はまぐりプラザ）。

漁をながめる船の上では、若手の漁師が子どもたちに干潟の歴史について説明する。木曾三川の河口には、かつてはたくさんのハマグリが生息する豊かな干潟が広がっていた。それが埋め立てなどの工事によって失われ、ハマグリも他の生き物も少なくなってしまう。そんな干潟をもとにもどそうと、漁師たちは河口に人工の干潟をつくった。激減してしまったハマグリを再び回復させるため、長年にわたって育てた稚貝をこの干潟に放流し続けている。海の豊かさを生む干潟の環境を守り、資源を大切に管理しながら、赤須賀では漁が行われている。



約 30 分の見学は、とても貴重な学びの時間であり、言葉による説明だけでなく、船上で作業をする漁師たちの機敏な動きや真剣な表情、そしてその場に漂う空気からも、伝わってくるものがきつとたくさんあったはずだ。

* 自然からの恵みを未来へつなぐ *

この日は 11 時ごろから風が強まり、見学は 11 時半までで終了となったが、たくさんの人々がシジミ漁を見学した。漁師たちが大切に守り、利用している漁場から採れた水産物を私たちはいただいている。参加者にとっては、味わうだけでなく、漁を体感することによって、豊かな恵みをもたらす自然の貴さ、そして漁場を守り、資源を育てていくことの大切さを学ぶ、またとな機会となった。

出漁や漁獲などの規制による資源管理のほか、干潟の保全、種苗生産したハマグリを稚貝放流、山への植林など、赤須賀の漁師たちによって長年にわたり続けられている、環境生態系の保全活動。埋め立てなどによる環境の悪化によって、一時は絶滅の危機にも瀕したハマグリも、近年の漁獲量は回復の兆しをみせている。先祖から受け継いだ自然の恵みを守り、次の世代、さらには未来へとつないでいこうとする思いが、赤須賀の漁師たちの心をついにし、そのことが人々を惹きつけてやまない大きな魅力となって輝いている。この祭りが、地域における食の生産と消費を太くむすび、維持する活動として、今後さらに盛り上がっていくことを期待したい。

(フリーライター 新美 貴資)



なぎさの レシピ

赤須賀漁協の2階にある『はまぐりプラザ食堂』で教えてもらいました！！
海苔の風味とはまぐりの食感が良いです。お酒のおつまみにいかがですか。
ちょっと珍しい？「はまぐりの磯辺揚げ」です。



材料(4人分)

- ・ハマグリのみき身…… 12個
- ・焼き海苔
- ・塩
- ・こしょう
- ・揚げ油
- ・水溶き薄力粉

適量



はまぐりプラザ食堂で食べられます。近くに立ち寄った際は是非！
【桑名市大字赤須賀 86-21】

1. ハマグリのみき身は、揚げているうちに破裂しないよう竹串又は爪楊枝で数箇所穴をあけておく。
2. 1に塩、コショウをし、小麦粉をつけておく。
3. 2のハマグリ1つ1つに海苔を巻き、海苔の端（3辺）に水溶き薄力粉をつけて中火の油で揚げれば出来上がり。

新しい海藻の図鑑が出版されました！

ホット ニュース

日本で一般的に見られる海藻 388 種を紹介した図鑑が出版されました。この図鑑の特徴は、多くの種で生態写真とおしば標本がセットで紹介されていること。生態写真からは生育時の色彩やおおよその環境がわかり、「おしば標本」からは、ある程度の形態の特徴や大きさが把握できます。種類ごとに種名(和名・漢字標記・学名)、分類、分布、環境、大きさが示された後、形態的な特徴や食用の有無などの解説文がわかりやすく書かれています。代表的な海藻類や「海藻おしば標本」の作り方も解説されており、一般の人から専門家まで、幅広い方々の参考書となるのではないかと思います。また、随所に「平安時代に食されていた主な海藻」、「日本人と海藻の絆は腸にあり」など、海藻にまつわる文化的なお話や科学的な知見を紹介するコラムがちりばめられ、これだけ拾い読みしても勉強になると思います。お薦めしたい一冊です。

ネイチャーウォッチングガイドブック「海藻」
(日本で見られる 388 種の生態写真+おしば標本)
監修：神谷充伸 写真：阿部秀樹 おしば：野田三千代
誠文堂新光社 定価 本体 3000 円+税



「環境・生態系保全活動ハンドブック」について

お知らせ



「環境・生態系保全活動ハンドブック」は、沿岸環境(藻場・干潟・サンゴ礁・ヨシ原)の保全活動を実施している活動組織向けに、モニタリングや保全活動のノウハウ(留意点を含む)をイラストと写真を中心にわかりやすく解説したものです。

平成 22 年の発刊後、多方面からご照会があったため増刷をいたしました。活動組織に限らず、沿岸の保全活動に関心のある方々、あるいは現在活動中の方々にお分けいたします。希望の方は下記までご連絡ください。

冊子代はいただきませんが、送料のみご負担ください(着払いでお送りします)。在庫が無くなり次第、終了いたします。

JF 全漁連 漁政部 環境・生態系チーム 担当：関根
Mail: k-support@zengyoren.jf.net.ne.jp
FAX: 03-3294-9658