

## コラム

### ～いわきの浜の郷土料理『うにの貝焼き』～

藻場を食べつくしてしまうこともあるウニだが、いわき市では、実入りの良いキタムラサキウニで、「うにの貝焼き」という加工品を作っている。ホッキガイの貝殻にウニの身を盛り付け、蒸し焼きにしたものである。加熱することでウニの甘味が増し、香ばしい香りが加わる。加工者の多くは潜水漁を行う漁師とその家族等。朝獲れのウニをその日のうちに加工する。おいしい身がとれるのが5月～8月上旬と限られており、一日の漁獲量や個数が決められている上、貝焼きの加工はすべて手作業で行われるため、生産量はかなり限られている。見た目も美しく、漁期中は贈答品としての注文が殺到する。震災以降生産が再開できずにいるが「いわきのウニを使って、自分たちが手作業で作った本物の『いわきのうにの貝焼き』をもう一度味わってほしい」と、潜水漁再開に努める漁師たちは願う。



## おしらせ

### 【活動情報の募集】

～機関紙「海のゆりかご通信」や公式WEBページ上で活動の様子を公開します～

全国の海・川・湖では活動組織のみなさまのさまざまな取組が行われていることと思います。JF全漁連・全内漁連では、皆様の取組を「海のゆりかご通信」や公式WEBページ「ひとつみ.jp」でご紹介させていただきます。ぜひ、皆様の活動情報を寄せください。

#### \*投稿先\*

JF全漁連漁政部 ひとつみ.jp担当  
E-mail : info@hitoumi.jp

#### 【記載事項】

- \*都道府県・市町村
- \*活動組織名
- \*活動内容
- \*活動中の写真・コメントなど

### ■水産多面的機能発揮対策報告会

藻場・干潟の保全等、  
漁村を元気にする取組を行なう全国の事例を紹介します。

東京  
2/20-21

2月20日(木)13:00～17:30(予定)  
2月21日(金) 9:00～17:30(予定)  
東京ビックサイト(東京都江東区有明3-11-1)

## 公式WEBページ

全国の取り組み情報や、サポート情報、講習会・報告会についての最新情報を掲載しております。

水産多面的機能発揮対策情報サイト  
**ひとつみ.JP**

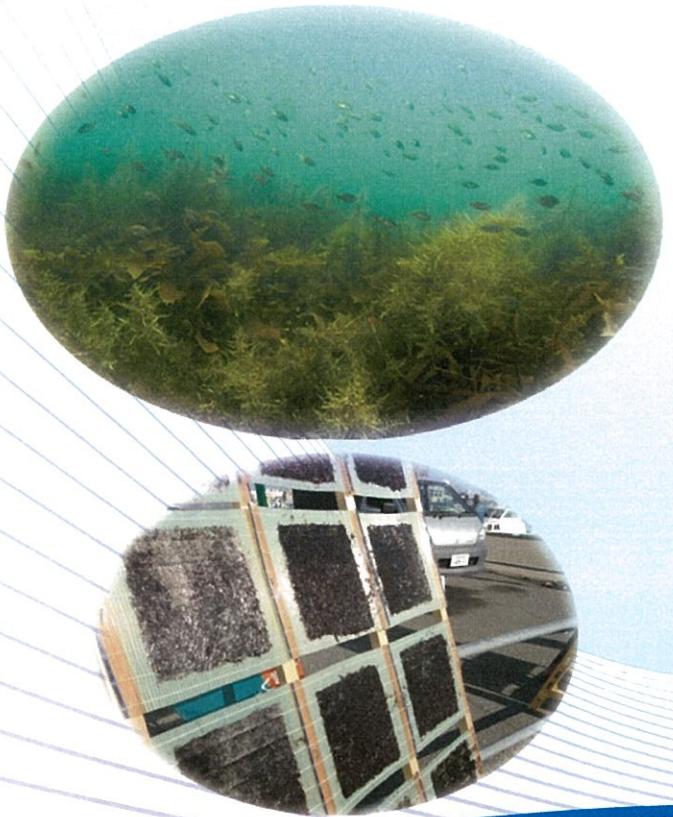


<http://www.hitoumi.jp/>

## お問い合わせ

全国漁業協同組合連合会 漁政部 田中・関根・金田  
電話:03-3294-9616・FAX:03-3294-9658  
E-mail:k-support@zengyoren.jf-net.ne.jp

全国内水面漁業協同組合連合会 三栖・御手洗・吉川  
電話:03-3586-4821・FAX:03-3586-4898  
E-mail:n-tamenteki@naisuimen.or.jp



## 漁村の役割と 水産多面的機能発揮対策事業

漁村には、おいしい魚を提供する以外にも、多くの役割があります。たとえば、水域の監視をしたり、海や川・湖の環境をまもったり。他にも、伝統的な文化や食べ物等があつたり、時に学びの場になつたりもします。

そのような漁村の役割をより効果的に発揮しようと活動を行う全国の漁師や市民のみなさんを支援する事業が、本年度から始まりました。

(水産多面的機能発揮対策事業)

# 海のゆりかご通信

≈ Vol. 039 ≈

### 今月の活動リポート

#### ～藻場の保全～

水産多面的機能発揮対策事業を活用し、多くの浜で藻場の保全が行われています。

今回の海のゆりかご通信では、藻場の保全活動を行う活動組織の一つである「いわき藻場保全研究会」の取組を紹介します。

活動組織名	いわき藻場保全研究会
場所	福島県いわき市
主な活動内容	藻場の保全



# いわき藻場保全研究会

## ～磯を守る漁師たち～

まだ3.11の爪痕が残る福島県いわき市の海沿いには、水産業で再起を図ろうと奮闘する方々の姿が見られた。いわき七浜と呼ばれる美しい海岸線が広がるいわき市は、遠洋・沖合のカツオ・サンマ、沿岸の多様な海産物で有名な水産の町である。

また、海岸沿いに広がる磯は地域の伝統的な潜水漁業や食文化を支えてきた。

## いわき藻場保全研究会

今をさかのぼること5年前、伝統的な潜水漁業を営む漁師たちが中心となり、年々深刻になる磯焼け\*をどうにかしようと立ち上がったのが「いわき藻場保全研究会」だ。いわき市は2011年の震災で大きな被害を受け、活動の中止を余儀なくされたが、このたびの水産多面的機能発揮対策事業を活用し、活動場所の範囲を広げて再び取組を始めた。

いわき市沿岸の磯は各地域のルールによって管理されており、漁師は磯に名前を付け、これまでも自発的に資源管理・藻場保全を行ってきた。水産試験場の平川さんは、「漁師は『自分たちの磯』という意識が強く、磯根ごとの資源状況に合わせて磯資源の漁獲量・漁獲期間を制限し、藻場もしっかりと守ってきた。」といふ。

\*磯焼け：磯の海藻が著しく減少し、自然に回復できなくなること

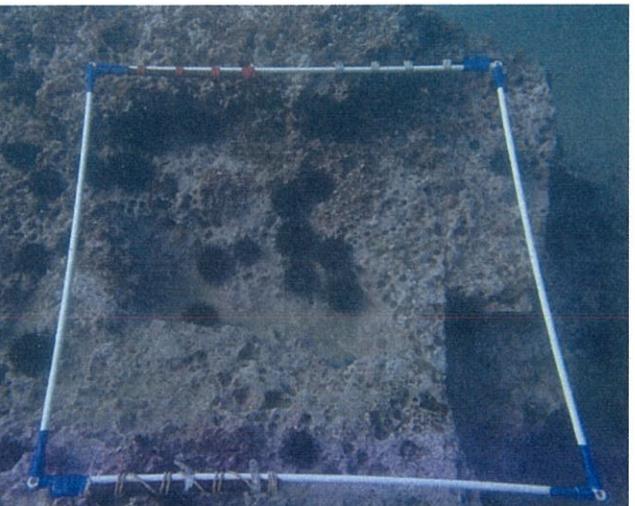
## キタムラサキウニの密度管理

2013年11月14日～18日、いわき藻場保全研究会の本年度の活動が行われた。活動場所は「永崎地区」と「下神白地区」の二か所。今回は下神白地区を訪ねた。活動を行

う磯は海底が大きな岩盤に覆われており、昔はカジメやワカメが自生する豊かな藻場であった。しかし、キタムラサキウニによる食害によってそれらの藻類が見られなくなり、今は石灰質の固い海藻類が岩についているだけだ。先進的に活動を行っていた永崎地区の藻場回復を見て、下神白地区でも取組を始めたといふ。



磯のことをよく知る漁師が港から船を出し、地元の潜水士2名とともに活動場所に向かう。「ハトノス（活動場所である磯の名前）は海藻が回復すればアワビが良く育つところなんだ」と今回の活動場所となる磯の説明をする活動メンバー代表の馬目さん。海の中に大きな岩がそびえたつ「ハトノス」には、キタムラサキウニが密生している。



そのキタムラサキウニを取り除き、密度管理を行うことで磯の藻場回復を図る。キタムラサキウニは過密になると海藻を食べつくしてしまう一方で、いわきでは「うにの貝焼き」（コラム参照）という伝統的な加工品の材料となる重要な水産資源でもある。そのため、ウニは手で丁寧に拾われ、過密にならないよう別の磯へと移植される。潜水士と協力し、一日に約200～300キロのウニを移植する。

「ウニが悪くならないように、時間との勝負なんだ。」と漁師たちは潜水士が少しずつ網の袋に入れて揚げてくるウニをすぐに陸へ運び、選別、計測を行い、他の磯へ移植する。区画を決め、狭い範囲を徹底して取り除くことが短期間で目に見える効果を出すコツだ。



「放流場所や量は、磯焼けにならず密度が均等になり、来年の漁期にしっかりウニに身が入るように漁師さんが経験と勘で微調整している。」と水産試験場の平川さんは言う。

## 復興を目指して

震災以来、津波による藻場・磯の悪化と、原発事故による汚染水問題の影響から潜水漁は自粛してきた。約3年、海に潜って仕事をしていないが、「この活動を通して、海の様子を知ることができる」と馬目さんは言う。震災直後、磯の様子が気になってみんなで潜ってみてみたそうだが、その後、継続的に磯の状況を確認することができるのは、この事業に取り組んでいるおかげだ。

活動に先立って里うみサポーターの藤田氏（東京海洋大学）と活動メンバーと意見交換をする機会があつた。藤田氏とのやり取りの中で、漁師たちは「全国の磯はどのような状況なのか」「台風などが来ると港湾内の磯に砂がかぶつてしまうが、どうしたらよいか」など、積極的に専門家の意見を求めていた。活動の合間に、何度も専門家に質問をする光景があった。培った経験に合わせて科学的な知見も取り入れようとする彼らの姿からは、本当に自分たちの磯を守りたいという思いが伝わってきた。

福島の水産業は汚染水問題と向き合いながら、操業再開に向けてやれることから取り組んでいるという。今こそが磯根資源の保全・回復にじっくり向き合うチャンスだととらえているかのように、漁師たちの目は真剣だった。

