

水産ニュース

水産技術専門員が伝える村の水産最前線

2017年1-3月号

調査の風景

陸奥湾では全く獲れなくなってしまった青森県のイカナゴ。昨年9月、太平洋尻労沖で採集された59匹に期待がかけられおこなわれたイカナゴ産卵場調査。直径1mm程度の卵を採集する様子を伝えます。

冬が旬の海藻

磯の海藻は、一足早い春を迎えています。厳しい寒さが育てる冬が旬の海藻3種（フノリ、マツモ、イワノリ）の生態、採取の様子、食べ方を色々な角度から伝えます。

日本の水産を旅する

イカを祀る由良比女神社で豊漁祈願をした著者の島旅の続き。航空券だけ買って、泊まる所も旅程も決めずに、ぶらり歩きながら日本海に浮かぶ隠岐諸島の水産業を探訪する。



濃紺のフノリが映える冬の尻屋崎海岸

イカナゴ産卵場調査

資源が減るイカナゴは太平洋で産卵しているのか？

（地独）青森県産業技術センター水産総合研究所のイカナゴ産卵場調査に同行させてもらった。去年未成魚が採集された尻労の沖で、目合い1mm以下のプランクトンネットを海底に沈め、巻き上がった砂を採集した。砂の中に産卵するので、卵があれば肉眼で砂の中から見つけられるようだ。今回は残念ながら卵はなさそうだった。著者は、陽光に輝く透明のプランクトン（カイアシ類）に見入って、大学院時代の研究を思い出していた。



プランクトンネットの投入



砂の中から肉眼で卵を探す

冬の厳しい寒さが育てる海藻3種

磯の資源が豊かな東通村では、冬から春にかけて海藻を摘む光景を目にします。そこで採られる代表的な海藻であるフノリとマツモ、イワノリの生態、採り方、食べ方とは？



冬のイワノリ採取風景

①フノリ

日本各地に分布するフノリ科の紅藻。磯の波打ち際に生える。9月に「座」と呼ばれる付着根から発芽する。尻屋と岩屋では4-5月に本格的に採取するが、白糠や岩屋では2-3月の柔らかいものを自家消費で採取する。へぎそばの材料になり、伝統的な糊料として使われる。尻屋のフノリ摘みの光景は春の風物詩である。著者はみそ汁に入れて、熱で緑の色素（葉緑素）が鮮やかに現れ、やがて本来の赤色に戻ってしまう色の変化を楽しむ。



岩にびっしりと生えるフノリ



手でむしり取り採取する



カゴ一杯にして持ち帰る



熱湯に入れると緑色になる

②マツモ

東北以北の太平洋沿岸に分布するイソガワラ科の褐藻。冬が近づくと「座」から松のような葉が伸びてきて、3月、マツモ採りの風景がどこかで見られる。座を残して刈り取るので、翌年も残った座から生えてくる。乾燥または冷凍させて保存するが、生が一番美味しい。マツモ鍋やみそ貝焼きに入ると、鮮やかな緑色に色が変わり、磯の香りとシャキシャキとした食感、そして粘りを楽しむ。美味しい海藻として需要があり、増殖試験が始まるうとしているが、増殖が難しい海藻である。



マツモが生える潮間帯



岩に生えるマツモ（中央）



座を残して刈り取る



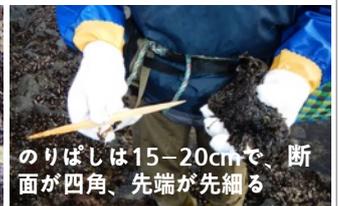
板状に並べて乾燥させる

③イワノリ

日本各地に分布するウシケノリ科の紅藻。磯の波しぶきがかかる潮間帯上部に生える。「座」はなく肉眼では見えない孢子から発芽する。岩屋では、シュウリ貝（イガイ）に生えたイワノリが最も味が良いとされ、それだけを専用の棒（のりばし）を使って採っている。著者は全地区のイワノリをまだ味わっていないが、地区ごとに味の特徴があるらしく、それを誇らしく語ってくれるのが良い。乾燥させたものを煎って食べると、歯ごたえと共に口の中に磯の香りが広がり美味しい。



のりばしでイワノリをすくいあげて採取する



のりばしは15-20cmで、断面が四角、先端が先細る



イワノリについて話を聞く著者

コラム『日本の水産を旅する（隠岐②）』

西ノ島町の活魚販売会社を訪問し、活魚販売について色々な話を聞いた。社長が宿を見つけてくれて、観光協会からは車を貸してもらって絶景「国賀海岸」を歩いた。漁師の営む民宿で美味しい海産物を味わい年を越した。元旦、宿の漁師さんと網上げに行き、海上から初日の出を拝みながらお神酒を頂いた。「元旦に初日の出眺めて漁ができるなんて滅多にないよ。」と嬉しそうに話していた。

「日の出背に 刺網手繰る 手に込める 新年の夢 隠岐の元日」

宿の漁師さんの姿を詠んだ歌を文武両道の後鳥羽天皇を祀る隠岐神社に奉納し、島の人々の温かさに触れた隠岐楽な旅を締めくくった。無計画な旅ほどたくさんの出会いに満ちている。次はどこに行こうか。

