

水産ニュース

水産技術専門員が伝える村の水産最前線

2018年4-6月号

尻屋崎のフノリ採集

大潮の晴天の日にしか見ることができない尻屋の春の風物詩「フノリ採集」。

猿ヶ森の底建網

猿ヶ森沖の底建網。底建網とは？そしてどのような魚が獲れるのか？

アカモクとは？

下北半島でひそかに注目を集める海藻「アカモク」とは？その食べ方とは？

コラム①「瀬戸内の魚」

高知県宿毛市、岡山県備前市、兵庫県姫路市の水産業を見て食べて学んだ旅の記録。

コラム②「中国の水産」

友人を訪ねて遊びに行った中国福建省の水産業について。旅先でも常に水産のことを考える著者が見た水産大国「中国」の水産業の現場を伝える。



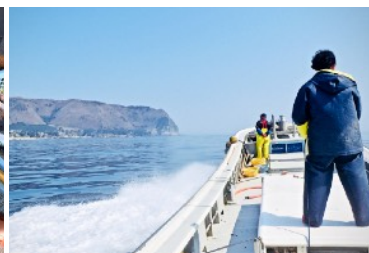
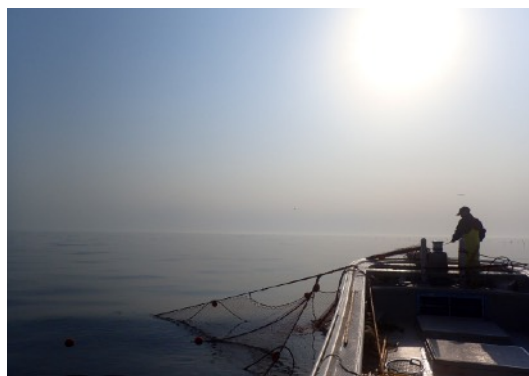
尻屋崎のフノリ採集から乾燥まで～春のフノリ～

新緑美しい晴天の5月15日、尻屋崎のフノリ摘みとフノリの乾燥作業を見てきました。主にへぎそばなどの原料として出荷される尻屋のフノリは、フノリが大きく成長した4月下旬から5月下旬の大潮前後の晴れた日に採取されます。採取した後、すぐに天日乾燥させるため天気は晴れていなくてははいけません。ここ2年はフノリに付着する紅藻「フノリノウシゲ」の付着が多く、この紅藻の消失時期に影響されて予定通りに採取ができていません。今年も採取開始が遅れましたが、尻屋の漁家が総出でフノリを摘む光景は今年も見ることができました。大勢の人が広大な海岸にカラフルな布袋を置いてフノリを摘む光景は壮観で、尻屋崎の春の風物詩とも言えます。摘んだフノリは荷捌所脇に設置された水槽で洗浄され、巻貝や砂、イワノリが除去されます。洗浄されたフノリは、各漁家の専用の庭で天日で乾燥させます。乾燥が進むと赤かったフノリは黒茶色に色が変わります。お湯をかけると鮮やかな緑色になり、長く太い尻屋の新物の乾燥フノリはシャキシャキとした歯ごたえ十分で、みそ汁ではなくサラダに入れて食べるのが著者のイチオシの食べ方です。



猿ヶ森の底建網漁

4月20日、猿ヶ森漁協の漁業者の底建網漁を見学させていただきました。波一つない鏡のような凧の太平洋でした。底建網は底魚を漁獲するための定置網漁の一つです。海底付近に網が設置されているので、海面からは網を見ることはできません。海面に浮かぶ2つのブイが目印になっていて、ブイから伸びるロープを手繰り上げると海底から底建網が姿を現わします。底建網漁船に網を乗せ、網を手繰り寄せていくと急激な水圧の変化で浮き袋が膨れたウスメバルが浮かび上がってきました。ウスメバル以外にはマダラ、キアソウ、ババガレイ、ヒラメ、ムシガレイ、クロソイ、キツネメバル、ミズダコが獲れました。沖合の網にはウスメバルが多く、陸側の網にはカレイの仲間が多く、網を入れる場所で獲れる魚種に変化があるのが面白かったです。絵になる写真を撮り終えた後は、網を揚げる作業を少し手伝いつつ、ロープワークを教わり、漁獲物の選別を手伝いました。魚まみれになりながらの作業は非常に面白く、船上で食べたヤリイカ、ツブ貝は非常に美味でした。家に帰り、「日本漁具・漁法図説」を見ながら、底建網がどのように入っていたかを想像しながら復習しました。



アカモクとは？～注目を集める海藻～

秋田県で「ギバサ」と呼ばれて食されている海藻「アカモク」。下北半島では船のスクリューに絡まって漁業の邪魔になる厄介物扱いされてきた海藻です。しかし、この海藻に含まれるフコイダンの強い粘りが健康良いとメディアで紹介され、むつ市内のスーパーにも登場し、下北半島でひそかな注目を集めています。岩屋の海岸をある日歩いていた著者は偶然にもアカモクが生えている場所を発見し、新しい商品になる海藻資源を探してた漁協婦人部に紹介しました。婦人部で食べたら美味しかったから売ってみたいという話になり、東通村の直売所で試験的に販売してみました。



来場客に試食を振る舞うと「美味しい。」という感想をいただき反応は上々でしたが、皆の目当ては新鮮な鮮魚であって、すぐには売り切れませんでした。それでも、珍しがって買ってくれるお客さんがいて、準備した17袋のうち16袋を売ることができました。コンブ、イワノリ、フノリ、マツモと美味しい海藻に恵まれる豊かな東通村ですが、地球環境の変化で取れなくなる時が来るかもしれません。その時、アカモクのような今まで利用されてこなかった海藻が大きな脚光を浴びる気がします。



茹でて刻んでポン酢をかけて粘りとジャキジャキとした食感を楽しむ。

コラム① 『高知、岡山、姫路の水産業』

桜が満開、春真っ只中の高知県宿毛市、岡山県備前市、兵庫県姫路市の魚市場、漁港、水産物直売所を見て回ってきました。すくも湾漁協では水産物が中央市場にすべて集荷されていて、ブリ、サワラ、タイなど数多くの魚介類が水揚げされていました。静穏な宿毛湾にはマグロ、ブリ、タイの養殖生簀が数多く浮かんでいて、養殖魚が水しぶきをあげながら餌に群がり、その上をカモメが飛び回っていました。かつて水揚量の減少と養殖生産量の増加による魚価下落で赤字経営だったすくも湾漁協は合併と市場統合により経営力を強化し、漁業者の所得を大きく向上させたまさに先進地でした。宿毛を後にした著者は、岡山県備前市日生の「五味の市」を訪問しました。残念なことに二枚貝の貝毒が発生したために、メインの牡蠣がなく、市場は閑散としていましたが、漁港には牡蠣の採苗器や養殖筏用の竹などが積まれていて、見ていただけで勉強になりました。翌日は、兵庫県姫路市妻鹿漁港の「姫路とれとれ市場」を訪問しました。この直売所には、ブランド養殖鯖「坊勢鯖」、坊勢島で養殖している「白鷺サーモン」、ブランド蟹「坊勢ガニ」が活魚として売られていて、魚は買うとその場で活〆神経〆をしてくれるようです。坊勢鯖、白鷺サーモンは水槽から取り出され、活〆と神経〆が施されて高鮮度で隣の食堂に提供されていました。実際に食べてみましたが、坊勢鯖は脂がのっていて、歯ごたえも良く、今まで食べた鯖の刺身のなかでも一番美味しかったです。白鷺サーモンも坊勢ガニも美味でした。昼時になると世界遺産姫路城のお膝元ということもあり、食堂は多くの人で賑わっていました。満腹になり、漁港を散策していると漁業者がカゴを修理していました。声をかけるとカゴ揚げを見せてくれるということで船に乗せてもらい、漁の様子を見せてもらいました。テトラポットの入った護岸沿いにカゴが入って、カサゴやマダコを漁獲します。カゴの大きさや形は青森のものとは違って非常に面白かったです。



コラム② 『世界一の水産大国「中国」の水産業』

連休を利用して、パプアニューギニア在住中に親交の深かった中国人の友人を訪ねて福建省に行ってきた。日本で会った時に世界一の水産大国「中国」の水産業の現場を見せてもらえるように頼んでいて、今回の滞在でスズキ、カキ、アサリ、マテガイ、エビの養殖場を見学させてもらえました。入り組んだ地形の福建省には、使える土地と海面は最大限活用する感じで、養殖筏と素掘池が所狭しと並んでいて、その光景には圧倒されました。養殖生産量世界一の光景は別格でした。スズキやエビは活魚で韓国に出荷されているようで、韓国で加工されてから流通されるようでした。一部は日本にも流通しているのかもしれませんが。カキはタイルの上に採苗し、縄に巻きつけて飼育されていました。



栄養分豊富な河口域のカキのわりには身は小ぶりでした。ここのカキ種苗は中国各地に販売もされているようでした。スズキは種苗生産された稚魚が生簀に入れられ、2年ほど飼育するようでした。エビ、アサリ、マテガイは汽水域の土地に作った素掘り池で養殖されており、肥料を池に投入して植物プランクトンなどの餌を増やして養殖します。時期が来ると水を抜いて収穫します。エビと貝の複合養殖もされていました。一部のエビはビニールハウスの中で養殖されて、短期間で大きくなるように飼育していました。

コラム②（続き）

中国の水産物の生産現場を見た著者は、さらに漁港や水産物の市場、小売店も見学し、水産物がどのように流通しているのか見てきました。漁港には漁船が係留されていて、水産関連業者の建物が並んでいましたが、魚はなくて閑散としていました。輸送サービスが急速に発達したので水揚げと同時に市内の市場や小売店に直接出荷されるようです。港には地元の女性たちが牡蠣を剥きながら、クエやカニ、カブトガニを生きたまま売っていました。市場は日本のような清潔感はないのですが、数多くの魚介類がならび見えて面白かったです。しかし、今はウォールマートのような清潔感のあるスーパーマーケットに活魚水槽がずらりとならび、鮮魚も下水が敷かれて売られているので多くの人はこうした小売店に行くようです。中国の活魚文化は非常に根強く、スーパーでも海鮮料理の店でも活魚水槽がずらりと並んでいます。さながら水族館です。網で好きな魚介類を掬い、調理法を頼むとその料理が出てきます。淡水魚の食文化は非常に発達していて、日本では敬遠されるようなソウギョやナマズなどは臭みがなく調理されて美味でした。アメリカザリガニの料理が流行ったことで（辛子と山椒が利いた忘れられない味）

ザリガニの養殖が盛んになり、小売店や飲食店には日本では見ることもないアメリカザリガニが売られています。食べられるものは美味しく調理して食べるという文化を体験し、こうした中国の考えは漁獲量が年々減少する日本にとってこれから参考になる考えだと感じました。中国では活メや神経メはまだおこなわれていなかったですが、ビジネスのためになる技術やアイデアは積極的に取り入れる遅ましさを持つ中国人を見ると、活メや神経メは近いうちに中国で流行る気がしました。今回、世界一の水産大国の現場を実際に目で見て経験し、活気に満ちた中国の水産業を知ることができたのは大きな糧となり漁業振興のヒントを数多くもらえました。漁獲量が年々減少し、厳しさが増す日本の漁業ですが、活メや神経メといった鮮度保持などの技術は唯一無二と感じました。これからはこれら技術の革新によって独自の漁業の個性を発揮させながら、他国の考えなども柔軟に取り入れることで世界でも有数の水産国の地位を保つことができると感じました。手厚いおもてなしで案内してくれた中国人の友人には感謝しても感謝しきれない非常に面白く勉強になった旅となりました。



2017年1月から約1年にわたって3ヶ月ごとに発行してきました水産ニュースですが、著者の一身上の都合で今回を持ちまして終了とさせていただきます。また、Facebookページ「東通の魚たち Fishes of Higashidoori」のほうも更新はしなくなりますが、今後の情報として閉鎖せずにしておきます。これまで多くの方に読んでいただきまして誠にありがとうございました。誰かがまた水産ニュースを発行してくれるのを写真の異国より願っております。

平成30年7月1日 著者