

## 地元漁業を復活させるための新たな取り組みについて

海野漁業協同組合  
石原 和彦

### 1 地域の概要

海野は、三重県北牟婁郡紀北町の紀伊長島区にある。この地区は、海はやや開放的なリアス式海岸で、黒潮からの暖流の影響を強く受ける温暖な海域である。海岸のすぐ近くまで山が迫り、狭い平地に民家が集中している。海にいくつもの島々が浮かぶ景色が美しく、道瀬地区と三浦地区の間の山頂には展望台も作られている。海中には、造礁サンゴが見られ、「造礁サンゴの群生地」として、三重県指定の天然記念物となっているなど、風光明媚な地域である。



図1：三重県地図 海野は赤い矢印の地点

### 2 漁業の概要

海野漁協は、三野瀬地区と呼ばれる、海野、道瀬、三浦の3地区から成り立っている。正組合員数75人、准組合員数155人の小さな漁協である。この地先における漁業の経営体は、97経営体が存在し、約半数はイセエビ刺網漁である。他に小型定置、一本釣り、採介藻漁業、海女漁、カゴ漁や魚類養殖などが営まれている。イセエビやヒジキなどが主要海産物であるが、この地域にしかないと言える特産物はなく、また地区に魚市場もない。

### 3 研究・実践活動取組課題選定の動機

海野漁協では組合員が減少傾向にあるが、これは地域の人口も減少している傾向を反映している。私は、海野に生まれ育った身として、このまま海野が弱っていくところを見過ごしたくないと思っている。海野のような漁村では、漁業が基幹産業であり、漁業の復活以外に地域の復興への道はないと考え、副業としてでも何でも良いから漁業者、特に経験の浅い若い漁業者が新たに参入しやすい漁業はないか探すようになった。

私の家は代々海藻屋を営んでおり、ヒジキ、アラメ、テングサなどの採取、加工販売を行っている。海藻が生える時期はほとんどが冬から春先で、海に出る期間は短い、その後の湯通しや乾燥、袋詰め作業などを含めると、ほぼ年間を通じて操業できる仕事である。しかも海藻類は、比較的波当たりの弱い所に生えるため、沖まで出漁するほどの危険はない。今後、漁業従事者を増やすために、海藻に関係する漁業を拡大していくことが一つのカギになるのではないかと考え、海藻を使って何か新しいことができないか模索し始めた。

一方で、環境変化等の理由により、海野地先の磯で、ヒジキが減少傾向にあり、ヒジキ藻場の面積も減ってきたように感じている。このような地先資源の減少も、漁業衰退の一因であるため、何とか再生する方法がないか考えるようになった。



写真1 海野地先海岸

#### 4 研究・実践活動状況及び成果

##### (1) 特産品創出に向けた取組

平成22年2月から三重県の協力により、ヒロメの養殖試験を始めた。ヒロメはワカメの仲間の海藻の一種で、生息域の水温帯に限られており、熊野灘沿岸や紀伊水道沿岸など、一部の地域にしか生息できない海藻である。海野では昔から食べる文化があったが、生産量は少なく、大量に収穫して出荷する、ということはほとんどなかった。このヒロメを活用して地域の新たな特産を生みだし、海野地区の活性化に取り組むことにした。



写真2 ヒロメ

平成22年、23年と養殖試験に取り組むなかで、ヒロメ養殖が可能であることを確認し、平成24年12月ヒロメ養殖モデル試験が海野漁協に委託されると同時に海野ヒロメ研究会を設立した。翌年の平成25年には、財団法人三重県水産振興事業団でもヒロメ種系生産販売の目処がたち、同年9月1日に藻類養殖漁場の漁業権を取得し、本格的に養殖を開始した。また、平成25年度は、三重県の「地域水産業・漁村振興計画」の中で、ヒロメ養殖規模の拡大を目的とし、販路開拓や新規養殖業者への技術指導を行った。平成26年度は、新商品である塩蔵ヒロメの販路拡大を目的とし、市場評価を探ることを主眼に置いた。さらに、県内各地でのイベント出展や新商品開発にも取り組んだ。

## (2) 漁場復活に向けた取組

海野地区では春先にヒジキの採介藻業が営まれており、この時期の主力産業である。しかしながら、磯場はヒジキ以外の貝類や海藻類が繁茂し、ヒジキの生息数は減りつつあるように感じている。何とかヒジキを増やし、その生息地を持続させていく手立てはないか、と考えていると、三重県から三重大学の前川教授が、ヒジキ場の再生に取り組んでいるという情報をもらった。そこで海野漁協と相談し、地元漁業者数名と共に、磯掃除とヒジキの種まきに取り組むこととした。

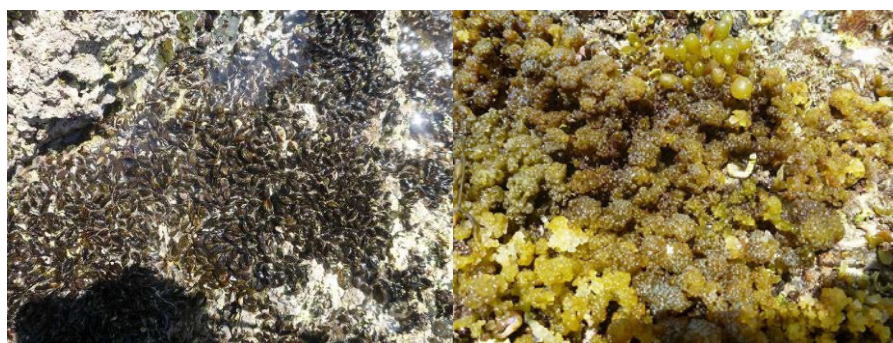


写真3 地磯の優占種 ムラサキイガイ (左) とフサイワツタ (右)

平成26年5月に地元漁業者6名、県、町職員7名の計13名で磯掃除を行い、海野地先の磯に繁殖していたムラサキイガイとフサイワツタ等を除去した。次に6月にヒジキの母藻を採取し、三重県尾鷲水産研究所の水槽を借りて母藻を静置した。ヒジキ卵は、母藻を海水に浸して5日ほど置くことで採取することができた。その後、再度漁協に声をかけ、地元漁業者数名で磯掃除をした場所に、今回採取した卵をまいた。一月経ってから同じ現場を見に行くと、ヒジキの発芽体が出てきているところを確認できた。この仕事の本当の成果は次の春になってみないと分からないが、確かな手応えを感じている。地元の他の漁業者らも一緒になって活動することができ、地元漁業の復活に前向きになってくれたように思う。



写真4 磯掃除直後の磯(5月)



写真5 ヒジキ卵採取の様子



写真6 ヒジキ種まきの様子(6月)

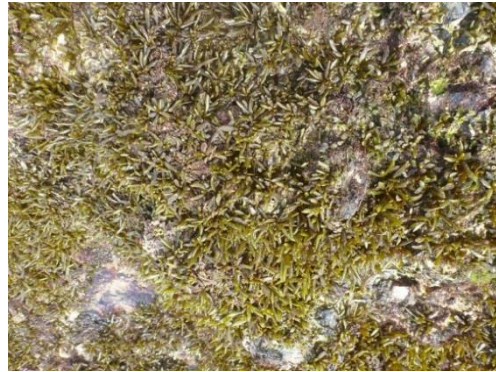


写真7 ヒジキ種まき1ヶ月後の発芽体(7月)

## 5 波及効果

平成25年2月、三野瀬地区以外にも尾鷲市大曾根地区、早田地区、古江地区でヒロメ養殖をしたいという漁業者があったことから、東紀州ヒロメ協議会を設立した。またその後、南伊勢方面にもヒロメ養殖の気運が波及し、錦や古和浦等でも養殖試験が行われている。ヒロメをこれからメジャーなものにしていくためには、まず生産量のある程度確保し、活動範囲を広げていくことも必要であるため、地元業者のみならず、色々なところでヒロメ養殖を広げていってもらいたいと思っている。

販促活動を行った大阪や東京の居酒屋やホテルなどからもヒロメを使ってみたいという声がかかり、細々とではあるが、旬の時期には生のヒロメを出荷している。また、紀北町の紹介で、乾燥ヒロメ等を新聞の読者プレゼントに採用してもらったところ、100通を優に超える応募があり、品物を配送した後もお礼のお便りをいただいた。その中には旬の時期にはヒロメを購入したいという声もあった。

また、津市の(株)野田米菓からヒロメを使ったあられを作りたいというオファーがあり、ひろめあられを生産することとなった。今後、知名度が徐々に高まっていくことで、より多くの商品へと利用の展開を拡げられるようになると見込まれる。



写真8 地元イベントでの販促の様子



写真9 ひろめあられ

## 6 今後の課題

現状では、それぞれの活動規模は小さく、たくさんの若い漁業者に参入してもらい、と言える段階には来ていない。ヒロメの養殖もヒジキ場の再生も、なるべく地元の若い漁業者に興味を示してもらい、一緒に活動を行っていくために、一定の成果をあげねばならないと考えている。特にヒロメ養殖は、本格養殖開始から1年が過ぎ、乾燥、塩蔵加工の手法も整ってきた。これからはますます県内外へのアピールを強め、ヒロメを東紀州地域の特産として売り出して行きたい。また、今年からアラムの養殖試験も始めた。リスクを分散するためにもヒロメ単一に頼らず、様々な品種での取組も増やしていきたい。海藻類の養殖は、給餌の必要がなく海域を汚さないという点で挑戦し続けるのに適している。

ヒジキ場の再生については、はっきりした成果が見えてくるのはこれからなので、非常に楽しみでもある。まずは、地元漁業者への周知を続け、皆で共にこの海を守っていく意識を強めたいと考えている。