

## 富山湾の神秘「ホタルイカ」を活かして — 婦人部員による地域活動 —

滑川漁協婦人部  
部長 萩原 房子

### 1. 地域の概況

私達の住んでいる滑川市は、富山県中央よりやや東部に位置する人口約3万3千人の市である。滑川市の沖合海域は、発光するイカとして名の知られているホタルイカが群遊してくる海域として、国の特別天然記念物「ホタルイカ群遊海面」に指定されている。毎年4月から5月にかけてのホタルイカ漁の最盛期には、遊覧船から見物ができる「ホタルイカ観光」が行われており、定置網に漁獲されたホタルイカが青白く発光する姿を見ることができる。

一昨年には、ホタルイカを実際に飼育・展示し、その生態を学習できる「ほたるいかミュージアム」、富山湾の水深321mから汲み上げた日本海固有の深層水を利用し、健康と美容の増進を図った入浴施設などが入った世界初の深層水体験施設「タラソピア」が完成し、多くの観光客で賑っている。



### 2. 漁業の概要

漁協は正組合員91人、准組合員178人の269人で構成されている。漁業経営体数は14経営体であり、主な漁業種類はホタルイカ定置網漁業、ベニズワイガニ・バイかごなわ漁業、底刺し網漁業となっている。平成11年度の漁獲量は800tで、水揚げ金額は4億5千6百万という状況であった。そのうちホタルイカの漁獲量は412tで、漁協の水揚げ量の約半分を占めた。

### 3. 研究グループの組織と運営

滑川漁協婦人部は昭和35年に設立され、部長・副部長・会計及び地区役員の15名の役員を中心に毎年積極的な活動を行っている。現在の部員数は70人となっている。運営資金については、主に部員による「ホタルイカ観光」事業への協力による収入及び漁協からの助成金でまかなっている。主な活動として魚の販売事業を展開するほか、海岸の美化運動、各種団体のイベント参加を目的とした郷土芸能講習会を開催し、部員相互の親睦を図っている。

#### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

私達の街、滑川は「富山県のさかな」に指定されている「ホタルイカ、ブリ、シロエビ」の一つであるホタルイカの街として観光事業に力を入れている。婦人部員の中から、私達にも何か手伝えることがあるのではないかと、ホタルイカの知名度をより一層県外の人々に広めていった方が良くはないかとする意見が多く聞かれる。そのため、多くの人々にホタルイカを、そしてそのおいしさを知ってもらいたいと思い、ホタルイカを活かした様々な活動に取り組むことにした。

#### 5. 研究・実践活動の状況及び成果

##### (1) ホタルイカ観光

婦人部設立以来41年間にわたり、滑川市が運営する滑川特産ホタルイカの観光事業にたずさわってきた。具体的には、「ホタルイカ観光」期間中である4月中旬から5月上旬までの毎日午前2時から、部員が3人ずつ交代で観光客に乗船券の販売を行っている。暗い内でないホタルイカの発光が鮮やかに見れないため、船は、夜明け前の午前3時に出港し、定置網の網揚げの際にホタルイカが幻想的に発光する姿を見た後、朝明るくなる頃に帰港する。帰港する頃には、日の出と共に立山連峰の山々がくっきりと浮かび上がり、とてもすばらしい風景を見ることができる。これもまた大きな魅力の一つとなっているようだ。

県外からの観光客が多数を占めており、観光バスや自家用車など様々な交通手段によって、遠くは北海道から、また東京・大阪方面からは多くの方々が訪れている。最近3年間の海上観光の実績を見ても、県外からの観光客は全体の約8割に上っている(表1)。過去のホタルイカ観光の実績の推移を見ると、最近の3年間は、海上観光実績日数の減少に伴い、海上観光客総数が減少しているが、1日当たりの実績は決して落ちてはいない(表2)。

陸上観光は、昭和61年度以前は海浜での栈橋観光であり、平成元年～平成9年までは、滑川市漁民センター内にある水槽内での発光観覧が行われていた。平成10年以降は、「ほたるいかミュージアム」のオープンにより、館内でいつでも陸上観光が出来るようになった。

##### (2) 魚食普及

私達は、滑川市内に18グループある女性団体の皆様方に声をかけ、毎年とれたばかりの新鮮なホタルイカを使った料理講習会を行っている。ホタルイカは、足で刺身、内臓を除去した身で酢の物、卵でオボロ、茹でてからし味噌合えと様々な料理に姿を変える。手をかければ10種類以上の料理が出来上がり、茹で上げて干せば佃煮などの保存食にもなる。

ホタルイカ漁の最盛期には1ザル50kgのホタルイカを購入し、海洋高校の先生の協力を得て、加工設備の整った高校で生徒達と一緒にホタルイカの燻製を作っている。出来上がったものは、少しずつ袋に入れ、真空にして多くの皆さんに試食して頂いており、おいしい保存食だと大変喜ばれている。先生方からいろんな料理のアイデアを頂き、カワハギのフリカケやイワシ・ホタルイカの昆布巻き等、おいしい珍味のレパートリーが増えてきている。今後とも、新しい料理方法に挑戦しながら、魚食の普及に取り組んでいきたいと考えている。

### (3) イベント参加

5年前から毎年5月最終の土日には、滑川商工会議所が主催する「龍宮まつり」が行われている。いろいろな企業や各町内会、可愛いハッピー姿の幼稚園児、各団体の人達もこぞってホタルイカ踊りを踊り、ヤサコ行列も繰り出し、3万市民の3～4倍の人達で賑っており、私達婦人部も参加している。また、滑川市魚市商業協同組合の主催する魚まつりは毎年恒例となっており、この時期を捉えて海を守る無公害洗剤や各家庭から集めた不用品を販売する等、環境と資源を大切にしようと呼びかける活動を行っている。

## 6. 波及効果

ホタルイカ観光は、PRのおかげで少しずつ有名になってきており、滑川を訪れるお客様も増えてきている。今年は、NHK大阪のうまいもん料理の番組で、いろいろなホタルイカ料理が放映された。また、地元の若い人の中にはホタルイカの料理方法が分からなかったり、難しそうなどという思い込みから口にしたことがほとんどなかったという人もいたが、そんな人達からも「こんなに美味しいんだね！」という声も聞けるようになった。婦人部員たちも、たくさんの喜ぶ顔、楽しそうな顔を見ることで、さらにやりがいを感じている。

## 7. 今後の課題

今後の課題としては、漁協婦人部の活動を通じて、

第1に、ホタルイカの街「滑川」を全国の皆さんにPRし、より多くの方々に観光に来てもらえるように努めていくこと

第2に、若い人達にも魚料理に気軽にチャレンジしてもらえるよう、料理講習会の開催や深層水を利用し付加価値を付けた加工品を販売する等の、魚食普及を推し進めていくこと

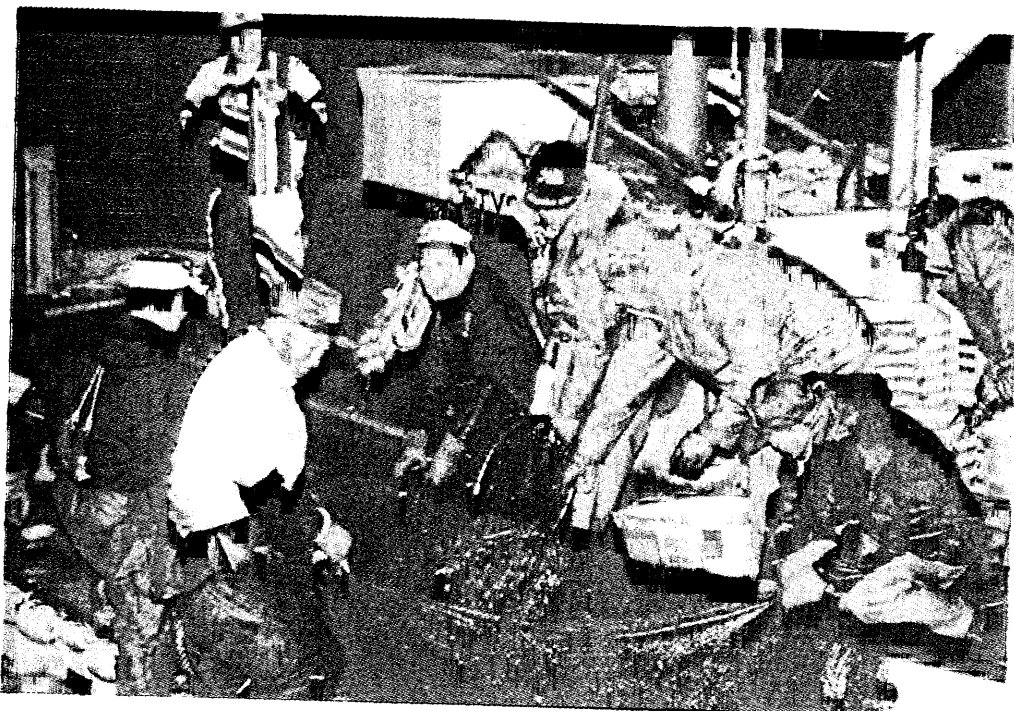
第3に、印象の残る街づくり、漁協づくりを目指して、海岸美化運動、イベントへの積極的な参加に取り組んでいくこと

が重要であると考えており、これらを積極的に推進していきたいと思っている。そのために、後継者の育成や自己研鑽に努め、部員の意識の高揚を図るとともに、関係団体との連携を密にし、一体となった取組みを行っていきたいと考えている。

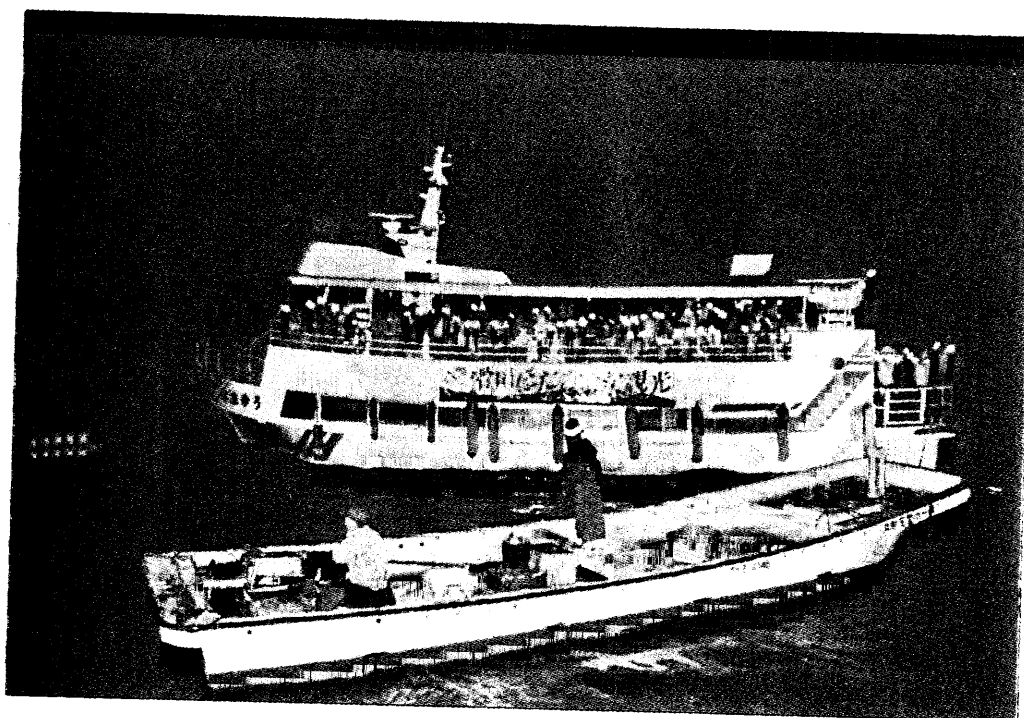
表 1 過去 3 カ年のほたるいか海上観光の実績について

| 年 度    |    | 1 2 年 度                     | 1 1 年 度                     | 1 0 年 度                     |
|--------|----|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 実施期間   |    | 4/15 (土) ~5/7 (日)<br>(23日間) | 4/17 (土) ~5/9 (日)<br>(23日間) | 4/18 (土) ~5/5 (火)<br>(18日間) |
| 実施日数   |    | 18日間<br>(欠航5日)              | 20日間<br>(欠航3日)              | 12日間<br>(欠航6日)              |
| 乗船者数   |    | 1,979人                      | 2,311人                      | 1,849人                      |
| 内<br>訳 | 市内 | 41人 (2%)                    | 43人                         | 69人                         |
|        | 県内 | 417人 (21%)                  | 422人                        | 524人                        |
|        | 県外 | 1,521人 (77%)                | 1,846人                      | 1,256人                      |
|        | 大人 | 1,894人 (96%)                | 2,274人                      | 1,767人                      |
|        | 小人 | 85人 (4%)                    | 37人                         | 82人                         |

※但し、平成10年度は定員145名(連休時210名)。平成11年度より期間中すべて定員120名。



ホタルイカの網揚げ



滑川ほたるいか観光の全景

表2 過去のほたるいか観光の実績

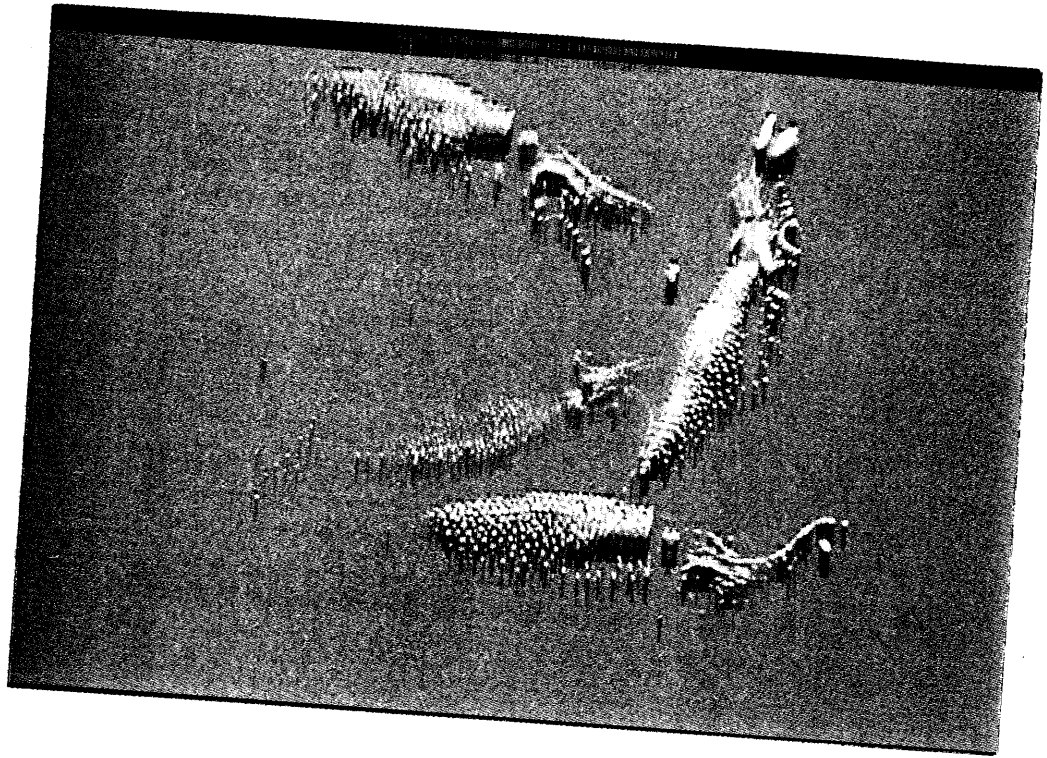
|              | H3    | H4    | H5     | H6    | H7    | H8    | H9    | H10   | H11   | H12   |
|--------------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 漁獲量<br>(t)   | 363   | 1,105 | 435    | 683   | 472   | 570   | 312   | 467   | 412   | 382   |
| 海上観<br>光期間   | 24    | 30    | 30     | 30    | 30    | 31    | 31    | 18    | 23    | 23    |
| 海上実<br>績日数   | 21    | 22    | 27     | 24    | 26    | 28    | 27    | 12    | 20    | 18    |
| 観光客数<br>(海上) | 2,397 | 2,437 | 3,312  | 3,147 | 3,010 | 3,717 | 3,133 | 1,894 | 2,311 | 1,979 |
| 観光客数<br>(陸上) | 6,850 | 7,725 | 10,117 | 7,818 | 7,843 | 8,859 | 6,410 | -     | -     | -     |

※H元年からH9年までは漁民センター内で水槽での発光観覧(陸上観光)

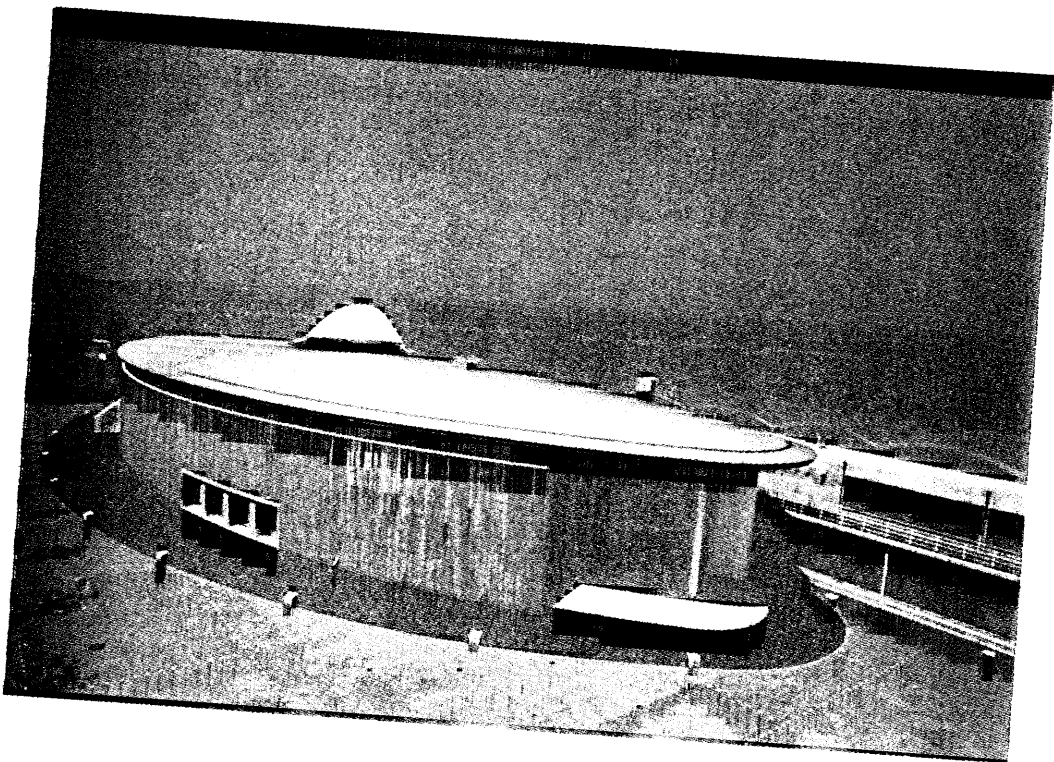
※H10年より、陸上観光廃止。(ほたるいかミュージアムのオープンにより)

|                      | S57       | S58       | S59       | S60       | S61       | S62   | S63   | H元    | H2    |
|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|-------|-------|-------|
| 漁獲量<br>(t)           | 184       | 773       | 218       | 218       | 159       | 214   | 392   | 631   | 1,137 |
| 海上観<br>光期間           | 23        | 22        | 21        | 20        | 14        | 30    | 30    | 23    | 23    |
| 海上実<br>績日数<br>(よく発光) | 23<br>(4) | 33<br>(4) | 21<br>(7) | 20<br>(7) | 14<br>(2) | 23    | 22    | 18    | 21    |
| 観光客数<br>(海上)         |           |           |           |           |           | 1,892 | 1,899 | 1,472 | 2,438 |
| 観光客数<br>(陸上)         | 8,450     | 10,450    | 10,030    | 19,000    | 6,850     | -     | -     | 6,915 | 6,926 |

※S61年度以前は、海浜での栈橋観光



発光したホタルイカ



ほたるいかミュージアム



婦人部による乗船券販売風景



ホタルイカの加工作業