

漁場環境保全の取り組み

～ 未来へ繋ぐ 氷見の海 ～



氷見漁業協同組合
青年部部長

砂山 哲一

地域の概要

- 氷見市は富山湾北西部に位置。
- 海岸から「海に浮かぶ立山」の雄大な景色。
- 海岸線の延長は約20km。
- 面積は230.49平方km、人口は約5万5,000人。



漁業の概要

- 氷見漁業協同組合は、昭和63年6月に設立。
- 正組合員1,141名、准組合員807名で構成。
- 平成23年度の魚市場での取扱量は約1万4,000トン、取扱金額は42億円。
- 主力漁業の定置網漁業では四季を通じて豊かな海の幸に恵まれる。



「ひみ寒ぶり」のブランド強化



商標登録
(図形付き商標)



販売証明書



魚箱とPR用のぼり旗

氷見魚市場で水揚げされたブリを
「ひみ寒ぶり」とし、ブランド力の向上に取り組んでいる。

青年部の組織と運営

- 平成7年11月に組織が結成。
- 現在、年齢45歳以下の部員113名で構成。
- 主な活動内容
 - 漁場環境保全
 - 資源育成活動
 - 魚食普及活動
 - 他



海岸清掃



植樹活動



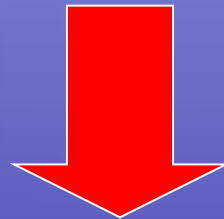
魚食普及



漁業者との連携

活動の動機

地先に生息するメバルやクロダイ、
メジナ、クルマエビ等の漁獲不振。



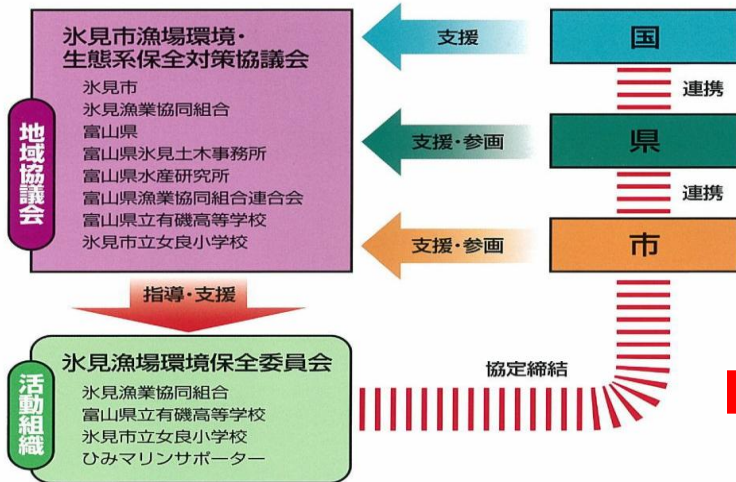
生息環境が
悪化している可能性

活動の動機

環境・生態系保全活動支援事業

環境・生態系保全活動支援事業

藻場の機能の維持・回復に資する保全活動を行う組織の取組を支援します。国、県、市は、それぞれの役割分担に応じ、連携して地域協議会を支援し、地域協議会が活動組織を支援します。



氷見漁協は国の支援を受け、藻場の保全活動に取り組むことに。
(平成21～25年度)

魚の生息環境悪化

何らかの行動を

活動に参加

活動の計画及び内容

(1) 現状把握

①情報収集

- ・県水産研究所の調査結果を参照

②モニタリング

- ・潜水による観察調査
- ・潜水による採集調査

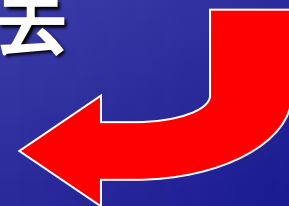
基礎資料



(2) 保全活動

- ・食害生物の除去
- ・浮遊・堆積物の除去
- ・岩盤清掃
- ・母藻の設置

計画作成



活動の内容

本格的な調査・保全活動に向けた準備



モニタリング定点図(7地点)

ダイビングライセンスの取得
(海中作業に向け青年部員13名が取得。
調査用GPS等の操作も習得)

活動の内容及び成果

(1) 聞き取り調査

植生が豊かで、種類も多い、
一部では藻場が衰退。

(2) モニタリング調査

過去に繁茂していた
場所を中心に7定点



モニタリングの様子

モニタリング調査

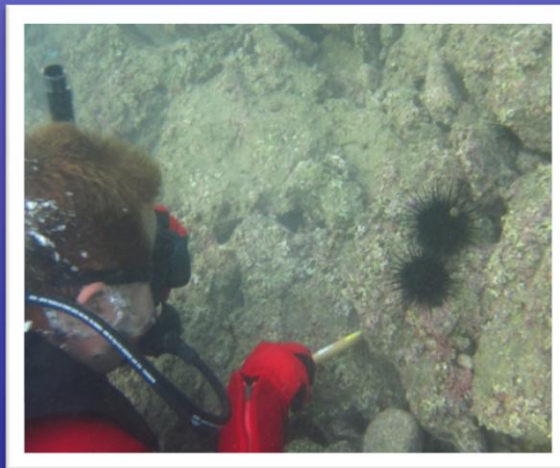
- ・磯焼け状態の場所を発見
- ・孤立した狭い岩礁でウニが(40~50個体/m²)生息
- ・ウニの食圧が高く、海藻が食べ尽くされた状態

※食害の影響調査を実施

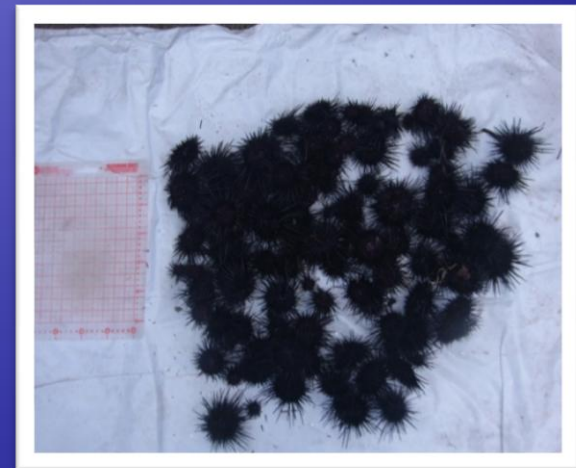
孤立した狭い岩礁でウニを除去し、フェンスで囲い影響を調査



ウニの大群



ウニの除去作業



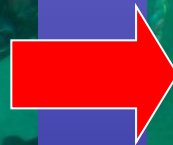
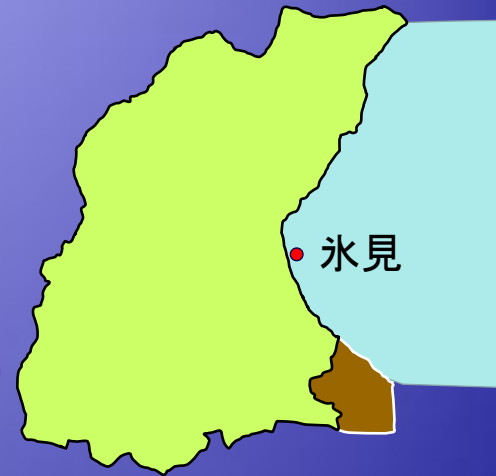
除去したウニ

活動の内容及び成果

(3) 岩盤清掃

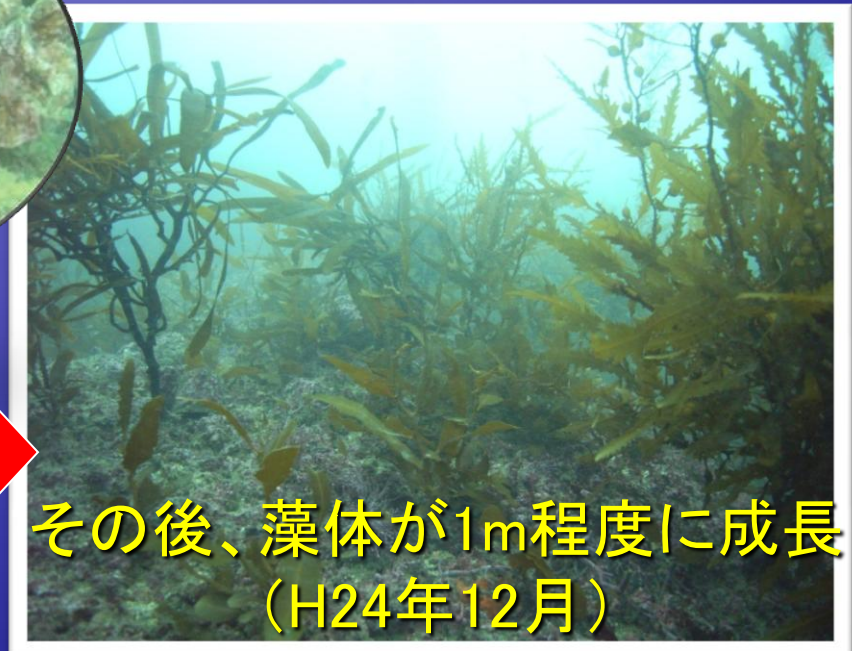
《平成23年5月19日》

氷見漁港沖に位置する唐島周辺の昭和60年頃までモク類が密生していた場所で岩盤清掃を実施し、付着面を確保。



岩盤清掃後1年間は大きな変化がみられ
なかったがしかし・・・

平成24年9月（16ヶ月後）にオオバモク・ノ
コギリモク・アカモクの幼体を確認



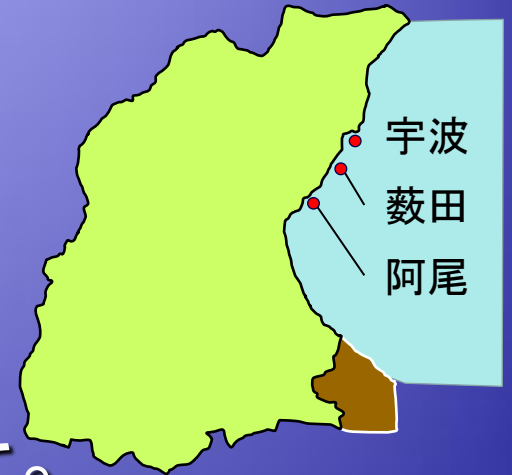
活動の内容及び成果

(4) 母藻設置

《平成23年2月》

過去にアカモクが繁茂していたとみられる阿尾、藪田、宇波でスポアバッグを用いてアカモクの母藻設置を試みた。

※3地区で各30個設置



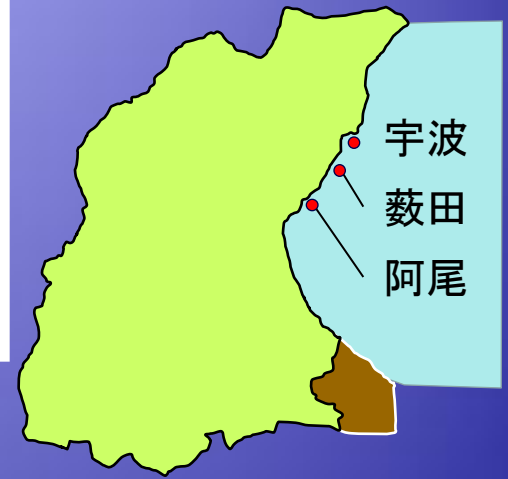
スポアバッグ



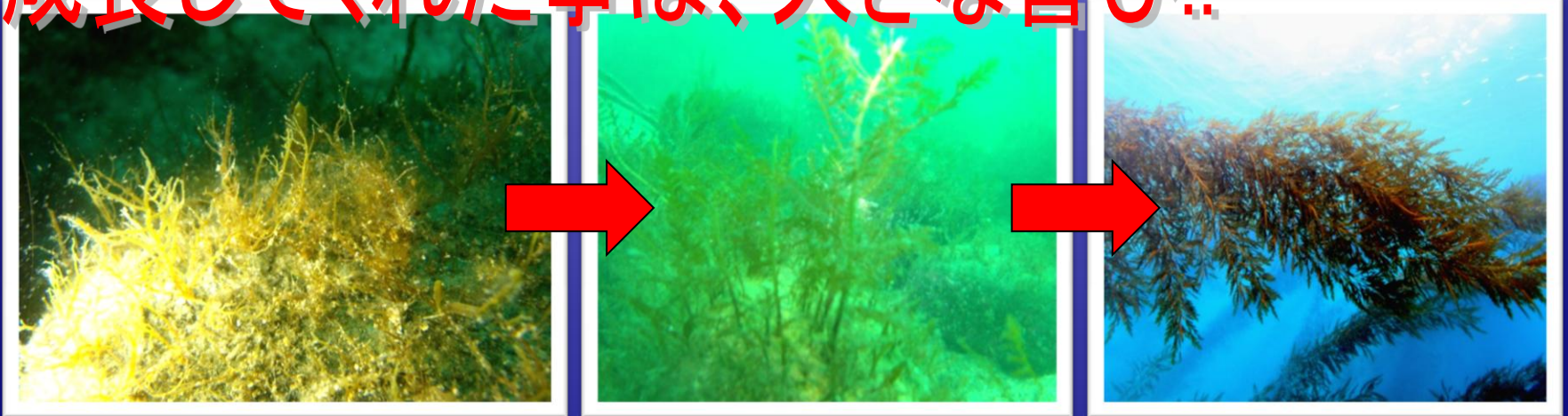
母藻の投入



藪田では4ヵ月後に幼体を確認。
その後順調に成長し、冬季には
全長が8m以上に成長。一方、
阿尾および宇波では、繁茂せず。



藪田でアカモクが
成長してくれた事は、大きな喜び!!



幼体 (平成23年6月)

約30cm (平成23年9月)

約8m (平成24年1月)

波及効果

- 先輩漁業者からの理解と協力
- 保全活動が地域に普及
- 非水産分野との交流促進



先輩漁業者との話し合い。調査結果を動画や写真、言葉で伝える。



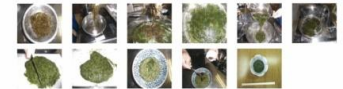
《ナガラモの食べ方》

- 準備するもの
- ・ナガラモ (冷凍ナガラモ 200g)
- ・三杯 酢 (自分流で)
- ・しょうが (お好みで)



●手順

1. 冷凍したナガラモを解凍しておく。
2. 解凍したナガラモを潰したお湯に入れる。
3. お湯に入れるとすぐに色が変わります。
4. 30秒ほどは蓋を閉じ、水で冷やします。
5. しっかり水を切り、まな板の上でナガラモを包丁でたたきます。
6. たいたら皿に移し、三杯酢を絡ませ味を整え盛り付ければ完成!



♡準備中♡

- ※ ナガラモのたたき具合はお好みで。
- ※ 最後にしょうがを混ぜても美味しいです。
- ※ たいたナガラモに卵白を混ぜ、ご飯にかけた「海とろめし」は絶品!!



民宿や氷見商工会議所などで作る「氷見朝食研究会」が「海とろめし」を開発。

まとめ

- 多忙な中の厳しい保全活動
- 一部の取り組みに成果
- 成果と活動内容の普及



社会的反応 → 部員の意識改革

- チームワークが強固に
- 「同士」から「同志」へ

今後の展開

- 保全活動を拡充し、努力を続ける
- 地元漁業者および住民との情報共有と連携
- 藻場の保全活動と利用のバランス
- 環境保全活動の継続と氷見への貢献



美しい氷見の藻場



海岸清掃で協力



清掃前

清掃後

氷見朝食研究会との連携

ご清聴ありがとうございました

スポアバック



- ・縦1m、横30cmで自然に解ける素材のものを使用。
- ・袋の底に玉石を入れ、そのうえにアカモクを入れ、袋に穴をあけ水深8mの場所に投入。

海とろめし



アカモクを湯がき、包丁でたたき、卵白を混ぜ、ご飯のうえにかけたもの。

統一デザインの青箱

