

## アカモクと歩む

～環境とお客様への思いやり～

ひびき灘漁業協同組合岩屋支所あかもく部会

林 元子

### 1. 地域の概要

私たちの住む北九州市若松区は、九州最北端である北九州市の北西部に位置する。ひびき灘漁協岩屋支所のある若松北海岸は玄海国定公園に含まれ、白い砂浜と響灘の荒波で浸食された玄武岩の織りなす風光明媚な景色が有名である。北九州市街地や福岡市の都市圏に近いながらも、豊かな自然に恵まれた場所として市民に愛されている。

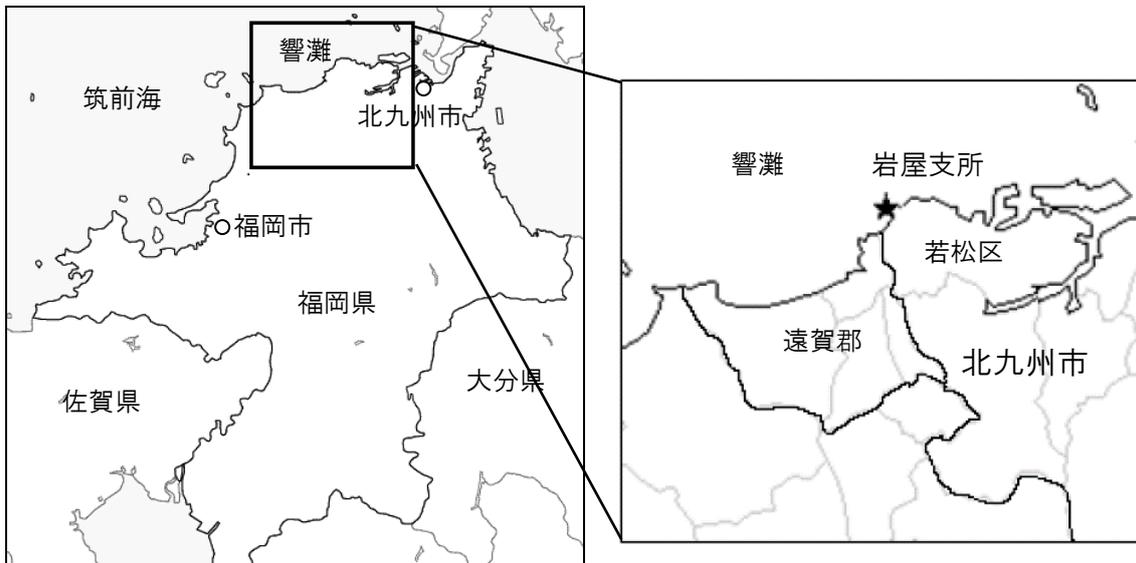


図1 ひびき灘漁協岩屋支所の位置

### 2. 漁業の概要

私たちが所属するひびき灘漁協岩屋支所は、正組合員 17 人、准組合員 24 人、女性部 30 人で構成される。ひき縄漁業やはえ縄漁業、イカ釣りなどの漁船漁業や採介藻漁業が盛んで、主にサワラやアマダイ、クエ、ケンサキイカ、ウニ、アワビなどが水揚げされる。

### 3. 研究グループの組織と運営

ひびき灘漁協岩屋支所女性部には 30 人が所属しており、採介藻漁業や魚、ヒジキ、ウニ、アカモクなどの加工に取り組んでいる。地域の祭りや催し物にも積極的に参加し、加工品や鮮魚などの販促活動にも力を入れている。

あかもく部会は会長 1 人、会計 1 人の役員を含め、現在の会員は総勢 6 人で、年齢は 30 代～70 代と幅広い。アカモク採取は男性会員が 1 人で行い、女性部である 5 人の会員と 2 人のパートが加工している。



図2 あかもく部会

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

岩屋漁港の周辺には昔から大量のアカモクが自生していたが、食用にする習慣はなく、漁業関係者でもアカモクの名前を知らない者がほとんどだった。

平成 16 年、福岡県水産海洋技術センターがアカモクに着目し、商品開発を促したことをきっかけに、岩屋漁協（現ひびき灘漁協岩屋支所）女性部の有志が商品化に乗り出した。漁港の目の前で採れて、加工も手軽。しかもおいしくてヘルシー。私たちはアカモクに夢中だった。2 年間ほど同センターと共同で加工試験を行った後、平成 18 年にあかもく部会を発足させた。

あかもく部会の発足にあたり、無理な採取で資源が枯渇してしまうことが不安だった。アカモクの藻場が無くなっては、加工・販売ができなくなるばかりか、藻場で生きる多くの生き物の住処を奪ってしまう。「獲り尽くす漁業はもう古い」との思いから、限られた資源を持続的かつ有効に利用するためのルールづくりを行った。

### 5. 研究・実践活動の状況および成果

#### (1) アカモク資源を守るために

#### ○ “アカモク利用ルール” の立ち上げへ

地元では、食用として利用できることが知られるまで、アカモクは別名「じゃまもく」と呼ばれていた。浅瀬で育つアカモクは、アカモクが流失する 5 月以降、漁船のプロペラに絡まるなどの被害があるため、厄介者扱いされていた。

一方、アカモクはガラモ場と呼ばれる藻場を形成し、夏季は流れ藻となるため、1 年を通してさまざまな幼稚仔魚の生育場となることが知られており、水産資源保護・増殖の観点から重要視されている。しかし、これまでは、アカモクのこうした役割について、誰も気にとめる者はいなかった。



図3 アカモク藻場と稚仔魚

アカモクの有効利用にあたり、最初に、アカモク資源を持続的に利用するためのルールをつくるのが何よりも重要と考えた。そこで、水産海洋技術センターにも協力を求め、ルールづくりに着手した。

アカモクは、成熟するとタネを落とし、タネが岩などに付着することで翌年新しい芽が出る。タネは先端部に比較的多くあるため、タネを半分残すためには、上から3分の1を採取し、根から3分の2は残す必要があることが分かった。

こうした知見を踏まえ、何度も協議を重ね、アカモク利用に関して、次の3つのルールを定めた。

1. 原藻売りはしない
2. あかもく部会以外はアカモクを採取してはならない
3. アカモクを採取するときは、根から3分の2を残す

原藻売りをしないのは、限られたアカモク資源を安売りしないためだ。幸いなことに、この3つのルールに関して支所内で反対はなかった。「そこまでしっかり管理するなら、良いだろう」そういった意見に背中を押して頂いた。

○時期で漁場を変えて、資源と品質の両立を目指せ！

採取方法を工夫しても、同じ漁場からアカモクを採り続けたら、いつか枯渇してしまうかもしれない。この危機感から、私たちは一カ所からアカモクを獲りすぎないようにするための工夫を考えた。

岩屋支所の周辺には豊富にアカモクが生えているが、アカモクは生えている場所や時期によって付着している汚れが多かったり、粘り気が弱く品質が悪いことがある。アカモク採取者が加工者の意見を聞き、時期ごとに最も品質の良い漁場から採取することで、一カ所で集中して採取されることを防ぐだけでなく、より高品質な製品をつくることができる。

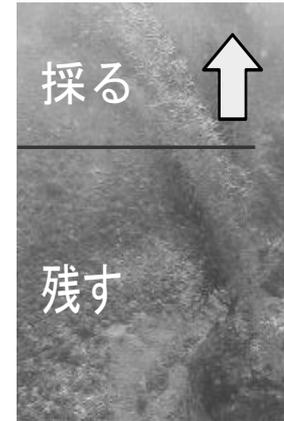


図4 資源に優しいアカモク採取方法

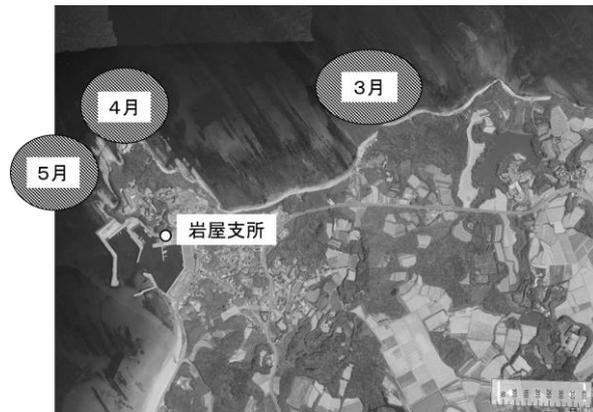


図5 左：アカモク採取風景 右：月別の採取場所

(2) 高付加価値でリピーター確保へ！～アカモク採取と加工にひと工夫～  
○ネバネバに自信あり！このひと手間が私たちの誇りです。

アカモクの加工は、3～5月がシーズンであり、そのほとんどを手作業で行う。まずは選別を行い、食用に使用する部位をハサミで切り分けて茹でる。茶褐色の原藻がきれいな緑色になるまで茹でると、釜から揚げて、水洗いしながらヨコエビなどの異物を取り除き、機械で挽いてミンチ状にする。それを販売用のパックに詰めたものが、地元ブランド「岩屋あかもく」となる。急速冷凍された「岩屋あかもく」は、約1年間の保存が可能となり、冷凍庫にストックされた後、随時出荷される。



図6 アカモク選別の様子

おいしさへの隠し味となるのが、アカモクの「選別」と「ミンチ」だ。アカモクは部位によって粘り気が異なるため、クキ（アカモクの体を支える太い幹）があると容積は増えるが、口当たりが悪くなりネバネバ具合が落ちてしまう。そのため、ひと手間かかるが選別時にクキを外している。また、より粘り気を増すためにミンチにする際は二度挽きする。最終的に、パック詰めの際にはハサミで切りながらでないと分けることができないほどの、とびきりの粘り気をもった製品になる。私たちはこのネバネバに惚れ込んだ。手間が増えて大変ではあるが、お客様に美味しい「岩屋あかもく」を食べてもらいたい一心で作業している。

○徹底した衛生管理で安心安全な製品を、責任を持って届ける

私たちは、惚れ込んだ岩屋あかもくをお客様に食べてもらいたい、好きになってもらいたい一心だったため、お客様に製品を食べてもらう以上、万が一のことは決してあってはならないと考えた。

そこで、あかもく部会では、ソフト・ハードの両面で製造工程の管理を行っている。ソフト面では、加工者の体調や手洗い・消毒の確認・記録から、定期的な製品の生菌数検査や作業者の便検査まで、汚染が発生しないように考える限りの努力をした。ハード面で



図7 岩屋あかもく

は、汚染された手で蛇口などに触れないように、水道と消毒液噴霧器にセンサー式の機器を導入した。さらに、最終製品の検査のために金属探知機も設置した。手間と時間がかかり大変だが、私たちが心から自信を持って製品を送り出すために必要な作業だ。

(3) 自信の一品！おいしくてヘルシーな「岩屋あかもく」を多くの人へ届けたい！

採取から加工まで手間暇をかけてこだわりぬいた岩屋あかもくだったが、最初は認知度不足でなかなか手に取ってもらえなかった。そこで、私たちは、直売所や地域の祭り・催し物に積極的に参加し、岩屋あかもくの試食・販売を行った。地元テレビ局や新聞にも取り上げて頂いたこともあり、徐々に販売数を伸ばすことができた。

また、大手スーパーへ販売を働きかけた際に、たまたまタイミング良く「地産地消費フェア」を行っており、大手スーパーの担当者は快く私たちを迎えてくれた。そして、私たちはその大手スーパーで試食・販売会を何度も行うことができた。

このような取り組みを続けてきたある日、「岩屋あかもく、すべて買い取らせてください」

大手スーパーの担当者が私たちに提案してきた。どうやら、大手スーパーで販売していたアカモクに多くのリピーターがつき、「岩屋産のアカモクでなければ嫌だ」という声があったようだ。私たちの取り組みが広く消費者に認めてもらえたのを実感した瞬間だった。

#### (4) 成果

○資源管理のおかげで10年以上の採取でも資源を維持

あかもく部会が発足した当初に作った「アカモク利用ルール」が功を奏し、岩屋支所周辺ではアカモク採取を始めてから10年以上たった今でも、春になるとたくさんのアカモクが繁茂する。アカモク採取を始めた平成17年と比較しても、藻場の面積はほとんど変わっていない。周辺に広く生えているアカモク資源を、まんべんなく少しずつ利用しているからこそ、翌年の再生産に影響を与えないのだと考えている。



図8 地元テレビ局の取材

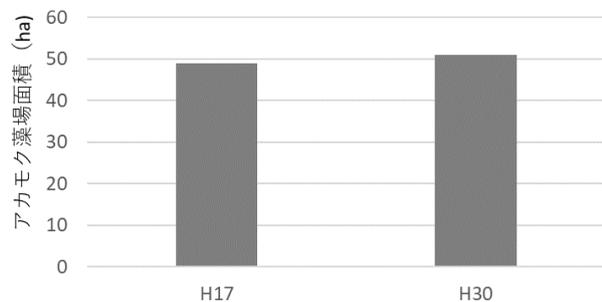
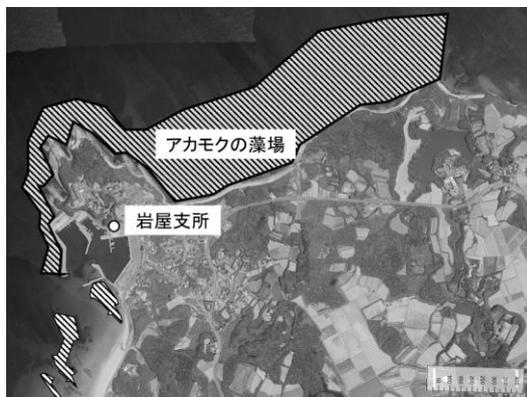


図9 左：岩屋支所周辺のアカモクの藻場 右：藻場面積の比較

○第11回福岡県男女共同参画表彰【女性の先駆的活動部門】受賞！

岩屋あかもく部会は今まで漁業の邪魔者扱いされていたアカモクを、資源管理しながら持続的に有効利用する事で、漁場環境の維持・管理に貢献してきた。また、高品質なアカモクを製造し、地域の食文化発展にも寄与した。

女性による6次産業の先駆的な取り組みとして、これらの活動を高く評価していただき、平成25年に「福岡県男女共同参画表彰」の「女性の先駆的活動部門」を受賞させて頂いた。



図10 男女共同参画表彰

○平成27年度福岡県6次化商品コンクール 県知事賞（最高賞）受賞！

アカモクを茹でる際に、味は全く問題ないが鮮やかな緑色にならないものがある。見栄えが悪いため破棄していたが、せつかくの資源がもったいないと思っていた。そこで、色の悪い湯通しアカモクの有効利用法として、フリーズドライのあかもくスープと味噌汁の開発を始めた。あかもくの特徴であるねばりをだすために何度も試作・試食を重ね、磯の香りとあかもくのとろみが広がる製品を完成させた。

この、フリーズドライのあかもくスープと味噌汁が非常に高く評価され、「平成27年度福岡県6次化商品コンクール」で最高賞である「県知事賞」を頂くことができた。

大切なアカモク資源を有効に活用できるだけでなく、消費者においしく手軽に私たちの岩屋あかもくを提供できる素晴らしさを認めてもらえ、感無量の思いだった。



図11 左：授賞式（小川洋知事とともに）中・右：フリーズドライのあかもくスープと味噌

## 6. 波及効果

○持続的な資源利用を目指して。県内外の漁村から視察が来訪

岩屋支所あかもく部会の先進的な取り組みは、今後アカモク資源を利用したいと考えている県内外の漁業者の手本となっている。

高品質なアカモク加工の手法を伝えるのはもちろんだが、本格的に漁業者がアカモク採取を始める前に、採取のルール作りをすることを強く勧めている。無秩序な採取でアカモク資源が枯渇することがないように、持続的な利用を目指した取り組みが、各所で増えてくれるのを期待している。



図12 他県からの視察

## 7. 今後の計画と課題

○適正な資源利用を目指して

「岩屋あかもくを売って欲しい。」ここ数年、岩屋あかもくの需要が増え年内7トンの生産量では消費者の期待に応えきれなくなってきた。岩屋支所周辺の沿岸域で10年以上、アカモク資源を利用してきたが、いっこうに減る気配がないばかりか、近年さらに増えてきていると感じる。そこで、より多くの消費者に一年中岩屋あかもくを食べてもらいたいという思いから、試験的に平成29年は9トン、平成30年は12トンと生産量を増やす一方、水産海洋技術センターと連携しながら、アカモク資源への影響もしっかりとモニタリングしている。現段階では、これまでどおりの採取方法であれば、翌年のアカモク再生産にはまったく影響はなさそうだ。

今後とも、自慢の「岩屋あかもく」が消費者に認められ、多くのリピーターに購入して頂けるよう、決してアカモク資源が枯れることのないように、大切に守っていきたい。

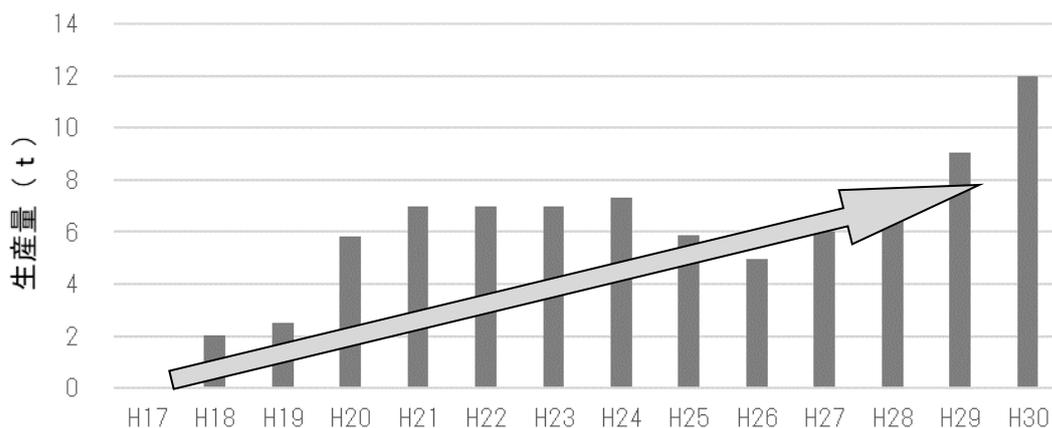


図13 アカモク生産量の推移