

食文化継承！スローフード取り組み宣言

— タオヤギソウに夢を描いて —

気仙沼地区漁業協同組合（階上本所）青年部千尋会

藤 田 純 一

1 地域の概要

気仙沼市は、宮城県の最北端、北上山地の南東部に位置し（図1）、湾口に大島を抱き、四季静穏な天然の良港を形成していることから遠洋・沖合漁業の基地として、また、地元の水揚げされる水産物を利用し漁港の背後地には水産加工業をはじめとする水産関連産業の集積度が高い全国屈指の水産物供給基地でもある。

また、平成15年3月には全国に先駆け、地域のかげがえのない財産である風土と食文化を守り、次の世代に伝えていくこと、多様性を認めあう心豊かな人間性を育み、自然と調和する住みよいまちづくりを進めるため「気仙沼スローフード」都市宣言をしている。

2 漁業の概要

私たち千尋会が所属する気仙沼地区漁業協同組合は、平成15年4月に市内の4漁協が合併してできた県内で最も新しい漁協で、正組合員1,201名、準組合員459名である。静穏な内湾の漁場ではワカメ、カキ、コンブ等の養殖業、外海に面した岩礁漁場ではアワビやウニ等の採介藻漁業、さらに沖合では、船びき網、突棒、刺網等の漁船漁業が盛んに営まれている。平成16年度の漁協共販実績は約18億6千万円（図2）である。

3 研究グループの組織と運営

千尋会は昭和27年に階上地区の漁家経営の発展・向上を目指し「階上千尋会」として発足した。現在は「気仙沼地区漁業協同組合（階上本所）青年部千尋会」として、階上地域を活動の拠点とし、14名の会員で地元小学生を対象としたワカメ養殖の体験学習（写真1）、磯根資源増殖のためのコンブ給餌、ワカメ養殖試験、アワビ中間育成、幼稚仔保育場の管理を継続的に実施するとともに、平成15年からは今回発表する通称オオバフノリ（和名タオヤギソウ）の試験養殖に取り組んでいる。

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

「オオバフノリ」（写真2）は高さ30センチメートル、茎の太さ5ミリメートル程の紅藻類で当地区では、養殖中のカキやアンカーロープ等に着生する「単なる付着物」として扱われてきた。しかし、階上の一部の地域では以前から垂下ロープに着生したオオバフノリを大事に持ち帰り、軽く湯がきして食べているとの話を聞き、近年、消費者の健康志向により海藻が見直されており、地域の海藻を活用し何かできないかと模索していた私たちは、このオオバフノリに向き合ってみることにした。

5 研究・実践活動の状況及び成果（効果）

（1）この海藻うまいの？

「オオバフノリ」を食べた事がある会員は少なく、まずは食べてみることから始まった。養殖施設に着生しているオオバフノリを採取し湯通ししたところ、それまで薄紅色であった葉体が鮮やかな緑色に変色した。やや粘り気があり、見た目はモズクにメカブのネバネバを足した感じである。食感はモズクよりも若干シャキシャキしており、癖が無くあっさりとした味で、酢醤油やぽん酢で食べると美味しく会員の感想も好評であり、階上発の新たな食材としての可能性を感じた。

（2）この海藻って何？

試食の評価は好評であったが正式な名称や生態等まったく分からない状態であったため、宮城県気仙沼水産試験場を訪ね検索してもらった。その結果、分類学上は紅藻綱マサゴシバリ目マサゴシバリ科タオヤギソウという名称で、北海道から九州までの極沿岸の岩場などに着生し、春先から夏場にかけて急激に成長する1年藻で体内には粘り気の多い液体が大量に含まれているとのことであった。

また、ヨーロッパでは海藻サラダ等にも用いられているとのことであり食材としての期待がさらに高まった。（ヨーロッパで食べられている海藻はタオヤギウソウでは無く同じ紅藻類のダルスであることがわかり私たちの勘違いであることが後になって分かった）

（3）資源量は？

タオヤギソウを食材として普及をさせる事を前提に、現在階上地区にどれほどの天然資源があるのか調査した結果、岩礁域や養殖施設に若干着生しているにすぎず、資源を持続的に利用するには限界があり、安定的に収穫し商品化するためには養殖に頼らなければならないことが分かった。

（4）養殖への試み

平成15年より養殖への取り組みを開始した（写真3）。時期を同じく宮城県気仙沼水産試験場でも新規養殖対象種として、タオヤギソウの種苗生産や中間育成の技術を開発する取り組みを開始しており、施設面や技術的な指導に全面的な協力を受けることができた。

①室内採苗試験

8月に地先海域で母藻を採取し成熟状況を確認しタンク内で採苗した。着生基質にはカキ殻、ホタテ殻及びアンカーロープを使用した。基質によって芽付きに差はあるものの、採苗から2～3ヶ月間タンク内で育苗を継続し約2～5mmまで生育したタオヤギソウを沖出しすることに成功した。

②野外採苗試験

土俵袋内に母藻とカキ殻等の着生基質を入れ垂下。芽付きの濃さはタンク採苗より劣るが、採苗1ヶ月後の生育状態は室内で採苗した物より良好であった。しかし、仮殖期間が長くなるにつれ雑海藻に覆われ消失する事例が確認され、実用に際しては適正な管理方法の検討が課題であることが分かった。

③養殖試験

野外で採苗した種苗、水産試験場のタンク内で採苗した種苗及び養殖中のカキ殻に着生したタオヤギソウを、試験筏（図3）へ50cm間隔で挟み込みし垂下したところ、平成17年6月8日には、約30cmまで成長したタオヤギソウを72kg（前年は1

8 kg) を収穫することができた。しかし、タオヤギソウの茎は非常に柔らかく収穫時の衝撃等により脱落しやすいこと。また、漁場（栄養塩量）や垂下水深（3～6 mが適している）によって成長や色調に差が生じる事が分かった。

④量産化・販売に向けて

タオヤギソウの量産化に向け、育苗・養殖期間中における垂下方法の改善や着生基質検討試験を行っている。また、タオヤギソウは食材としての認知度が低く、食品としての栄養成分に関する情報が不足している事から現在主要成分を専門機関に分析依頼中である。

6 波及効果

(1) 新養殖種としての手応え

平成17年に収穫したタオヤギソウ72 kgを試験的に販売したところ600円/kgと予想以上の高値で取引され、生産量を増やしてほしいとの意見もあり「新養殖種」としての手応えを感じている。

(2) 地域としてタオヤギソウを食材と再認識

私たちを始めとし、地元漁業者間においても、タオヤギソウを家庭で食べる習慣が復活してきており、階上地区の民宿（4軒）や飲食店（2軒）では「地元料理の一品」（写真4、図4）としてお客様に提供されるようになった。また、新聞やテレビのマスコミ（写真5、図5）でも取り上げられるようになり注目度が向上してきている。

(3) 「気仙沼スローフード」都市宣言の重要性を痛感

タオヤギソウを食材として再認識する動きが広がることで、私たちが普段の漁業活動や食生活で経済性や利便性を優先する余りに、失われつつあった「伝統的な食文化」を見つめ直し、「気仙沼スローフード」都市宣言（図6）の目的や重要性を改めて認識することができた。

7 今後の課題や計画と問題点

タオヤギソウ養殖の事業化には、まだまだ改善の余地が多く、量産化に向けた改善や適した漁場の選定及び脱落防止方法等の検討が必要である。しかし、タオヤギソウの養殖技術が確立された場合には、ワカメ・カキ養殖業者が多い当地区にとって、漁閑期である夏場の貴重な収入源ともなり、漁家経営の観点から期待される効果も大きく具現化に向け「夢」を持って取り組む。また、タオヤギソウを「きっかけ」として学んだ、地域のかげがえのない財産である「風土」や「食文化」を守り次世代に伝えていくことが、自然の恵みを利用し生活している私たちに課せられた責務であることを常に認識し、今後の活動に取り組んでいくことをここで宣言する。

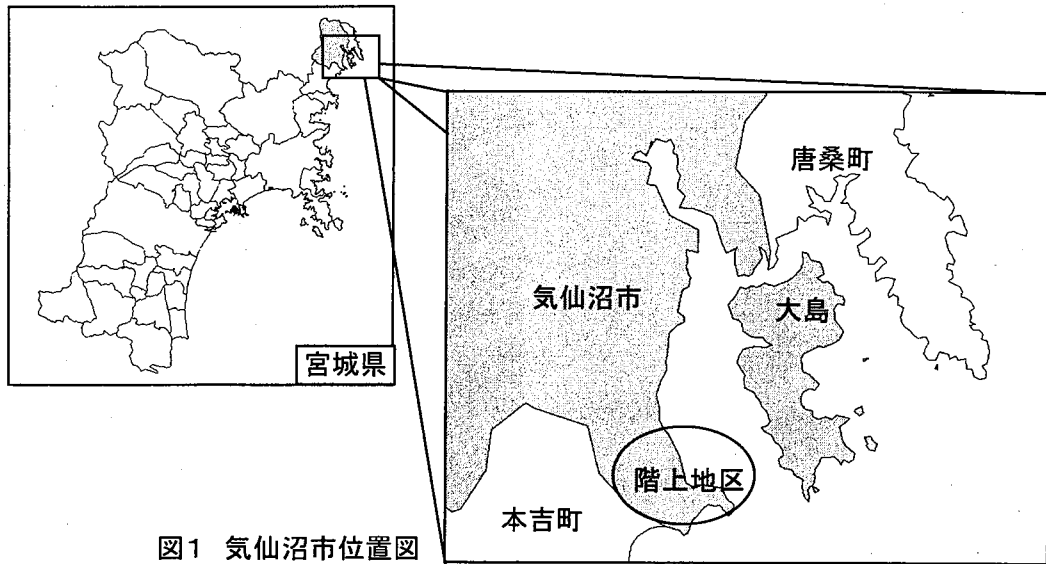


図1 気仙沼市位置図

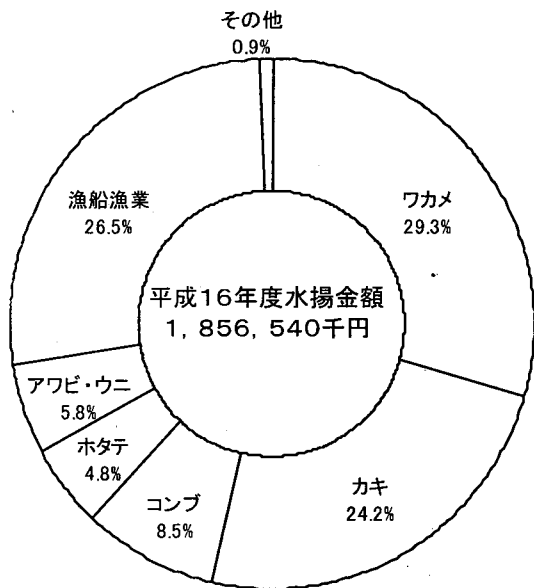


図2 気仙沼地区漁協水揚金額

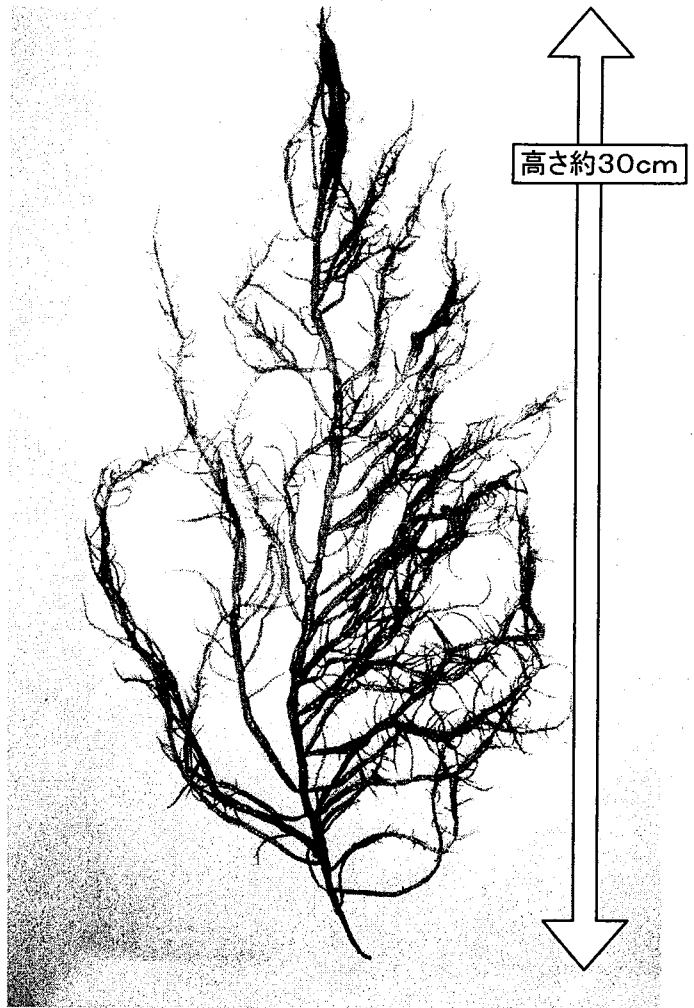
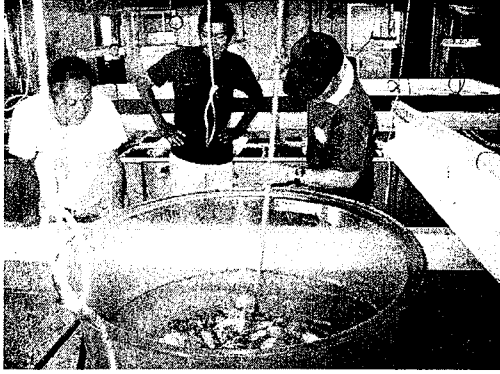


写真2 マサゴシバリ目マサゴシバリ科タオヤギソウ

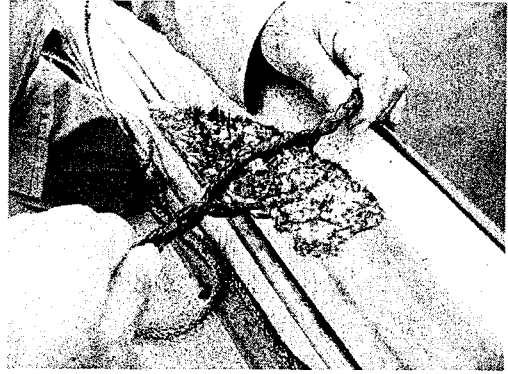


写真1 地元小学生を対象としたワカメ養殖体験学習

写真3 採苗から収穫まで



○人工採苗作業風景(8月)



○沖だし時2~5mm(11月)



○養殖中のタオヤギソウ約15cmまで成長(2月)



○収穫時約30cmまで成長(6月)



○収穫したタオヤギソウ72kg(6月)



○湯通後のタオヤギソウ(鮮やかな緑色)

図3 試験筏概略図

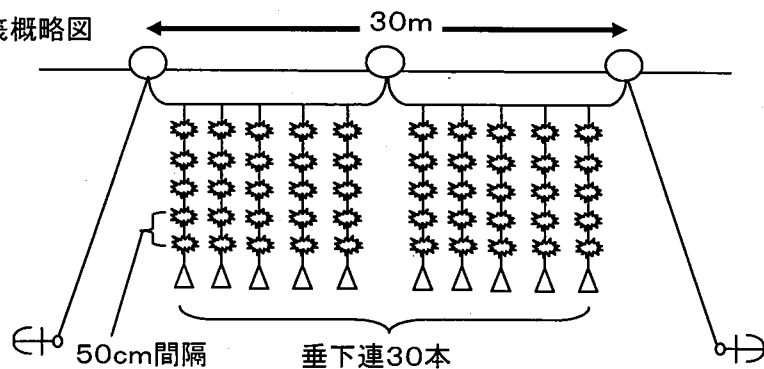
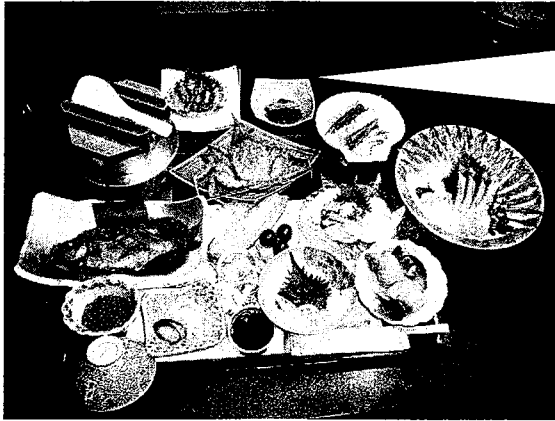


写真4 階上地区の民宿で振る舞われているお膳



拡大 タオヤギソウの酢の物

図4 階上地区の民宿等の概略図

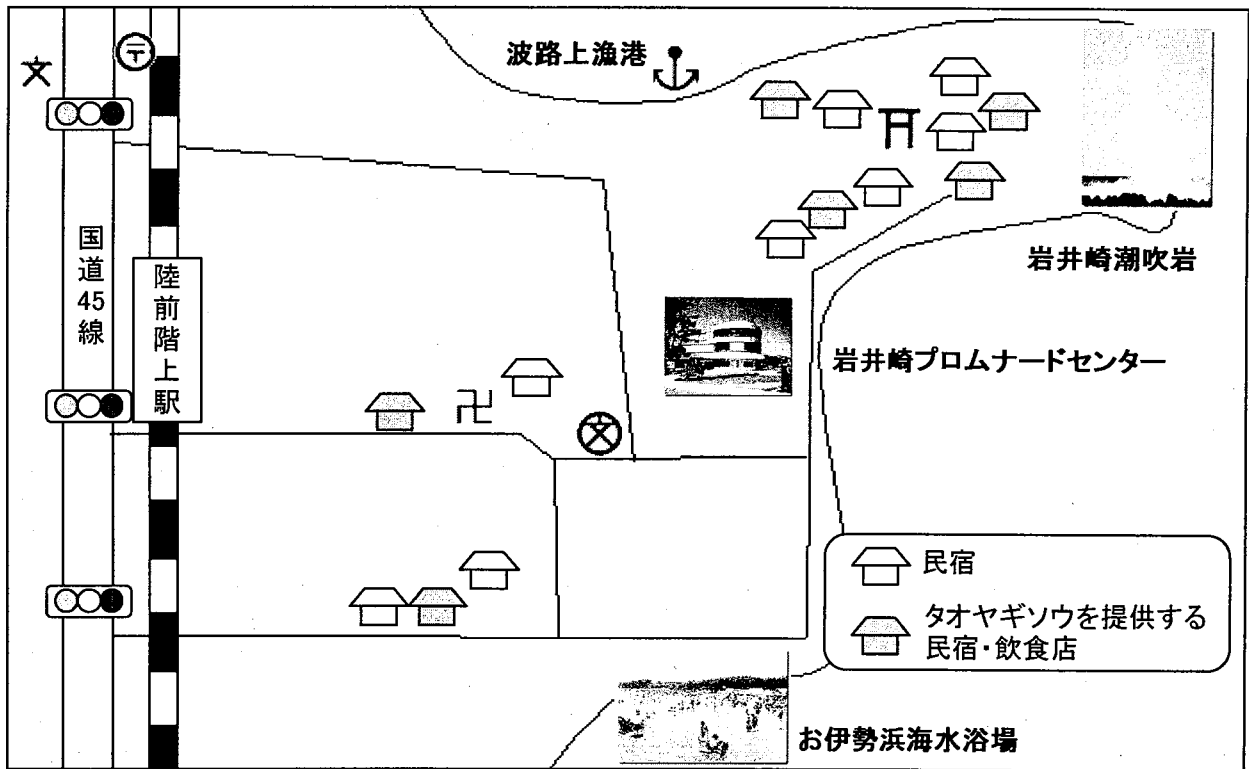


写真5 仙台放送「ヨジテレビ！」の取材(平成17年11月1日放送)



○タオヤギソウに関する取材風景



○民宿でレポートする柳沢アナと早坂アナ

図5 新聞記事(地方紙)

沼千尋会 最優秀賞を獲得

○平成17年8月28日 三陸新報

全国に先駆け養殖

タオヤキノウ 県漁青連大会で発表



養殖中のタオヤキノウ



養殖として出荷されるタオヤキノウ

「沼千尋会」が、県漁業青年連合会主催の「第17回県漁業青年大会」で、最優秀賞を受賞した。大会は、8月28日(土)に、三陸町三陸総合体育館で開催された。沼千尋会代表の佐藤隆夫氏が、大会で最優秀賞を受賞した。佐藤氏は、大会で「沼千尋会」の活動について、県漁業青年連合会に報告した。佐藤氏は、大会で「沼千尋会」の活動について、県漁業青年連合会に報告した。佐藤氏は、大会で「沼千尋会」の活動について、県漁業青年連合会に報告した。

○平成17年9月3日 リアスの風

階上青年部が最優秀 県漁協活動発表会 来春の全国大会に出場

タオヤキノウ復活 地域の食文化を



養殖中のタオヤキノウ。湯通しすると鮮やかな緑色になる

七ヶ浜町の七ヶ浜漁協が、今年度(平成17年度)の活動を発表した。発表会は、9月3日(土)に、同町にある「七ヶ浜漁協」で開催された。発表会では、七ヶ浜漁協の活動について、県漁業青年連合会に報告した。七ヶ浜漁協は、今年度、県漁業青年連合会主催の「第17回県漁業青年大会」で、最優秀賞を受賞した。七ヶ浜漁協は、今年度、県漁業青年連合会主催の「第17回県漁業青年大会」で、最優秀賞を受賞した。

「沼千尋会」が、県漁業青年連合会主催の「第17回県漁業青年大会」で、最優秀賞を受賞した。大会は、8月28日(土)に、三陸町三陸総合体育館で開催された。沼千尋会代表の佐藤隆夫氏が、大会で最優秀賞を受賞した。佐藤氏は、大会で「沼千尋会」の活動について、県漁業青年連合会に報告した。佐藤氏は、大会で「沼千尋会」の活動について、県漁業青年連合会に報告した。

○平成18年1月1日 三陸新報(特集)



子どもたちの体験学習の受け入れ

古里の海とともに

「沼千尋会」

「沼千尋会」は、古里の海とともに、地域の食文化を復活させるために活動している。沼千尋会は、古里の海とともに、地域の食文化を復活させるために活動している。沼千尋会は、古里の海とともに、地域の食文化を復活させるために活動している。沼千尋会は、古里の海とともに、地域の食文化を復活させるために活動している。



タオヤキノウ

タオヤキノウ養殖 全国へ発信

「沼千尋会」が、県漁業青年連合会主催の「第17回県漁業青年大会」で、最優秀賞を受賞した。大会は、8月28日(土)に、三陸町三陸総合体育館で開催された。沼千尋会代表の佐藤隆夫氏が、大会で最優秀賞を受賞した。佐藤氏は、大会で「沼千尋会」の活動について、県漁業青年連合会に報告した。佐藤氏は、大会で「沼千尋会」の活動について、県漁業青年連合会に報告した。



ワカメの収穫

作り育てる 漁業を



ワカメの種ばらり作

「気仙沼スローフード」都市宣言

(平成15年3月18日議決)

ふるさとを愛する私たちは、美しいリアスの海と緑豊かな山や川など、恵まれた自然環境と共生しながら、地域固有の食文化と生活を大切にしてきました。

しかしながら、近年、食を育んできた自然や伝統的な文化は、便利さを優先する生活様式の変化により、失われつつあります。

地域のかげがえのない財産である風土と食文化を守り、次の世代に伝えていくこと、そして多様性を認めあう心豊かな人間性を育み、自然と調和する住みよいまちにしていくことが私たちの願いです。

この願いを実現するため、私たちは、心をひとつにして、ここにスローフード運動の精神に基づき、自然と文化を守りながら、食を活かした個性的で魅力あるまちづくりを進めることを宣言します。

- 1 地域の豊かな食材を育む海や山、川などの自然環境を守り、次の世代に引き継いでいきます。
- 1 地域の風土が育んだ、伝統的な食材や料理技法、質の良い食べものと飲みものを守り、工夫し、提供していきます。
- 1 安全で安心な質の良い食材を生産する人々を守り、育てていきます。
- 1 子供たちを含め、人々に、食の楽しさや味覚の大切さ、真の心の豊かさを伝えていきます。
- 1 地域や国、信条の違いを超えて、それぞれのもつ食の多様性を認めあい、交流を通して相互の理解を深めながら、世界の平和に寄与していきます。

気仙沼市