

ひょうたん島通信

大槌発! 第19回

岩手県大槌町の大気海洋研究所附属国際沿岸海洋研究センターのすぐ目の前に、蓬萊島という小さな島があります。井上ひさしの人形劇「ひょっこりひょうたん島」のモデルともされるこの島は、「ひょうたん島」の愛称で大槌町の人々に親しまれてきました。ひょうたん島から大槌町の復興、そして地域とともに復旧に向けて歩む沿岸センターの様子をお届けします。

三陸の“海の幸”のこと、知っていますか?

河村 知彦

大気海洋研究所附属国際沿岸海洋研究センター センター長・教授

三陸の“海の幸”と言えば、カキ、ホタテ、ワカメ、アワビ、ウニ、サケなど、日本人なら誰もが知る代表的な水産物が並びます。日本で獲れるこれら水産物のかなりの割合が三陸産なのです。しかし、ほとんどの皆さんは“海の幸”たちが実際に海の中でどのように生きているのか、どのようにして我々の食卓まで運ばれるのかご存じないでしょう。

私たちの食卓に上るカキ、ホタテ、ワカメは、そのほとんどが“養殖もの”です。大槌湾でもそれらの養殖が盛んに行われています。“養殖もの”のカキ、ホタテ、ワカメは、湾内に設置された筏からつるされ、本来の生息環境とはかなり異なる環境で育てられています（“天然もの”のカキ（マガキ）やワカメは岸近くの岩に付着して生きており、ホタテ（ホタテガイ）は海底の砂地などに棲んでいます）。しかし、人間が彼らに餌をやっているわけではありません。カキやホタテは植物プランクトンなどを餌とし、植物であるワカメは海水中に含まれる栄養分を吸収して育ちます。

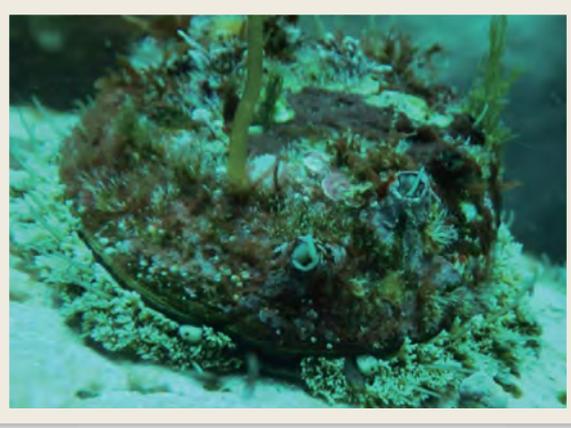
一方、アワビ（エゾアワビ）やウニ（キタムラサキウニ）は海藻が生える岩場に

棲んでいて、漁獲物のほとんどが“天然もの”です。ただし、アワビの場合には人の手で育てられた稚貝も放流されていて、漁獲されるアワビの一部はそれらの放流された個体が自然環境下で大きくなった“放流もの”です。

サケが生まれ育った川に帰ってくることはよく知られていますが、サケの稚魚の大半は人の手である程度まで大きく育てられた後に放流されたものです。それら“放流もの”が川を下って海に旅立ち、大きくなって川に戻ってくるわけですが、彼らは放流後の数年間を海的环境下で過ごし、自然の生産力を使って成長するのです。

このように“養殖もの”や“放流もの”の海の幸であっても、そのほとんどは自然の生態系の中で、人の手の及ばない変動する自然環境の影響を強く受けて育ち

海底の岩に付くエゾアワビ。三陸の藻場に棲む最大級の動物です。どこに“目”があるかわかりますか？



ます。生活史の大部分が人の管理下に置かれている家畜や農作物とは大きく異なります。

大地震と大津波は、私たち人間社会ばかりでなく、三陸の海の生態系やそこに棲む生き物にも大きな影響を与えましたが、その影響は棲んでいる場所や生活の仕方、人間との係わりの程度などによって様々に異なっていたことがわかってきました。その詳細については、いずれこの「ひょうたん島通信」でも詳しくご紹介したいと思います。

ぴーちゃん日記

新巻鮭発祥の地 大槌町

メーユちゃん*の大好物の新巻鮭。実は大槌町が発祥の地であるという事実を、皆様ご存知でしょうか？ 豊臣秀吉公天下の時代に、大槌城主の大槌孫八郎政貞が、いち早く江戸に着目し、もともと地元で消費するしかなかった「鮭」を塩蔵加工し、長期の保存と輸送を可能にできたのが「南部鼻曲がり新巻鮭」です。江戸や都に運ばれた新巻鮭は大評判となり有名になりました。そんな歴史と伝統から、大槌町の皆様は「南部鼻曲がり新

巻鮭」に熱い思い入れがあります。大槌町では水産物全体のブランド価値を上げる取り組みをしていますが、中でもそのシンボルとして思い入れのある新巻鮭に力を注いでいます。大槌に20軒以上ある加工事業者。それぞれがこだわりの製造方法を持ち、味も違います。そんな加工事業者がその個性を生かしつつ連携して「発祥大槌町の南部鼻曲がり新巻鮭」のブランド価値を高め、広く発信しようと取り組んでいます。大槌町特産品の新

巻鮭をぜひ皆様の食卓に！！



わたしの
大好物♡

*大海研「プロジェクトメーユ」の広報大使

大槌町発祥【新巻鮭】Facebookページ→ <https://www.facebook.com/aramakisake.otsuchi>

制作：大気海洋研究所広報室（内線：66430）