

# 維新150年

今年が「明治」に  
わたって150年の節目の年  
です。わたしたちがくらす山口  
県は、明治維新へと突きます  
み、日本の近代化に大きく貢  
献した志士たちを数多く  
出しました。「維新船動の地  
」といわれるゆえです。

みなさんは「飛耳長目」と  
いふ言葉を知っていますか？  
耳を飛ばして、目を長くする  
——。アノハナをいひはらひにひ  
らげて情報収集につとめる  
ことを飛耳長目といひます。  
江戸時代、萩にめいた松村村

塾で高杉晋作や伊藤博文  
ら多くの志士たちをそだ  
てた吉田松陰はこ  
の飛耳長目の大切さ  
を塾生たちにつねづね言  
いきかせました。

松山村塾には「飛耳長目録」  
とかれた帳面が、おかげ  
でたちか学んだことをかき  
ていたといひます。この帳  
面は、いわば塾の新聞のよう  
なもの。みなさんも、山口県  
の海について学んだことをオ  
リジナルの飛耳長目録にま  
めてみて下さい。



幕末・明治の志士たちを数多く輩出した松村塾

山口県は海が3方向にひらけ、海岸線の総延長は1503\*キロメートル。全国47の都道府県なかで6番目の長さをほこります。山口県・山口の海について学び、ゆたかな海を未来につなぐための方法をいっしょに考えましょう。



清ヶ浜の清掃活動に参加した海維新の志士たち

海と陸のさかいは沿岸域  
とよばれ、砂浜や干潟などが  
ひびかっています。

沿岸域は魚や貝類だけで  
なく、いろいろな鳥や虫、植物  
にとつとも、かけがえのない  
大切な場所です。たくさん  
の生きものがたがいに関係  
をもちながら、懸命に生きて  
いるのです。

一方で、沿岸域はわたした  
ち人間にとって、とても便利  
で重要な場所でもあります。  
人間が道路や防波堤、港など  
として利用した結果、自然の  
砂浜や干潟はだんだん少  
なくなっています。国の内外を  
とわす、いかにともなく流  
れつゝ大量の漂着ごみも、も  
とをたどれば、わたしたち人  
間にこの原因があるのです。

海維新の志士たちは、美し  
い砂浜がつづく土井ヶ浜(下  
関市)や「鳴き砂」で知られ  
る清ヶ浜(阿武町)一面に  
写真と文、広大な干潟がひ  
ろがる山口湾(山口市)にて  
かけ、関係者に話をきくなど

## 環境を守る

# 山口県について 学び、考えよう



各地の漁港には連日、たくさんの魚が水揚げされています

おもな魚種別生産量	
(2015年、山口県水産統計年報より、単位はト)	
カタクチイワシ	5523
マアジ	2588
イカ類	2487
サバ類	1862
ブリ類	1341
チダイ・キダイ	1150
サワラ類	968
カレイ類	882
マダイ	805
ウルメイワシ	483

カタクチイワシが  
もっとも多く、マ  
アジ、ブリ類、サ  
バ類、イカ類など  
が全国でも指折り  
の取扱量をほこる  
フグやハモなどの  
魚も有名です。

山口県のホームページによ  
ると、水産物とよばれる魚や  
貝類などの生産量は、199  
0年頃までは年間20万トをこ  
えていました。ところが92年  
に遠くで魚をとる遠洋  
漁業をやめてしまったこと  
もあって、ものすごくいさお  
いで減りつづけ、2015年  
には3万895トになりました。  
県内ではおもに、ふくら  
の網を海の底につけて、ひ  
っぱりながら魚をとる「底びき  
網漁業」や、魚のむれを網で  
かこいこみ、網をしほらよう  
にしてつかまえる「まき網漁  
業」、海面に近いところに網  
をしかけ、魚を網のなかへ  
とさそいこむ「定置網漁業」  
などが行われています。集魚灯  
とよばれる強力なライトで海  
面をてらし、イカを集めて釣  
りあげる「イカ釣り漁」もさ  
かたです。

2015年の生産量を魚の  
種類別にみると、  
カタクチイワシが  
もっとも多く、マ  
アジ、ブリ類、サ  
バ類、イカ類、サ  
バ類、ブリ類など  
が全国でも指折り  
の取扱量をほこる  
フグやハモなどの  
魚も有名です。

## 水産業のあらまし

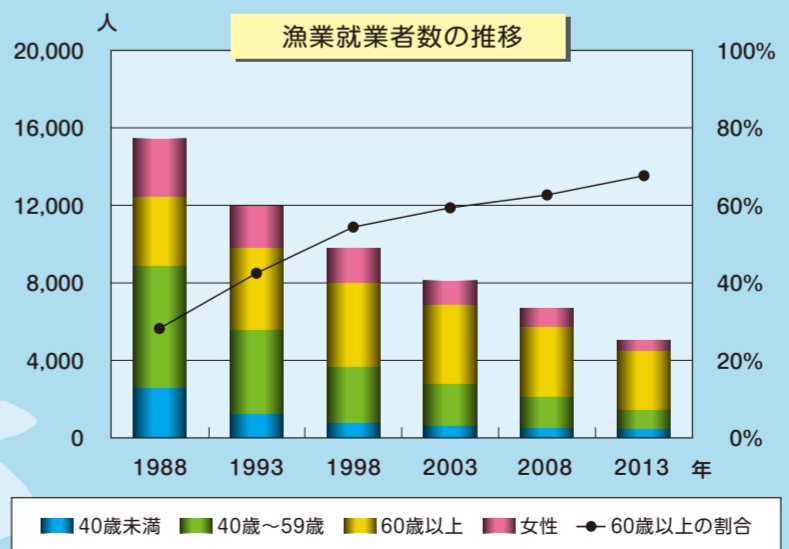
## 担い手

漁業にかかわっている人  
たちのことを漁業就業者、漁業  
の担い手などいひます。2  
013年の県内の漁業就業者  
は5106人でした。5年前  
とくらべて1617人減りま  
した。また、男性の漁業就  
業者のうち60歳以上の人が  
占める割合は67.9%にのぼ  
ります。進学や就職を機に若い  
人たちが生まれそだつたまち  
をはなれ、都市部でいく流  
れがとまらないからです。漁  
業の現場では担い手不足が

深刻です。  
海維新の志士たちは阿武町  
の株式会社「宇由郷定置網」を  
たすね、漁師さんたちに魚の  
さばきかたをおそわりました。  
この会社では、ヘテランの  
漁師さんにも元気づけはら  
いまして、なかには町がひら  
いたイベントなどに参加し  
て、この町が気に入って移り  
住んできた人もいて、作業場  
は活気にあふれていました。



漁師さんに魚のさばきかたをおそわる海維新の志士たち



漁船の操舵(そうた)室を見学する子どもたち

して海の環境を守るためのア  
イデアをだしました。

山口湾では、市民団体「根  
野川河口域・干潟自然再生協  
議会」の人たちが干潟の再生  
に取りくんできました。  
湾内では昔、アサリがたく  
さんたれていたそうです。こ  
ころが干潟の環境が悪化し  
たこと、およそ30年前から  
ほとんどこれなくなりまし  
た。埋め立てがすすんで干潟  
が減ったことや、ナルトヒ工



美しい砂浜がつづく土井ヶ浜。海維新の志士たちは講師の須田有輔・水産大学校教授から海と陸のかかわりなどについて話をききました

イをはじめ、アサリを食べて  
しまう天敵が増えたことな  
どが原因とみられています。  
協議会の人たちは、干潟を  
きれいにしたり、スコップで  
たがやしてつねる、スコップ  
に酸素が行きとく、な  
かに酸素が行きとく、な  
にしたりしたほか、天敵から  
アサリを守るため、干潟の表  
面に網をはるなどの対策をこ  
うしました。そうした活動が  
実をむすび、アサリは徐々に  
増えているそうです。

## 魚が食卓にびびるまで

みなさんが毎日、おいしい  
魚を食べられるのは、流通と  
よばれる仕事にたすさわる人  
たちがいるおかげです。たく  
さんの水産物が、消費者であ  
るみなさんの食卓にたどら  
れるまでの道のり(流通経  
路)をかんとんに紹介しま  
す。

漁港に水揚げさ  
れた魚があつまる産  
地と消費地をむすんで  
いるのが市場です。日本  
では、産地と消費地のりよほ  
うに卸売市場とよばれる市  
場があり、産地市場では、漁  
師さんたちがもちこんだ魚の  
鮮度(新鮮さ)とあじや大



おおぜいの観光客でにぎわう唐戸市場

下関市にある唐戸市場は、  
全国でもめずらしい市場とし  
て外国からやってくる観光客  
にも知られています。ほとん  
どの市場は許可をう  
けた人しか魚をかう  
ことができません。  
わたしたち一般の人  
の立ち入りは禁止さ  
れているのですが、唐  
戸市場は例外で、一  
般の人であっても魚を  
かうことができま  
す。「市民の台所」  
でもあるのです。週末  
や祝日は、おいし  
いすしやおかずなど  
を並べた店が軒をつら  
ね、たくさん観光  
客でにぎわいます。