

【香川・三豊／親子で育む地域愛！カキの種付け体験会 Vol.1】



香川県三豊市の海域は、荘内半島先端を境に、西は燧灘、東を備讃瀬戸と呼ばれており、漁法や穫れる魚介にも地域性がある、水産資源に恵まれた場所です。

しかし、令和2年8月には、三豊市管内3つの漁業協同組合が合併。水産業を取り巻く環境は、決して平穏ではありません。

それは、1年の平均海水温が上がるなど、自然環境が変化したり、漁や養殖を行う漁師や魚介を毎日食べる人が減少したりと、さまざまな要因が重なっています。

そこで日本財団「海と日本プロジェクト」の助成のもと、「海のお仕事体験プログラム」を開催。未来の地域を担う子どもを対象に、1年を通してさまざまなプログラムを計画をして、海や魚について興味をもってもらうきっかけづくりをしています。

10月10日(日)には、海のお仕事体験プログラム第2回目を開催。漁師の仕事を体験する「カキの種付け体験会」を行いましたので、合計4回に分けてレポートを投稿します。

【カキの種付け体験会】

1.事前講座／マリンウェーブ

- ・海のお仕事体験プログラムについて
- ・カキについて知りたいこと

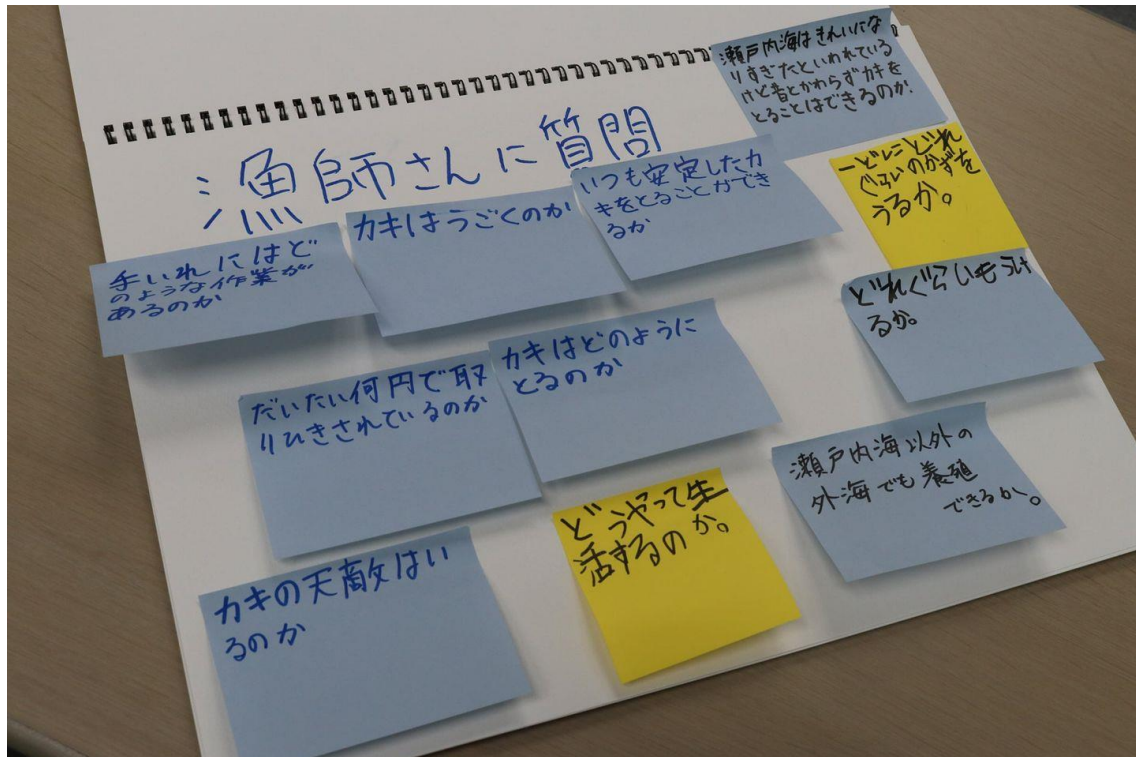
2.作業体験／詫間漁協カキ出荷場

- ・カキの種付け体験
- ・漁師さんに聞く！カキと養殖の仕事について

3.まとめ／マリンウェーブ

- ・体験の感想を発表
- ・地域の未来を考える

【香川・三豊／親子で育む地域愛！カキの種付け体験会 Vol.2～カキの事前講座～】



カキの種付け体験へ行く前に、カキの基本知識を身につけるため、今知っているカキの情報を共有し、漁師さんに聞きたいことを出しました。

「カキは春と秋の2回種付けが行われ、春に種付け、その年の冬に穫る1年もの、秋に種を付けて翌年の冬に穫る2年もの、など種類があります」と漁師さんから事前に教えてもらっていた基本情報を説明します。

子どもたちはまだカキを食べたことがない子も多く、意外に大人の方が興味が沸く内容のようでした。

子どもたちは、

「おいしいのか。どんな味かな？」

「どうやって食べるのがおいしいのかな？」

といったおいしさについての声から、

「海で穫れるよね」

「広島県産が有名だよ」

といった生育地について、

「形は？色は？」

「動くのかな？」

「何を食べて大きくなるのかな？」

といった生態の質問までが飛び出しました。

お父さん、お母さんも一緒に意見を出しながら、みんなで解決できなかった疑問点については、漁師さんに確認をします。

【香川・三豊／親子で育む地域愛！カキの種付け体験会 Vol.3～カキの種付け体験と出荷場の見学！～】







マリンウェーブから移動して詫間漁協カキ出荷場へ。
早速、詫間漁協の渡辺さんと榎崎さんによるカキの種付けの説明・実演が行われました。

まず種付けといってもカキの種は、ホタテの貝殻へついた状態で広島から届くそうです。カキの種がついたホタテの貝殻を、海で育てるために1枚ずつロープに結ぶ作業を、今回は体験してもらいました。

「これがカキの赤ちゃん。小さくついている方が質のいいカキが育つんだよね」

と渡辺さんが説明をしてくれます。

ホタテの貝殻へのカキの種のつき方は毎年違うそうで、今年は小ぶりで良いつき方とのこと。

1本 3m80cm の長さのロープに、一定の間隔を開けながら種が付いたホタテの貝殻を固定していきます。

ホタテの貝殻を固定するためにロープへ輪をつくる専用の器具を使いながら作業を行います。

作業を2度ほど見たところで、子どもたちは積極的に体験をしようとすすんで手をあげます。

最初は手間取りながらも、1枚、2枚、と教えてもらいながら固定していくと、どんどん自分でできるようになっていきます。

小学1年生の女の子もお母さんと協力をしながら作業を行います。

慣れれば繰り返しの作業になるので、みんな黙々と頑張っていました。

器具が2台だったので、みんな交代して体験をしました。

「上手に固定できてるね」と榎崎さん。

通常1本のロープに10枚ほどを固定するそうで、漁師のみなさんは150枚入ったカゴを20分程度で仕上げることができます(ロープ15本分)。

その話を聞くとみんな職人技に驚いていました。

詫間のカキのロープの長さは3m80cmですが、広島のカキは20m～30mの長さのワイヤーを使って海に浮かべたいかだに固定をするそうです。

これは瀬戸内海の水深の差だそうで、地域によっての違いを知る機会となりました。

詫間でこれ以上ロープを長くしてしまうと、ナマコが登ってきてしまったり、カキと同じ餌を食べるニシ貝との成長の競争になってしまうのだそうです。

【香川・三豊／親子で育む地域愛！カキの種付け体験会 Vol.4～1年・2年・3年もののカキ！～】





左から順に種、1年もの、2年もの、3年もののカキです。
事前講座で教えてもらったカキの成長を実物で確認できるように用意してくれていました。
3年ものになると手のひらが隠れるほどの大きなサイズになるのも驚きです。
一見茶色に見えますが、これは全てフジツボがついてしまっているから。
出荷前にこれを一つひとつ丁寧に削る作業があるのです。
これがかなり大変な作業の一つ。
削っていくと、冬にスーパーなどで見覚えのあるカキの柄が見えてきます。
削れば、次はカキの殻を開ける専用の器具で、開け方を教えてくれました。
開けてみると立派なカキの身が入っています。
「カキは身が透明より白い方が縮みにくいんだよ」といった話は、一緒に話を聞いていたお父さん、お母さんの方が興味津々でした。
「年明けた2月3月頃のカキが特におすすめだよ」など、この体験に参加しなければ聞けない話が面白押し。
子どもたちもこれまで食べたことのなかったカキに関心が出てきている様子でした。

【香川・三豊／親子で育む地域愛！カキの種付け体験会 Vol.5～詫間漁協カキ出荷場の見学！～】





こちらは1年を通してカキにまつわるさまざまな作業をする場所です。海水がひかれており、カキの種付けが終わったものが浸けられて秋に海のいかに出すのをまっています。

カキ以外にも、赤貝の出荷の準備作業もしていました。

また、以前は17人いたというカキの養殖仲間も今では8人。作業スペースが空いているという漁業の担い手不足の話もありました。今いる8名も50歳オーバー。

「朝から夜遅くまで作業があつたり、冬は寒くて海もしげばかりだし、大変な仕事です」とのこと。

それでも続けられるのは、毎年楽しみにしてくれているお客さんの存在。

こちらのカキは基本的に予約制で、毎年届けているお客さんや12月に開店するカキ小屋で焼きカキを提供するといいます。

カキ小屋は定員4名の要予約で、待ちわびているお客さんも多いのだとか。

今回参加した家族から「冬になったら買いに来たいです」といった声が早速上がっていました。

【香川・三豊／親子で育む地域愛！カキの種付け体験会 Vol.6～まとめ、自分と地域の未来を考える!～】



体験を終え、マリンウェーブに戻ってきました。

今日の体験の感想とともに、「豊かな海のあるこの地域が、将来どのようになってほしいか」など、みんなの思いを出し合いました。

まず 10 年後はどうなってほしいか。

そのためには5年後、3年後どのような地域になっておく必要があるかを、順々を追って出し合いました。

<10 年後>

「明るい地域」

「人と人の繋がりがあ地域」

「おばあちゃんとおじいちゃんと一緒に笑い合える地域にしたい」

「後に継ぐ人がいないという風にならない地域」

「自然がたくさん残っている地域」

などたくさんの思いが集まりました。

その後は、「みんな3年後、5 年後、10 年後は何年生になっているかな？その時、どんなことを行動すれば、みんなが願う地域になるでしょうか？」

と質問をして、地域の課題を解決するために、自分でできることを考えてもらいました。

小学1年生の子も 10 年後は大学生になっています。

それを思うと意外に近い将来のことと再確認し、家族で真剣に考えていました。

今回の「海のお仕事体験プログラム」では、子どもたちだけでなく家族みんなで地域の未来について考える機会になっています。

12月には三豊市にある箱浦ビジターハウスで定期的に行われている「箱裏マルシェ」というイベントで、種付けを行った詫間漁協のカキを子どもたちに販売してもらう計画をしています。今回参加できなかった子たちにも声かけを行って、地域の特産物を販売するためにパッケージや売り方を考えてもらい、地元の魅力を体感してもらう予定です。またお知らせしますので、引き続き「海のお仕事体験プログラム」の取り組みにご期待ください。