



平成27年度三重県図書館協会図書館活性化推進事業

図書館が伝える地域情報

はまぐり・しじみを育む桑名の漁業

発行 | 桑名市立中央図書館



早朝、朝日に向かって出港

図書館が伝える地域情報 はまぐり・しじみを育む桑名の漁業

桑名の獵師町赤須賀では450年以上前から漁が行われています。伊勢湾の海水と木曾三川の淡水が交わる豊かな栄養を含んだ赤須賀の汽水域では、かつて、盛んに漁業が営まれていましたが、高度成長期の生態系を無視した開発や水質汚染、地盤沈下等による生息環境の悪化で漁場や漁獲量は激減していきました。

しかし、桑名の漁業を守るため、地元漁師さん達は先人の教えを受け継ぎながら、干潟の保全と種苗生産の成功による稚貝放流、厳格な資源管理等に努め、資源回復に向け尽力しています。

本冊子では、地元の漁師さん達が行っている、先人から受け継がれる自然との向き合い方や環境保全の知恵と工夫、資源管理下の漁、未来の子ども達に託すメッセージなど、漁師さん達の声を、“地域資料(情報)”として図書館が収集・保存し、“桑名ブランド”と呼ばれる「はまぐり」「しじみ」漁についての情報を発信しています。

地域の情報拠点である図書館は、地域資料(情報)を収集する役割を担っています。それは、「情報が形(資料)になってから集める」という姿勢ではなく、自ら地域の宝となる情報を探し出し、“生きた地域資料(情報)”に変換して、市民の皆さんに届けていくことが必要であると考えます。

図書館が発信する情報が地域全体で共有され、郷土桑名への誇りと愛着が育まれてゆくことを願っています。

※ 獵師と漁師

「獵師」は、鳥や獣を追って狩りをする人を業とする人、「漁師」は、漁業に従事する人と定義されていますが、日本の中世には漁業を営む人にも「獵師」の文字をあて、いずれも「りょうし」と呼びました。両者は近代まで混用されてきたとされています(世界大百科事典)。

ハマグリを漢字で書くと『蛤』、シジミを漢字で書くと『蜆』であり、いずれも虫偏で、虫を捕らえる解釈から獵師の文字が採用されているという説もあります。

「はじめに」においては、赤須賀の歴史と伝統に鑑み「獵師町」と表記しています。



書画五拾三駅伊勢桑名名物焼蛤（桑名市博物館蔵）

桑名のハマグリは、「その手は桑名の焼き蛤」という言葉があるほど江戸時代から全国に知られていた、桑名を代表する名物です。

凡例

- 本書の作成については、平成27年度図書館活性化推進事業として三重県図書館協会より助成を受け、桑名市立中央図書館(桑名市役所総務部生涯学習課中央図書館)が編集・発行した。
- 本書は、伊勢志摩サミット関連事業「2016年ジュニア・サミットin三重」開催記念のひとつとして位置付けている。
- 本書の図版は、下記の機関より提供を受けている。なお、「赤須賀漁師の伝言板」は赤須賀漁業協同組合が原版を作成し、桑名市立中央図書館において一部加筆・修正を行い掲載している。

赤須賀漁業協同組合 国土交通省木曾川下流河川事務所 桑名市博物館 桑名市役所農林水産課 桑名市立城東小学校
三重県水産研究所鈴鹿水産研究室 三重県津農林水産事務所水産室漁政課

- 桑名市立中央図書館所蔵資料の図版は、同館に所蔵する資料の現物をスキャンし掲載している。
- 本冊子の編集および執筆は、赤須賀漁業協同組合、鈴木明(桑名市立中央図書館長)、松永悦子(同館司書)が行った。また、レイアウトおよびデザインは、松永悦子が担当した。

目次

2 赤須賀漁師の伝言板

3 赤須賀はこんなところ

海を浄化し、生き物の故郷でもある干潟/シジミもいろいろ・ハマグリもいろいろ・冬の風物詩シラウオ漁・全国に誇れる赤須賀の海苔/赤須賀のハマグリ・シジミ・シラウオ漁/漁師さんの一日①～⑤/仲買人さん達の熱い駆け引き/赤須賀漁港の不思議な道具達①～⑥

14 はまぐり復活物語

干潟の激減・干潟環境の激変 できごと/赤須賀漁協青壮年部研究会の設立・赤須賀の若手漁師さん達/赤須賀の伝えたい心のことば/はまぐり復活物語①②(種苗生産の工程・稚貝の成長・担当職員の話)・はまぐり復活物語③(稚貝放流)/干潟のモニタリング調査を行っています/「干潟の貝を未来に残そう」①～③/干潟からの流木撤去/赤須賀が取り組む資源管理

24 絆づくりの活動

「山・川・海は繋がっている」(植樹活動/絆を深める干潟観察会・森林整備等の体験交流/夏の干潟観察会/秋の白川町東白川村との交流)/若手の漁師さん達とのふれあい(出前授業・漁師さん達に質問!!)/県外からも大勢の子ども達が干潟の体験学習にきます!!/漁師さん達が子ども達に伝えたいこと/「児童の笑顔が何よりのごほうび」①②/赤須賀漁業まつり/美味しく食べよう①～③

31 知らなかった赤須賀! 赤須賀の文化と風物詩あれこれ

お正月の風物詩/赤須賀の珍客達/「じいちゃんにあこがれて」/"新人おじさん漁師"奮闘記/日々の感謝の気持ちを込めて/台風接近中!!/年に一度の浜掃除/夏の「土用の丑」といえば?/赤須賀神社/赤須賀の石取祭/赤須賀神社の御木曳/赤須賀の昔話(生けどられた雷さま)/自然に感謝する(虫供養)/赤須賀漁船コレクション/はまぐりプラザ・食堂はまかぜ

40 kcl桑名市立中央図書館の本で調べよう

43 資料

赤須賀のこと～未来に生きる赤須賀～/干潟のこと/木曾三川の恵みのもとで～漁場と漁業の変化～/貝を増やそう/交流事業から芽生えたかけがえの無い"絆"/まつりと信仰/これからの漁業と復活への取り組み

あとがき

赤須賀漁師の伝言板

赤須賀漁師の伝言板って?

「赤須賀漁師の伝言板」は、赤須賀漁業協同組合の青壮年部研究会の若手漁師さん達が、漁のこと、ハマグリ・シジミのこと、赤須賀での日々の暮らし・活動のことなどを伝えているコラムです。

この冊子は、「赤須賀漁師の伝言板」を活用し、桑名市立中央図書館と赤須賀漁業協同組合の皆さんで、桑名の漁業や文化について身近に感じてもらうため、また、調べ学習に役立つ資料として再編集したものです。

原版の一部や、順次公開される新しいコラムは、赤須賀漁業協同組合のホームページにてご覧いただけます。

※本冊子の掲載情報は、平成28年1月末現在のものです。



▲赤須賀漁業協同組合ホームページ画面

赤須賀漁業協同組合ホームページURL

<http://www.akasuka-g.jp>

赤須賀漁師の伝言板

検索

赤須賀はこんなところ

赤須賀は三重県北部の桑名市に位置し、木曾三川の河口域を主な漁場としています。通年、ハマグリ、シジミ、アサリ漁を行うとともに、冬場には黒ノリ養殖、シラウオ漁を行っている漁師町です。

450年以上の歴史ある漁村と、そこに住む気さくな漁師さん達に会いに、ぜひ赤須賀を訪れてみましょう。



写真提供:国土交通省木曾川下流河川事務所

海を浄化し、生き物の故郷でもある干潟

干潟（ひがた）は、そこに棲む二枚貝やゴカイなどの生物、バクテリアによって水を浄化する力をもっています。

また、干潟は魚介類の産卵や幼稚魚の成育の場にもなっていて、「海のゆりかご」とも呼ばれています。

かつては木曾三川の下流にも広大な干潟が存在していましたが、戦後の埋め立てや干拓・地盤沈下等によって急激に減少しました。

それに伴いハマグリ漁の漁獲量も減少し、これを危惧した赤須賀の漁師さん達の熱心な活動の結果、木曾三川の沖の2か所に人工の干潟がつくられました。

人工干潟の造成後、一時は絶滅の危機に陥ったハマグリも徐々に増えてきました。

一見すると役に立たないような干潟ですが、海だけでなく私達の生活にとってもかけがえのない存在です。



長島沖に広がる人工干潟



シジミもいろいろ

日本には3種類のシジミが生息しています。

汽水域で獲れる「ヤマトシジミ」と淡水域で獲れる「マシジミ」、琵琶湖固有種の「セタシジミ」です。みなさんがスーパーなどでよく見かけるシジミのほとんどが「ヤマトシジミ」で、赤須賀でもこのシジミを漁獲しています。

「ヤマトシジミ」は生息する環境で殻の色が異なります。赤色のシジミは主に砂地にすんでおり、黒色のシジミは細かい泥質にすんでいます。

もちろん味にも違いがあって、赤いシジミはクセのないさっぱりとしたシジミ本来の味が楽しめ、黒いシジミは力強い風味豊かな味わいです。

シジミを買われる際には、色の違いに注目して、味の違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。



ヤマトシジミ 赤



ヤマトシジミ 黒



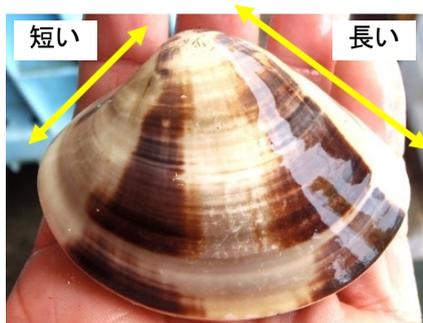
マシジミ

ハマグリもいろいろ

日本には主に2種類のハマグリが生息しています。

内湾の干潟に生息する「ハマグリ」と、外洋域の砂浜に生息している「チョウセン(潮線)ハマグリ」です。赤須賀で漁獲されているのはすべて「ハマグリ」で、地元では「地ハマグリ」と呼んで、他のハマグリと区別しています。ちなみに、みなさんがスーパーなどでよく見かけるハマグリは、中国から来た「シナハマグリ」が多いようです。

桑名の地ハマグリは、殻につやがあり、八の字模様があるのが特徴です。味の方も評判にたがわず、やわらかくて甘みが強いと言われています。値段は少し高いですが日本一美味しい桑名の「地ハマグリ」をぜひ一度ご賞味ください。



ハマグリ

- ・殻に光沢がある
- ・八の字模様が特徴
(別の模様もある)



シナハマグリ

- ・丸みが強い



チョウセン(潮線)ハマグリ

- ・殻が分厚い
- ・基石の材料

冬の風物詩シラウオ漁

正月三が日が明けると、赤須賀ではシラウオ漁が始まります。

シラウオ漁は、日の出とともに出漁し、寒い中を2艘一組で大きな網をゆっくりゆっくりと曳く漁法と、刺し網を用いて獲る二つの漁法で行われています。

シラウオは、ハマグリと並び桑名を代表する水産物で、江戸時代には「めざし」にして徳川幕府に献上されていたほどの名産品です。

現在でも紅梅煮は桑名の名産となっています。

明けほのや しら魚白き 事一寸

この句は、桑名の地を訪れた芭蕉が、明け方に漁師が引きあげた一寸ほどのシラウオのみずみずしさと透明感のある姿を見て詠んだ有名な句です。



獲れたてのシラウオ

全国に誇れる赤須賀の海苔

「ノリ」は、良質なたんぱく質、ミネラル、ビタミンが豊富でβカロチンや食物繊維も含まれているためガンや生活習慣病の予防に効果的と考えられる健康食品です。

ここ赤須賀でも木曾三川の沖合で養殖を行っています。最盛期には赤須賀だけでも280人もの養殖者がいましたが、加工に用いる機械の高騰とそれに反する「ノリ」価格の低迷等から現在では2人だけになってしまいました。

それでも **誇りと自信** を持って赤須賀の「ノリ」を造り続けています。



木曾三川の沖にある「ノリ」の養殖場



赤須賀のハマグリ漁



赤須賀のシジミ漁



赤須賀のシジミ漁（手がき）



赤須賀のシラウオ漁



赤須賀はこんなところ

漁師さんの一日 ①

出漁は一斉に

赤須賀では日の出とともに一日が始まります。

船着き場を出た漁船は、定められた範囲に船を浮かべ、その時を待ちます。

船に乗った出漁委員が、赤い旗を掲げ、それを合図に100艘以上の船が一斉に漁場へと向かいます。

出漁時間は日の出の時刻によって異なりますが、夏期は5時半、冬期は7時で、それからセリが始まるまでの約4時間が、実際に漁を行える時間です。

限られた時間で、いかに効率よく水揚げするかが腕の見せどころで、漁師さんは皆、得意な場所や、前日に多く水揚げがあった漁場へと、我先に船を走らせます。

良い漁場に一番に網を投入できるかが、その日の漁の水揚げを左右するということもあります。



合図の赤い旗が揚がりました！



一斉に漁場へ向かう漁船

漁師さんの一日 ②

いよいよ網を投入

出漁の合図とともに、一斉に走り出した漁船は、それぞれ思い定めた漁場へ着くと、網を投入します。

投入後、15分ほど底をかいて、網を引きあげます。網の中のハマグリ、シジミの量や状態を確認し、良ければその場所で漁を続け、少ない時や貝が弱っているようならば、即座に移動し、経験や勘を頼りに、別の場所でまた網を投入します。

この作業を規定量が採れるまで、繰り返します。人より早く規定量を揃えることができた時の漁師さんの満足感は格別です。

しかしながら、木曾三川と伊勢湾の広大な漁場で行う底びき網漁業は、常に危険と隣り合わせで、怪我をすることも日常茶飯事です。そんな中、赤須賀の漁師さんは、競いあい、時には助け合いながら漁を行っています。



ハマグリ漁の「ウンテン」投入！



シジミ漁の「チャンチャン」引きまわし中

漁師さんの一日 ③

選別作業

ハマグリ漁の場合、船上に取り上げた網の中には、様々な貝が入っています。その中からハマグリだけを取り出し、ふるいにかけてサイズを選別します。3 cm以下のハマグリやそれ以外の貝は、海へ返します。陸に戻ってから、大サイズと中大サイズの重量を量り、それぞれを屋号の入った札と一緒にネットに入れて出荷します。

シジミ漁の場合、網から取り出したシジミを船上の振り機に投入し、大小の選別を行い、8 mm以下のシジミはそのまま川へ返します。その後、陸に戻ってから、振りカゴと浴槽を使って、殻や木くずなどを取り除いた後に、さらに選別台で小さな石や「くいしばり」を選別し、20 kg ずつを屋号の入った札と一緒にネットに入れて出荷します。

※くいしばりとは、貝が死んでしまってもなお、口を閉じている状態のこと。



ハマグリだけを選別してカゴに入れる



陸上でシジミを選別中

漁師さんの一日 ④

入札・出荷

ネットに入れられたハマグリとシジミは、軽トラックに乗せられ、港のすぐ横にある入札場に持ち込まれ、セリにかけられます。

セリはシジミ、ハマグリ順番で行われ、班ごとに提出した見本に対して、一番の高値を付けた仲買人さんが落札します。

セリの順番が終わると、めいめいが軽トラックにハマグリやシジミを載せて、落札した仲買人さんの所へ配達します。



入札のようす



屋号の札の入ったシジミ



軽トラックで配達

漁師さんの一日 ⑤

一日の終わり

出荷作業が終わると、それぞれが選別場や船へと戻ってきます。

選別道具や漁具などの片づけを行い、一日無事に働いてくれた船へ感謝の気持ちを込めて、泥や砂などの汚れをきれいに洗い流し、燃料を補給します。

赤須賀の漁業は底びき網漁業なので、チャンチャンやウンテン、網などの損傷が絶えません。漁が終わった後は、網にあいた穴を繕ったり、傷んだロープを取り換えたり、チャンチャンやウンテンの刃がすり減っていれば修理を行い、一日が終わります。

川や海的环境や漁村の様子は様変わりしましたが、450年以上前から続く漁師さんの一日は、今も昔も変わりなく、これからも続いています。



泥などの汚れをきれいに洗い流します



切れたロープをつなぎ直しました

仲買人さん達の熱い駆け引き

シジミ・ハマグリの入札

漁師さん達が出漁した日には、必ずセリが開催されます。

赤須賀の船着き場の横には、セリが行われる入札場があります。水揚げされたシジミやハマグリは、選別を終えた後、セリに持ち込まれ、十数名の仲買人さん達により、値段が付けられます。

漁師さん達は数名ごとの班を構成し、水揚げした貝のサンプルを、順番に提示します。それに対して仲買人さんは、サンプルを吟味し、木の札に希望する値段を書き込み、入札を取り仕切る「セリ人」に渡します。

全ての札が出そろった後、一番高い値段を付けた仲買人さんが落札できる仕組みです。

質の良い貝を継続して出荷し、仲買人さんからの信頼を得ることにより、他者より値段が良くなります。漁師さん達は、セリがあることで、安定した価格で出荷することができるのです。



入札の順番を待つ漁師さん達



サンプルの貝を吟味する仲買人さん達

赤須賀漁港の不思議な道具達 ①

赤須賀の港には漁から帰ってきた漁師さんが使う様々な道具が並んでいます。

右の写真は「振りカゴ」とも呼ばれ、均等な間隔で組まれた針金に四角く木で枠組みされた道具です。

使い方は、獲ってきた貝の選別の際に殻を振り落とししたり、水槽の水につけて弱っている貝の選別に使用します。

使用の際は、貝の大きさによって、異なる間隔の「振りカゴ」を使い分けます。

この「振りカゴ」はそれぞれの漁師さんの手作りで、自分の手に馴染むように工夫されてつくられています。

実際の選別作業では常に間隔の異なる「振りカゴ」を4～5種類使用しています。

漁から戻ってきてからセリが始まるまでの間、この「振りカゴ」を漁師さんは数百回振り続けます。



赤須賀漁港の不思議な道具達 ②

赤須賀の港の岸壁には浴槽が並びます。これは漁師さん達がお風呂に入るために置いてあるわけではないのです。浴槽は、シジミの選別になくてはならない大切な道具の一つなのです。

水を張った浴槽の中で篩（ふるい）を振って残った木や貝殻等の軽いゴミを浮かせて取り除いた後、小石と貝の重さ（比重）の違いを利用して篩の中で両者を分けます。

漁師さんは、器用に篩を振って、手前に小石を、先にシジミを集めていきます。見ていれば簡単そうですが、やってみると難しい。その様子はまさに職人芸、ベテランの漁師さんほどリズムカルに篩を振って、シジミと小石を見事により分けていきます。

より分けられたシジミはさらに人の手によってもう一度選別された後、セリに出されます。



赤須賀漁港の不思議な道具達 ③

右の写真は「パッカ機」と呼ばれる、赤須賀の港で晩秋から初春にかけて登場する道具です。

時期によっては、シジミは、死んでしまってもなお口を閉じた状態（「くいしばり」）で砂や泥の中に留まっているものがあり、これらを除去するために大変重宝する道具です。

使い方は、モーターや手動などで、筒状に組まれたカゴを回転させ、その中に水揚げしたシジミを少しずつ投入していきます。

遠心力により、最上部に上がったシジミが落下することで、閉じた殻がパカッと開き、カゴの隙間から外に飛び出る仕組みです。

手作業ではなかなか選別できない「くいしばり」ですが、この道具があることにより、効率よく選別できます。

この時期には、なくてはならない大切な道具です。



選別の強い味方「パッカ機」



回転するカゴの中でシジミが上から落下します

赤須賀漁港の不思議な道具達 ④

赤須賀漁港の船着き場には、小さな木の樽がたくさん置いてあります。

これは「斗升（とます）」と呼ばれ、シジミやアサリの計量の際に必要な道具で、赤須賀の漁師さんならば、必ず一つは持っています。

斗升とは「1斗（18L）の容量の升」という意味で、1杯にシジミが約20kg入ります。赤須賀では漁獲制限を設けているため、その時々々の制限量をこれで計り、ネットに入れて出荷します。現在、シジミは140kg制限なので、この斗升で7杯分となります。

この斗升は職人さんの手作りで、年に1度、組合の審査を受けたものしか使用できません。合格したものには、その年ごとの印がペンキで塗られています。

最近では職人さんの数が減っており、手に入りにくくなっています。



斗升いっぱい（約20kg）のシジミ



ネットに入れかえて出荷します

赤須賀漁港の不思議な道具達 ⑤

赤須賀の漁船の上には、「振り機」と呼ばれる道具が必ず一台乗っています。

この道具は、エンジンなどの動力を利用し、二層に分かれた網を前後に振ることにより、シジミの大小を選別するためのものです。

大は10mm以上、小は8mm以上と決まっており、資源管理のために、8mm未満のシジミは自然に川に戻る仕組みになっています。



①網からシジミを取り出します



②網から取り出したシジミを隣の振り機にかけます



③このように大小分かれて出てきます

赤須賀漁港の不思議な道具達 ⑥

ハマグリやシジミを獲る漁具にもいろいろあります。

その一つに「ウンテン」と呼ばれる大きな鉄の爪があります。

赤須賀では貝を獲る底びき網の漁具のことを「ウンテン」と呼びます。

ウンテンとは右の写真のように、大きな金属の爪のついた貝桁網のことです。

ウンテンを使う漁法では、イカリを下ろし、ワイヤーを伸ばし、ウンテンを投入して、船のウィンチでゆっくりワイヤーを巻き上げながら金属の爪で貝を掘りおこして、網の中に送り込みます。

最後まで巻き上げたら、ウンテンを船上に引き上げて、網の中に入った貝を取り出します。取り出された貝は、船上で選別した後、水揚げされます。



はまぐり復活物語

木曾三川の河口には、かつては広大な干潟が広がっており、「その手は桑名の焼き蛤」で知られる桑名のハマグリは、ここにたくさん生息していました。

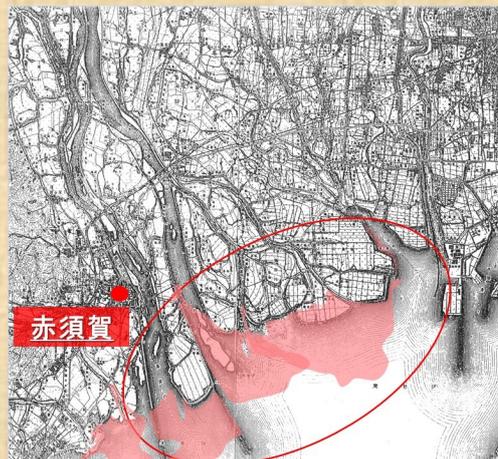
しかし、戦後の高度経済成長期に相次いで行われた埋立てや名古屋港防潮堤の建設、地盤沈下等によって多くの干潟が失われました。

その結果、昭和40年代中ごろには年間3,000 tを超える水揚げがあったハマグリが、昭和50年代に入って急激に減少しました。平成7年には、遂に1 tを割ってしまい、絶滅の危機が迫ってきました。

国土地理院地形図を基に作成

干潟の激減

昭和20年頃の木曾三川河口周辺には、広大な干潟が広がっていましたが、現在では、ほとんどの干潟や葦原や藻場が失われてしまいました。



〈昭和20年頃〉 ※赤で示した部分が干潟



〈現在〉 ※赤で示した部分は人工干潟

○ 昭和30年代 (1955年～)

- ・四日市コンビナート工場廃液による、異臭魚被害
- ・木曾川上流製紙工場廃液による黒い水被害
- ・名古屋港防潮堤、港湾用地埋立て等による潮流の変化と干潟漁場の消滅

○ 昭和40年代 (1965年～)

- ・木曾三川下流域の大規模な地盤沈下による干潟の減少
- ・川越地先埋立てによる潮流の変化
- ・木曾岬干拓造成による干潟漁場の消滅

○ 昭和50年代 (1975年～) ～60年代 (1985年～)

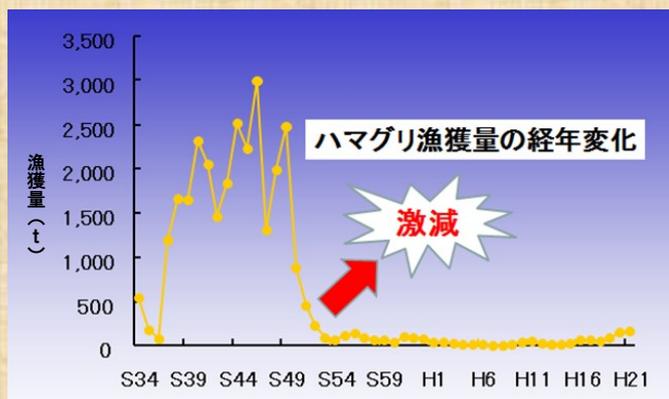
- ・木曾川大堰運用による河川流量の変化
- ・川越火力発電所1・2号機稼働による海水温の変化
- ・北勢流域下水道稼働による水質の変化

○ 平成時代 (1989年～)

- ・長良川河口堰本体工事、浚渫工事による漁場の減少
- ・長良川河口堰完成運用による潮流水質の変化 (1995年)
- ・川越火力発電所3・4号機稼働による海水温の変化

干潟環境の激変 できごと

『未来に生きる赤須賀』より抜粋



開発に伴う環境破壊や水質汚染、漁場の減少等の要因が絡み合っ
て生息環境は悪化の一途をたどり、魚種や漁獲は激減していきました

| 昭和40年までに中止された漁 | …… イワシ・ボラ・スズキ・キス・カレイ・カマス漁

| 昭和50年までに中止された漁 | …… クルマエビ・アナゴ・マダイ・クロダイ・ナマズ漁

| 現在 | …… 150人ほどの漁師さんが、通年、ハマグリ・シジミ漁の採貝漁を行うとともに、冬期のシラウオ漁や、黒ノリ養殖を営んでいます。

赤須賀漁協青壮年部研究会の設立

ハマグリ資源を復活させるため、昭和51年、赤須賀漁業協同組合青壮年部研究会が結成されました。

以来、これまで、ハマグリ種苗生産をはじめ、黒ノリ養殖技術改良試験、シジミ天然採苗試験、シラウオ人工ふ化試験、漁場環境調査、資源量調査など、漁業を次世代に繋ぐための様々な研究活動に取り組んできました。

現在は、29名の会員で運営されており、赤須賀の漁業の継続・発展を目的として、以下の①②をモットーに活動に取り組んでいます。

- ① 将来にわたり漁業を営んでいけるよう、それぞれが自覚を持って取り組むこと
- ② 環境保全の必要性や自然の恵みの素晴らしさを広く知ってもらい、市民との絆を深めること

研究会のハマグリ資源を守る活動

1. <漁場・流域の環境保全> 干潟の清掃・維持・管理・川底の耕運、干潟のモニタリング調査、植樹・間伐活動
2. <種苗生産研究、稚貝放流>
3. <ハマグリ密漁対策> パトロール・啓発活動
4. <ハマグリや漁業のことを市民に伝える活動>
 - 子ども達に伝える・・・社会見学、出前授業、干潟観察、操業体験、学校給食にシジミ提供
 - ハマグリ・シジミの美味しさを伝える・・・漁業まつり、メニュー開発、料理教室

赤須賀の若手漁師さん達

赤須賀漁協青壮年部研究会

私たち赤須賀の若手漁師は、戦国時代から続く450年以上の歴史を引き継ぎ、木曾三川と伊勢湾の恵み豊かな漁場で、シジミ漁やハマグリ漁に日々、情熱を注いでいます。

これから数百年先も赤須賀が漁村でありつづけるために、ハマグリ種苗放流、資源管理、密漁パトロール、植樹活動、市民との交流、魚食普及などに積極的に取り組んでいます。

私たちのとってきた日本一美味しいシジミ、ハマグリをぜひ味わってください。



イケメン揃いの研究会員が、活発に活動中！

めし喰う以上の 魚や貝はとるなよ

ようけとって儲けたいと思うのになんでこんなこというのやろと思とった。けど、資源を大事にせんと、自分で自分の首をしめることになるかわかてきた。分相応のことしかしたらあかんのや。



赤須賀では桑名の名産ハマグリやシジミを次世代に残すため、厳しい漁獲量の制限や出漁日数を定めています。

海や川だけやのうて 山にも手え合わせ

わしらが漁するのは、海と川やで、そこさえ良かったらええもんやと思とった。海は川から流れてきた水やし、川のもとは山や。山が変わると海も変わる。このええ漁場はもとをたどれば山のおかげや。



山の豊かさを守るために、漁師さん達も、毎年木曾川上流の山で植樹活動を行っています。

ゴカイやヒジムシも 大事にせなあかんぞ

ゴカイやヒジムシ取っとるわけやないのに、おかしなこというなと思とった。生きとるもんは、みんな何か喰って生きとんのや。エサが育つとこがなかったらあかん。そのエサも何かを喰っとる。このつながりをどこかで絶ったら、みんな死んでしまう。

人間もな。



子ども達を干潟に招待し、生き物観察を通して、干潟の役割や大切さを伝えています。

はまぐり復活物語 ①

種苗生産

ハマグリは減少に危機感を持った当時の若い漁師さんが、「後世にハマグリを残したい」との強い熱意を持って、ハマグリは種苗生産（貝の子どもを人工授精させて育てること）の可能性について、市や県の支援を得て技術開発を行い、実用化に向けた取り組みを始めることとなりました。

ハマグリは種苗生産は、当初こそ技術開発を外部委託しましたが、昭和53年からは、組合内に発足させた研究会により、一貫した種苗生産に取り組み始めました。

種苗生産は漁の合間に漁師さん達が行い、寝る間を惜しみ、時には家庭を犠牲にしてまで種苗の管理を行いました。

- 昭和50年 ハマグリは種苗生産の研究を始める。
- 昭和58年 組合独自でハマグリは稚貝約200万個の生産に成功。
- 平成元年 組合ハマグリ種苗生産施設建設。
ハマグリ種苗生産に本格的に着手。
- 平成5年 城南沖人工干潟完成。
- 平成6年 長島沖人工干潟完成。
- 平成7年 人工干潟で人工種苗ハマグリは放流試験を始める。



平成元年竣工のハマグリ種苗生産施設

はまぐり復活物語 ②

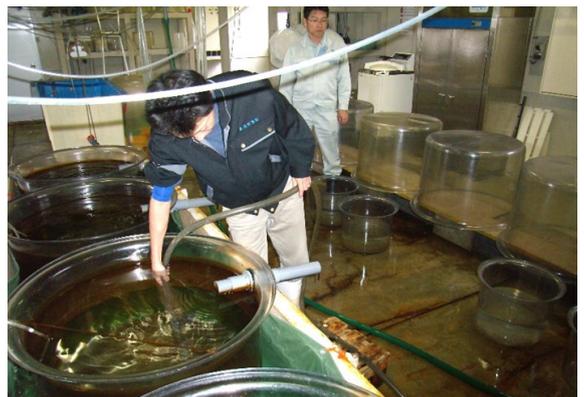
当初は慣れない作業の連続で、水温や水質管理に失敗したり、餌となるプランクトンの培養がうまくいかなかったりと苦勞が絶えませんでした。何度も何度も試行錯誤を繰り返す中で、徐々に安定した種苗生産ができるようになりました。

活動当初は1,200個しかできなかった稚貝が、近年では100~200万個生産できるようになり、毎年、木曾三川の河口付近に放流を行っています。

放流後の追跡調査で、人工干潟に、より大型の稚貝を放流する方が生残効果が高いことが実証されています。

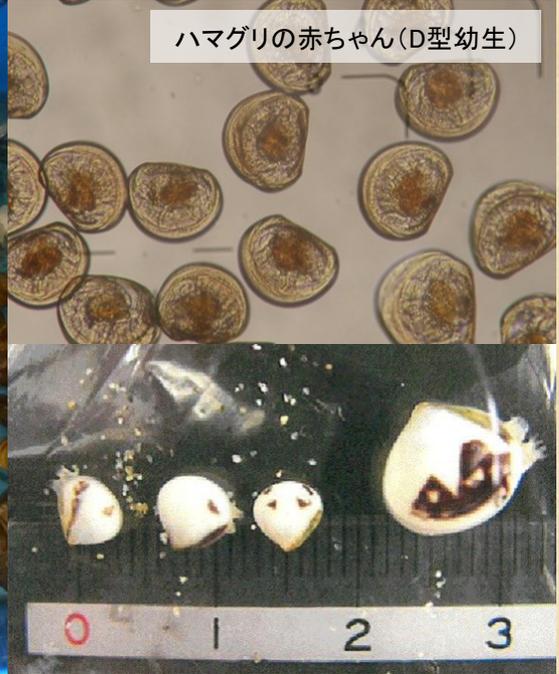
人工干潟では、干潟環境自体が回復したことで放流ハマグリのみならず、天然のハマグリは増加が確認されており、個体数増加の兆しが出てきています。

種苗生産技術が高まったとはいえ、産卵時期や天候等の都合により、受精卵の数自体が少ない年もあり、更に安定した生産技術を確立することが課題です。

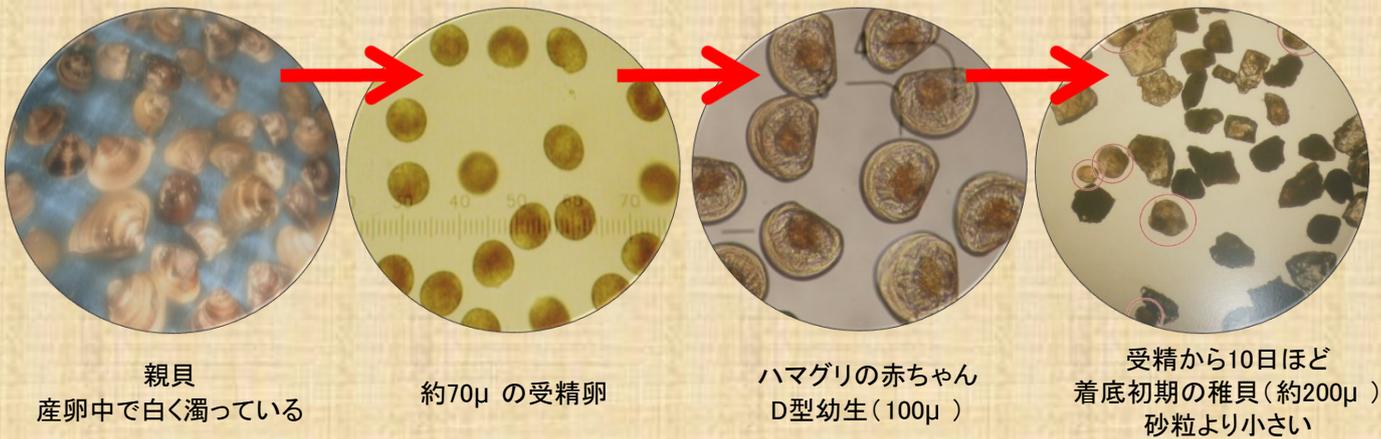


種苗生産の工程

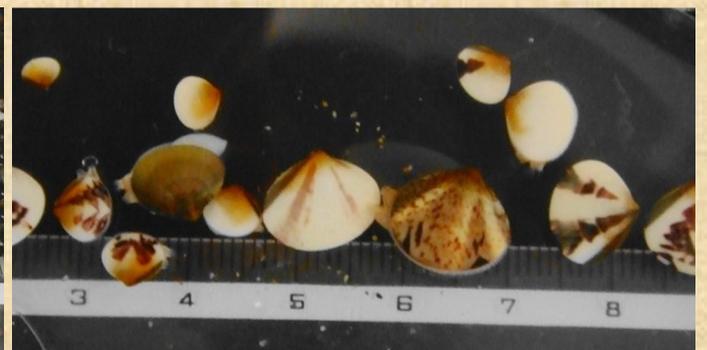
- ① 親貝採取 → ② 親貝の仕立て → ③ 産卵誘発 → ④ 人工採卵 →
 ⑤ 卵の選別と収容 → ⑥ 浮遊幼生の収容 → ⑦ 浮遊幼生の飼育 →
 ⑧ 着底稚貝の収容 → ⑨ 着底稚貝の飼育 → ⑩ 稚貝放流



稚貝の成長



飼育中期 受精から3ヶ月 殻長3~5mm

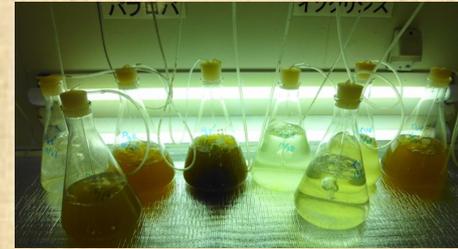


飼育後期 受精から5ヶ月 殻長1cm

種苗生産施設での稚貝の餌となるプランクトンの培養について、桑名市役所農林水産課担当職員の水谷安希さんにお話を伺いました！



ゆめはまちゃん



ハマグリは何を食べているの？

「ハマグリは植物プランクトンです。種苗生産施設では毎年六月頃から十一月頃まで、キートセロス、パプロバ、イソクリシスという三種の植物プランクトンを培養しています。」



餌はどうやって作るのですか？

「3ℓフラスコに海水を入れて滅菌し一晩おいた後、五〜六種類の栄養剤とプランクトンの種液を入れて培養します。3ℓフラスコで中間培養し、プランクトンが増殖して色が濃くなってきたら、大きいケースに移して大量培養します。大量培養も色が濃くなってきたら、漁師さんが三種類のプランクトンを混ぜて、稚貝に餌として与えます。」

培養はいつも成功するのですか？

「培養がうまくいかないこともあります。プランクトンが死んでしまったり、雑菌がわいて白い泡が水面に大量発生していたり、色がうすくなっていったりと様々です。稚貝にはよい状態の餌を与える必要があるため、状態の悪いものは捨てます。」

親貝が産卵をしてからは、餌が常に必要なので、その時期は培養を続けます。たった一日で悪い状態になってしまうこともあるので、毎日種苗生産施設に行って培養液の様子を確認し、中間培養から大量培養に移したり、悪い状態のものを捨てたり、新しく中間培養を開始したりしています。また、円滑に種苗生産を行うために施設の設備に関する作業も定期的に行います。」

大変なことはありませんか？

「稚貝に餌をあげて育成していく途中で、時には稚貝が一気に死んでしまうこともあります。産卵時期や天候等の都合で、受精卵の数が少ないこともあります。プランクトンも稚貝も、生き物を育てる点で、いつ何が起こるか分からないというリスクがつきものです。培養がうまくいっていること、稚貝が順調に育っていることを確認できるだけでとっても嬉しいです。」

十一月の稚貝放流までは気が抜けません。ほんの僅かずつでも成長していく稚貝に愛着がわきます。そして、無事に放流の当日を迎えられると、この稚貝が数年後大きくなって、漁師さん達や私達のもとに帰ってきてくれるといいなあと、いつも心から思います。」



はまぐり復活物語 ③

昭和53年から、組合独自の種苗生産・稚貝放流を始めましたが、すぐに水揚げにつながったわけではなく、平成7年には0.8tまで水揚げが落ち込み桑名の名産ハマグリは絶滅の危機に陥ってしまいました。

その間も漁師さんは、徹底した出漁制限・漁獲規制を続けるとともに、失われたハマグリのすみかを再生すべく、平成5、6年に長島沖・城南沖に人工的に干潟を再生させました。

過去30数年にわたるハマグリ種苗の生産や稚貝放流などの地道な取り組みにより、近年ハマグリの水揚げが徐々に増えてきており、名産ハマグリ復活の兆しが見えてきたところです。

稚貝放流は、漁師さん達と地元城東小学校の児童によって「大きくなったらまたあおう」の掛け声とともに、ハマグリ復活への想いを込めて毎年おこなわれています。



長島沖の人工干潟



「大きくなったらまたあおう！！」

稚貝放流

稚貝の入ったバケツを持って乗船を待つ



船団を組んで放流海域
長島沖の人工干潟で



大きくなって、またあおうね!!



干潟のモニタリング調査を行っています

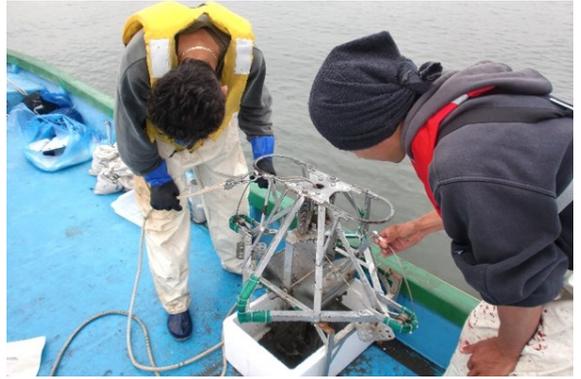
漁師さん達は、漁をするだけでなく、貝類やほかの生物の大切なすみかである干潟の環境を年に数回調査しています。

調査は、干潟とその周辺の22箇所のきまった場所で、砂泥と貝類の採取を行い、その後に分析を行います。

採取した数千個の貝類はすべて種類ごとに分けてサイズを計測し、干潟に戻します。

また海底の砂泥は、県の水産研究所の設備を借りて、粒の大きさや有機物の割合などを調べます。

これらのデータを継続して取り続けることにより、干潟の環境の変化や毎年の貝類の分布状況・生育状況を把握し、干潟の環境保全に役立っています。



干潟での作業風景



貝類は1個ずつ大きさを計測します

「干潟の貝を未来に残そう」①

全国的に有名な桑名のハマグリは平成7年に漁獲量が0.8tまで落ち込み、絶滅の危機に陥りましたが、漁師さん達の様々な努力の結果、近年では漁獲量が徐々に増え、ハマグリ復活の兆しが見えてきました。

漁師さん達は増えてきたハマグリを再び絶やすことが無いよう、自ら厳しい漁獲制限や種苗放流を継続しています。

しかし、こういった漁師さんの努力の裏で、遊漁者によるモラルのない採取が横行しています。

「このままでは苦勞の末に復活したハマグリがまた失われてしまう」と漁師さん達は強い危機感と憤りを感じています。

そのため、遊漁者に干潟で貝を獲らないようにと訴えています。が、なかなか理解が得られないのが現状です。

漁師さん達は先祖から受け継いだこの素晴らしい自然の恵みを後世に伝えたいと切に願っています。



保安部から指導される遊漁者

注意：海に入るみなさんへ

〇貝を獲らないで下さい。

ハマグリ、アサリ、シジミを獲るなどの漁業権を侵害すると密漁になり、処罰されます。また、ジョレン等の漁具を使用することや、殻長3cm以下のハマグリ・殻長2cm以下のアサリを獲ることは、三重県規則違反となり、処罰対象となります。

この水域では、漁業権が設定され、漁業協同組合が貝類等の稚貝放流や漁獲規制などを行い、減少した資源の回復に取り組んでいます。特にハマグリについては、30年余りに及ぶ試験研究の結果、卵から稚貝まで育てる技術が確立し、大量に放流ができるようになり、名産ハマグリ復活への光が見え始めたところです。

桑名のハマグリを将来にわたって絶やさないためにもみなさんのご理解とご協力をお願いします。

配布している啓発チラシ

「干潟の貝を未来に残そう」②

桑名地区密漁防止対策協議会 合同パトロール

桑名の名産ハマグリを密漁者から守るために平成24年3月に「桑名地区密漁防止対策協議会」が設立されました。

漁協、漁連、県、市、海上保安部、警察と合同で、年に数回パトロールを行っています。

100人規模の構成員で、陸と漁船から、干潟にいる密漁者に声をかけ、この海域に漁業権が設定されていることを伝え、ただちに止めるよう、警告しています。

悪質な密漁者は、右下の写真のような、小さなハマグリまでも根こそぎ持っていきとうします。このような状態が続けば、復活の兆しが見えてきたハマグリが、また絶滅の危機に陥ってしまいます。

名産ハマグリを後世に残せるよう、今後もパトロールを続けていきます。



年に数回合同パトロールを行っています



密漁者が隠し持っていたハマグリの稚貝
(3cm以下のハマグリ採捕は県の規則で禁止)

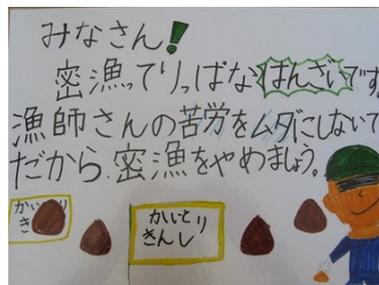
「干潟の貝を未来に残そう」③

赤須賀の地元、 城東小学校からの贈り物

桑名市立城東小学校の4年生と5年生が、密漁防止ポスターを作成し、漁師さん達にプレゼントしました。子ども達自らが考え、ポスターを制作してくれたことに漁師さん達は感謝するとともに、長年の干潟観察会や出前授業などの交流が実を結び、「私たちの思いが子ども達に伝わっている」ことに感激しました。



城東小の児童から漁師さんに手渡しで贈られました



干潟からの流木撤去

赤須賀の漁師さん達の漁場は、木曾三川からの豊かな恵みを受けていますが、川は時に招かれざる客も運んできます。

写真にあるのは、大雨の後に干潟の上に残された巨大な流木です。そのままにしておくと、船の航行や漁業の妨げになり、非常に危険です。

そのため漁師さん達は、流木が打ち上げられるたびに、撤去作業を行っています。

山と川の恵みを受けている漁師さん達にとっては、これも自然との付き合いの一つなのです。



干潟上に残された巨大な流木



とても一人では持ち上がりません



撤去作業を行いました

赤須賀が取り組む資源管理

めし喰う以上の魚や貝はとるなよ

戦後の高度経済成長期に相次いで行われた、さまざまな河川改修や埋め立て、地下水の汲み上げ等による地盤沈下、ダムや河口堰の建設により、ハマグリやシジミの資源は減少してきました。

そこで赤須賀では、漁業継続のために、他に例を見ない厳格な制限を設けて資源管理を行っており、昭和55年頃から、より厳しく行っています。

ハマグリやシジミの個体数が減少しないよう、出漁日数、操業時間、漁獲量、漁獲サイズ等、年ごとの資源状況に応じて制限を変えています。

現在はシジミが一人一日あたり140kg、ハマグリが一人一日あたり30kgを上限としています。出漁は週に3日で、年間120日程度です。

「めし喰う以上の魚や貝をとるなよ」と昔の漁師さんは言いましたが、必要以上の貝を獲らないことが、資源を維持し、赤須賀の漁業を未来に残していくことにつながるのです。



ハマグリを計量中



シジミは専用の桶で計量します

絆づくりの活動

赤須賀の漁師さん達が行う、先人から受け継がれる自然との向き合い方や環境保全の知恵と工夫、資源管理下の漁には、次代を担う子ども達や地域の方々へのメッセージが込められています。

さまざまな活動を通して多くの方々とふれあい、想いを伝えることで、赤須賀やハマグリ・シジミに愛着を持ってもらい、みなさんが桑名の漁業の応援団になってくれることを願っています。



秋の木曾川上流白川町での植樹



春には三重県内でもおこないます

「山・川・海は繋がっている」 植樹活動

赤須賀漁協では「山・川・海」の絆づくりの一環として、毎年二回岐阜県と三重県の山間部で植樹活動をおこなっています。

山から流れ出した栄養分が川を伝って伊勢湾に注ぎこみ、漁場を豊かにしています。川や海で漁業を営んでいる漁師さん達が、植樹をおこなうことは、漁場を次世代に残していくことにもつながるのです。

赤須賀の漁師さんが、親から子、子から孫へと受け継いできた言葉「海や川だけやのうて山にも手え合わせ」を思い起こしながら、一本一本、心を込めておこなっています。

絆を深める干潟観察会

・森林整備等の体験交流

赤須賀漁協では毎年、「山・川・海」の絆づくりの一環として、岐阜県東白川小学校と地元城東小学校の子ども達が海・山の体験を通して交流するイベントをおこなっています。

夏の干潟観察会では、長島沖の人工干潟に上陸し、生物採集をおこないつながりながら豊かな干潟の様子を肌で感じてもらいます。

干潟から帰った後は、採集した生物の種類を調べたり、干潟の役割について漁師さん達から学びます。

夏に岐阜の子ども達が赤須賀を訪れますが、秋には赤須賀の漁師さんと城東小学校の子ども達が岐阜県の白川町へ植樹や間伐にお邪魔し、東白川小学校とも交流します。

平成十四年から始めた東白川小と城東小の児童の交流は、毎年続けられ、山・川・海の交流は互いのふるさととの環境を守る意識の高まりと共に、年々深まっています。





夏の
干潟観察会



秋の
白川町
東白川村
との交流



森林整備は
間伐・除伐作業
を行いました!!



白川産こしひかりで
五平餅づくり



絆づくりの活動

若手の漁師さん達とのふれあい

出前授業

漁のあった日の午後も、若手の漁師さん達は学校に出向いています。「子ども達からの予想外の質問に答えるのは楽しいし、ハマグリや環境のことをわかりやすく説明できるようにすることは、私達にとっても良い勉強になっています。」



漁師さん達に質問!!



ゆめはまちゃん

漁のある日の出港は？

「季節によって違い、夏は5:30、冬は7:00、春・秋は6:30と、日の出の時刻に合わせています。最長4時間までで港に帰り、商品になるよう処理をして11時頃のセリに間に合わせ、入札の結果、仲買さんへ軽トラックで配達をし終わるまでが仕事です。」

漁をされていて驚いたことは？

「見かけたアカエイ、シュモクザメ、迷い込んだ幼クジラもいました。川は海につながっている事の証明です。」

今までで危険と感じたことは？

「ロープに引きずられて川に落ちるとか、チャンチャンが引っかかって船が転覆する事で、冬場は水温も低いので落ちたら“20分でアウト!”です。ライフジャケットを付け、着替えも積んでいます。逆に、夏場は“大変気持ちが良い!”です。」

1ヶ月の生活は？

「漁をする日が最大週3日、月13日、天気の悪い日は出漁しません。漁に出ない日は船や網を修理したり、赤須賀の応援団になってもらえるよう、社会見学に来た子ども達の対応をしています。」

シラウオ漁は？

「1月~3月いっぱいぐらいが時期で、シラウオ漁は貝漁の休みの日にします。」

漁師さんならではの特別料理は？

「シラウオの沖漬け、漁の際に出る割れたハマグリの剥き身の天麩羅、時雨は各家庭で味が違う。カレイやコチ、ガザミ、スズキなども獲れると家で食べます。」

種苗生産は？

「稚貝は、30年来の研究の成果で、種苗生産施設で親貝に温水と冷水の水温変化で産卵を促し受精させています。受精卵は直ぐに卵割が始まり、植物プランクトンを餌にして幼生の時期を経ながら殻長1cm程の稚貝に育っていきます。」

県外からも大勢の子ども達が干潟の体験学習にきます!!

愛知県から子ども達と保護者約50名が赤須賀を訪れました。この日のプログラムは、漁船に乗ってもらい、まず、桑名の人工干潟の生き物観察をしました。その後、シジミ汁づくりや焼きハマグリを体験してもらいました。体験後に、主催者である研究会の若手漁師さん達が、赤須賀の漁業や漁場の話、今までのハマグリやシジミの資源回復に関する長年の取り組みや活動などを紹介しました。

「このような体験をとおして、ハマグリやシジミ、赤須賀の漁場を大切にしている漁師の想いを感じてもらおうとともに、皆さんにも、漁師と同じくらいハマグリやシジミを好きになってもらうことを期待しています!!」と若手漁師さんからの熱い想いも伝えられました。



漁師さんといっしょに
干潟で生物観察



豪華な焼ハマグリに皆興奮!!



研究会の活動や干潟の生き物を
パネルで紹介

漁師さん達が子ども達に伝えたいこと

漁師さんと一緒に漁業を学ぼう!

赤須賀には、毎年十数校の小学生が、社会見学に訪れます。

若手漁師さんがガイドとなり、漁船に乗ってシジミ漁の様子やハマグリの漁場を見学してもらいます。

漁場見学の後は、赤須賀の人工干潟の大切さや、種苗生産・稚貝放流を30数年前から行い、絶滅寸前に陥った桑名の名産ハマグリを復活させようと努力していること、増えてきたハマグリが心無い人たちの手によって密漁されていることなどを、子ども達に分かりやすく説明します。

このようなふれあいを通して、子ども達に赤須賀やハマグリ・シジミに愛着を持ってもらい、大人になった時に**“赤須賀の応援団”**になってもらえることを願っています。



漁船に乗ってシジミ漁を見学



パネルでシジミやハマグリのことを勉強

「児童の笑顔が何よりのごほうび」①

赤須賀漁協では平成7年より年に2回、市内の小学校に冷凍シジミを配達しています。

魚介類離れが進んだと言われる今、地元で獲れる美味しいシジミを味わいつつ親しみと愛着を持ってもらいたい。そんな想いから始められた活動です。

その熱い想いは若い漁師さんに引き継がれ、絶えることなく続けられています。

配達日の早朝に若手漁師さんが集まって、学校ごとに配達する量を確認しながら箱詰めします。箱詰めされた冷凍シジミは、若手漁師さん達が分担して軽トラックで学校の給食室まで配達します。

給食でシジミを美味しく食べる児童の笑顔が、想いを伝える活動をしている若手漁師さん達には一番の励みになります。



小さなシジミに大きな想いが詰まっています (*^_^*)

「児童の笑顔が何よりのごほうび」②

長年、赤須賀漁協は、地元で獲れる美味しいシジミに親しみと愛着を持ってもらいたい想いから、小学校にシジミを配達しています。現在、桑名市の学校給食「ふるさと発見ランチ」のメニューのひとつとして、シジミが児童に振舞われています。

取材に訪れたこの日のメニューは、**シジミのみそ汁**とごはん、かつおのごまがらめ、梅あえ、牛乳で、とてもおいしそう！必死に食べたい気持ちをガマンしていると、「いただきます！」の前に上級生から、シジミがみんなの地元で獲れることについて説明があり、子ども達はその説明を真剣に聴く姿に感動しました。

笑顔で楽しく給食を食べる子ども達の姿を見て元気をもらおうとともに、これからも地元で愛されるシジミを子ども達に届けたい！！そう感じた楽しい給食時間でした。



シジミのみそ汁



地元の食材で楽しい給食♪

赤須賀漁業まつり ～地域の方々とのふれあい～

ここ赤須賀では、「市民とのふれあい」を合言葉に、赤須賀漁業協同組合が、平成12年から漁業まつりを開催しています。

普段訪れることの少ない漁村や、ふれあう機会のない漁師さん達と接することを通じて、漁村の温かさや地元木曾三川で水揚げされる貝類にも親しみや愛着を感じてもらいたいとの思いで毎年開催されています。

当日は、ハマグリ・シジミを中心とした貝類の即売会やシジミ汁や焼きハマグリの販売もあります。また、実際のシジミ漁の様子も漁船に乗って見学することができます。

「赤須賀漁業まつり」は毎年7月に開催されます。赤須賀の漁村文化や気さくな漁師さん達とふれあえる貴重な機会なので、当日はぜひ**赤須賀の港**を訪れてみてください。



美味しく食べよう① ～ご家庭に届ける赤須賀の味～



材料（4人分）

冷凍シジミ（赤須賀産） 200g
コンソメキューブ 1個

- ① 冷凍シジミをザルでよく洗う。（お米を研ぐ要領で）
- ② 720ccの水を沸かし、沸騰したら冷凍シジミを入れる。シジミの口が開いたら市販のコンソメスープのもとを入れる。
- ③ 仕上げにパセリを散らせば出来上がり。

シジミの美味しいレシピ

しじみコンソメスープ

シジミといえばシジミ汁が一般的で、和食というイメージが強いと思われがちですが、ちょっとアレンジすれば、洋風メニューでも美味しくいただくことができます。

今回紹介する“しじみコンソメスープ”は冷凍シジミとコンソメスープの素があればいつでも手軽に調理できます。

非常に簡単ですが、シジミのダシがしっかり効いた本格的なスープを味わうことができます。

和食には“しじみ汁”で、洋食には“しじみコンソメスープ”でお楽しみください。

シジミを使った調理の際は、ぜひ漁師さんの想いが込められた日本一美味しい赤須賀のシジミをお使いいただければ幸いです。（*^_^*）

美味しく食べよう② ～ご家庭に届ける赤須賀の味～



材料（1人分）

冷凍シジミ（赤須賀産） 100g
インスタントラーメン 1袋

- ① 冷凍シジミをザルでよく洗う。（お米を研ぐ要領で）
- ② 500ccの水を沸かし、沸騰したら冷凍シジミを入れる。シジミの口が開いたら麺を入れ、お好みのかたさになったらスープを入れる。
- ③ 仕上げにネギを散らせば出来上がり。

シジミの美味しいレシピ

しじみラーメン

普段みなさんが食べているインスタントラーメンにシジミを加えるだけで、健康的でうまさも格段にアップします。

シジミに含まれるオルニチンは肝臓に良いとされており、大人の方は、お酒を飲んだ後のシメにもおすすめです。

作り方も簡単で、お湯にシジミを入れて普段の通りにラーメンを作るだけなので、手間いらずです。

いろいろな味のラーメンがありますが、特に塩ラーメンとは相性ぴったりです。

シジミを使った調理の際は、ぜひ漁師さんの想いが込められた日本一美味しい赤須賀のシジミをお使いいただければ幸いです。

美味しく食べよう③ ～ご家庭に届ける赤須賀の味～



材料（4人分）

ハマグリ（赤須賀産） 8～12個
玉ねぎ 1／4個
とろけるチーズ 少々
白ワイン 少々

ハマグリの美味しいレシピ

はまぐりの酒むし炙りチーズ

子どもでも食べやすい酒むしのアレンジ料理。ご家庭でも、さまざまな具材をのせて楽しんでみてはいかがでしょうか。簡単にできて、大人の方の晩酌のお供にもぴったりです。

- ① 火にかけてフライパンに、ハマグリと白ワイン（適量）を入れ、ふたをして酒むしにする。（殻があいたら火を止める）
- ② フライパンからハマグリを取り出して、トレーの上に置く。
- ③ ハマグリの身の上に、スライスした玉ねぎ→チーズの順にのせる。
- ④ バーナーであぶって、チーズに焦げ目がついたら出来上がり。（バーナーが無い場合は、オーブントースターでも可）

知らなかった赤須賀！

赤須賀の文化と風物詩あれこれ

赤須賀では、ハマグリ・シジミなどの漁だけではなく、古くから伝わる文化や風物があります。

知らなかった赤須賀の風景、漁にまつわるエピソードをご紹介します。



お正月の風物詩

一年の始まりに漁の安全と大漁を祈願し、色とりどりの大漁旗が風になびきます。普段は見ることのできない、お正月ならではの華やかな風景です。

今年も大漁が続きますように…。

(平成28年元旦の風景)



赤須賀の珍客達

伊勢湾の奥、木曾三川の河口部にある赤須賀の漁場には、思いもしないような珍客が時折現れます。

右の写真は、冬に河口付近で行われたシラウオ漁の網に紛れ込んできたハンマーヘッドシャークの子どもです。小さいながらも歯が鋭く、網が食いちぎられてしまうので、迷惑な珍客です。

右下の写真は、平成15年10月に、揖斐川の河口の浅瀬に迷い込んだザトウクジラです。弱っているところを、赤須賀の漁師さん達がボートで沖まで誘導し、無事に海に帰って行きました。

サメもクジラもめったに現れませんが、海にはまだまだ沢山の生き物がすんでいます。次はどんな珍客に出会えるか楽しみです。



ハンマーヘッドシャーク(シュモクザメ)の子ども



漁師さんに救助されるザトウクジラ

「じいちゃんにあこがれて」

若手漁師さんの熱い想い

赤須賀では現在、20代前半～80代半ばまでの120名の漁師さんが漁に出ています。

漁師歴1年未満の新米漁師さんもいれば、60年以上のベテラン漁師さんもいます。

新米は日々経験を積み、ベテランは長年の経験を生かし、漁を行っています。

いったん出漁すれば漁師歴は関係なく、良きライバルであり、助け合う仲間でもあります。

「若いもんにはまだまだ負けん」そんなベテラン漁師さんに刺激され、若い漁師さんも“やい気”（やる気満々の様子）になって、日々の漁に繰り出します。

右の写真は、赤須賀若手漁師さんがじいちゃんとシジミの選別をしている様子です。

「早くじいちゃんみたいな漁師になりたい」そんな若い漁師さんが大勢いるのが赤須賀の港です。



“新人おじさん漁師”奮闘記

「私は52歳で漁師になりました」

それまで長きにわたりサラリーマンをしていましたが、赤須賀で育った私にとって身近で憧れでもあった漁師の道を新たに歩み始めることを決心しました。

最初の2か月は、年下の先輩漁師の下で漁のイロハを学ぶとともに、体力をつける修業の日々を送りました。

一回り以上歳が下の先輩にしごかれ、大変な毎日でしたが、晴れて初出漁の日を迎えることができました。

初出漁の時はとにかく緊張の連続でした。漁の最中には何度も先輩達に助けもらったことや真夏の炎天下、船上で熱中症になり、何度も倒れそうになったことも、今では良い思い出です。

年下の生意気な先輩漁師たちと頭のあがらない大先輩方に困まれ、厳しくも充実した楽しい日々を送っています。



年齢差マイナス30歳の先輩(左)とともに



日々の感謝の気持ちを込めて

普段、海中に浸かっている船底には、フジツボや海藻などが付着します。そのままでは、船の速度が落ちたり、燃費が悪くなってしまうので、年に1、2回大掃除をおこないます。

クレーンで陸に船を上げて、こびり付いたフジツボを取り、たわしなどで、付着した海藻などを洗い流します。

最後に船底保護のために、丁寧にペンキを塗って仕上げます。



クレーンで宙に浮く船



掃除前はこんな状態です



ペンキを塗ってぴかぴか！スピードも上がります

台風接近中！！

台風が近づくと、高潮や高波に備えて、漁船の避難が始まります。

普段は、船着き場に沢山の船が係留されていますが、台風上陸の前日には、このように、安全な避難所に漁船がすし詰め状態になります。船着き場の漁具や選別道具などもすべて撤去します。

無事台風が通り過ぎるまで、漁師さん達の気が休まることはありません。

しかしながら、海や川の恵みを受けている漁師さんにとっては、これも自然との付き合いの一つなのです。



船の避難所はすし詰め状態！！



普段の船着き場は漁船や漁具がずらり



台風上陸前日は閑散とした状態

年に一度の浜掃除

赤須賀では、年に一度、組合員さんとその家族総出で港の大掃除を行っています。

使えなくなった漁網やロープ、錆びて使えなくなった機械類などを各自がコンテナに持ち込み、処分しました。お世話になっている母港に感謝するとともに、今後も、皆が安全に仕事ができるよう、清掃活動を継続していきます。



朝早くから皆で大掃除



劣化した漁網、ロープなど



こんなにゴミがありました

夏の「土用の丑」といえば？

夏と言えば何といっても土用の丑ですね。

丑の日といえば、まずはウナギを思い浮かべる方が多いと思いますが、忘れてはいけないのが「土用しじみ」です。

「土用しじみは腹ぐすり」と言われ、昔から夏のバテた身体に良いとされてきました。最近では「オルニチン」が注目されていますが、昔の人も経験上シジミの効能を知っていたのかもかもしれませんね。

赤須賀で水揚げされるシジミは、木曾三川と伊勢湾が会う豊かな漁場で育まれた、栄養たっぷりの漁師さん自慢のシジミです。

7月が旬の身の詰まった赤須賀のシジミを、土用の丑の日に食べれば、美味しいうえに夏バテ防止につながることも間違いなしだそうです。



赤須賀産シジミ



毎日シジミを食べている漁師さんは夏でも元気！

赤須賀神明社 ～漁師さん達の氏神様～

赤須賀の北の端に、赤須賀の漁師さん達の氏神様である神明社があります。

赤須賀は、三河国から渡来した武将達によって漁業が始められたとされており、永禄6年（1563）三河より神明社が移され、この地に祀られました。

漁業で生きてきた町、赤須賀を象徴する神社です。



赤須賀の石取祭

「日本一やかましい祭り」と言われる石取祭。赤須賀では8月のお盆に行われます。

8月14日～16日の3日間、赤須賀神明社の石取祭が盛大に行われ、激しい鐘と太鼓の音に包まれます。

若手の漁師さん達も、この日ばかりは漁のことも忘れて祭りに明け暮れます。



明るいうちは子ども達の出番



赤須賀は祭りムード一色



夜は青年達の独壇場

赤須賀神明社の御木曳

平成27年(2015)6月14日、20年に一度の赤須賀神明社の大鳥居の建て替えを前に、伊勢神宮内宮の別宮である瀧原宮から第一鳥居がご下賜(かし)されました。譲り受けた用材を、「エンヤ、エンヤ」の掛け声とともに赤須賀神明社まで運ぶ「お木曳(おきひき)」が行われ、赤須賀の石取祭の祭車も参加し、太鼓と鐘を打ち鳴らしてお祝いしました。

翌日、赤須賀神明社の大鳥居が建て替えられ、新たに身の引き締まる思いで、漁業の町、赤須賀のさらなる発展を祈願しました。



お木曳で運ばれる大鳥居の用材



石取祭の祭車も参加



お祝いの太鼓打ち！！



建て替え前の大鳥居



新しい大鳥居(平成27年6月15日)

赤須賀の昔話

生けどられた雷さま

ある嵐の日、「ピカピカッ、ドスン」。雷さまがおばあさんの家の井戸の中へ落っこちました。

「たすけてくれ〜、たすけてくれ〜」と頭に大きなコブを作った雷さまが、助けを求めました。

「どうか井戸から出してくれ。」

「何を言う。人の家を何度も焼いて。」

「助けてほしいければ何か残していけ。」と、おばあさんが言うと、

「今朝作ったばかりのへその佃煮なら置いていこう。」おばあさんはそれを一つつまんで口に入れました。今まで味あつたことのない、とろけるようなうまさでした。

「これはうまい。作り方を教えていけ。そうすりゃすぐに出してやる。」

雷さまは佃煮の作り方をおばあさんに教えて、逃げ帰りました。

それからというもの、おばあさんは、佃煮を市場で売って繁盛しましたが、おばあさんには、材料のへそが手に入りません。その代わりにハマグリ(ハマグリ)の身を佃煮にして売りました。

これが有名な「桑名のしぐれ」のはじまりだとき。



神明社に残る、雷さまの落ちた「雷井戸」



桑名名物「しぐれはまぐり」

『未来に生きる赤須賀』より抜粋

自然に感謝する

虫供養

毎年10月27日、赤須賀説教所では虫供養として、魚介類の供養と漁協組合員の物故者の法要が営まれます。

漁師さん達はこの日は漁を休み、木曾三川の豊かな恵みと、代々漁業を営んできた先人達へ想いを馳せ、感謝の気持ちをささげます。

※虫供養の「虫」は、諸説ありますが、はまぐり しじみ 蛤や蜆の虫へんが由来とされています。



蛤塚



蛤供養の落雁



赤須賀説教所



法要の様子

赤須賀漁船コレクション

赤須賀の漁港には大小さまざまな漁船が停泊しています。ハマグリを獲るマキ船、シジミを獲るオウチャンとセンチャン、雑用で使う船外機船や船に乗り降りするためのテンマ船などがおよそ200艘あります。船によって漁具やエンジンの馬力、デッキの色などが異なり、漁港に来たら、いろいろな表情を見せてくれる漁船を楽しんで見てください。



ハマグリやアサリを獲る
マキ船



シジミを獲るオウチャン
(船内機船)



シジミを獲るセンチャン
(船外機船)



上:雑用船
下:テンマ船

はまぐりプラザ ①

赤須賀の港には、ひときわ目立つ外観の建物があります。これは平成22年に完成した、漁協や展示室、食堂などが入った地区の複合施設「はまぐりプラザ」です。

展示室には、赤須賀の漁業の歴史や、赤須賀漁協のこれまでの取り組みなどが漁具と一緒に展示されています。2階にある食堂では、赤須賀で獲れたハマグリやシジミ、シラウオなどが味わえます。



プラザの裏には船着き場



赤須賀漁業協同組合事務所



展示室の大漁旗



1階展示室ではハマグリや赤須賀の漁業、漁村文化等に関する展示が行われています。



佐藤館長さんが丁寧に对应してくださいませ！



はまぐりプラザ ② 食堂はまかせ



一番豪華な「焼きはまぐり定食」
(要予約)



地ハマグリ尽くしの
定番「赤須賀定食」



漁師考案「はまぐり丼」



地ハマグリのダシが効いた
「はまぐりうどん」



1月からの季節限定
「しらうお丼」

＜営業時間＞
午前11時30分～午後1時30分
(売り切れ次第終了)
毎週火曜日休み
☎0594-22-6010
<http://www.intsurf.ne.jp/~hamaguri/>

※平成28年1月末現在

450年以上続く赤須賀の漁を、皆で応援しましょう！



為信 桑名「名物志ぐれ蛤」(桑名市博物館蔵)

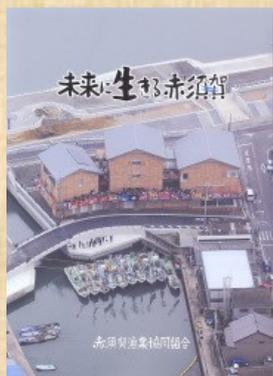
kcl 桑名市立中央図書館の本で調べよう

桑名市立中央図書館は、桑名の歴史を知る本（郷土資料）、漁業を知る本、貝にまつわる本など、さまざまな資料を所蔵しています。

図書館の資料を活用して、さまざまな角度から地域について調べ、学び、桑名の魅力を探ってみましょう！

桑名の漁業、ハマグリや赤須賀に関する郷土資料の一部を紹介します。※順序不同

『未来に生きる赤須賀』 赤須賀地区複合施設竣工記念誌



未来に生きる赤須賀編集委員会／編集

赤須賀漁業協同組合

2010年5月発行

119p 30cm

赤須賀の漁業の歴史、環境の変化への対応、復活までの軌跡など、漁師さん達の熱い想いが詰まった、赤須賀を知る1冊です。

『海で生きる赤須賀』 聞き書き 漁業の移り変わりと熊野行き



平賀 大蔵／著

赤須賀漁業協同組合

1998年8月発行

261p 26cm

赤須賀の漁業史。採貝漁以外に、かつて赤須賀で行われていた魚やエビ類を捕る12種類の漁業について詳しく解説されています。

ぎょうろ

『伊勢湾漁撈習俗調査報告書』 三重県文化財調査報告書第7集 『漁の図鑑』 伊勢湾・志摩半島・熊野灘の漁具と漁法



三重県教育委員会／編集

三重県教育委員会

1966年3月発行

172p 26cm



海の博物館・東海水産科学協会／編集

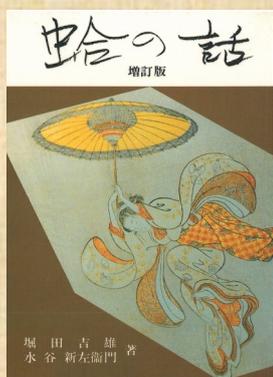
海の博物館・東海水産科学協会

1988年9月発行

131p 25×26cm

人間の知恵から発明された多種多様な漁具と漁法が、多くの図版を用いて解説されています。

『蛤の話』 増補版



堀田 吉雄／著、水谷 新左衛門／著

光出版印刷

1991年1月発行

149p 19cm

文学にあらわれた蛤、食文化、その他蛤にまつわる雑学まで、民俗学的視点から多様なエピソードを紹介しています。

『伊勢湾漁業史料集』



清水 三郎／編、倉田 正邦／編

三重県郷土資料刊行会

1968年5月発行

381p、図版7枚 22cm



郷土資料室「歴史の蔵」

桑名市立中央図書館の郷土資料室「歴史の蔵」には、江戸時代から現代までの、桑名の歴史や文化に関する資料（本など）が収められています。郷土を知るための調査・研究にお役立てください。（「歴史の蔵」の中の資料は、館内でご覧ください。）



ゆめはまちゃん



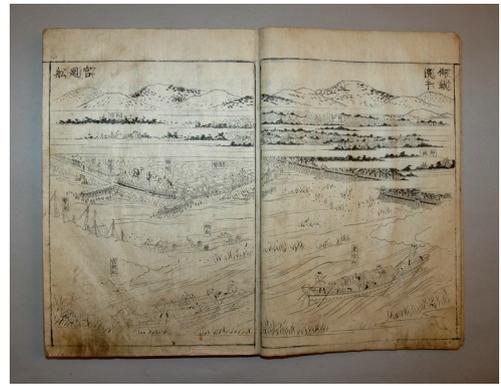
くわなめいしよずえ
『久波奈名所図会 影印校注 上・中・下』

義道／著、工藤 麟溪／装画、久波奈古典籍刊行会／編集、1977年発行

『久波奈名所図会』は、桑名長圓寺11世住職魯縞庵義道(1762～1834)が著し、挿絵は鍋屋町に住んでいた画工工藤麟溪が描いた、桑名城下の名勝・社寺の由緒・風俗・行事などを記した江戸時代の地誌です。

赤須賀については、風景や白魚の絵が掲載されている他、桑名の蛤や白魚を、地場産業の一つとして宮廷や將軍家に献上したことなども記されています。

原本は長圓寺(伝馬町)に保存されており、桑名市の指定文化財となっています。



〈御城・濱手〉



〈白魚目刺〉

長圓寺蔵

『三重県水産図解』



東海水産科学協会・海の博物館／編集

東海水産科学協会・海の博物館、光出版印刷(発売)

1984年発行

342p 22×31cm

『三重県水産図説』



東海水産科学協会・海の博物館／編集

東海水産科学協会・海の博物館、光出版印刷(発売)

1985年発行

202p 22×31cm

明治16年(1883)、三重県が「第1回水産博覧会」(東京都上野)に出品するために製作した図説および図解。当時の漁具・漁法、漁のようすが色彩豊かに描かれており、三重県の漁具と漁法の特徴、その歴史を知ることができます。

『桑名の文化 平岡潤遺稿』



平岡 潤／著

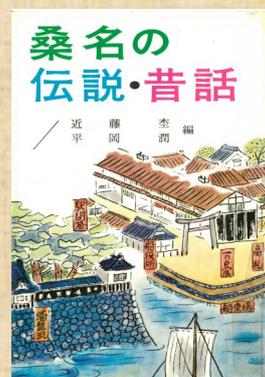
平岡潤遺稿刊行会

1977年発行

443p 20cm

『桑名市史』編纂者のひとりである平岡潤氏の遺稿集。白魚の句碑、時雨蛤の名称の由来など、桑名の風物詩についてのエピソードが多数収載されています。

『桑名の伝説・昔話』



近藤 奎／編、平岡 潤／編

桑名市教育委員会

1965年発行

331.3p 19cm

『桑名市史』の編纂者の二人による、市内の伝説を記した本。「人物」「動物」「植物」「鉱物」「名物」などから郷土文化を語ります。蛤・白魚も登場。



レファレンスサービス

図書館では、調べ物相談(レファレンスサービス)を行っています。

疑問に思ったこと、不思議に思ったこと、もっと詳しく調べてみたいことなどがあるときは、図書館の司書にお尋ねください。調べ方や、調べ物に役立つ資料(本など)を提供します!



大河内 浩／編著
大河内 浩
1985年3月発行
48p 26cm

地元赤須賀出身の郷土史研究者による、赤須賀神明社の石取神事について書かれた1冊。赤須賀の歴史に触れることができます。



石取祭車研究会／編集
石取祭車研究会
1989年4月発行
176p 26cm

赤須賀の石取祭車・町史について解説され、丁寧に描かれた祭車三方立面図が美しく、目を引きま

『三重県とたべもの』 今昔の史書と聞きかじりの食物誌

『三重の味 千彩万彩』



大川 吉崇／著
大川学園
1975年10月発行
174p 19cm

郷土三重県の食べ物に関する知識の詰まった1冊。桑名の蛤・白魚にまつわる話興味深く書かれています。

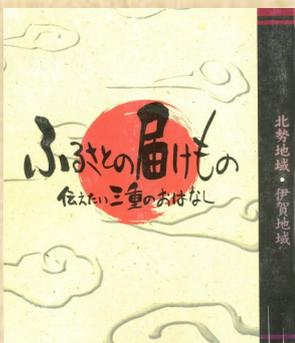


みえ食文化研究会／編集
みえ食文化研究会
2006年6月発行
271p 26cm

三重県の食材について取りまとめられた本。地元で採れた食材がどのように活用されているかを調べることができます。

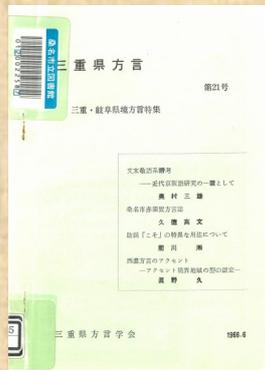
『ふるさとの届けもの』 伝えたい三重のおはなし 北勢地域・伊賀地域

『三重県方言 第21号』



三重県生活部
2002年3月発行
123p 26cm

『生け捕られた雷さま』ほか、桑名・多度、そのほか三重県に伝わる昔話が多数収録されています。



三重・岐阜県境方言特集(「桑名市赤須賀方言誌」久徳高文／著収載)

三重県方言学会／編集
三重県方言学会
1966年6月発行
33p 22cm

赤須賀の方言をコンパクトにまとめた論稿を収録。赤須賀の人々のいきいきとした言葉が並べられています。

『美味しんぼ 97』

『名物やきはまぐり 街道の文化』



雁屋 哲／作、花咲 アキラ／画
小学館
2007年2月発行
203p 18cm

桑名が舞台となり、蛤が題材に描かれたユニークな1冊。蛤を美味しく食べている描写が印象的です。



朝日町歴史博物館／編集
朝日町歴史博物館
2015年1月発行
28p 30cm

朝日町歴史博物館にて開催された展示会図録。「やきはまぐり」をテーマに多様な文化財が紹介されており、江戸時代の賑やかさが蘇ります。



桑名市映像アーカイブス

「桑名市映像アーカイブス」とは、NHK（日本放送協会）にて過去に放送された桑名に関するニュースや、市民の方から提供された映像等を、館内の専用端末設置場所にて視聴できるサービスです。桑名の歴史を「音と映像」で振り返ることができます。赤須賀の漁や、漁業まつり、稚貝放流のようすなどの映像もありますので、ぜひご覧ください。

「赤須賀のすがた」より

＜赤須賀のこと 未来に生きる赤須賀＞

「桑名の夜は暗かった 蛙がコロコロ泣いていた 焼蛤貝の桑名とは、此処のことだと思ったから 駅長さんに尋ねたら さうだと云って笑ってた・・・」

詩人・中原中也の「桑名の駅」にも詠まれ、全国一の漁獲を誇ったハマグリも絶滅の危機に追い込まれましたが、さまざまな開発の狭間にあるこの地に、漁業専門の集団が今も残っていることは奇跡的なことであります。

現在、赤須賀はシジミ、ハマグリ、アサリを対象とした採貝漁業やシラウオ漁、ノリ養殖業がおもな漁業となっています。

昭和55年頃より漁業組合で協議を重ね、以前より行なわれてきた貝類の資源管理をより強く推し進める漁業管理計画を打ち立て、全国に例を見ない、出漁週三日制や一隻あたりの漁獲最上限を定めるなどの取組を行なってきました。

また、ハマグリ資源の復活をめざして、昭和50年代より陸上施設におけるハマグリ種苗生産技術の開発に着手し、現在では毎年、生産稚貝を干潟へ放流しており、近年ではハマグリ資源の復活の兆しがみられつつあります。

古来より木曾三川の恵みを糧として、先祖より受け継がれてきた赤須賀の漁業を次の世代へ残すための取組は、赤須賀に生きるもの使命であると考えています。

伊勢湾最奥に位置する名古屋経済圏の発展の陰で、赤須賀だけでなく伊勢湾の漁業は急激に衰退していきました。多くの人たちの命と財産を守るための河川の改修工事が、私たち漁民の命と財産を脅かすことになったのも皮肉な結果であります。しかし、さまざまな歴史を乗り越え、先人の知恵を受け継ぎ、現在の赤須賀の姿があります。

赤須賀の元氣と取組を多くの方に知っていただくことで、自然とともに生きてきた知恵と心意気がいつまでも伝わっていくことを願っています。

＜干潟のこと＞

潮の満ち引きによって、周期的に現れる海岸地形のことを干潟といいます。

干潟には河川や海から運ばれてきた有機物がたまりやすく、有機物はバクテリアやそこに棲む生き物によって分解され、環境の連鎖が保たれてきました。

しかし、さまざまな命を育み、海の浄化に役割を果たしてきた干潟が、富栄養化や埋立て、護岸工事などの影響によって、消滅したり、その役割を果たせなくなっています。

赤須賀の漁業を育ててきたのも、木曾三川下流の干潟のおかげでした。

赤須賀の漁場

干潟は、潮干狩りの場として身近な自然ではありますが、そもそも干潟や藻場は、多くの水生生物の生活を支え、魚介類の産卵や幼稚仔魚に生育の場を提供するとともに、水中の有機物を分解し、栄養塩類や炭酸ガスを吸収し酸素を供給するなど、海水の浄化に大きな役割を果たしています。

赤須賀の漁業者が漁場としてきた木曾三川河口域には、かつては広大な干潟や藻場が存在し、ひばり山や大河原、新田下、町屋下など漁場の名称が付けられておりました。その漁場は豊富な魚介類の生息場となっており、タイやカレイ、ウナギ、シラウオ、ハマグリ、カキ、エビ、カニなど多くの魚種が漁獲されてきました。

しかし、近年の経済発展に伴います沿岸開発や大規模な干拓事業等によりまして、河口域の干潟や藻場は急激に減少してきました。干拓事業としては、昭和21年に城南干拓事業が着手され昭和32年度に完成しており、また、木曾岬干拓は国の直轄事業として昭和41年から開始され、昭和49年には造成が完了されました。

併せて、昭和34年の伊勢湾台風の被災以降に濃尾平野の地盤沈下が進行し、長島町地内で160cmも沈下した地点があり、同時に河口域での沈下も進み干潟や浅場等が激減しました。

干潟の消滅と漁業への影響

このような漁場環境の変化により、ハマグリなどの魚介類の生息場が失われ、漁獲量の減少につながってきました。特に桑名名産のハマグリは、昭和40年代に2000t～3000tの漁獲量がありましたが、昭和50年代以降急激に減少し、一時1tを割るまで落ち込み、絶滅の危機さえも叫ばれるようになりました。

そして、この漁場の変化やダム、堰等の建設による河川環境の変化は、漁獲量の減少とともに漁業者自らが漁獲規制の強化を行なうなど、少なからず操業形態への影響を及ぼしてきました。

平成5年、6年には、長良河口堰建設に伴って出た浚渫土砂を利用して、40haの人工干潟が城南沖と長島沖に造成されました。これは、干潟の持つ多様な機能を復活させるよう、ハマグリなどの生息地の確保はもとより、ここに生息する二枚貝等による水質浄化を期待して造成されたものであります。

また、平成6年以降には、木曾三川河口部にシジミ等の底生生物の生息場所となるような干潟を再生する渚プランや、ヨシ原の再生といった自然再生事業が実施されました。

人工干潟の造成と、過去30年間にわたるハマグリ種苗生産事業や稚貝放流事業等の地道な取り組みにより、最近ハマグリなどの貝類の漁獲量が徐々に増大しており、名産ハマグリ復活の兆しがみえてきたところです。

干潟に関心を持とう

毎年、ハマグリ稚貝の放流は、人工干潟において漁業者や小学生、漁業関係者らによって実施されており、また、山側である岐阜県の小学生を招待して、地元の小学生とともに干潟で生息する生物の観察会を行ない、干潟が持つ機能や役割を理解してもらうことにより、漁業への意識の高揚を図っています。

干潟が持っている多面的な機能を維持していくためには、漁業者自らが干潟等の生態系を保全していく活動に取り組んでいくことが重要であり、現在漁協が実践している放流事業や漁業交流事業、清掃活動などを継続することや、採貝の底引き網漁の操業で、海底を耕運することが自然と漁場を維持していくことになり、生産活動自体が干潟など漁場の保全につながっているところでもあります。

公益的な機能や効果を発揮する干潟等は、市民共有の財産であり、食糧供給の生産場である貴重な漁場として、地域全体で守り維持していくことが必要であります。そのためには、漁業者が率先して干潟等の保全活動に取り組んでいくとともに、地域の方が参加できる場を提供して漁業への理解を得ていくことが、漁場の保全については自然環境の保全につながるものと考えられます。

＜木曾三川の恵みのもとで ～漁場と漁業の変化～＞（赤須賀漁業協同組合組合長 秋田清音）

赤須賀の漁業は木曾三川の流れと伊勢湾が生み出す自然の恵みに支えられてきました。

太古から続いてきた自然の営みが、この数十年で人の手によって大きく変わり、海は私たちに幸をもたらしてくれなくなってきたのです。

その移り変わりを目の当たりにしてきた者にとって、今できることは、この歴史を伝え、滔々と続いてきた自然の営みを少しでも取り戻すことではないでしょうか。

干潟からの恵み

漁師町・赤須賀の450年に及ぶ歴史の中で、さまざまな漁の変遷がありました。長い歴史の中のことでですから、時代に応じて変化していくのはものの道理ですが、しかし、終戦後、昭和30年代以降は、漁具や漁船ばかりでなく、漁場の環境においても、これまでにない急激な変化を示しました。

昭和28年に私が漁師になった頃は、専門漁師が500人ほど。昭和26年の記録では620人となっています。現在は150人ほどですから、この狭い赤須賀に4倍もの漁師がいたことになります。

当時は木曾三川の河口部には、広大な干潟がずっとつながっていました。そしてこの干潟の恩恵を十分に受けて多様な漁業が営まれていました。分類すると、当時の漁業種は12種。その8、9割が魚を獲る漁業でしたが、このあと急激に衰退していったのです。

漁場環境の激変

その原因は防潮堤、干拓、干潟の埋め立てなどでの海と河川環境の変化があります。相次いだ名古屋港防潮堤の建設や港湾用地の埋め立てによって、潮流が大きく変化し、干潟漁場が消滅していきました。

また、昭和40年代になると、地下水の取水により、木曾三川下流域に大規模な地盤沈下がおこり、川越地先の埋め立てによる潮流の変化、木曾岬干拓の造成などの影響も受け、大切な漁場である干潟が消滅していきました。

そしてもう一つは、海の汚染です。昭和26、27年から始まった木曾川上流の製紙工場からたれ流された工場廃液は“黒い水”と呼ばれ、漁業に大きな被害を及ぼします。さらに、昭和33年に操業開始した四日市コンビナートから排水された工場廃液により、いわゆる“異臭魚事件”がおこりました。カレイを獲ると油臭い、10匹に1匹これが混じっていればもう商品になりませんでした。

こうして魚の漁業は急激な衰退をみるようになったのです。しかし、木曾三川の水量的にも豊富で、流れてくる良い水のおかげで、ノリ、ハマグリ、シジミへの転業によってなんとか持ちこたえることができたのです。

壊滅の危機に

ところがこれも長くは続きませんでした。昭和50年代から60年代にかけて、木曾川大堰の運用開始により河川流量が変わり、川越火力発電所の稼働によって海水温度に変化が見られるようになります。また、北勢流域下水道が稼働しはじめて、水質に変化が見られるようになりました。

さらに、平成に入ると長良川河口堰の本体工事や浚渫工事によって、漁場が減少し、運用が始まると潮流と水質に大きな変化が起こります。川越火力発電所の3・4号機の稼働後はさらに海水温が変化しています。

昭和40年代には年間3000t獲れていたハマグリが、500t、100tと減って、平成7年からは1tを切るようになりました。

このような港湾施設の整備や埋め立て、その埋立地に建設された工場からの廃液や温排水の影響により、多様な生き物たちが消え、それとともに漁業も姿を消していったのです。

先祖からもらった財産

昭和20年代、赤須賀の海には広大な干潟がありました。経済発展がやってきて、物質的な豊かさを求めるあまり、海の浄化能力を上回る開発を認めてきました。20兆円を越す工業生産高、それが必要なことはわかります。しかし、その中で起きていることも考えなければなりません。

漁師がそこで生きているということだけではありません。たった40年前には、川で、前浜で、毎日毎日見かけた生きとし生けるものが絶えようとしています。

漁師の生き方はそれぞれいろいろあるでしょうが、漁師はありがたいと思うことがあります。赤須賀の漁師の数も減りました。しかし「海を守る」「先祖からもらった財産を次の世代に受け継いでゆく」という精神的なバックボーンが、この町にはまだまだ生きています。私の祖父の世代によく言われた言葉です。

「漁師はなあ、金も持たんと、肥料（こえ）もやらんと、ひとりで湧いてきたものを獲らしてもろうとるんや。ご飯食う以上の、生活する以上の、魚は獲るなよ。そうっと守っとれば、いつまでも続くでな」

今になってこの言葉の重みを感じています。そして、昔の人のほうが資源管理に対しても、環境保全に対しても、意識が高かったと思うことしきりです。

できごと

昭和30年代（1955年～）

- ・四日市コンビナート工場廃液による、異臭魚被害
- ・木曽川上流製紙工場廃液による黒い水被害
- ・名古屋港防潮堤、港湾用地埋立てなどによる潮流の変化と干潟漁場の消滅

昭和40年代（1965年～）

- ・木曽三川下流域の大規模な地盤沈下による干潟の減少
- ・川越地先埋立による潮流の変化
- ・木曽岬干拓造成による干潟漁場の消滅

昭和50年代（1975年～）～60年代（1985年～）

- ・木曽川大堰運用による河川流量の変化
- ・川越火力発電所1，2号機稼働による海水温の変化
- ・北勢流域下水道稼働による水質の変化

平成時代（1989年～）

- ・長良川河口堰本体工事、浚渫工事による漁場の減少
- ・長良川河口堰完成運用による潮流水質の変化
- ・川越火力発電所3，4号機稼働による海水温の変化

「赤須賀のなりわい」より

<貝を増やそう>

自然に支えられた永遠の営みである漁業を次代につなげることは人間の生きる環境を守ることにもつながります。赤須賀で取り組んできた資源を守る活動を紹介します。

漁業を取り巻く状況

日本の漁業は、漁場環境の悪化による漁獲量の減少、輸入水産物の増大、流通面での大きな変化などによる魚価安、収益面での不安定さによる後継者不足など、先行きがたいへん不安視されています。

赤須賀では、ハマグリ、シジミ、アサリを対象とした採貝漁業やシラウオ漁、クロノリ養殖がおもに行なわれています。その中で30年以上も前から貝類の資源管理対策として、全国でも例を見ないような出漁週三日制や、一隻あたり漁獲数量制限を行ってきました。また、ハマグリとシジミの種苗放流、アサリの放流などの資源を増やす取組を行ってきました。しかし、労多くしてまだまだ結実が少ないのが現状です。

450年もの昔から続き、日本の食文化にも貢献してきたと自負する赤須賀漁業の存続には、これらの努力をさらに積極的に続ける以外に道はありません。そして、その取組を漁師たちだけではなく、多くの皆さんに知っていただくことが大切であると考えています。

資源回復への取組

赤須賀では昭和30年代を境に魚類漁船漁業が衰退し、貝類漁業への漁業者の参入が増えた結果一時的に漁獲量は増えましたが、貝類資源は減少していきました。ハマグリ資源が激減した昭和50年代に、資源の増殖、生産対策が強く望まれるようになり、県、市、漁協が対策を協議した結果、ハマグリとシジミの種苗生産の可能性について技術開発をし、実用化に向けて推進することとなったのです。

県の紹介により、昭和51年、52年に的矢湾養蠔研究所にハマグリとシジミの人工採苗技術開発を委託し、ハマグリとシジミの種苗生産に成功。10～20mmの稚貝1200個を揖斐長良川河口に放流したのが、人工種苗放流の始まりであり、漁協としては全国で初めての取組でした。

その後も人工孵化技術の習得改良に努め、組合内に研究会を発足させて昭和53年以後は、人工授精から一貫した種苗生産に取り組み始めました。さらにハマグリに適した飼料用のプランクトンの選定、温度・水質管理手法等、数々の試行錯誤を繰り返し、稚貝の大量生産に成功するようになりました。

出漁・漁獲規制の取組とともに、このような増殖への取組が行なわれてきた結果、その成果がようやくあらわれ、復活の兆しが見られつつあります。

市民とつながる試み

高度経済成長期以後、漁業に大きな影響を与えるさまざまな開発事業が押し寄せる中で、反対運動に取り組んできました。しかし、結果においてすべてと言っていいほど、私たちの運動は敗北しました。それは、私たちの力がおよばなかったと言うだけではなく、私たち漁師から、漁師でない人たちへアピールすることが足りなかったことも理由の一つと感じました。私たち漁師の思いをわかってくれる仲間がいなかったのです。

そこでここ10数年来、赤須賀でどのような漁業をしているのか、多くの方に知っていただくという活動を続けてきました。赤須賀で獲れる魚介類を美味しく食べていただくことや、漁業を実際に体験していただくこと、そして海につながる山の人たちとの交流を続けています。赤須賀のファン、漁師のことを心の底から理解してくれる仲間をたくさん作ることに取り組んでいます。

昭和58年	蛤稚貝250万個の生産に成功し放流する
平成元年	ハマグリ種苗生産施設竣工
平成2年	種苗生産施設で本格的なハマグリ種苗生産開始
平成5年	城南沖人工干潟造成、干潟への放流始まる
平成6年	長島沖人工干潟造成及び放流生残追跡調査始まる
平成9年	種苗生産施設専任職員を採用
平成11年	干潟で蛤生育し漁獲制限を1日10kgから30kgに増やす
平成16～18年	アサリ稚貝を約100t放流
平成19年	蛤漁獲量が年100tを超える

「赤須賀のなりわい」より

<交流事業から芽生えたかけがえの無い“絆”> (赤須賀漁業協同組合 専務 水谷隆行)

海や川の環境を守る活動の中から多くの人たちに、ことに次代を担う子どもたちに、漁業に関心を持って欲しいとさまざまな交流事業に取り組んできました。

そこから学び、そして芽生えたものは……。

地域や都市部の皆さんと交流を図るため「赤須賀漁協まつり」という催しを続けています。1日2時間くらいの行事ですが、1500人から2000人の来客数があり、年々増えています。また、海と山との小学生交流を目的に「干潟観察会」を毎年開催し、地元小学校と岐阜県東白川村の小学校のつながりができつつあります。これらの活動は、いろいろな意見をぶつけ合わせて試行錯誤を繰り返して、また何度も何度も組合長とともに東白川村の村長に会いに行くなどして、作り上げてきたものです。

さまざまな活動を通じて赤須賀の交流事業が生まれてきたことが、私たちのこれからへの自信につながっていくと思っています。そして、子どもたちの中では、人と人との出会いや体験を通じて、山の子には海への、海の子には山への想いが芽生え、そこから新しい「絆」が生まれていると感じています。

挫折から始まった赤須賀への思い

この「絆」づくりのきっかけになったのが長良川河口堰でした。長良川河口堰問題が持ち上がった当時は、赤須賀の漁業を守り残すという使命感と熱い思いで活動していました。しかし、結果は残念ながらの運用開始。そして、無念の思いが募る毎日。その頃いつも考えていたのが敗北の要因でした。「なんで、なんで」と。

そんなときにふと頭の中に浮かんだのが、先輩の昔話でした。

「むかし、中学生ぐらいのときになあ、自転車に乗って貝を売り歩いたもんや。常連さんもいっぱいおった。」

そのとき気付きました。「そうや！昔は市民との繋がりがあったんや。けど今は繋がりが無い」と。そして「このままでは赤須賀の漁業が！！……」

もっともっと、いろんな人と交流せなあかん。もっともっと赤須賀を発信せなあかん。もっともっと赤須賀の理解者、応援団を増やせなあかん。

そんな思いと長良川河口堰での悔しさを胸に秘め、がむしゃらに前に進み続けました。いろんな壁にもぶち当たりましたが、赤須賀の将来を考えると、楽しくて楽しくて仕方ありませんでした。

子どもたちに知ってほしい

まずは桑名の小学校への給食素材としてのシジミの提供です。1995年5月、長良川河口堰が閉まったときと同時に、小学校へのシジミの提供がはじまりました。シジミ漁を残したいという想いがあったからでした。市役所へ出向いて、シジミを給食に入れさせてほしいと交渉したのです。週に3日、2週間続けて、やっとOKの返事が。そして今度は、校長会に出席して、きちんと主旨を説明させてほしいと。これも3日通って出さしてもらえることになりました。

校長会では、子どもたちに話をさせてほしいと訴えました。すると、ある校長先生が「そんな想いがあるなら1時間子どもたちの前で話してください」ということになりました。それ以来ずっと現在まで、若いメンバーで「1時間だけ」ですが、子どもたちに話をしています。

そんなことから始めて、いろんな取り組みをしました。社会見学（遠足）の受け入れもその一つです。当初はあまり来てもらえなかったのですが、これも市役所に話しに行って、「全部うちで引き受けるから、社会見学はうちの組合に全部よこしてくれ」と話しました。今では年間約700名ほどの児童が来ています。

漁協の元気を発信したい

これらの取組は、組合の若い人たちが中心になって活動しているのですが、これにも理由があります。いま組合離れとか、若い人たちに元気がないとか、言われています。三重県下のどの漁協へ行っても若い人たちに元気がないという話を聞きます。しかし、この赤須賀漁協には思いや元気がまだまだあるぞということを、三重県に、そして全国に発信していきたいのです。

赤須賀の心を形にするのは若い人の力がなければできません。そのためには、任せることが大切だと思っています。これからどのような成果が出るのか、楽しみにしていますし、先輩達の熱い思いをどうしても残したいと思っています。

さまざまな活動の結果、いろいろなかたちではありますが赤須賀を訪れる人が年々増え続け、現在では、大人、子どもをあわせて数千人とりました。

今回完成した新しい複合施設では、これまでの交流事業をはじめ、今まで以上に幅の広い事業展開ができるのではないかと夢は広がるばかりです。

赤須賀の漁業への思いと理念を強く持ち、先人たちに負けないぐらい赤須賀の歴史に刻み残るようにしたいと決意しています。

「赤須賀のこころ」より

〈まつりと信仰〉（大河内 浩）

自然の恵みに感謝し息災延命、家内安全を祈るこころを 形にして表した“まつり”
いまも赤須賀の衆によって受け継がれているものもあれば 幻となった風景もあります。

『地域内の社寺』

赤須賀神明社（三河国から移遷されて平成25年（2013）に450年を迎える）

現在、赤須賀地区内にある社寺としては、赤須賀神明社と赤須賀説教所があり、ともに宗教法人となっていますが、信仰の対象というよりは、地区の共有財産という色が濃く、地区内より選出された係の人たちによって運営されています。

赤須賀神明社は、その昔、三河国の祈願所であった神明社の御霊代を移遷したものです。社記によると、室町時代の永禄4年（1561）に三河国額田郡市場村より、現在の元赤須賀の地に流れ着いた武将たちが漁業を始めたのが村の始まりとなっています。現在の幸田町深溝（ふこうず）市場というところで、4月15日幡豆（はず）郡善明堤鎧ヶ淵（ぜんみょうづつみよろいがふち）の戦いを逃れての渡来と伝えられます。越えて永禄6年（1563）9月11日に神明社の御霊代を、現在の元赤須賀中之丁にある久徳氏宅地のところへ遷し奉ったことにより、毎年9月11日（明治の改暦後は10月11日）が例大祭の日となりました。

その後、桑名城下の町割り整備に伴い、元赤須賀の地が武家屋敷となるため、正保2年（1645）に赤須賀新田（現在の地蔵）が開発されました。神明社は慶安3年（1650）9月27日に移遷され、このとき裏祭（大祭に次ぐ中祭）が行われました。寛政3年（1791）5月に多度から撰社として一目連神社が勧請されてからは、毎年9月27日は一目連神社の例大祭の日となっています。

赤須賀新田は、赤須賀漁民だけではなく、もともと江場村の支郷として江場村からの農民が入植して開拓した新田であるため、正徳3年（1713）にはその外側へ猟師町街区が開発されました。神明社は赤須賀漁民とともに、こちらへ移り、これ以後厳然たる一大社となって猟師町赤須賀はもちろん、東野村・赤須賀新田・小貝須村・大貝須新田の人たちからも崇敬されるようになりました。

さらに明治中期の木曾三川改修工事で河中に没することになったため、明治31年（1898）10月、三河国より四度目の移遷となったのが、現在の神明社（宮本町北端）で、792坪5合1勺の広大な境内地を有します。

元は地蔵堂だった説教所

一方、説教所は、もともと桑名伝馬町にある十念寺の弟子で岡山沙彌（けいざんしゃみ）が草創したもので、承応3年（1653）のころ、赤須賀新田と小貝須村との境あたりに地蔵堂として建てられたことが桑府名勝志に見えます。神明社同様、猟師町街区の開発に伴い、字56番組北端の堤防沿いに移されて、観音堂と呼ばれるようになりましたが、こちらも河川改修で河中に没することになり、明治31年に、村役場の跡地である現在の場所（市場町東南端）へ移されて説教所となりました。

神明社・説教所ともに、昭和20年（1945）7月の戦災で焼失したため、その後に再建されたものです。

赤須賀は漁師町でありながら、漁村としての特色に乏しいといえます。蛭子町・辨天町の由来となり、大正期には祀ってあったといわれる恵比寿像・弁財天像の祠もいつしかなくなっており、もともと浄土真宗の盛んな北勢地方の中で、赤須賀漁民も門徒となって仏教をするようになってきたため、他力本願の思想が定着してきたのでしょう。ただ、享和2年（1802）の津藩主藤堂公の遭難事件に際し、赤須賀漁民が多大な貢献をしてこれを助け、藤堂蔦の紋の使用を認められたり、その後代々の城主から賜った品々が神明社宝物として所蔵されたことは、漁村ならではの歴史の一つといえます。

また、赤須賀神明社の営繕や備品は、現在にいたるまで、漁業関係者の寄進によるところが非常に大きく、現在も祭礼の轆起こしや片付け作業、例大祭や正月歳旦祭などの祭礼行事の齋行も、漁業組合の人たちの出席が大きな存在となっています。漁業で生きてきた町赤須賀を象徴する神社であるといえるでしょう。ほかに神明社境内には明治39年（1906）に村宮村魚市場の守護神として創設された恵比寿社と、昭和29年（1954）に海苔仲によって設立された稲荷神社もあります。



昭和初期 赤須賀神明社

<これからの漁業と復活への取り組み>

日本の漁業を取り巻く状況は、漁場環境の悪化による漁獲量の減少、輸入水産物の増大、流通面での大きな変化などによる漁師安、収益面での不安定さによる後継者不足により、漁業を存続させることも困難な状況です。

現在、赤須賀漁協では、蛸、蛤、アサリを対象とした採貝漁業や、白魚漁、黒海苔養殖が主な漁業となっています。その中で、30年以上前から貝類の資源管理対策として全国にも例をみないような出漁週2～3日制や、1隻当たりの漁獲数量制限を行い、資源を保護することや、蛤の種苗放流、蛸の移動放流、アサリの放流などの資源増大の対策を行ってきました。

これらの資源管理の努力が実を結び、ハマグリ資源は回復基調にあります。干潟での密漁が激増するなど、労多くして実は少ないのが現状ですが、450年余りも続き、桑名の食文化にも貢献してきた赤須賀漁業の存続を図るために、今一度、取り組みの方法を考えなければなりません。

もともと海、川などの自然は国民共有の財産であり、海や川だけでなく自然とは、漁業（生産）の発展のために克服されるものではなく、人間が生きていく上で必要な、また豊かな生産のための良きパートナーです。パートナーとして考えた時、何が重要であるかといえば、漁業は自然の生産によって成立している以上は、その自然を存続させることが、一番大切であると考えます。

また、漁業においては、公共の水面の中に共同、及び区画の漁業権が組合に免許されています。その中で各漁種毎に様々な条件が付され、組合員であっても漁を行うのに多くの規制があり、これらは近代的な労働感覚からすると職業選択の自由や個人営業の自由を制限しています。

しかし、生産における自然への依存度が高ければ高いほど、出漁や漁獲の規制などにより、協同して自然や生態系の維持を優先しなければ成り立たないのが漁業です。古くから漁村は共有の海で、協同の取り決めによって、永遠の営みを続けていこうとする感覚を持った人々で成り立っており、個人の権利と言うよりも、地域で共有する権利である漁業権の行使を優先してきました。国民共有の場で独占排他的な権利を行使することの重みは、他方で新鮮で安心安全な食料としての水産物を未来も含め国民に安定的に供給する義務も負わされていると考えます。漁業者に負荷された責任を感じながら、今後、主としてどのような取り組みを行っていくかを、示します。

① 漁業本来の取り組み

- ア) 蛤の種苗生産、放流
- イ) 蛸、アサリの稚貝放流
- ウ) 漁場環境調査
- エ) 海浜清掃、海底清掃

② 漁村の多面的機能を生かした取り組み

- オ) 赤須賀漁業まつり
- カ) 「海山川はひとつ」をテーマに干潟観察、植樹運動を通しての流域環境の改善
- キ) 親と子の小中学生漁業体験学習の場の提供
- ク) 地産地消を目指した市民参加のセリ市や、郷土料理などの講習会

自然に支えられた永遠の営みから続いて来た漁業を次代に繋げることは、人間の生きる環境を守る事にも繋がります。今後は、漁業・漁村のもつ多面的機能（物質循環・環境保全・国民の生命財産の保全・保養交流学习・漁村社会と文化伝承・所得と雇用）を生かし、海や川に関わりを持ちたいと思う人々との交流を一層深める事で、漁業・漁村の復活を図りたいと考えています。



昭和初期 赤須賀港

あとがき

皆さんは、現在のハマグリやシジミのこと、ハマグリやシジミが育つ干潟のことをご理解いただけたことと思います。昭和30年代から始まった高度経済成長期には、開発や環境汚染、地盤沈下等によって漁場がどんどん狭まり、魚種や漁獲高が減少していったこと、昭和50年代にはハマグリの漁獲高が激減し、地ハマグリが絶滅の危機に瀕したこと、そして、赤須賀の漁師さんたちの様々な取り組みや努力によって、復活の兆しが見えるまでになって来ていることなどを認識されたことと思います。

近年、国際的に話題になっているESD (Education for Sustainable Development) とは、持続可能な開発のための教育の略称で、持続可能な社会づくりに参画する「人」を育てる教育です。今後の開発を含めた持続可能な社会づくりは、資源の有限性、環境容量の制約、自然の回復力等を踏まえ、自然環境と調和した節度を確実に担保して、将来世代に引き継がなければなりません。今を生きる人たちの責任において、将来世代に豊かな環境や持続可能な資源循環型社会を引き継ぐため、地球規模で物事を考え、地域で行動することを具体的に考え、行動に移していきましょう。

“私達の意識が変われば行動が変わる。私達の行動が変われば未来が変わる。”

とりわけ若い方々には、次代の桑名の担い手として、桑名のハマグリやシジミが将来も名産であり続けるために、この冊子で学んだこと、理解したことをきっかけにして、友達や仲間、身近な人達と、ハマグリやシジミのことを話題にしながら尚一層理解を深めていただくことを強く願います。

地域の図書館は、まちの中で発信されている、現在進行形の“生きた地域情報”を収集し、保存、提供する役割も担っています。地域の課題解決への展望を開き、郷土桑名への誇りと愛着が育まれてゆくことを願ってこの冊子の発行に取り組みました。

今後、赤須賀の漁師さん達の応援団として、どんなことを実行していったらいいかを考えていただければ幸いです。

平成28年3月5日

桑名市立中央図書館 館長 鈴木 明

ご協力いただいた方々

本冊子の作成にあたり格別のご指導・ご協力をいただきました関係者の皆様に、心より御礼申し上げます。

赤須賀漁業協同組合青壮年部 秋田 清音 伊藤 秀治 大河内 浩 沖 大樹 佐藤 勲 杉本 竜 辻 将治
西村 健 秦 昌弘 藤島 弘幸 水谷 安希 水谷 隆行
赤須賀漁業協同組合 桑名市博物館 桑名市役所農林水産課 桑名市立城東小学校
ジュニア・サミット桑名市民会議 長圓寺 はまぐりプラザ 三重県水産研究所鈴鹿水産研究室
三重県津農林水産事務所水産室漁政課 三重県図書館協会

(敬称略・五十音順)

図書館が伝える地域情報 はまぐり・しじみを育む桑名の漁業

平成27年度三重県図書館協会図書館活性化推進事業

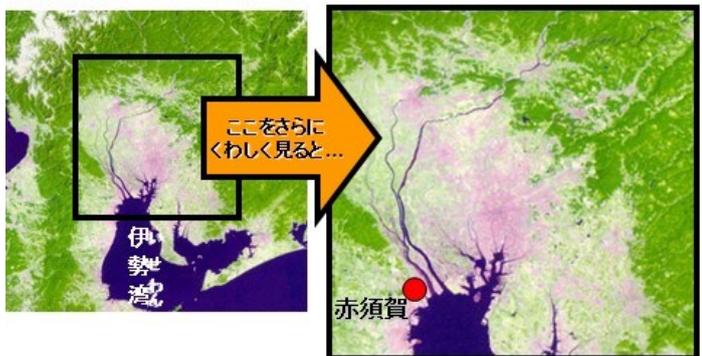
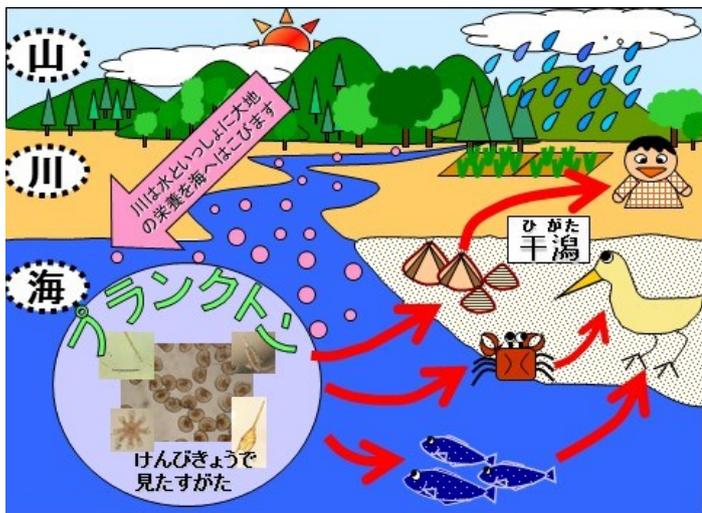
編集・発行 | 桑名市立中央図書館 (桑名市役所 総務部 生涯学習課 中央図書館)

監修・協力 | 赤須賀漁業協同組合

印刷 | 株式会社山榮堂

発行年 | 平成28年 (2016) 3月5日

※本文および写真・図版の無断転載を禁じます。



わたしたちが住んでいる地域を空から見た写真です。こうやってみると、山・川・海がつながっているのがよくわかりますね。

～ 山・川・海はひとつ～

山では、森が水をたくわえる「ダム」のはたらきをしています。雨がふると、森は地面に水をたくわえ、いちどにたくさん流れぬように少しずつ川へと流します。川は、水といっしょに大地の栄養をはこび、海へとどけます。海にとどいた栄養は、小さな生きもの「プランクトン」を育てます。プランクトンは、貝や魚のえさになり、貝や魚は、鳥や人間の食べものになります。山・川・海はひとつにつながっていて、命のリレーをしているのです。

海で生きる漁師さんも、森を育てています

ふだん海で生活している漁師さんも、山へ出かけて木を植えています。森を育て、豊かな山をつくるのが、たくさんの海の生きものを育てることにつながります。



ふだん海で生活している漁師さんも...



山へ出かけて木を植えています。



伊勢志摩サミット関連事業「2016年ジュニア・サミットin三重」開催記念



赤須賀

きぞさんせん
木曾三川河口部

あか す か ひ がた
赤須賀の干潟にすむいきものたち

オゴノリ	アナアオサ	スサビノリ (クロノリ)	ミスクラゲ	アカニシ	イボニシ	タテジマ イソギンチャク
ホトトギスガイ	オチバガイ	ソトオリガイ	ツメタガイ	タマキビ	アラムシロ	
カガミガイ	サルボウガイ	バカガイ	シオフキ	イソシジミ	オキシジミ	マテガイ
マガキ	アサリ	ハマグリ	ヤマトシジミ	ムラサキイガイ	シロスジフジツボ	
ガサミ	ヨシエビ	クルマエビ	イシガニ	ユビナガ ホンヤドカリ	コメツギガニ	
スジエビモドキ	エビジャコ	アナジャコ	ニホンスナモグリ	コメツギガニ	アマメキンセンガニ	
					モクスガニ	
オサガニ	ヒライソガニ	ケフサイソガニ	マメコフシガニ		ヒモハセ	
					ミミスハセ	
					イシガレイ	
					ウナギ	
					マゴチ	
					クロダイ	
					マハセ	
					トラフグ	
					ヒイラギ	
					ヒリンゴ	
					シラウオ	
					アユ	
					ボラ	
					ススキ	
					サヨリ	
					コトヒキ	
					コノシロ	