

TUMSAT-OACIS Repository - Tokyo

University of Marine Science and Technology

(東京海洋大学)

いわきの漁を知ろう：江戸前の海 学びの環づくり
瓦版 第16号 (復興支援特別号)

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-07-22 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 金田, 奈都子, 水野, 拓治, 小島, 誠一, 岩松, 浩子 メールアドレス: 所属:
URL	https://oacis.repo.nii.ac.jp/records/1819

いわきの漁を知らう

復興支援特別号

江戸前の海 学びの環づくり 瓦版 第16号

東京海洋大学 江戸前ESD協議会 〒108-8477 東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学海洋科学部
QDふくしま ホームページ <http://quebec-delta-gyogyou.jimdo.com/> 電子メール quebec.delta@gmail.com

いわきの漁業を応援し続けたい

金田 奈都子（東京海洋大学・海洋科学部・海洋環境学科4年）

私たちは、「東京海洋大学漁業応援団体QDふくしま」（以下、QD）として、今年（2012年）3月から福島県の漁業支援の活動を続けています。QDとは、国際信号旗で「本船は前進しています」という意味です。復興に向けて前進する福島県の漁業の姿を発信し続けたいという思いで命名しました。中心となって活動しているメンバーは3名、イベントごとに数十名の学生が参加しています。東京海洋大学海洋科学部の前身が東京水産大学ということから、「FISH（魚）系大学生」を自負しています。

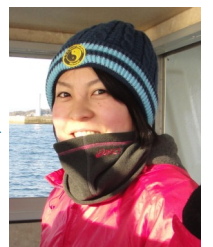
QDは、震災以降、さまざまな立場で被災地の復興支援に携わってきた東京海洋大学（以下、海洋大）の学生たちが、こうした活動をただのブームで終わらせたくない、支援を続けたい、という思いを胸に立ち上げた団体です。私もその一人で、福島県いわき市で漁師をしている父を応援し続けたいと思いながら活動しています。

現在、QDはおもに、いわき市の漁業復興支援をしています。活動の中心となるのは、「正しい情報の発信」です。昨年の震災直後には、日本中に被災地の情報が多く飛び交っていました。しかし、震災から1年半たった今、その後の復興の様子について知る機会は少なくなりました。一方、震災以降、放射性物質が水産物から検出されたことを受けて、福島県の沿岸漁業は自粛を続けています。私たちは、被災地の情報が少ないこの状況が、福島県の水産物に対する心無い「風評被害」を招くのではないかと懸念しました。そこで、大学で漁業について学び、若い世代としての情報発信力も持つ私たち海洋大生が、現地で福島県の漁業の現状について聞き取り、広く発信しよう、と考え、QDの活動が始まりました。

QDは、月に一回の漁業者の方へのインタビューとその報告、および、海洋学園祭での企画展や参加型ワークショップをおこなっています。そして、これらについて、ホームページやFacebookなどのSNS（ソーシャル・ネットワークング・サービス）を通して情報発信をおこなっています。

さらに、今年の夏には、消費者の皆さんに、生産者（漁業者、水産加工業者）の復興へ向けた努力を実際に見ていただこうと、福島大学の学生団体JASPと協力し、「福島を感じて考えるスタディーツアー 漁業ツアー」を催行しました。全国から30名以上の消費者の方々が参加し、漁業者・水産加工業者が食の安全のために現在どのような取り組みをしているのかを体験を通して学んでいただきました。いわきの沿岸で夏に最盛期を迎える「しらす漁」の操業を乗船体験し、漁業者の方々からロープワーク（船上でのロープの使い方）を教えてくださいました。また、震災直後に漁業者が率先して始めた水産物の放射性物質モニタリングについて漁業者の方から説明していただきました。参加者からは、「漁業者の皆さんが率先してこのような検査をしていることは知らなかった」、「自粛の意味がわかった」、「ものすごいデータだ」、「漁業者のみなさんのプロ意識が伝わってきた」と、漁業者のみなさんの食に対するプロ意識と、仕事に対する誇りに感銘した声が次々とあがりました。このような体験は、生産者の情熱や取り組みの背景を当事者の口から直接聞く機会であり、対話を通してその人の人柄も伝わることから、生産者と消費者との間の信頼関係を築く機会でもあったと感じました。（5～7頁をご覧ください。）

このように、海洋大生ならではの視点と人とのつながりを活かして、これからもいわき市の漁業復興を応援していきたく思います。この活動をする上で、いわき市の漁業者の方々を始め、水産業界関係者の皆様に本当にお世話になっています。私たちは大学で漁業について学んでいますが、現場で初めて知ることたくさんあります。これからも現地の方々から多くのことを学び、そこで得た情報をきちんと発信し、そして、それに対するフィードバックを現地へ還元していきたく思います。



金田奈都子（かねた・なつこ）1989年生まれ。福島県いわき市出身。いわきの漁村で育った、海と漁師が大好きな女子大生です。船を見ること、乗ることが好きで、船を撮るために最近カメラをはじめました。カメラを持って世界中の漁師町、港湾を訪ねることが夢です。

福島県の沿岸漁業の概況

水野 拓治（福島県水産試験場）

1 地理的な状況

福島県沖は、北から波及する親潮(寒流)と南から波及する黒潮(暖流)の間、俗にいう「潮目の海」として、極めて生産性の高い海域です。「常磐もの」としてなじみの深い魚介類の漁場です。一例として、独立行政法人 水産総合研究センター東北区水産研究所が取りまとめた平成24年7月の水温分布図を転載しますが、親潮第一分枝(O1)の先端は岩手、宮城県境に達し、一方、黒潮続流(KE)は茨城県沖を北東方向に流れ、福島県沿岸は、それぞれの影響を受けていることがわかります(図1)。

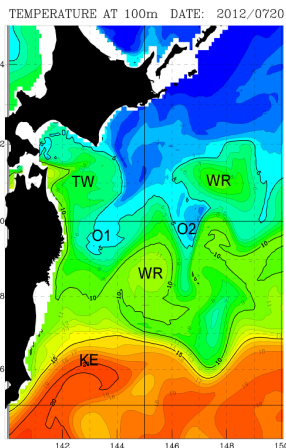


図1 平成24年7月水温分布図
平成24年度東北海区海況予報第3号
(<http://abchan.job.affrc.go.jp/gk24/20120731.pdf>)

一方、海岸線は極めて平坦であり(海のある都道府県では全国で4番目の長さ)、漁港は10で、海のある都道府県では全国一少ないという不利な状況がありますが、遠浅であることから、沿岸底魚の生息域が広く、潮目の海の高い生産性とあわせ、底魚を中心とした沿岸漁業が営まれています。しかし、養殖業を行える場所は限られ、唯一、北部沿岸の干潟湖の松川浦で、ノリ、アサリの養殖が行われています(図2)。

2 福島県の漁業の位置づけ

平成22年の海面漁業生産は78,939トンであり、全国39都道府県中16位(全国4,121,038トンの2%)です。全体では、全国の中位ですが、その中で、ヒラメ、キチジ、タコ類、サンマが全国で3位、カレイ類が全国4位の生産、アナゴ類、イカナゴ、マダラが5位の漁獲量であるなど、豊かな地先の漁場を生かした沿岸高級魚の生産が多いことが特徴といえます。

3 福島県の漁業生産の基本構造

平成20年の福島県の漁業経営体数は、743経営体と平成15年からの5年間で、約8割に減少しています。漁業就業者は1,743人と平成15年とほぼ同じですが、新規就業者は13名にすぎず、60歳以上が35.5%を占め、高齢化により就業者数が維持されている状況です(表1)。

4 地区別の水揚げの状況

福島県沿岸は南部のいわき地方では、沖合・遠洋を中心に発展してきた地域であり、まき網、サンマ棒受網などの沖合漁業と沿岸漁業の水揚げがあります。一方、北

福島県水産勢力の概要



図2 福島県沿岸の漁業協同組合とおもな水揚げ魚種

表1 平成20年福島県海面漁業生産の基本構造

	経営体数		
	平成15年(a)	平成20年(b)	(b)/(a) %
福島県	909	743	81.7
うち 沿岸漁業	809	664	82.1

	漁船隻数		
	平成15年(a)	平成20年(b)	(b)/(a) %
福島県	1,083	865	79.9
うち 沿岸漁業	925	745	80.5

	漁業就業者数		
	平成15年(a)	平成20年(b)	(b)/(a) %
福島県	1,778	1,743	98.0
うち60歳以上	660	618	93.6

漁業センサス

部の相馬地方、中央部の双葉地方は沿岸漁業のみの水揚げです。

水揚量では、多獲性魚類を対象とした沖合い漁業の水揚げのあるいわき地方が多く、水揚金額では、沿岸の価格の高い魚のみが水揚げされる相馬・双葉地方が多くなっています。

沿岸の漁業種類で水揚げが多いものは、底びき網、船びき網、沿岸さし網です。底びき網はほぼ専業で営まれています。船びき網、沿岸さし網など底びき網以外のものは、7トン未満の小型船によって、季節により切り替

えながら営まれています。底びき網、沿岸さし網ではいろいろな魚が同時にとれ、また、同じ船が複数の漁業種類を営んでいることから、極めて多様な魚種が水揚げされています(表2、表3)。

5 福島県で営まれている主な沿岸漁業

(1) 沖合底びき網及び小型底びき網

沖合底びき網は国の統計では沖合漁業に分類されますが、福島県では、小型底びき網がその勢力を拡大し、沖合底びき網に発展していった歴史があり、対象とする魚種や漁場が重なることから、ここでは沿岸漁業として扱います。水深50mから500m付近までの漁場で、海底をこするように袋状の網をひき、タコ類、カレイ類、タラ類、イカ類、カニ類などの底魚をとっています。

(2) 船びき網

主に表中層の魚を、袋状の網をひいて、とっています。冬はインカワシラウオやサヨリ、春はコウナゴ(イカナゴのシラス)、ツノナシオキアミ、メロウド(イカナゴ成魚＝養殖用の餌料)、夏から秋はシラス(主にカタクチイワシのシラス)がとられます。近年はいわきのみだったシラス漁が、相馬・双葉地方にも拡大し、沿岸さし網にかわり7トン未満の小型船の主幹漁業となっています。ごく沿岸が主たる漁場ですが、ツノナシオキアミの場合は沖合いで100m以上の深い層の群れまで漁獲します。

(3) 沿岸さし網

水温が低く魚が傷みにくい相馬・双葉地方で盛んに行われる漁法です。魚の通り道に網を垣根のようにおき、網に刺さった魚をとる漁法ですが、福島県で特徴的なものとして、浮きを少なくして網をほとんど横たわった状態に設置し、カレイやヒラメをからめ捕る「カレイ網」が盛んに行われています。網がえらや体に食い込みにくいので、魚が傷みにくく、ヒラメや高級なカレイでは9割程度が活魚で水揚げされます。また、定着性の魚を対象としていることから、好不漁が少ない安定して行える基幹的な漁法となっています。

カレイ網のほか、スズキ網(サケ網)、メバル網、タラ網、サワラ流し網、サバ網、イワシ流し網など、昔から行われているもの、魚の来遊にあわせて開発されたものと様々なバリエーションがあり、さし網で魚をとることについては全国随一との自負の言葉が漁業者から聞かれます。

(4) かご漁業

一度入ると出られないかご状の網に餌を入れて仕掛けておく漁法で、沿岸ではタコ類を狙って周年行われているほか、夏にはマアナゴを対象としたもの、また、水深200m前後の沖合いで、タコ類とツブ貝(シライトマキバイ)を対象とした漁が行われています。

(5) 採貝・採藻

潜水により主にアワビ・ウニをとっています。浅海域に岩礁が発達したいわき地方が中心です。漁獲量の制

表2 平成22年福島県漁業種類別地区別水揚げ(属地水揚げ)

	水揚げ金額(百万円)				水揚量(トン)			
	合計	いわき	双葉	相馬	合計	いわき	双葉	相馬
合計	10,959	4,403	788	5,788	38,657	20,123	2,406	16,128
まき網	1,803	1,803	0	0	8,919	8,919	0	0
さんま棒受網	460	460	0	0	5,001	5,001	0	0
かつお一本つり	35	35	0	0	78	78	0	0
底びき網	3,716	1,131	0	2,585	9,573	3,558	0	6,015
船びき網	2,163	396	352	1,415	10,623	1,769	1,666	7,189
沿岸さし網	1,585	82	269	1,235	2,313	205	413	1,695
かご、どう	362	100	45	218	940	217	112	611
採貝採藻	306	252	0	54	63	43	0	20
目けた網	197	51	50	96	668	206	179	282
はえ縄	123	47	30	46	136	70	21	45
その他の釣り	97	18	23	57	73	18	15	40
定置網	82	0	0	82	232	0	0	232
その他海面漁業	30	30	0	0	37	37	0	0
沿岸漁業計	8,631	2,077	769	5,788	24,621	6,086	2,406	16,128

福島県海面漁業漁獲高統計

表3 平成22年福島県水揚げ上位魚種

順位	魚種名	百万円	順位	魚種名	トン
	合計	10,959		合計	38,657
1	カツオ	1,558	1	メロウド	5,968
2	カレイ類	1,461	2	カツオ	5,231
3	コウナゴ	893	3	サンマ	5,001
4	ヒラメ	754	4	カレイ類	2,844
5	シラス	699	5	サバ類	2,290
6	メロウド	478	6	シラス	2,164
7	サンマ	460	7	コウナゴ	1,862
8	ヤナギダコ	369	8	ヤナギダコ	1,751
9	マアナゴ	299	9	カタクチイワシ	1,461
10	マダラ	294	10	マダラ	1,303

福島県海面漁業漁獲高統計

限、アワビ人工種苗の放流による資源の安定化、ウニの密度調整による磯焼け防止といった徹底した管理の下で漁業が行われています。

6 復興に向けて

平成23年3月の震災に伴う原発事故により、福島県沿岸の魚介類は深刻な放射能汚染を受けました。福島県の沿岸漁業者は、消費者に安全な魚介類を供給する責務から、事故後、操業を自粛してきました。

平成24年6月に、放射能モニタリングから安全が確認された魚介類のうち、長期にわたり放射能が検出されていない沖合いのタコ類とツブ貝について、試験的な水揚げを行うことができ、平成24年9月からは、沖合いのイカ類、カニ類、キチジが試験的な操業の対象に加えられました。

震災から1年半が経過した平成24年9月12日現在でも、40種類の魚介類について出荷が制限されている状況であり、本格的な操業の再開には、まだ時間がかかる状況ですが、福島県の沿岸漁業者は、復興に向け着実に歩を進めています。

福島県沿岸では、出荷される魚介類の安全性を十分に確保できる検査態勢をとり、また、それを維持するために大きな労力が注がれています。安心して食べていただくことによって、福島県の沿岸漁業の復興を支援くださるようお願いします。(みずの・たくじ)

水野 拓治(みずの・たくじ) 福島県いわき市生まれ。1985年より福島県の水産の技術職として、いわきで11年、福島で9年、相馬で7年勤務しております。消費者として、かつお、さんまに加えて、たこなど沿岸の魚も徐々に食べられるようになって喜んで



いわき市の水産業 ー復興への歩みを応援してください

小島 誠一（いわき市農林水産部水産振興室）

いわき市は、福島県の東南端に位置し、西に連なるたおやかな山並みの阿武隈高地、そこに源を発する美しい河川、東に臨む太平洋、白砂青松の海岸線など、豊かで多様な自然資源に恵まれています。

南北60キロメートルにも及ぶ海岸線には、北の久之浜漁港から南の勿来漁港まで8つの港があります。沖合には、黒潮と親潮が交わる「潮目の海」と呼ばれる豊かな漁場に恵まれています。

震災前、いわきでは、年間40億円から60億円の水揚げがありました。水揚げされる水産物は、全国でも屈指の取扱量を誇るカツオやサンマなどのほか、「常磐もの」として、非常に評価の高いヒラメ、メヒカリ、アンコウなど、四季折々の水産物が水揚げされ、魚市場は活気に溢れ、水産業は、基幹的な産業として、地域にとって欠くことのできない非常に重要な役割を担っていました。

しかし、昨年3月11日の震災で状況は一変しました。いわきは震度6弱の大きな揺れに襲われました。震度4以上の揺れは、3分以上にも及び、沿岸域には8mを超える津波が押し寄せました。地震と津波は、多くの方々の尊い命を奪うとともに、沿岸域のまちに壊滅的な被害をもたらしました。

漁業者は、大地震と大津波により、漁港や沿岸域に集積していた魚市場などの施設、漁船、漁具など、これまで築き上げてきた財産を一瞬にして失いました。

また、東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故は、いわきで暮らす方々の生活環境にも大きな影響を及ぼしました。

原発から放出された放射性物質は、沿岸域に生息する水産物に大きな影響を及ぼしました。このため、いわきの漁業者は、沿岸域での操業を自粛するという苦渋の決断をしています。

事故の影響は、震災から1年半以上が経過した現在もお継続しています。沿岸域の一部の水産物からは、依然として基準値を超える放射性物質が検出されており、漁業者は、未だに操業自粛を余儀なくされているという極めて深刻な状況が続いています。

一方、原発から遠い海域では、震災後も継続して操業されており、いわきにもカツオなどの水揚げが行われています。しかし、八丈島沖で獲ったカツオでも、いわきに水揚げすると、価格が下落するなど、いわゆる『風評被害』が発生しています。

こうした厳しい状況を打開し、いわきの漁業を復興していくためには、「被災した施設の復旧・復興」、「『風評被害』の打開」、そして「沿岸域での操業再開」が必要であると考えています。

「被災した施設の復旧・復興」については、来年度中のオープンを目指し、拠点となる魚市場や冷凍・冷蔵施設などの整備が進められています。

また、『風評被害』の払拭に向けては、イベントなどへの出展やメディアを活用したPRなどに取り組んでいます。『風評被害』は、短期間で克服できるものではありませんが、継続していくことで、消費者の皆さんの信頼を得ていきたい



写真 震災前の夏の久之浜（ひさのはま）魚市場



写真 震災前の春の小名浜（おなはま）魚市場

思います。

現在、「沿岸域での操業再開」の見通しが立たない状況が続いていますが、春のコウナゴ、夏のカツオ、ホッキ、貝焼き、秋のサンマ、冬のアンコウ、メヒカリ、ヒラメに代表される恵み豊かな海が再生するまで、いわきの漁業の灯を絶やさないようにしなければならぬと思っています。

いわきの漁業は、復興に向け、一歩ずつ歩みを進めています。復興に向けた道程は、決して平坦なものではないと思いますが、近い将来、皆様の食卓に、再び、いわきから美味しい魚を届けられるように、努力していきたいと考えています。

最後になりますが、震災以降これまで、全国の皆様から温かい御支援をいただきましたことに感謝申し上げます。また、これからもいわきを応援して下さるようお願いいたします。

（おじま・せいいち）



小島 誠一（おじま・せいいち）
福島県いわき市出身。平成22年から水産部門に所属しています。震災以降、これまで駆け足するように過ぎてきましたが、そろそろ腰を落ち着けて仕事に取り組もうと考えている今日このごろです。

FISH系大学生が伝える いわきの漁業 (°))<<

金田 奈都子 (東京海洋大学・海洋科学部・海洋環境学科4年)

福島県いわき市では、福島第一原発事故の海洋汚染の影響で、近海での漁業操業を自粛しています。現在、漁業者の皆さんは週に1度の生物モニタリングを欠かさず行っているそうです。これは震災後の2011年5月から始まり、膨大なデータが蓄積されています。

自粛の背景には、「自信を持って、消費者に安全な魚を届けたい、だからそれまで、安全を確かめるための放射性モニタリングを続けるしかないんだ」という、漁業者たちの熱い思いとプロ意識がありました。

私たちQDは、そんないわきの漁師さんたちが築き上げてきた漁業の技術について、半年かけて聞き取り調査をしました。お話を伺う中で、漁業者の皆さんが自粛にかける思いや、努力の姿に触れることができました。



写真「福島を感じて考えるツアー 漁業ツアー」に参加した消費者、漁業者の方々と一緒に沼の内漁港にて撮影。

江名(えな)漁港の金田さんから聞いた
5月~8月 うに漁

いわきのうに漁は、素もぐりで行われます。漁獲されたうには、いったん漁師の家に持ち帰られ、いわき名物「うにの貝焼」に加工されます。「うにの貝焼」は浜値で約1500円。贈答用に使われるほど、見た目も味も良い加工品です。震災前までは、口コミだけで漁期の間の注文が殺到し、品切れになるほどでした。

(斎藤 千弘・海洋政策文化学科4年)

金田さんが教えてくれた!!

いわきのうに漁(°))<<

*時期: 5月~8月

*うに漁の特徴

- ・うにの漁獲量は15kg/1人・1日
- ・素もぐりで行う
- ・資源管理は漁師さんが自ら行う



*うに漁の手順

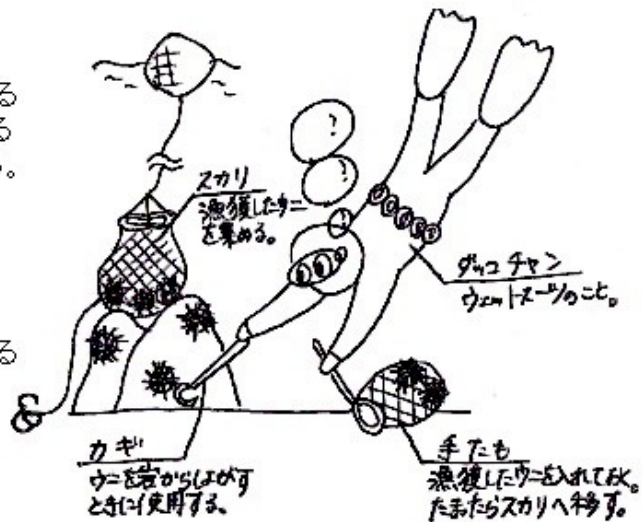
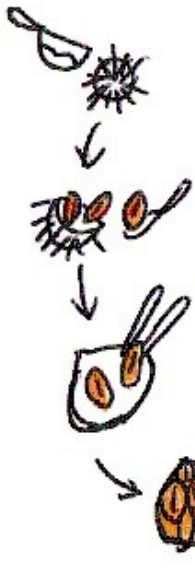
- ①朝早く起きて体を温める
- ②小型の船に乗り漁場(磯)へ
- ③漁ポイントで素潜り開始
- ④うに発見!
- ⑤かぎ状の道具で、岩からうにをはがし獲る
- ⑥「スカリ」にうにを集め、陸に戻って計量する
- ⑦家に持ち帰り、「うにの貝焼」に加工!

*うにの貝焼について

- ・いわき発祥の加工品
- ・漁師が漁獲し、家庭で加工する
- ・ほっきの貝殻に身を盛り付ける
- ・見た目が重要! 値段が決まる。

*うにの貝焼の作り方

- ①うにを二つに割る
- ②身を取り出す
- ③身を一枚ずつ洗う
- ④身をほっきの貝殻に盛り付ける
- ⑤鍋で蒸し焼き状態にする
- ⑥専用のパッケージに詰める



佐藤さん、田所さん、高木さんが教えてくれた！！

いわきのほっき漁(°))<<

＊時期: 6月～1月

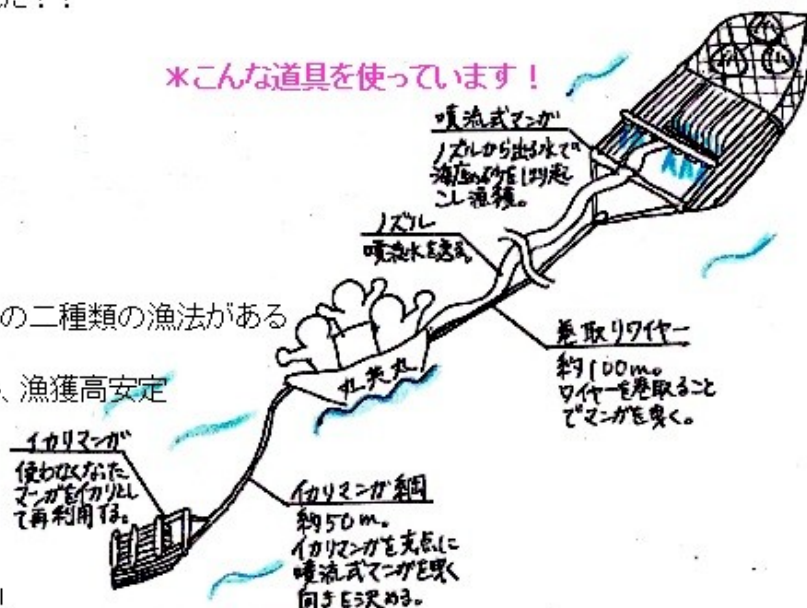
＊ほっき漁の特徴

- ・約10m深の浅瀬が漁場
- ・「マンガ」という籠状の道具を使う
- ・「合わせマンガ」と「噴流式マンガ」の二種類の漁法がある
- ・7.5センチ未満は漁獲禁止
- ・四倉では「噴流式マンガ」を採用し、漁獲高安定

＊噴流式マンガの利点

- ・噴水で海底を掘り起こすため、漁場が痛みにくい
- ・漁獲されるほっき貝が傷みにくい！

＊こんな道具を使っています！



＊ほっき漁の手順♪

★噴流式マンガ

マンガにノズルをつけて、海底を水で掘り起こし漁獲する方法

- ① 共同の船で漁場へ！
- ② まずイカリマンガを投錨
- ③ イカリマンガ網を伸ばし、船尾から噴流式マンガを落とす
- ④ 巻取りワイヤーを巻取りながら噴流式マンガを曳く
- ⑤ イカリマンガを固定して、操業を繰り返す



四倉（よつくら）漁港の

佐藤さん・田所さん・高木さんから聞いた

6月～1月 ほっき漁

いわきのほっき漁は「噴流式マンガ」という大きな籠のような道具を引きずることで行われます。なかでも、四倉のほっき漁は、協業制で行われています。漁法や道具の勉強を惜しまずに続けてきた結果、漁獲量・漁獲高も徐々に向上していったそうです。震災前は、東京でもよく見かけることができたいわきのほっき貝。とても質がよく、評判だったそうです。

(柴田 翔太郎・流通情報工学科3年)



写真 いわき市四倉のほっき (福島県水産事務所提供)



写真 しらすモニタリングについて説明する、漁業者の佐藤芳紀さん



写真 漁業者からロープワークを学ぶツアー参加者

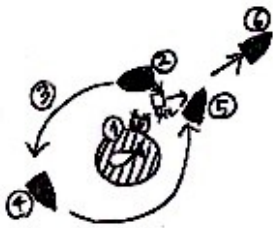
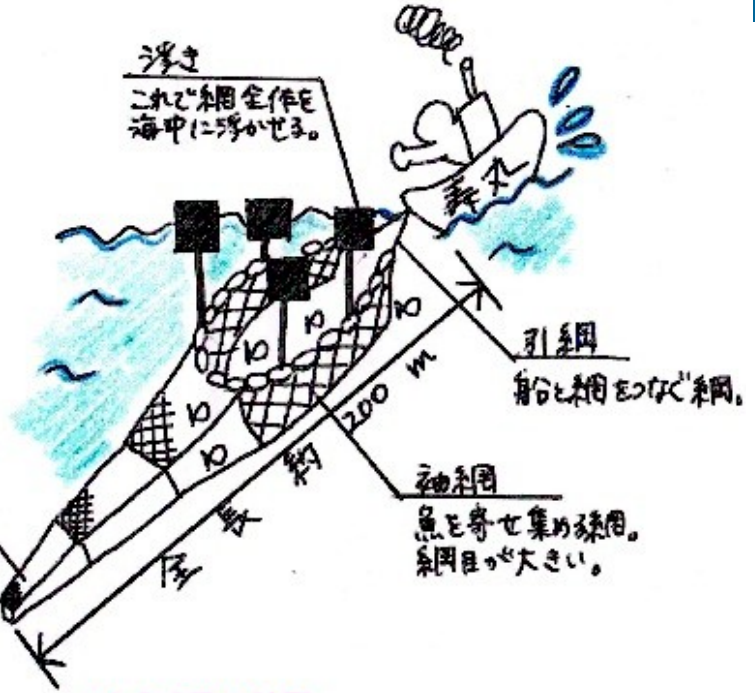
いわきのしらす漁(°))<<

＊こんな網を使っています！

＊時期:7月～11月

＊しらす漁の手順

- ①魚群発見!!
- ②引網(たる)を投げる
- ③魚群を囲うように船で駆け回る
- ④半周したところでコードエンドを落とす
- ⑤②で投げたたるを拾う
- ⑥袖網を寄せながら、船で網を曳く
- ⑦しらすをどんじりに追い込む
- ⑧網を船に回収する



＊しらす漁の特徴

- ・袋状の網を船で曳きながら漁獲!
- ・一回網を曳くと20～30kgGET!
- ・1日10回ほど繰り返して曳く
- ・夏の漁場は"じゃっかま"(波が立つほどの浅瀬)

沼ノ内(ぬまのうち)漁港の鈴木さんから聞いた
7月～11月 しらす漁
 8月～9月に漁の最盛を迎えるしらす漁。いわきのしらす漁は、一艘の船で袋状の網を曳きながら行われます。夏の漁場は漁師用語で「じゃっかま」といわれる、波がちゃぷちゃぷ立つほどの浅瀬で行われるそうです。多いときには、一回の操業で20～30kgが漁獲され、数十万円の利益となるときもあったそうです。
 (金田 奈都子・海洋環境学科4年)



写真 漁業ツアーにて、しらすモニタリング見学の様子

今回ご紹介したのは、いわきの漁業のほんの一部に過ぎません。各浜で独自に築かれた技術や文化がさらに多くあると思います。その技術に誇りがあるからこそ、自分たちが水揚げする魚にも誇りを持って消費者に提供したい、という強い思いがあるのだと感じました。

巻頭言でも書きましたが、漁業者の皆さんは現在、水産物の放射性物質モニタリングや漁場の瓦礫清掃などを行いながら、漁業再開の準備をしているそうです。生産者の方々が、このような努力を重ねていることを私たちはきちんと知っておくべきだと思います。

漁獲物の安全に対してこれだけの努力を続けている「いわきの魚」は、将来的に「一番信頼できる、安全な魚」になることは間違いないと思いました。

(かねた・なつこ)

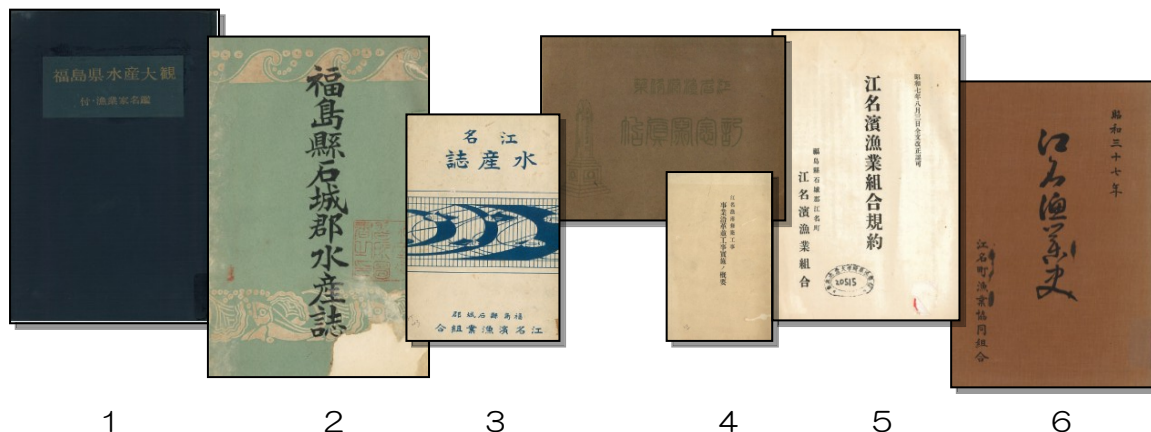


写真 漁獲されたしらす

図書館のお宝紹介 ーよみがえる福島県の水産業ー

岩松 浩子（東京海洋大学 附属図書館）

今年(平成24年)の3月に、東京海洋大学附属図書館では「よみがえる東北の水産業ー東日本大震災と水産の歴史ー」という題で、蔵書の中から東北地方太平洋側の水産業の歴史を示す本を展示しました。その中から、福島県の水産業に関する比較的古い本をご紹介します。



これら6冊の本はみな海洋大ならではの珍しい本です。

1の「福島県水産大観」は、石器時代からの福島県の水産の歴史を記した本で、福島県の水産を知るための基本資料のひとつです。

3の「江名水産誌」の口絵には、明治35年当時の浜辺のような江名湾の写真が掲載されています。

4の「江名漁港修築記念写真帳」は、昭和初期の江名漁港の改築工事の写真アルバムです。附属資料として、漁港修築工事の概要が記された小冊子があります。写っている漁港は今とはまるで違い、集合写真の人々もほとんどが紋付き袴姿というところが時代を感じさせます。当時の江名浜の発展はめざましく、漁獲高が順調に推移し、町制に移行し、町民が一致団結して遂に漁港の改築に至ったと「江名水産誌」に書かれています。

これらの本を読むと、この地における水産業の発展と、当時の先人が水産業にかけた意気込みが感じられます。こうしたお宝を保管し、伝えるのが図書館の仕事です。先人の心を伝える大事なお宝をどうぞ図書館でご覧ください。

〔紹介した本の題名などの情報〕

- 1 「福島県水産大観」 荒川禎三編 いわき民報社 昭和35(1960)年
- 2 「福島県石城郡水産誌」 福島県石城郡役所 大正6(1917)年
- 3 「江名水産誌」 江名濱漁業組合編 江名濱漁業組合 大正14 (1925)年
- 4 「江名漁港修築記念写真帳」 江名濱漁業組合 昭和3(1928)年
- 5 「江名濱漁業組合同規約」 江名濱漁業組合 昭和7(1932)年
- 6 「江名漁業史」 江名町漁業協同組合 昭和37(1962)年

岩松 浩子(いわまつひろこ)
群馬県高崎市出身。東京水産大学に転勤してきて以来、図書館の司書として早二十年以上。門前の小僧として海と魚の世界に浸り、今はこの素晴らしい世界の本の数々と人々をつなげたいと試行錯誤しています。



今号では、「江戸前の海」(東京湾)から飛び出して、福島県いわき市を訪ねています。いわき市では、水産業の復興に向かうために、これからの海と魚と放射能についてみんなで情報を共有し、いっしょに考えていこうと、「いわきサイエンスカフェ」が毎月開催されています。定番の福島県水産試験場による水産物の放射性物質モニタリング結果報告とともに、河川・海洋環境における放射性物質の分布状況、流通・市場からの視点や現場での取り組み、食品中の放射性物質の基準設定の考え方などについて、毎回、異なるテーマの最新の情報を専門家にお話いただいています。今号に登場いただいた水野さんと小島さんは、この運営の中心メ

ンバーです。江戸前ESDもこれに協力しており、11月3日(土)には東京海洋大学附属図書館に場所を移して「いわきサイエンスカフェ@海洋大ライブラリ」を開催します。この相談をしているときに、金田さんからQDふくしまの活動について聞き、そのネットワークのよさとIT能力の高さに感心しました。今号はSANRIKU(三陸)水産研究教育拠点形成事業の一環として印刷しました。(川辺)

発行 江戸前ESD瓦版編集委員会

〒108-8477 東京都港区港南4-5-7

東京海洋大学海洋科学部江戸前ESD事務局内

電話/FAX 03-5463-0574 (川辺研究室)

電子メール kawabe@kaiyodai.ac.jp

ホームページ <http://www2.kaiyodai.ac.jp/~hirokun/edomae/index-esd.htm>