

| | |
|-------|--------------|
| 普及項目 | 担い手 |
| 漁業種類等 | 藻類養殖 |
| 対象魚類 | ヒトエグサ |
| 対象海域 | 有明海、八代海、天草西海 |

「ヒトエグサ養殖漁業体験教室」による担い手確保の取組み

天草広域本部水産課・吉村 直晃

【背景・目的】

天草地区漁業士会では、天草地区の高校生を対象に漁業体験教室を開催しており、令和元年度（2019年度）は、ヒトエグサ養殖漁業体験教室を実施した。

本漁業は、大型漁船の購入など大きな設備投資が不要で、他の漁業ほど重労働ではなく、取り組みやすい漁業として注目されている。この漁業を地元高校生に体験させることで漁業への理解と関心を深め、漁業の担い手確保につなげることを目的とした。

【普及の内容・特徴】

下表のとおり実施した。

| 回次 | 開催日 | 場所 | 対象 | 内容 |
|-----|------------|-----------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 第1回 | R1. 11. 26 | 熊本県立天草拓心高校マリン校舎 | 熊本県立天草拓心高校マリン校舎 海洋科学科 栽培コース 2年生 11名 | ・ヒトエグサ養殖の概要に関する講義 ・養殖作業の体験 |
| 第2回 | R2. 2. 26 | ヒトエグサ養殖業者作業場 | | ・養殖ヒトエグサの収穫、加工に関する講義 ・加工作業の体験 |

第1回教室では、初めに熊本県立天草拓心高校マリン校舎内で、ヒトエグサの生活史、県内の生産状況、養殖の年間作業についての講義を行った（写真1）。講師は、天草地区漁業士会員、及び同高校が所在する苓北町でヒトエグサ養殖業に従事する田中仁氏が務めた。その後、田中仁氏が所有する養殖場での育苗期の網管理体験を行った（写真2）。

第2回教室は、第1回と同様に、天草地区漁業士会員と田中仁氏が講師を務めた。教室は、全て田中仁氏の加工場で行った。初めに、収穫から加工・出荷に至る工程について詳細な説明を行い（写真3）、その後、ほぐし、ゴミ選別、袋詰め作業の体験を行った（写真4）また、作業後にヒトエグサを使ったかき揚げとみそ汁の調理を行い（写真5）、自身の労働により得た生産物を食し、喜びを感じる体験も行った（写真6）。

【成果・活用】

事後のアンケート結果によると、9割以上の生徒から、本漁業への理解が深まり、関心が高まったとの回答が得られた。また、6割を超える生徒から、将来、本漁業に取り組んでみたいとの回答があり、やりがいのある職業として認識されたものと思われる。

今後も、本取組みへの助言・指導を継続するとともに、就業希望者を対象とした研修事業の受け入れ態勢を整備するなどして、漁業の担い手確保につなげたい。



写真1 ヒエグサ養殖の概要に関する講義



写真2 養殖作業（網管理）の体験



写真3 収穫・加工に関する講義



写真4 加工作業の体験



写真5 ヒエグサをかき揚げとみそ汁に調理



写真6 試食