

普及項目	担い手
漁業種類等	養殖
対象魚類	ヒトエグサ
対象海域	八代海

ヒトエグサ生産者と地元高校生をつなげた市民勉強会での講演

天草広域本部水産課・長山 公紀

【背景・目的】

天草郡苓北町で活動する天草苓北創新塾は、地域住民間の異業種交流や新しい知識の習得のために毎月1回講師を招聘して勉強会を開催している。この会で講演を行うことによって、地域住民に漁業の現状をPRするとともに、漁業者と地域住民の新しいつながりを創出し、漁業後継者育成にも寄与することを目的とした。

【普及の内容・特徴】

(1) 天草苓北創新塾での講演

日時：令和元年（2019年）8月21日

場所：苓北町志岐集会所

参加者：苓北町、天草市等の地域住民約10名

概要：①タイトル「天草の水産業の現状と展望」

②内容：天草地区を含めた熊本県の漁業生産、漁業種類の他、天草管内の高校と天草地区漁業士会が連携した環境保全や漁業体験の取り組み等について講演した。

(2) 講演会受講者への漁業士の紹介とヒトエグサ養殖関連資料の提供

講演会には牛深高校の家庭科教諭が参加しており、10月に開催する文化祭で地元産ヒトエグサを使ったメニューの販売、養殖状況などをまとめた展示を計画していた。養殖状況を聞き取る生産者を探しているとのことであったため、ヒトエグサ養殖を営む漁業士を紹介するとともに、水産研究センターが持つ関連資料の提供も行った。

【成果・活用】

講演会をきっかけに牛深高校と漁業士の接点ができ、10月26日に開催された文化祭では、漁業士から提供されたヒトエグサを使ったあおさ汁、ピザ等が販売されたことで、地元高校生によるヒトエグサのPRに繋がった。

また、ヒトエグサ養殖の流れを学生がまとめたポスターが展示されたが、文化祭に招待された漁業士は、若い世代に対してヒトエグサ養殖のPRができたことと喜んでいて。

今後とも、高校生が漁業士とともに地元漁業のPRに関わることで漁業を身近に感じ、「地元の産業を盛り立てる」という意志で漁業を志す人材の育成につながるよう支援を続けていきたい。

天草・苓北をイノベーションする会

月刊**創新塾**

Vol.43
2019年8月号

2019年8月21日(水)開催分
スピーカー: 長山公紀さん

天草の水産業の現状と展望!

熊本県水産研究センターの長山さんにお越しいただき、熊本天草の水産業の現状・展望などをお話いただきました。

海の温度がここ33年で約0.6度も上昇していることや、赤潮の発生に悩まされてきた歴史などを、詳細なデータをもとにしたお話しは説得力抜群。

現在の熊本県のカかえる漁業問題としては、

- ① 環境の変化と悪化、赤潮被害の多発
- ② 水産資源の減少
- ③ 過剰化、高単化

があるそうです。

このような問題を解決するために、水産資源の回復、六次産業化の推進、IoTなどを活用した栽培漁業・資源管理型漁業の推進などの取り組みが進められているらしく、今その中で、求められているのは

- ① 地域や他業種との連携、新技術の導入
- ② 次世代の育成
- ③ 住民主役の漁業

とのことでした。

実際に天草拓心高校マリン校舎では、地域と連携し、学生がアオサの養殖体験やアマモ場の造成を行っているそうです。

また、天草地区漁業士会では、魚のさばき方教室を実施して、漁師のモチベーションアップを画策。いずれも一定の効果を得ているようです。

長山さんは「何よりも人と人とのネットワークは絶大。地元愛のない地域には外から見ても魅力を感じないので、地元住民主導で子どもや学生に地元産業の素晴らしさを伝え、関心を持ってもらうことが大切」と述べられました。

海的数据をもとに説得力のある話だった
長山さんのような若手漁師の話は参考になった
天草の海の素晴らしさをもっと伝えていきたい

天草漁業協同組合牛深総合支所の青壮年部が天草拓心高校(マリン校舎)と共同で「キビナゴ缶詰」を開発しました。キビナゴは朝獲れのものをお魚業者が高校へ直接納品し、実習室内で加工。ショウガと甘い醤油で煮つけ、骨まで柔らかいのが特徴です。うしぶが海鮮館・天草市イルカセンター・崎津きんづ市場など16,400円で販売中です。

拓心高校マリン校舎との連携

天草漁業協同組合牛深総合支所の青壮年部が天草拓心高校(マリン校舎)と共同で「キビナゴ缶詰」を開発しました。キビナゴは朝獲れのものをお魚業者が高校へ直接納品し、実習室内で加工。ショウガと甘い醤油で煮つけ、骨まで柔らかいのが特徴です。うしぶが海鮮館・天草市イルカセンター・崎津きんづ市場など16,400円で販売中です。

今回の創新塾

9月18日(水)19時~志岐集会所

結婚チャレンジ事業

苓北町企画政策課の田中正彦さんに「結婚チャレンジ事業」についてお話しいただきます。今回はディスカッション方式で、皆さまの活発なご意見を伺いながら進めていきます。ご参加お待ちしております。

参加費500円

図1 天草苓北創新塾での講演内容

あおさ養殖業 田中啓吾さん (河浦町宮野河内) に教えていただきました

「ヒトエグサ養殖について」

あひがとうございまは

図2 牛深高校文化祭で掲示されたヒトエグサ養殖の紹介



図3 牛深高校文化祭でのあおさ汁販売

熊本日日新聞

(第3種郵便物認可)

特産アオサ料理 文化祭販売

牛深高

高校生が地域に貢献

天草市久玉町の牛深高家庭部は26日、同校文化祭で天草特産のアオサを使った料理3品をバザーで販売する。同部メンバーは「南風の香りを楽しんでほしい」とアオサの魅力をPRしている。

メンバーは1、2年生の4人。県水産研究センターの紹介で、河浦町のアオサ養殖業、田中啓吾さん(60)がアオサ約1・5kgを無償提供した。4人は6月から試作を開始。6回80食を販売する。(谷川剛)

アオサ料理を販売する牛深高家庭部のメンバーたち(天草市)

ほどの改良を重ねて、アオサを使ったピザトーストとホットサンドを考案した。地元業者から雑節やかまぼこの提供もあり、アオサ汁も販売することになった。

部長の2年、佐々木恵里さんはアオサの風味が良く、百点満点の出来です」とこぼり。午前11時40分から、ピザ、トースト(いずれも150円)各50食、アオサ汁(100円)(谷川剛)

図4 牛深高校の取り組みを紹介した地元紙(10月25日 熊本日日新聞)