

かみす

Pick up

- ▶かみす防災アリーナまつり開催
- ▶スポーツ少年団団員募集

特集

まちの魅力再発見

海の恵みを育む漁師

鹿島灘はまぐり

ジュワーと音を立てて焼き上がるはまぐり。食べごたえのある大ききで、ロイロぱいに広がる旨みは絶品です。この鹿島灘の恵みが、平成20年代に環境の変化などで、最盛期の10分の1の漁獲量に激減。この危機を乗り越えようと努力を続ける漁業関係者の声を紹介します。

AR 広報かみすが動き出す



[COCOAR2]

アプリをダウンロードし表紙にスマートフォンをかざしてください。詳細は14ページ

特集

鹿島灘はまぐり

海の恵みを育む漁師



貴重な国産はまぐりを代表するブランドとして、全国的に有名な鹿島灘はまぐり。それを守り育てることと、採ること。その両方に大変な努力が続けられていることはあまり知られていません。今回は、地元漁師の取り組みと思いに迫ります。

はまぐりをブランド化

大洗町から神栖市まで全長70キロメートルに及ぶ鹿島灘。砂浜が続く遠浅の海岸は、はまぐりの好漁場となっており、ここで採れる「鹿島灘はまぐり」は国産はまぐりの高級品として全国に知られています。

海と陸の境界線である「汀線^{ていせん}」から外洋に生息するため汀線はまぐり（チョウセンハマグリ）の名がありますが、輸入物と誤解を受けがちなため、平成7年に茨城県が「鹿島灘はまぐり」としてブランド化しました。その特徴は、身がふっくらと肉厚

なこと。シンプルな焼きはまぐりやバター焼きは、弾力のある食感が楽しめます。また、コハク酸をはじめとする旨み成分が豊富で、上品で濃厚な出汁は極上の味わい。定番の潮汁や酒蒸しはもちろん、鍋やカレーライスに入れてもおいしくいただけます。

漁獲量が激減し枯渇の危機

そもそも日本で流通しているはまぐりの9割は輸入物で、国産はまぐりはわずか1割にすぎません。平成初期の鹿島灘はまぐりの漁獲量は年間約1千トンにのぼり、国産はまぐ





はまぐり漁から波崎漁港に戻る船



波崎漁港第二魚市場



市場でサイズを計測



はまぐりを育む鹿島灘



魚市場に水揚げされたはまぐりが並ぶ

りの約6割を占めていました。しかし平成20年代には最盛期の10分の1の約100トンまで激減。「このままでは数年後に鹿島灘はまぐりが枯渇してしまう」という危機的状況に陥りました。

そうした中、明るい兆しが見え始めたのが平成29年のことです。徐々に漁獲量が増加に転じ、その後は安定して鹿島灘はまぐりが採れるようになっていきます。実はその陰には、地元の漁業関係者の大変な努力がありました。

出漁は年にわずか5、6回

はまぐり漁がどのように行なわれているのか、はさき漁業協同組合はまぐり部会長の出頭広美さんに聞きました。

「はまぐり漁に出る機会は、年にわずか5、6回しかありません。はさき・鹿島灘・大洗町の3漁協が輪番制で漁を行ない、出漁間隔、操業時間、漁獲量など非常に厳しい制限を設けています。これは、資源を守り、将来に



出頭部会長

わたって鹿島灘はまぐりを採れるようにするためです」

はまぐり漁にとって風や波は大敵。嵐の日を待ちますが、はまぐり漁歴40年になる出頭さんでさえ出漁の判断は容易ではありません。

「夜間に風が吹いて、翌朝も波が残っていたら出漁できません。前の晩に風の状況をチェックし、大丈夫なようであれば翌朝早くに役員5、6人で何力所も海を目視して、最終判断をします。ずっと海が荒れていれば、様子をうかがう日が何日でも続きます」

競争せずに協調して漁をする

いよいよ出漁が決まると、はまぐり部会員の小型漁船約35隻が一斉に海へ。水深3、4メートルのところ、貝桁網という漁具を下ろし、海底



マンガと呼ばれる貝桁網。先端の尖った部分が砂を掘り起こす

の砂を掘り起こしながら貝を傷つけないようゆっくりと引いていきます。操業時間は、わずか1時間半に制限。もし生息スジを外せば、次の漁まで数カ月も待たなければならず、絶対に空振りはできません。

「昔は競い合って漁をしましたが、いまは全体操業で利益を均等に配分するプール制のため、お互いに生息スジを教え合うなど協力して漁をしています。競争ではなく協調して行なう点が、鹿島灘はまぐり漁の特徴です」

厳しい漁獲制限を守る

1時間半の操業を終えて貝桁網を引き上げると、船の上で一つひとつ丁寧に選別。その後、水揚げして総漁獲量を計量し、入札にかけられます。もし計量した段階で規定量を上回っていれば、オーバーした分を再び船に乗せて生息域まで戻しに行くという徹底ぶりです。

「そこまで徹底しなければ資源を守ることはできません。採った鹿島灘はまぐりは自分のものではなく、みんなのもの。漁獲量が少なかった時期は、漁師たちが自分で食べる分さえ分配できませんでした。ようやく



はまぐり稚貝の移植放流。漁獲量が最盛期の10分の1まで激減した鹿島灘はまぐりを、次の世代に残すための努力が続く



くここ数年、自分たちの口に入るようになったところですよ

こうして漁師の使命感と誠実さに支えられ、優れた品質の鹿島灘はまぐりが市場や店舗へと出荷されています。

心血を注いで稚貝を放流

漁獲制限に加え、守り育てる漁業への取り組みも熱心に行なわれています。茨城県栽培漁業協会がはまぐりの種苗生産技術を開発し、水産試

験場が稚貝を放流して追跡調査をする取り組みが、昭和60年代から続けられてきました。

はさき漁協の皆さんも、苦勞をいとわず活動しています。その取り組みを出頭さんが教えてくれました。

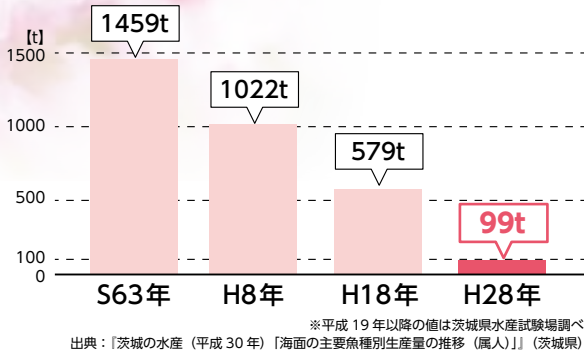
「九十九里浜から小粒のはまぐりを1、2トン買い付けて、波崎の浜に移殖放流しています。買った貝を放流するというのは、お金を海に撒くようなもの。必ず生き残って定着してくれるとは限りませんが、ほんの数パーセントでも残るなら、やらないよりやった方がいい。そう考えて頑張っています。」

もう一つは、大洗町漁協の協力を得て、大洗で大量発生した稚貝を神栖市の浜に移殖放流しています。はさきの漁業者全員で大洗へ行き、丸一日がかりで稚貝を集める大変な作業ですがこれからも続けていきます」

資源保護へ潮干狩りの新ルール

はまぐりは夏に産卵し、10日ほど海の中を漂った後、砂地に着底します。5カ月後には約2ミリのかわいい稚貝となり、翌年の夏には約1センチに成長。その後、渚から沿岸へと移動しながら、何年もかけて大人

はまぐり漁 生産量の推移



市内で潮干狩りができる区域

市営日川浜駐車場北側スロープから南側休憩施設（あずま屋）までの200m ※その他の場所は禁止区域です



の手のひらほどの大きさに育ちます。現在、主に出荷されているのは7年もの、約7、8センチの中玉です。10年を超える大玉は10センチにも達し、極めて希少です。

はさき漁協の皆さんは、稚貝や小粒のはまぐりを放流した後、大きく成長するまで祈るような思いで何年も待っています。ところが、十分育たないうちに潮干狩りなどで採られてしまうと、せっかくの努力が報われません。

鹿島灘はまぐりがたくさんいた時代と、枯渇が危ぶまれる今では状況

がまったく異なります。資源保護のため、平成30年4月1日から潮干狩りのルールが一段と厳しくなりました。神栖市内で潮干狩りができるのは日川浜海岸の200メートルの区域のみ。採れる量は1人当たり1日1キロまで。3センチ以下の鹿島灘はまぐりを採ることは禁じられ、さらに使える道具も制限されています。ルールをきちんと守りましょう。

はまぐりと日本文化

はまぐりは、日本の文化や暮らしと密接に結び付いています。ちょう



つがいの形がそれぞれ異なり、一度外すと他の貝殻とぴたりと合うことがないため、一生添い遂げる夫婦和合のシンボルとして、ひな祭りや結婚式に欠かせない縁起物とされてきました。「貝合わせ」は平安貴族の雅やかな遊びであり、美しい装飾を施した貝殻は嫁入り道具にもされたそうです。

また、厚みのある貝殻は基石の原料となり、昭和20年代後半、鹿島灘に打ち上げられた貝殻を集めて基石に加工する工場が波崎に作られました。こうした歴史の側面から見ても、鹿島灘はまぐりはかけがえのない地域の財産です。

守り育てるための努力

最後に、はまぐりを守り育てる出頭さんの思いを伺いました。

「鹿島灘はまぐりは地元の漁師たちが厳しい漁獲制限を守りながら大事に守り育てています。採りたいだけ採ればすぐに枯渇してしまいますが、親貝を残せば稚貝が生まれ、それを育てればまた次の稚貝が生まれて鹿島灘に定着します。だから少ししか水揚げできなくて苦しくても、後の世代に残すため努力に努力を重ねているのです」

鹿島灘はまぐりがどれほど貴重なものであるか、そしてその貴重な資源が無限にあるわけではないことを、改めて考えられます。令和最初のひな祭りを迎えたこの機会に、皆さんも鹿島灘はまぐりに思いを馳せてみませんか？



貝合わせ (提供：歴史民俗資料館)