

Vol.51



水産業の救世主となるか？

「育てる漁業」へ 先端技術導入

限りある資源を守り持続可能な水産業とするため、「捕る漁業」から「育てる漁業」への転換が世界的に進んでいる。大分県は豊かな海に面し、漁業が盛んだが、近年は先端技術を導入した養殖が注目される。



船の動力を使い、定期的にかごを反転させる＝佐伯湾

カキ養殖新方式 自動化も進める 新栄丸(佐伯市)

佐伯市大入島近くの佐伯湾。地元の水産加工販売「新栄丸」のマガキ養殖用バスケット(かご)が浮かぶ。フジツボなどの付着を防ぐため海中に沈めず、定期的に「天日干し、もする。シングルシード(一粒ガキ)のオリジナル新ブランド「大入島オイスター」はまさに手塩にかけて育てられ、今シーズンから本格的に売り出される。

当面の目標は年間100万個の出荷。生食用として飲食店だけでなく消費者への直販に力を入れ、クラウドファンディングで応援も募る。「佐伯市シングルシード養殖協議会」を立ち上げ、他の漁業者を巻き込み、「オール佐伯」での産地づくりを目指している。

代表の宮本新一さん(42)は、ニュージーランドなどでのカキ養殖に注目。2019年、フロートにつないだかごにバラバラの状態のカキを入れ、海面に浮かべて育てる方式を導入した。カキへのストレスが少ないとされ、濃厚な身も育つという。波に削られ、形もきれいに仕上がる。

今年4月には▽クペルと呼ばれるプレートに付着した天然の稚貝を一粒ガキにばらす▽かごへのカキの充填や回収▽カキをサイズ別に選別といった自動化システムがほぼそろった。定期的にかごを反転させ、天日にさらす作業は船の動力を利用し、1列3分ほどで完了するという。

プランクトンを食べるカキ養殖を、赤潮対策に役立てる取り組みも本年度、県と協力して始まった。カキ1個当たり1日に200リットルの水をろ過するという浄化力を活用。赤潮が発生しやすい海域でカキを養殖し、近くの養殖魚を守る試みだ。貝殻は細かく砕いて県内の有機農園が肥料として役立てる。海と山の生産者が連携した資源循環だ。

宮本さんは「カキを作って売れる基盤が整えば、島に仕事ができ、活性化につながる。働き方も含め新しいビジネスモデルを構築し、次の世代が漁業をしやすい環境をつくりたい」と話した。

2、3面に続く



多くの工程を機械化し、カキ養殖の生産性を高めている



日本初導入の方式でカキ養殖に取り組み宮本新一さん



濃厚な海のエキスが詰まった蒸しカキ

伸びていく。
子どもの未来も、
わたしの未来も。



あなたに、くもんの先生という働き方。

お気軽にご参加ください！

くもんの先生説明会

※全日程3日前、までのご予約をお願いします。
※教室開設時に「開設認可料」100,000円(税抜)が必要です。
※日時が合わない場合は、個別に説明会をさせていただきます。
お気軽にご相談下さい。

地域	会場	日程
日田市	パトリア日田	11/5(木) 13:30~15:00
宇佐市	ウサノビア	11/6(金) 10:30~12:00
中津市	東横イン中津駅前	11/6(金) 15:00~16:30
臼杵市	臼杵市観光交流プラザ	11/6(金) 13:30~15:00
大分市	大分事務局	11/7(土) 10:30~12:00
大分市	大分事務局	11/10(火) 10:30~12:00

地域	会場	日程
大分市	大分事務局	11/10(火) 14:00~15:30
大分市	大分事務局	11/13(金) 10:30~12:00
大分市	大分事務局	11/13(金) 14:00~15:30
大分市	大分事務局	11/20(金) 11:00~12:30

詳しくはこちら



まずはホームページをチェック!

くもんの先生 検索

お問い合わせは
フリーダイヤル

0120-834-414

受付時間 9:30~17:30
土・日・祝日を除きます

公文教育研究会
〒870-0034 大分市都町1-1-23 TKフロンティアビル13F

KUMON