

藻場造成に係る食害生物等の有効活用の促進

大隅地域振興局 林務水産課

【背景・目的】

高山地区は昭和40年代から磯焼け状態が継続しており、漁協青壮年部では定置網の漁獲量減少に歯止めをかけることを目的に平成18年度から藻場造成活動を行っている。

当地区における藻場形成の主な阻害要因はウニによる食害であり、現在、ウニは駆除している。

そこで、ウニの有効活用法について検討するとともに、当海域に多く見られる巻貝の採取・販売を試みた。

【普及の内容・特徴】

1 ウニの有効活用

現在、地区内で採介藻漁業を営む者はおらず、利用されていないガンガゼの有効活用を図るため、水技センターの職員を招いて棘除去、殻割り、卵巣 採取及びウニ味噌の作成方法について指導を受け、試作品を作成した。

2 巻貝の販売

ウニと同様に海藻を食べ、藻場形成の制限要因の一つである巻貝を採取し、月1回のイベントで販売することを試みた。

【成果・活用】

1 ウニの有効活用

ウニ味噌作成の事前準備として、青壮年部だけでウニの卵巣採取を試みたところ、ウニ1個当たり12gの卵巣が取れたが、水技センターによる技術指導後は採取時の口スが少なくなり、20g/個まで上昇した。試作品を試食に供したところ、商品化するにはウニと味噌との混合割合や調味について検討が必要と思われたが、予想以上の身入りが確認されたことから、板ウニや塩ウニでの販売の可能性が示唆された。

2 巻貝の販売

巻貝については、志布志湾岸の4漁協が合同で行っている鮮魚販売イベント“志布志湾ぶえん祭り”で販売した。貝の種類はギンタカハマで、味は良いものの、加熱した時に身が殻の奥に入り込んでしまうため、地元でもほとんど消費されていない。そこで、販売直前に加熱し、身を取り出し易いように殻に穴を空ける等の工夫を行って販売している。販売は平成22年11月から開始し、1回当たりの売り上げは平均5000円（販売価格；500～625円/kg）で毎月好評を得ている。

3 波及効果

2年前に愛媛県からIターンで自営定置に就職した青壮年部員が、組合員資格を取得し、平成22年12月から素潜り漁を開始した。自営定置網は多くの場合、午前中で仕事が終わるため、午後からサザエやアワビ等を採捕し、市場に水揚げしている。藻場造成活動の中で、場所によってはウニの身入りが良いことが明らかになり、現在は板ウニの製造・販売に向け準備中である。

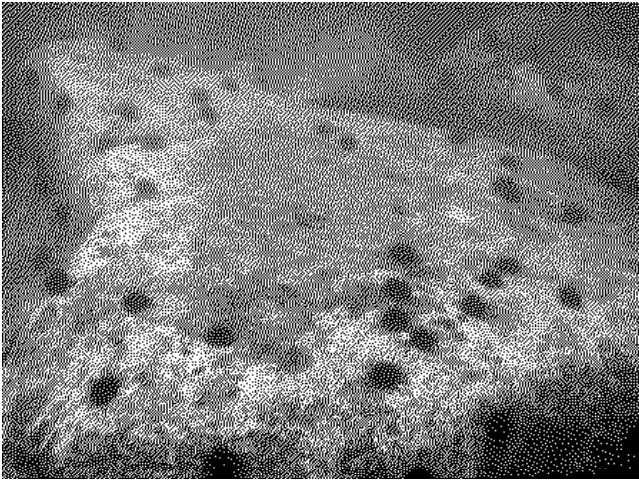


図 1 磯焼け状態の地先海域



図 2 青壮年部によるウニ駆除



図 3 ウニ味噌の試作



図 4 左同



図 5 ギンタカハマ



図 6 イベントでのギンタカハマ販売