

三重大学 海女研究センター だより



三重大学海女研究センター
(三重大学人文学部総務担当)
☎059-231-9195

今回は石垣島からコラムをお届けします。

私は今、3月から4月の収穫に向けた種付けや芽出しに向けた作業が進むモズク養殖の現場にお邪魔しています。モズクは沖縄県にとって、なくてはならない養殖対象種で、県の漁業生産量の約半分を占めています。私たちの食卓に並ぶ「沖縄産モズク」は、この島々での努力と自然の恵みから生まれています。

り組んでおり、高温環境でも成長できる種の選抜や交雑育種の取り組みが進んでいます。このような研究が成果を挙げれば、安定したモズクの生産が可能になると期待されています。

また、モズクの養殖現場ではICTを活用した取り組みも進んでいます。特に、海水温などのモニタリングを強化し、沿岸域の水質データを収集する仕組みが整備されつつあります。これにより、養殖海域の水温の早期把握が可能となり、養殖の各工程をデータに基づいて実施することが可能となります。スマート化に向けた動きが徐々に進んでいます。

一方、モズク養殖は環境保全の面でも期待されています。ブルーカーボン効果を有し、二酸化炭素の吸収源としての役割を持っており、持続的なモズク養殖が気候変動対策の一端を担うのではないかと考えられています。このことに関して調査や研究が進んでいます。モズク養殖は単なる食糧生産の手段にとどま

らず、地球規模の課題解決にもつながる重要な産業へと進化する可能性があります。

日本全国のスーパーで気軽に購入できる沖縄産モズクは、沖縄の豊かな自然と、養殖を支える人々の努力で作られたものです。少し離れた沖縄の海と持続可能な養殖業について考えるきっかけとなれば幸いです。

鳥羽市においてもブルーカーボン効果を有するクロノリやワカメなどの養殖生産が行われていますが、海域環境の変化によって生産が安定せず、生産者のかたは苦労されていることと思います。この地域でも環境の変化に適応した持続的な養殖生産を実現できるよう、海藻類の養殖へのICT導入の研究開発を進めていきたいと思っています。

(准教授 岡辺拓己)



種付けした網を養殖海域に張る

鳥羽市が誇る四季折々の「鳥羽」を漁協さんがご紹介！

2月

旬の鳥羽ごちそう

真牡蠣



牡蠣には、一般的に養殖されている真牡蠣と、真牡蠣よりひと回り大きい岩牡蠣があります。岩牡蠣は主に夏が旬ですが、冬から春にかけて出荷される真牡蠣は、今まさに最盛期を迎えています。

鳥羽市のかき養殖は、県内屈指の生産量を誇り、桃取、安楽島、浦村などが主な産地で、それぞれ味や身質に特徴があります。

潮の流れが速く、栄養豊富な桃取の海で育つ牡蠣は

「桃ごまち」と呼ばれ、甘みとふっくらとした身が自慢。伊勢湾の豊かな水と黒潮がぶつかる漁場で育つ「安楽島かき」は、身がしっかりと育ち、深い味わい。穏やかな生浦湾で育つ「浦村かき」は、えぐみが少なく、柔らかい身質が特徴です。

鳥羽の牡蠣は主に生育が1年以内でクセが少なく、生食(※)、焼き、蒸し、フライなど何でも美味しくいただけます。近年は海水温の上昇などで出荷時期が遅れる傾向がありますが、例年、4月ごろまで楽しむことができます。全国的に見ると生産量は少ないですが、「鳥羽の牡蠣はソウ好み」と呼び声高く、ファンも多くなります。今年はずいぶん、それぞれ特徴のある牡蠣を食べ比べてみてはいかがでしょうか？

(※)出荷元に生食可能であることを必ず確認してください。

vol. 02

観光商工課観光係 ☎(25) 1157
農林水産課水産係 ☎(25) 1167