三重大学だより
@水産実験所
vol.17

三重大学海女研究センター
（三重大学人文学部総務担当）
TEL 059-231-9196

鳥羽市での里海事業

三重大学大学院生物資源学研究科附属紀伊・黒潮生命地域フィールドサイエンスセンター附帯施設水産実験所が小浜町に移転して5年目となり、地域のみなさんの協力の下で進めてきたさまざまな教育・研究プロジェクトが育ってきています。今回は鳥羽市での里海事業についてご紹介します。

鳥羽市はその全域が伊勢志摩国立公園に含まれており、人と自然の共生が特徴です。今このような、人々の生活と自然環境が深く関係しつつもその環境が守られている沿岸海域を里海（さとうみ）と呼んでいます。鳥羽市では、さまざまなかたがこの里海を守り、未来へ繋いでいくために活動しており、環境省が行っている令和7年度戦略的「令和の里海づくり」基盤構築支援事業（以下、里海事業）の実施エリアに選定されています。三重大学は、これまでに行ってきた海洋教育推進事業など、鳥羽市で活躍するかたがたと共にこの里海事業の一部を実施しつつ、そのまとめ役を担っています。

里海事業は大きく分けて3つの要素で構成されています。鳥羽の自然・文化を地域資源と捉え、それらの①環境モニタリング（状況把握）と、それらを活用した②海洋教育プログラムの開発と実施、③観光プログラムの開発と実施を行っています。

①では、海女さんが潜る海の海藻の様子を調べたり、海洋教育プログラムの実施場所となっている磯場の生き物を調べるなど、身近な海域の調査を行っています。②は鳥羽の豊かな生態系を題材にした生物観察を中心としています。③では、海女文化をテーマにしたプログラムを開発中です。①やアンケート調査などの結果を元に、より良いプログラムになるよう改善を続けていきます。

海を未来へと繋いでいくために今必要なことのひとつは、将来の担い手が生まれ続ける仕組みづくりだと考えています。今の子どもや、若い人たちはどのような地域で暮らし、活躍することを望んでいるのでしょうか。児童・生徒そして保護者のみなさんへのアンケート調査やインタビュー調査を分析することによって、若い人たちは鳥羽が好きだということ、将来鳥羽に住みたいと考えるようになった人がいることや、必ずしも都会に住みたいわけではないということも分かってきています。地域の自然環境や文化を題材とした海洋教育・観光プログラムをより洗練していくことで、地域の魅力を余すことなく子どもたちや鳥羽を訪れる人々に伝えることができるようになれば、そこから将来の担い手が生まれ続けると期待しています。

（助教・山本）

12月 旬の鳥羽（とば）ざかな
vol. 12

鳥羽市が誇る四季折々の「鳥羽ざかな」を漁協さんがご紹介！

観光商工課観光係
TEL 25-1157
農林水産課水産係
TEL 25-1167

マダコ

マダコは岩礁帯に生息し、海底の巣穴に隠れる習性を利用した「タコ壺漁」で主に漁獲されます。タコは食べ残しやゴミを巣穴の外に運ぶきれい好きな性格で、中が汚れた壺には入らないため、漁師はタコ壺の掃除を欠かせません。

鳥羽は美味しいマダコの産地で、市内各地に名物や逸話があります。伊良湖水道の荒波にもまれて育つ神島産のマダコは身が締まっており、「潮騒（しおさい）ダコ」と呼ばれ人気があります。畔蛸（あだこ）町はタコ飯が名物で、地名の由来には「嵐の日に大波に乗って蛸が田んぼの畔（あぜ）までやって来た」という説があります。また、ほかにも、小浜町では冬の寒風と天日で干す「干しダコ」の風景が風物詩となっています。

近年は輸入物も多く出回っていますが、一般的に国産のほうがボイル後の赤みが濃く、小豆色をしていることで見分けられます。また、輸入物は吸盤の中が白いのに対し、国産は吸盤の中まで薄い小豆色をしているのも特徴です。

生のタコを調理する際のコツは、いったん冷凍することです。ヌメリが取れやすくなるうえ、冷凍することで筋肉繊維が壊れ、柔らかな食感になります（タコを棒で叩いてから調理するというのはこれと同じ原理です）。食べかたは唐揚げや煮物、刺身、アヒージョなど幅広く、魚に比べて調理も簡単です。ぜひ鳥羽のタコで、たこ焼きパーティーを楽しんでくださいね♡