

# 新鳥羽市水産研究所オープンから1年

～これからの多分野連携を考える座談会～



農水商工課 ☎(25)1167 水産研究所 ☎(25)3316

内閣府の『地方創生拠点整備交付金』の採択を受け、令和2年4月1日、鳥羽市水産研究所が小浜町に新築移転しました。水産研究所は本市の水産振興拠点としての役割を果たしていくほか、多分野連携による事業を展開していくことで、地域産業の可能性を広げていきたいと考えています。今回は、水産研究所の1年間を振り返るとともに、本市の主要産業である観光業との連携の在り方について鳥羽市温泉振興会 吉川勝也会長、鳥羽調理士会三重三料会 藤井貴文会長（リゾートヒルズ豊浜 蒼空の風 料理長）、海女 大野愛子さん、鳥羽市水産研究所 岩尾豊紀さんと中村市長が座談会を行いました。

## はじめに

**市長** 本年度、鳥羽市の将来像を掲げた第6次鳥羽市総合計画を策定しましたが、将来都市像として「誰もがキラめく鳥羽 海の恵みがつなぐ鳥羽」というキャッチフレーズをつけました。

人が各地域に分散している鳥羽で、多様な仕事についているかたに光があたり、誰もが活躍できるのが鳥羽であり、それらをつなぐものが「海」「海の幸」であるという思いをこのキャッチフレーズに込めています。

水産研究所は、そのシンボリックな施設として期待をしており、市だけでなく多くのみ



鳥羽市長 中村 欣一郎

なさんにも活用や提案をしていただきながら、他にはない施設として磨きに磨きをかけて世界に誇れる施設になればと思っています。

## 1年間を振り返る

**市長** 実は、約20年前に研究所が存亡の危機にありました。「もつやめてしまえ」という声もありましたが、その時は決断を先送りした形になったように記憶しています。

しかし、先送りしたことが後に良い決断となったことは、世の中の流れが水産研究所に向いてきたのかなとも思っており、私が市長となった際に、新設に向けて取り組



新しくなった水産研究所



海藻類の培養研究

むことができ、運が良かったと思っています。

水産研究所は、鳥羽の持つ良さを表現できる場所でもあり、鳥羽の地の利を対外的に発信できるほか、鳥羽の弱点や課題もここを通じて考えることができるという意味で、さまざまなことをうまく表現できる施設だと思っています。水産だけでなく、観光や教育など、すべてのものにつなげていけたらと考えています。

**岩尾** 意見を多く取り入れてもらい、かなり便利になったと思っていますし、新たに職員も採用してもらって、仕事をする上でもかなり助かって

います。

私は、10年前に入庁したときから種苗生産業務だけでなく、鳥羽の海の豊かさをどう伝えていけばよいかを、研究所の社会的役割として鳥羽の海とほかの海を比較しながら、さまざまなかたちと連携して発信していけるような場にしたと思っています。

この1年間は、それにどんな近づいてきているなどうれしく思っており、とてもやりがいを感じています。

**吉川** 温泉振興会の新たな取り組みとしては、温泉と海藻をコラボレーションした「鳥羽温泉郷海藻JAPANESEプロジェクト」をスタートさせました。

全国的に磯焼けが進んでい



鳥羽市温泉振興会 吉川 勝也 会長

る中で、鳥羽は海藻がまだまだ残っている地域があると同っています。三重大学の前川教授からも「奇跡の海」であるということを知り、改めて陸にいるわれわれが海を知ることが大事だと思えました。

このためにも、岩尾博士が広報とばで綴っている「海藻博物館」がありますが、温泉振興会加盟54施設の会員へメルマガを配信していくことで、鳥羽の海を知る機会を増やしていきたいと思っています。

先日、海の博物館の平賀館長から、神宮の「日別朝夕大御饗祭」では、鳥羽の海で採れた海藻を神饗としてお供えし、神様も毎日海藻を食べていることを教えてもらいました。日本の水はミネラルが少ないので、海藻を食べることでそれを補うという先人の教えもあるようです。

また、大学などの研究機関へ共同研究を依頼し、海藻と温泉（源泉）を使って、料理の付加価値を高めることができるのか考えており、源泉から温泉をくみ取り、これから調査を行っていきます。海藻は、食物繊維やポリフェノールなどの栄養分も多いと聞い

ていますし、今後は、この結果が宿の料理に反映されていくと良いなと思っています。

**藤井** 三重三料会では、年に4回の勉強会や研究会を実施していますが、今年はコロナ禍で集まらない状況が続いており、各宿でメニュー開発をしながら、お客さまにおいしい料理を提供できるよう心掛けています。

地産地消を念頭に置き、当ホテルでは前菜にアカモクを使った料理や、サゴシのアラメ巻きなどを提供しています。また、海女文化を広めていくために海藻料理を入れてほしいというリクエストもあり、海藻のカルパッチョも作ってみましたところ大変好評をいただいています。このほかにも、名物料理の鯛の香草蒸しに地元産ワカメを入れたり、とこ



海藻を使ったカルパッチョ

ろてんに伊勢茶を取り入れたり、ヤマトタチバナソースをかけたたり、キンコを溶かしたソースなども考えているところです。

**大野** コロナ禍で、海女漁自体のスタートが例年より遅かったのですが、今年は去年に比べてフロアワビが多かったように思います。石鏡にはアワビのエサになるアラメやカジメが豊富にあつて、海藻をかき分けて採っているほどです。

私の住んでいる石鏡では、ヒジキやテングサが少なくなって印象があります。が、ところてんなどは夏の風物詩でもあるので、一軒で使う量も多く、これからは獲り合いになってしまいかもしいないですね。

### これからの研究所や海藻の活用方法を考える

**市長** 主な業務である種苗生産には当然一生懸命取り組みたいと思いますし、プラスチックの部分で、地元の子どものための海洋教育の機会を増やしていきたいと思っています。当面は、地元発信から進めていければと思いますが、市外

県外の子どもにも価値のある教育ができるのではないかと考えています。



鳥羽調理士会三重三料会 藤井 貴文 会長 (リゾートヒルズ豊浜 蒼空の風 料理長)

また、観光面では、市の取り組みを紹介する研修の延長のような観光のことを私は政策観光と表現していますが、市の政策を観光してもらえないような、少し硬い学びをする観光形態の在り方についても、研究所は大きな可能性を持っているはずなので、みなさんと一緒に考えていきたいと思っています。

**吉川** 大野さんに各宿の海藻料理や温泉をレポートしてもらい、それぞれの宿を知ってもらいたいということ、この1月から「海女の愛ちゃんが湯く」と題したメルマガがジンズをスタートさせました。

これからは、メルマガも見ていただきながら、それぞれの宿が鳥羽の海藻をどうやって広めていくかも考えていってほしいと思います。

また、藻場造成活動についても取り組んでいきたいと考えています。なぜ温泉振興会が藻場造成なのかと思われるかもしれませんが、観光産業にとつて豊かな海や海藻・魚介類、それを獲る漁師さんとは必ずリンクしていますし、それがあつてわれわれが活かされています。

振興会が取り組むことで、根っこの部分である海の問題も、しっかりと応援していただけるのではと思っています。

**藤井** 料理の世界でも「食育」という分野があります。読んで字のごとく食を育むことな



鳥羽市水産研究所 岩尾 豊紀さん

のですが、第一に体が健康でないといけません。水産資源も海が元気でないといけませんし、食育の全てがつながってきますので、子どもたちにも食を通じてその魅力を伝えていきたいです。

また、そこから料理人の魅力もしっかりと伝えていきたいと思つていきますので、学校にも出向いて、楽しくおいしい料理を提供していくことも考えていきたいです。

**岩尾** 研究所にも、海や海藻のことを学習するために多くの小中学生が来てくれるようになりましたが、海のことだけでなく山のことも学んでもらえるきっかけを提供するなど、視野を広げていけるよう意識しながら子どもたちと接しています。

機会があれば、社会人研修や、料理人の研修なども実施しながら、普段使っている食材や鳥羽の海のことについても、それぞれの立場で理解してもらえるようになると良いなと思つています。そのためにも、研修などで使用する分かりやすい教材のようなものを作つていきたいと考えています。小中学生と接することで、そのためのヒントをも

らつているように感じます。**市長** ふるさと学習はどこでも行われていますが、これほどこだわったふるさと学習ができる場所はほかにないと思つています。

先日、岩尾さんに小学校のふるさと給食に参加していただき、アラメ・カジメの違いを話してもらいましたが、子どもたちの好奇心がすごかったです。岩尾さんのキャラクターもあるかもしれません。研究という難しい分野のことを分かりやすく伝えていくことで、子どもたちの職業選択の可能性が増えていくものと感じました。



市内小中学校などでの出前授業

### 研究所に期待すること

**大野** 吉川会長からもお話がありました。温泉振興会のメルマガで、旅館の海藻料理

をレポートさせてもらいました。初めてのことで、たくさんサポーターもいただきながら展開していますが、海女の目線、生産者の目線、移住者の目線を取り入れながら、幅広い視点で分かりやすくその魅力を伝えていきたいと思つています。3月からは、海女漁シーズンに入ります。海女や貝類がたくさん獲れば鳥羽の元気にもつながっていくと思いますので、これからも楽しみにがんばっていききたいと思つています。

**吉川** 岩尾さんのエピソードを聞かせてもらっていると、活用方法はすぐあるように思つています。海藻というと地味なイメージが強いですが、それを違うイメージで表現することで、大きな気付きにもつながっていくと思つています。

行政の研究所というところでも難しいイメージがありますが、親しみやすい研究所として、たくさんのかたに知ってもらえるといいなと思つています。調べてみると、「海藻の日」(ノリ・メカブ・ワカメ・アラメ・ヒジキ)がそれぞれ制定されているようですので、海藻の日キャンペーンのようなイベントもでき



海女 大野 愛子さん

ばと思つています。鳥羽は多くの海藻が生息するまれな場所ですから、漁協からも一緒に応援していきたいという声をもらつています。

観光業者も、漁業者も、どのように価値を付加していくかも含め、海藻を食べる啓発活動が続けていきたいと思つています。

**市長** 4月には、研究所の隣に三重大学水産実験所が竣工します。周辺には、名古屋大学臨海実験所(菅島)、増養殖研究所(南伊勢町)、三重県水産研究所(志摩市)、鳥羽商船高等専門学校、ミキモト真珠島の真珠博物館、鳥羽水族館、海の博物館などが集積しており、これほど狭い範

## 鳥羽の将来への思い

囲にたくさんの海に関する施設がある地域は、世界的にも珍しいと思っています。私は、「海のシリコンバレー」という表現をしています。鳥羽はこの中でもリーダーになりえると思っています。都市部に近いためアクセスも良く、宿泊施設や会議ができる場所も多くあり、地の利の強さを持っています。職員が粘り強く働きかけた結果、三重大学が鳥羽を選んでくれたことにも感謝し、必ず相乗効果が出てくるものと信じています。

**岩尾** 大学の研究システム上、学生がテーマとして取り上げて、初めて研究室でそれについて取り組んでいきます。三重大学が隣に来ること、大学とより密に連絡を取りながら、さまざまな導きが可能になると思っています。大学の先生も、地域貢献をどのようにしていくかを描いていると思うので、それに提案していただけるネタを作っていくのもひとつの力ぎだと思っています。

観光や水産、環境については多くの考え方があって思うので、その方向性を整えていくにも良いチャンスだと思っています。

**吉川** 今回、このような話し合いのなかで、温泉振興会の事業を発信する機会をいただいたことに改めて感謝します。コロナ禍で先がみえない不安もありますが、「明けない夜はない」という言葉があるように、平時にもどったときには、みなさんと連携しながら鳥羽のために尽力したいと思っています。

**藤井** 水産研究所ともコラボレーションしながら、鳥羽の子どもたちとの楽しい時間を、食を通じて提供していきたいと思っています。海藻をはじめ、地域の食に興味をもってもらえるようがんばっていききたいと思っています。

**大野** 本日のお話を聞かせてもらい、鳥羽は改めて漁業と観光業が一体であると思いました。海女は、どんなときでも元気に潜っているの、これからも気持ち明るく持っていきたいと思っています。

また、多くのかたが海や海藻のことを考えていることが分かりましたので、海女仲間にも伝えていき、理解者を増やしていきたいようにしていきたいと思っています。

**岩尾** 主要業務である種苗生

産はもちろん頑張りますが、コンパクトで専門的なツアーも増えてきている観光業に対してもサポーターしていきたいようになればと思っています。海や海藻について、オンラインなども活用しながら気軽に相談できるような環境も整えていきたいですし、何かあれば、いつでもおっしゃっていただければと思います。

**市長** みなさんのお話を聞かせていただき、水産研究所が、とても伸びしろの多い施設だと改めて感じました。まだまだ多くのかたや企業とつながっていきそうな気がしています。

この施設が、市外から人を呼び寄せる、蜜の香を発する施設にしていきます。鳥羽に行けば何かありそうだと思うようなことをやっていくことが、鳥羽のさまざまな産業にも波及し、鳥羽に住んでみたいと思う魅力のひとつにもつながっていくものと考えます。これからもみなさんと一緒に、水産研究所を育てていきたいと思っています。

本日は、本当にありがとうございました。

## <令和2年度鳥羽市水産研究所の事業概要>

- ・ワカメ、クロノリの種苗生産と養殖漁業者への技術指導および普及活動
- ・海藻類の新たな養殖方法などの調査研究
- ・養殖カキ漁場の海域環境調査
- ・水産と福祉の連携事業の推進
- ・市内小中学生を対象とした海洋教育の実施（課外授業などへの協力）
- ・水産研究所お仕事体験事業（市内小中学生を対象とした体験）※鳥羽の月イベント
- ・イベント（SDGs キャンプなど）への講師派遣 など



ワカメやクロノリなどの種苗生産業務



養殖カキ漁場の海域環境調査



水産研究所のお仕事体験