

つくり育てた魚を食卓へ。

栽培漁業センターを訪ねて

もっと買いやすく
ならないものか

我が家はみんな大のお魚好き。当年五歳のおちびさんに至るまで、活きの良いおいしいお魚には目がありません。

そこで勢い、毎日の食卓にもお魚料理が並ぶ事が多くなります。しかし、買物籠をぶら下げて魚屋へ出掛けても、ピチピチとした天然の活魚類は数が少ないうえに、目玉が飛び出るほど高い事が多く、そうそう買いたい求む事も出来ません。
水産物は、コレステロールを下げる働きをする不飽和脂肪酸や、健康保持に必要なカルシウム、ビタミン類、ミネラルを豊富に含むものが



稚魚の成育の説明を受ける

多く、栄養面でも優れています。一家の主婦としては、毎日の食卓にのせたい。魚屋の店頭にも、活きの良い魚介類が、買求めやすい価格で並んでほしい。そんな気持ちでいっぱいです。

期待する沿岸漁業の伸び

漁業の現状は、二百カイリ水域問題などで遠洋漁業が年ごとに縮小を余儀なくされています。そこで期待されるのが、沿岸漁業の伸びですが、遠洋漁業に比べ、限られた漁場を対象としていますから、乱獲などはとてもできません。今や消費者の声に応えた安定した魚の供給を行うためには、天然資源に依存するだけの漁業から、資源を人為的につくり出していく漁業への転換が要求されています。

つくり育てる漁業には、大別して栽培漁業と養殖業の二つがあります。あまり聞きなれない言葉ですが、栽培漁業とは魚介類の親を飼育して卵を探り、ふ化させた稚魚を一定期間育てた後、海へ放流し、後の成育は自然にゆだねるという方法です。養殖よりも一歩天然に近いものです。当然、獲れた魚の味は、天然の味と

県栽培漁業センター
所長 浦田勝喜さん



いうわけです。

熊本県においても、昭和五十三年県下第一の漁港をもつ牛深市に、栽培漁業に関する中枢機関として、栽培漁業センターが建設されているというので、訪ねてみました。
輝く太陽の下、蒼く光る東シナ海に面した入江の一つに、センターがありました。

熊本県は、漁業経営体数全国三位(昭和五十六年統計)という程沿岸漁業が盛んな所で、今なおきれいな海、豊富な魚介類という恵まれた環境にあります。
五島列島沿岸等と並ぶ栽培漁業適地といわれているそうです。工場用地の埋め立てなどで沿岸漁業に深刻な打撃を受けた瀬戸内の轍を踏むことがないよう、将来に備える意味で、マダイ、イシダイ、ヒラメ、アワビの種苗生産、育成が行われて



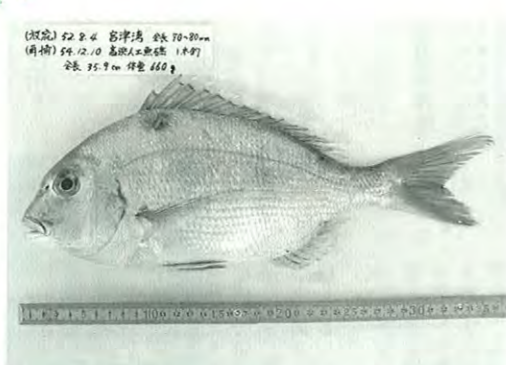
五島列島沿岸等と並ぶ栽培漁業適地といわれているそうです。工場用地の埋め立てなどで沿岸漁業に深刻な打撃を受けた瀬戸内の轍を踏むことがないよう、将来に備える意味で、マダイ、イシダイ、ヒラメ、アワビの種苗生産、育成が行われて



中間育成中のアワビ(塩化ビニール軒種の中に入れて)

いました。所長の浦田さんの話では、本年度はマダイ二百五十万尾、ヒラメ八十万尾、アワビ六十万個の種苗を生産し、一部養殖用に出荷する以外は、すべて放流する予定ということでした。

マダイを例にとれば、肉眼で見えない程小さな卵をふ化させ、昼夜兼行で、水温、水質、通気、餌等の管



放流後回収されたマダイ(標識が付けられている)

その他の課題としては

消費の多様化に向けて魚種を拡充していくこと(センターではシマアジ、アカウニを試験中)、育成技術を高め、種苗の生産量、生存率を高めること、魚のとり過ぎを自粛し、漁場を管理する意識を漁業関係者に普及すること、などがあげられます。こうしてセンターで大変苦労して育てた稚魚、種苗の放流は、海で立派に育つようと、県内各漁協で一定の大きさまで育ててから放流するといった漁業関係者の協力を得て行われています。

私たちの生活を豊かにするために、次の世代に豊かな資源を残すためにも、海を大切に、自然との共存を図ることが必要だと痛感しました。

熊本県の漁業の現状

本県の漁業を主要指標でみると、漁業経営体数10,429経営体。海面漁業、養殖業生産量140,600t、同生産額611億9,100万円。全国に占める割合は、それぞれ4.9%、1.3%、2.2%である。

海面漁業、養殖業総生産額の全国都道府県順位は15位、海面漁業生産額23位、海面養殖業生産額4位となっており、魚類、くるまえび、のり、真珠養殖業等を中心とした主要養殖業生産地といえる。

特に、養殖生産量でくるまえび全国1位、たい類2位、のり6位、海面漁業の漁獲量でくるまえび5位、まだい6位、あさり、はまぐり1位を誇る。

(S57統計から、水産振興課)

ママさん特派員
井上敏子さん

