

特集 豊かな海がはぐくむくまもとの宝

海に生きる!海で育てる!

海の恵みを育てるために、自然の力に人の努力を加えるのが養殖業。
今回は、全国有数の生産量を誇るノリとトラフグの養殖に携わる方々をご紹介します。



ほんだ せいじ みき
本田 誠司さん 美希さん (熊本市)

若い力で地域ブランドづくりを

自然が相手のノリ養殖

熊本市沖新の漁港から船で約5分の沖。穏やかな海に整然と並ぶ、数え切れないほどのノリ養殖の支柱の間を進むと、本田誠司・美希さん夫婦の養殖場に到着しました。本田さんは、お父さんのノリ養殖を手伝い始めて19年。現在は妻の美希さんと二人で養殖場を任せ、年間約400万枚のノリを生産しています。

11月から3月中旬の収穫期は、毎朝5時から海へ出て、夕方まで作業に追われます。「品質や収穫量は天候次第。気温や雨の量も海水の栄養状態を左右します。海況がいつも気になりますね」と本田さん。所有する養殖場に立つ支柱の数は約1000本にもおよび、支柱を立てる仕事は家族総出。収穫期以外でも、きれいなノリを育てるため、ゴミがつかないように網の洗浄を繰り返すなど、地道な作業が必要です。

若い力で地域一丸

ノリは、タネ付けから製品にするまでを生産者が一貫して行います。苦労があっても、「育てたノリが製品になって、「おいしい」と言ってもらえると、とてもうれしいです」と本田さん。ここで生産されるノリは、歯切れが良くてやわらかく、味もいと笑顔で語ります。



「自分だけでなく、地域が一体となって同じ良質のノリを生産することが大事」。それが、産地ブランドを作ります。サラリーマン家庭で育ったという美希さんも、「わたしも、夫と共に頑張ります。」と笑顔。沖新のノリ養殖後継者は約20人。若い力が、これからも熊本のノリ生産を支え続けます。



安全・安心な県産トラフグ

稚魚もエサも国産

大小の島々に囲まれた御所浦町の海上に、松崎三成さんのトラフグ養殖場があります。いけすにエサが投げ入れられると、われ先にと集まってくる元気なトラフグが海面をたたいて大騒ぎ。美しい斑点模様様が、澄んだ海水を通してはつきり見えます。



まつざき みつなり
松崎 三成さん (天草市御所浦町)

松崎さんは15年前にトラフグ養殖を始め、現在年間約9000尾を生産。県では平成15年度に、全国に先駆けて養殖トラフグ生産履歴認証制度を導入し、平成18年度からは、新たに他の魚を含めた適正養殖業者認証制度としました。「これには、厳しい基準があります。稚魚は、履歴のはつきりとした国産。エサも薬剤も国産で、用量や用法の規制があります。出荷前の検査も厳しいですよ」と松崎さん。大切に育てられたトラフグの出荷は12月がピーク。主に、九州内で流通しています。



適正養殖業者認証ステッカー

恵みの海を後世に残したい

近年の魚価の低迷や外国産の流入、燃油・資材の高騰で、トラフグ養殖も「苦戦しています」と松崎さん。黙々と作業をする息子さんを見て、「後継者がいるというのはありがたいことです。だからこそ、これからの養殖業が心配です」。熊本県のトラフグ生産量は全国2位。その主な産地である御所浦町の養殖業者は全盛期の3分の1に減少しています。「県産のトラフグが安全・安心であることを、もっと消費者に知ってほしい。魚類の養殖場に水質浄化につながる昆布やワカメを取り入れて、環境保全にも取り組みたいですね」。豊かな海を次の世代に残す漁業が始まっています。



くまもとのおいしい農林水産物の情報は、こちらのホームページをご覧ください。「くまもとサポーター Web site」 <http://kumamoto-umakamon.com/top.php>

つちやまのりゆき
料理人・土山憲幸の熊本流レシピ

「あっさり味のちゃんこ鍋」

熊本ならではの食材、天草大王や阿蘇赤鶏は、自然の中で放し飼いにされた引き締まった身で、肉のうま味はもちろんおいしいだしもたっぷり取れます。また、清らかな熊本の水で作った“豆腐”や熊本の旬の食材は鍋料理にぴったりです。お薦めの鍋を囲んで、温かな冬のひとときを過ごしてみてください。

(材料4人分) ●つみれ 鶏ひき肉：300g
長ネギ：1/2本 卵黄：1個 酒：大さじ1杯
塩：小さじ1/4杯 片栗粉：大さじ1杯
●だし汁 水：5カップ 酒：大さじ2杯 みりん：大さじ1杯 塩：小さじ2杯 薄口しょうゆ：小さじ1杯 ●鍋材料 絹ごし豆腐や旬の野菜など

(作り方) ①長ネギをみじん切りにし、ボウルにつみれの材料を入れて、よくかき混ぜる。②豆腐、野菜を下ごしらえする。③鍋にだし汁を入れ、煮立ってきたら、つみれの材料をスプーンで入れる。浮いてきたら、ほかの具材を入れる。

Point つみれは、すり鉢でよく混ぜるとふっくらとめらかに仕上がります。

メールマガジン「気になる!くまもと」にも掲載中です。 <http://www.kininaru-k.jp/>

新幹線 くまもと創

平成23年春全線開業に向け

鹿本地域
やまが市街地循環バス 試験運行中

山鹿の市街地で、「やまが市街地循環バス」を試験運行しています。今後、九州新幹線を利用して山鹿市内にいられた方の交通手段としても期待されます。市街地の42カ所の専用バス停で乗り降りできて大変便利です。運行ルートなど詳しくは、山鹿市ホームページをご覧ください。

- 平日・土曜日に運行。(日曜・祝日、年末年始12月29日～1月3日は運休)
- 料金は一律200円。(小学生および身体障がい者手帳の所持者は100円)

お問い合わせ先 山鹿市役所企画課
☎ 0968-43-1114 FAX 0968-42-8288
ホームページ <http://www.city.yamaga.kumamoto.jp/>

天草地域
葉祥明(絵陶磁)

磁器の美しさその天草祥明さんき付けた天草地などで販売手付かしてい

天草陶磁 ☎0969 ホームページ