

私たちの「令和の里海づくり」

岡山水産物流通促進協議会「おかとと」 会長
「お魚かたりべ」 森下 倫年

1. 私たちの里海「瀬戸内海」は豊かな海です

私たちの里海「瀬戸内海」は紺碧のクリスタルではなく勾玉のヒスイ、クリーミーグリーンの海です。

周りを陸に囲まれ、多くの栄養を湛え、たくさんのプランクトンが発生します。それを求めて小魚が集まり、さらに大きな魚が水面を騒がせます。波の静かな入江の浅瀬には海草の草原が広がり、磯には海藻の森が茂っています。潮の満ち引きにつれて瀬戸では早い潮流が渦を巻き、灘ではとうとう流れ、複雑な流れが多くの魚や海の植物を育てています。私たちは大昔から、ヒスイ色の海からもたらされる美しい風景や、食べ物の恵みを受けて生活してきました。

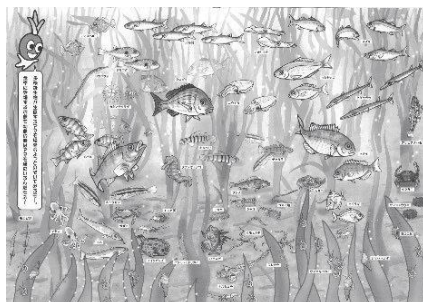
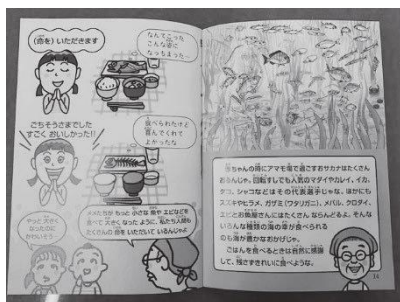
この豊かな海は微妙なバランスの上に成り立っているのです。長年の人々の営みにより、この海は少しずつ傷ついてきているようです。

里海の変化に気づいた人たちは、海を守ろうとさまざまな活動を繰り広げています。かつて広がっていたアマモの草原もずいぶん少なくなっていました。漁師さんたちはいち早くこのことに気づき、アマモ場を増やす取り組みを始めました。今では街に暮らす人、子どもたちも加わり、一緒に取り組んでいます。私たち「おかとと」もその気づきとともに、里海から与えられる豊かな恵みを皆さまに、特にこれからそれを守ってゆくことになる子どもたちに引き継ぐ活動に取り組んでいます。活動を通じて考えたこと、里海から授かる多くの恵みについて気づいたことについてお話しします。

2. 取り組んできたこと、今していること

瀬戸内の豊かさを守り、後の世代に教え、引き継ぐため、同じ思いを持つ人々が集まり、連絡を取り合い、動く組織として岡山水産物流通促進協議会「おかとと」を2019年に立ち上げました。里海から与えられる恵みである水産物を流通させることによって消費する人々に届け、成果を再び里海に還元する。循環を促進する活動の一つに令和4年度から取り組む、環境省「令和の里海づくり」モデル事業があります。

「学び・体験・食を通じた岡山の里海づくりと低・未利用『地魚』の流通・消費促進」というテーマを掲げ、瀬戸内海の変化を象徴する現象として、衰退してしまったアマモ場にフォーカスしました。そこでまずアマモ場の果たす役割と現状を伝えるためにパンフレットを作りました。また、2年目にはアマモ場とそこで育まれる魚たち、漁業を通じて得られる恵みへの感謝を綴った絵本「アマモっちとメバルのメモ」も刊行しました。



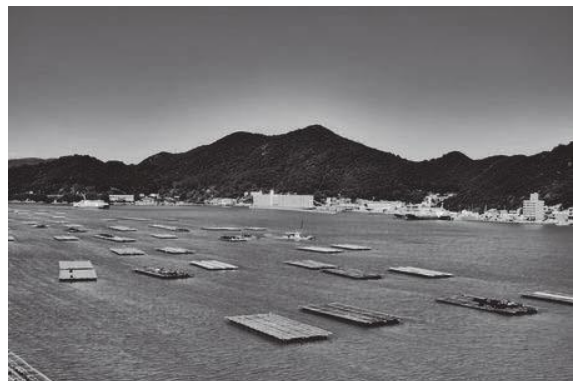
また、体験やクルージングを織り込んだエコツアーでは、自分たちで獲った魚を自ら料理して味わうバーベキューなどを通じ、多くの人にアマモ場の恵みを実体験として感じてもらいました。

令和4年度にJR西日本(株)岡山支社、日本旅行(株)と一緒に岡山県東部の日生を訪れ、現地で見て、感じてほしい素材を探し、翌年度の10、11月に「来て！見て！食べて！恵み豊かな瀬戸内海を学ぶ旅」の名称で、各回40名参加のツアーとして打ち出しました。岡山駅から日生駅に向かうJR西日本の観光列車「ラ・マル・ド・ボア」の車内では、瀬戸内独特の定置網漁法「坪網」やカキ養殖について学習。日生港から目的地「ひなせうみラボ」までは観光船「のりなは一れ」の船上から、再生を目指すアマモ場や出荷シーズンに入るカキ漁場を間近で見学しました。うみラボでは地元日生町漁協の専務さんから、40年来にわたるアマモ場再生のお話を聞きました。

うみラボの芝生広場では目の前の海で取れた魚のバーベキューがあり、11月には出荷が始まった殻付の焼きガキや、むきカキのアヒージョが並びました。バタバタと暴れる大きなチヌを皆の前で締め、お刺身を切り出すと、次々とつまみ食いが始まり、あっという間に一匹分がなくなるにぎわいでした。

目前に広がる海を眺めながら、その恵みをいただく幸せ。感動の笑みがこぼれるひと時を過ごしました。

私たちが活動を通じて伝えたいこと、気づいて欲しいこと、里海から受け取るものの本質とは何でしょうか。



3. 豊かさとは何？

瀬戸内海、岡山の海の豊かさを象徴する、大昔から起こってきた春の大イベントがあります。「魚縞(魚島)」です。

陸の人々は冬の厳しい縛りから解放される喜びを、咲きつなぐ花々を待ち、愛でることによって感じます。陽が長くなるにつれて里に梅がほころび、菜の花に染まり、桜の頃を迎えて温もりが増すごとに、山はつつじに、庭はさつき、あじさいへと彩りを変えてゆきます。

花の季節に重なるように、岡山の海も潮が温もるにつれて魚たちが動き始めます。

外海から産卵のため、また餌を食べるために、豊後水道を越え、鳴門海峡を通り、潮ごとに多種多様な魚が私たちの前浜へとやってきます。

浜がにわかに活気づく。魚縞(魚島)の季節の始まりです。

2月、陽だまりに梅の香りがさしはじめると、いかなごのふるせ(親)がわいてきます。続いてその新子(しらす)が混じり始めるころ、おおぶく(トラブグ)が顔を見せます。

花見の盛りが里から山へと移る頃、いよいよ真打、^{さわら}鱸の登場です。コウイカ、真鯛が大漁し、大きなヒラメも現れる。梅雨入りが宣言されるころ、魚縞のラストランナー、マナガツオがやってきます。

魚縞が過ぎ去り、実りの季節を迎えた田畑の向こうに祭囃子が聞こえるころ。梅雨の水と真夏の輝きを乗り越え、陸の実りに合わせるように、冬に備えて我が身の実りの時を迎える魚たちがいます。祭りのごつつお(ご馳走)、がらえび、ヒラ、ママカリ(さっぱ)、あなご、さごし(鱸の未成魚)。「祭りずしオールスターズ」が登場し、漁師も里人も祭りの準備に追われます。山が錦に染まるように、めんがに(メスのガザミ)にせきがはい(子持ちになる)ころ、のりの種付けが始まり、かき剥きがいそがしくなります。

冬。一番のりが漉き上がり、殻付きかきの出荷が始まると、お節料理の準備を済ませ、正月を迎えます。霜の朝、立ち昇るほけ(湯気)に船を漕ぎ出す時、冷え込みにかじかむ魚たちは体にしっかりと脂を蓄え、漁師や里人に至福の味わいを与えてくれます。

季節の変化を、年を重ねる喜びを味わうように、岡山の里人たちは前浜に揚がる魚の味に、春夏秋冬の移り変わりを感じるのです。この彩りに満ちた恵みこそが、瀬戸内の豊かさに違いありません。

想像してみてください。桜の咲かない春を。入道雲の元、蟬の声が聞こえない夏を。

目で見える、肌で感じる変化は気付きます。海の中は、私たちには簡単には見えません。

身の回りから、海の恵みがだんだんと消えつつあります。アサリがいなくなり、春の潮干狩りができません。たくさん食べていたシャコ、イイダコ、ガザミも今や高級品になりました。他にも季節ごとに現れる多くの海の幸が数を減らしています。

私たちが伝え、残すべきものとは何でしょうか。

4. 伝え、残したい岡山の漁業と食文化の特色

岡山(瀬戸内海中部)で漁獲される水産物は少量多品種で、季節性(旬)もはっきりしています。大規模な漁法がなく、漁獲量もまとまりません。古来から干潟の海が広がり、地域性の強い(特産的な)、他地域では取るに足らないとされる魚種もたくさん獲れました。そのため、近隣他県の消費地に運ばれることも少なく、大半が地元で消費されていたのです。

この特性が岡山ならではの魚食文化を、他地方で消費されない魚種を食べる独特の調理方法を育み、比較的近年まで色濃く残りました。ヒラ、ママカリ、ケツケ(ひいらぎ)、クロハゼ(うろはぜ)、乙島ジャ

コ、シズ(いぼだい)、イシモチジャコ(ねんぶつだい)、青ベラ(きゅうせんりょ)…。挙げるときりがありません。

季節行事に欠かせないレシピ、その時もっぱら採れる魚種を使った「御馳走(ハレの食)」が数多くあります。時の行事とその季節に紐付けされ、子どもの時の思い出として、また郷愁として心に刻まれてきました。

岡山には全国に誇る、たくさん獲れるポピュラーな水産物はありません。その代わりに、多種多様な魚種を上手に活用する、今に伝わる「豊かな魚食の文化」があります。この伝統をもっと広く、人々に伝え残していくべきだと思います。

私たち「おかとと」では、本文でも使っているように、漁業者の生産の場である里海をしばしば「前浜」と呼んでいます。

「前浜」とは何だろうと、みんなで考えてみました。「江戸前」というフレーズがあります。「江戸前寿司」が最も知られた使い方でしょう。江戸の目の前に広がる漁場から水揚げされる新鮮な魚をネタにした庶民のご馳走…というイメージですね。

前の浜。古来、漁師たちが住む浜は、船を繋ぎ、網を繕い、獲物を水揚げする所。その前の海は、生活の糧を得る、近隣の里人に海の幸を届ける生産の場であります。

前浜を守るため、漁師たちは近隣の浜とも協力して「藻刈り」や「養浜」を行い、沖の漁場についても区割りや漁の期間、漁法などについて話し合ってきました。時に争うこともありながらも、決まりを作り、約束をして、いつまでも豊かに漁ができる様に管理してきた歴史があります。

近年、気候や環境の変化、陸域の変貌が加速し、前浜の様子も変わり、維持や管理に大いに工夫が求められるようになりました。獲れる魚の量や種類も変わっています。

前浜から与えられる独特の豊かな幸や、浜に根付く文化、美しい景色や清々しい空気への憧れやノスタルジーが、里人に限らず、遠くの人々からも求められるようになりました。

人々の進歩や発達が前浜に変化をもたらしました。前浜の恵みを維持するには、ただ元に戻そうとするのではなく、かつての「前浜」を思い描きながら、みんなの知恵と、新しい技術や手法により、こつこつアップデートを重ねてゆく必要があるでしょう。

私たちはこれからも、豊かな里海「瀬戸内海」を守り、その恵みを皆さんにお届けするお手伝いを、里海と沿岸に暮らす人々がともに健全でいられるための循環に取り組んで参りたいと思います。