

# 特集 「竹原のごちそう！」

Vol.2

第2回目となる今回は、忠海東町にある芸南漁業協同組合の組合長である福本悟さんに竹原市の水産業について、お話を伺いました。

## ●竹原市の水産業について

竹原市で水揚げされる水産物は、鯛、タモリ（セトダイ）、アコウ（キジハタ）、たこなど他の瀬戸内沿岸の例にもれず多品種少量です。漁法は、はえ縄漁業、底引き網や刺網業など様々で、私はごち網漁で鯛を捕っています。水産物の漁獲量は、年々減少を続けています。カワウなどに食べられたり、漁業者の高齢化が進んだりした結果、跡を継ぐ人がおらず、マンパワーの減少が原因として考えられます。現在、芸南漁業協同組合の組合員は26名います。

近年の取組としては、芸南漁業協同組合と市、その他漁業関係団体で構成する竹原市水産業産地協議会で、たこつぼ型漁礁に沈設による漁場環境整備を行っています。他にも様々な事業を活用して、かさご、ヒラメ、鯛、アコウ（キジハタ）などの稚魚を放流し、水産資源の確保に務めています。この取組により、魚は増えてきています。また、たこも少しずつですが、増えてきています。

また、組合独自で取り組んでいることとして、海ぶどうの養殖があります。沖縄の海ぶどうの養殖場を視察し、やってみようかなと思って始めました。水温の調整や日光の当て方など、全てがゼロからのスタートでした。施肥や養生などは、ある程度めどがつき、課題もありますが、なんとか養殖に成功し、現在、道の駅などで販売しています。いずれは、もっと設備に投資して、海ぶどうを増やしていこうと考えています。

## ●地産地消の取組

その日にとれた魚は、芸南漁業協同組合本所と吉名支所で市を開き、仲買を通して地元の小売店や飲食店に出荷されるのが主です。

また、竹原市郷土産業振興館という竹原市の農林水産業の活性化を目的にした食品加工施設があるのですが、そこでは、地元で水揚げされた鮮魚を即日下処理を行い、急速冷凍加工しています。高品質凍結で限りなく生に近い凍結加工が行えますので、水揚げされたばかりのような鮮度が保てます。その加工された鮮魚は、道の駅たけはらで販売したり、ふるさと納税の返礼品として送ったりもしています。

## ●旬の魚をぜひ食べてください。

ぜひ、地元の旬の魚を食べてください。美味しいですよ。今の季節はタモリ（セトダイ）やクロダイ、10月から3月くらいまでは鯛が美味しいです。また、魚を1匹買えば、刺身、煮つけ、汁物が一度に出来てお得です。私は、魚だったら何でも食べます。栄養もあるので、ぜひ地元の魚をたくさん食べてもらえたら、嬉しいですね。



### ふくもと ざとる 福本 悟さん プロフィール

忠海東町出身。20代の頃から漁師として働き、ごち網漁で鯛を捕っている。現在、芸南漁業協同組合の組合長として竹原市の水産業を支えている。

※ごち網漁 魚群を網で取り囲み、船のローラーで取り囲んだ網を引き上げ、網に入った魚を収穫する漁法。



▲急速冷凍により凍眠加工された鮮魚と海ぶどう



▲海ぶどうの収穫