



第40号(2020年9月24日発行)
 “第10回ふるさと講座のお知らせ号”
 編集・発行
 ふるさとから学ぶ会
 代表・梅田 090-4922-5933

北海道漁業を支えるオホーツクのホタテ

「高鮮度の湧別産ホタテは都市圏で人気です」

第10回ふるさと講座のテーマは「ホタテ」です

湧別産ホタテは、高鮮度の状態で首都圏や関西圏に送られ、最高品質の評価を受け、高い人気を誇っています。玉冷や貝柱などの加工品は、高級食材として、東アジアや北米、EU諸国へ出荷されています。その湧別産のホタテが、毎年湧別漁協のみなさんから届けられ、町民の食卓に上がります。新鮮でおいしいホタテに舌鼓を打つとき、改めて、湧別町で暮らす幸せを感じます。

10回目を迎えた「ふるさと講座」のテーマは、町の特産品の「ホタテ」です。

ホタテは、今では、生産量・生産額とも、サケ・マス抜いて北海道の漁業で一番大きな存在です。その北海道のホタテは、生産量の65.3%(2019北海道水産白書)を占める流氷のオホーツク海と汽水のサロマ湖を活かして育てられたホタテが支えています。

— 昭和4年(1929)、現在の湖口(第一湖口)が開かれ、栄養豊かなオホーツク海の海水がサロマ湖に入り、今日の湧別漁業の礎ができた — (湧別漁業協同組合記念誌)

講座は、湧別の「育てる漁業」を担い、湧別漁業のあゆみとホタテの価値を熟知する方が講師です。町の特産品ホタテのことを知る貴重な機会です。ぜひ、ご参加ください。

第10回ふるさと講座「ホタテ」

＜第1部＞「湧別の育てる漁業のあゆみ」(30分)
 講師 森 義文さん(湧別漁業協同組合参事)

＜第2部＞「ホタテへの思いを語る」(80分)

・ホタテを育てる～採苗から出荷まで～

講師 町元直春さん(漁業 登栄床)

・本物のおいしさを届けたい

講師 寺本由美子さん((株)寺本商店専務)

・“うみ”を守り、湧別の漁業・漁師を支える

講師 石本武男さん(湧別漁業協同組合組合長)

＜第3部＞「感想。意見交換」(15分)

司会進行 深谷 聡さん(ふるさとから学ぶ会)

共催 ふるさとから学ぶ会

湧別町教育委員会

協力 湧別漁業協同組合

(株)寺本商店

湧別町水産科振興課

○実施日

令和2年10月24日(土)

午後1時30分～午後4時

(受付 午後1時～)

○会場 文化センターさざ波

多目的ホール

○参加費 無料

○申し込み

教育委員会社会教育課へ

(TEL 5-3132)

☆締め切り

10月20日(火) (定例準備のため)

＜ 湧別のホタテ漁業はMSC認証(「海のエコラベル」)を受けています ＞

湧別町の漁業は、湧別、登栄床、芭露、中番屋、丁寧、志撫子の6港を中心に行われています。

オホーツク海では、ホタテ(地まき漁業)、サケ、マス、カレイ、ホッケ、毛ガニなどを獲り、サロマ湖では、ホタテ(耳吊り養殖)、カキ、エビ、ウニなどを水揚げしている湧別の漁業は、ホタテやカキの生産からサケ・マスの孵化事業まで、栽培漁業が基盤になっています。その主力が1966年(昭41)から養殖が始まったホタテです。

湧別のホタテ・地まき漁業は、オホーツク海の漁場を大きく4つの海区に分け、1年間サロマ湖で育てた稚貝を、1年ごとに区画をずらしながら放流し、3年目に採取する「輪採制」を取っています。湧別のホタテ・地まき漁業は、例年、3月から始まります。漁場に残っている成貝を獲り、天敵のヒトデを駆除します。漁場の環境を整えて、稚貝を放流します。6月に入ると、本格的に漁(りょう)が始まります。通称、八尺と呼ばれる袋状の桁網(けたあみ)で海底を曳いて行われる漁は、夏の最盛期を経て、12月頃まで行われます。

湧別のホタテ漁業は、「輪採制」を取り、計画的な資源管理と経営を実現させています。

湧別のホタテ漁業は、「自然環境とのバランスを取りながら、持続可能な生産を可能にした漁業の仕組み」と認められた漁業だけに与えられるMSC(海洋管理協議会)の認証を受けています。MSCの認証は、「海のエコラベル」といわれ、生態系を守る漁業に与えられる国際認証です。(U)

(湧別漁業協同組合 70周年記念誌「オホーツクの海 湧別の大地に生きる」をもとに)