

大村川 かわら版



大村市内を流れる郡川下流
すぐそこは大村湾です

冬の味覚 ～大村湾のなまこ～	2 3
がんばってますわたしたちのまち	4
大村湾の声 生活研究グループ（長崎市琴海尾戸町）...	5
郡川をきれいにする会（大村市）	
大村湾にくらす	6
県からのお知らせ	7
大村湾の郷土料理	

冬の味覚 大村湾のなまこ



なまこ(赤)!



なまこ(青)!



なまこ(黒)!

長崎のお正月料理に欠かせないナマコ。

県内で獲れるナマコの約6割が大村湾で獲れることをみなさんにご存じでしたか。波静かな大村湾は、塩分濃度が外海よりも低く、夏と冬の水温の差が大きいので、ここで獲れるナマコは身が適度にやわらかく、独特の歯触りが多くの人に好まれています。

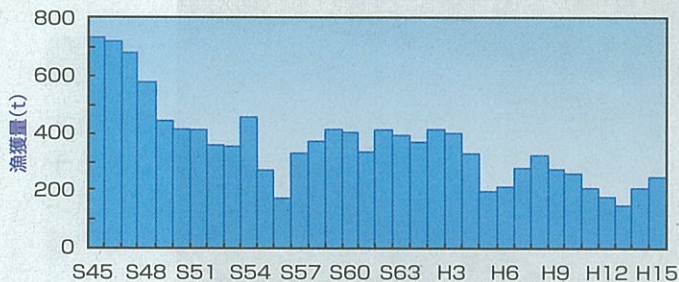
一般的にナマコと呼ばれるマナマコは、体の色の特徴により、アカナマコ、アオナマコ、クロナマコの3タイプに分けられ、最近ではこの3タイプの交雑種も存在するという情報もあります。

アカナマコやアオナマコは市場価値が高いのですが、クロナマコは市場価値も低く、多くが加工され「干しナマコ」として中国などに輸出されています。

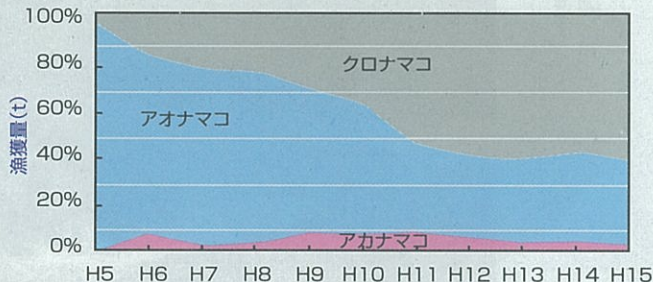


完成間近の干しナマコ

現在、大村湾におけるナマコの漁獲量は年々減少しています。また、クロナマコの漁獲量が増え、ナマコの漁獲量の約6割を占めるようになり、漁獲金額はこの10年で約半分ほどに減少してしまい大きな問題となっています。



大村湾におけるナマコ総漁獲量の推移(農林水産統計)



大村湾内におけるナマコタイプ別漁獲割合(主要6漁協資料)

大村湾ナマコ資源回復計画



そこで、県ではアオナマコの資源回復を目指し、湾内10カ所をモデル漁場に設定しています。そこでは、

- ・アオナマコ種苗の放流
 - ・クロナマコ駆除
 - ・禁漁期間の設定
- などを行っています。

また、①操業期間の制限

②採捕体重の制限を掲げ、湾内の漁業者とともに取り組んでいます。

(右図参照)

なお、アオナマコの、生息環境の改善を図るためナマコ生息場の造成や清掃作業等漁場の環境改善を検討しています。

いつまでもおいしい大村湾のナマコが食べられるよう、私たち一人一人もできることから始めてみましょう。

大村湾のナマコを増やそう!!

大村湾のアオナマコは、柔らかく味が良く、市場の評価も高く冬の味覚として親しまれていますが、近年、漁獲が減少しております。長崎県では、このアオナマコ資源の回復を目指し、平成17年度からナマコ資源回復計画をスタートし、漁獲を制限しています。このたび、計画の一部見直しを行いましたので、皆様方のご理解とご協力をお願いします。

操業期間の制限

大村湾内のナマコ漁を下記のとおりとします(右図参照)。

A海域:11月15日から1月15日

B海域:12月1日から1月31日

体重の制限

100g以下のアカナマコ、アオナマコの採捕を禁止します。



長崎県 大村湾漁業協同組合
問合せ先: 長崎県水産部資源管理課 長崎市江戸町2-13 TEL: 095-895-2823

平成18年10月

大村湾の ナマコ漁



このように湾内の漁協をはじめとして、大村湾の資源回復に努めているところですが、実際に大村湾で長年にわたりナマコ漁に携わっている大村湾漁業協同組合の原口さんに現在のナマコ漁の様子や大村湾についてお話をお聞きしました。



鷹島(写真奥の島)

原口さんは、大村湾に浮かぶ鷹島(時津町日並郷沖)に生まれ、そこで子ども時代を過ごされたそうです。

鷹島は最も近いところで、陸まで400~500mほどの距離があり、小・中学校へは、ろこぎ船で通っていたとか。

学校に通う船は朝1回、夕方1回しかなく、小学校低学年の頃は中学生のお兄さん、お姉さんたちのクラブが終わる頃、日が落ち暗くなるまで待っていたそうです。

成人して漁師になり、大村湾でナマコを獲ったり真珠の養殖などを行ったりしていました。ナマコ漁は、箱眼鏡で竹の先に針をつけて、ナマコを引っかけてとる方法と、底引き網とがありますが、箱眼鏡で獲る方法は岩場などで行うことができるため、最も高級なアカナマコがよく捕れていました。ただ、ナマコに傷が入らないように針をかける位置に気を付けないといけません。それに寒い冬の海に手を入れて行う漁だったのでとても大変でした。



船に乗る原口さん

確かに、最近クロナマコが増え、底引き網で獲ったもののうち、7割ほどはクロナマコです。価格も他のナマコの三分の一程度で、処分するのに大変でした。しかし、長与をはじめとして西彼や琴海にナマコの加工場ができ「干しナマコ」として中国向けに輸出するようになり、クロナマコの売り上げが上がっています。

大村湾漁協では年に2~3回、海岸清掃を行っています。最近ゴミが減ってきたように思います。嬉しいことだと語る原口さんでした。

ナマコの珍しい調理方法です。みなさんも試してみませんか。

なまこゼリー寄せ



●材料

- なまこ.....約120g
- 板ゼラチン.....小8枚
- プラスチックタッパー.....1ヶ(9cm×14cm)
- ゼリー合わせだし
- カツオだし.....250g
- 酢.....大さじ2(30cc)
- 薄口醤油.....大さじ2(30cc)
- みりん.....大さじ2(30cc)

●作り方

- 1 なまこは腹の方へ包丁をいれ、中を取り出し良く洗って鍋に湯90℃を保ち、なまこを約5秒いれ冷水にとり、水気を良くふきとっておく。
- 2 合わせたゼリー液を一度わかし、水でふやかしておいた板ゼラチンをいれたら、すぐ火から下し、ボールに氷をいれ、鍋ごと冷やしながらゴムベラで混ぜ、とろみがついて固まりかけたらプラスチックタッパーに液の1/3を流す、一度冷蔵庫で固める。
- 3 なまこをいれ、残りの液を全部いれ、冷蔵庫で固める。切ってもみじ卸し、葱と共に食べても良い。



大村湾漁協より提供いただきました。

いさはやエコフェスタ

日時：平成18年11月5日(日) 場所：諫早アエル中央商店街

諫早市では、台所排水などで川や海を汚さないようするための啓発活動として平成12年度から「いさはやエコフェスタ」を開催し、今年で7回目を迎えました。

多くの市民のみなさんに参加いただき、特に市民エコライフコーナーの実演・体験コーナーではたくさんの来場者で賑わいました。

■環境にやさしいフリーマーケット



全7店で開催。思わぬ掘り出し物に大喜び。

■市民エコライフコーナー



市民グループの活動状況の紹介や、気軽に参加してもらえる実演・体験コーナーを設けました。

各ブースではクイズにも挑戦でき、しっかり勉強されてこられたのか、全問正解者続出でした。

がんばってます。
わたしたちのまち。

みなさん、ご存じですか？

川や海の汚れは？

諫早市の有名な川、本明川の水質はどうなっているか。

本明川の水質 (BOD値/リットル)

本明川は、BODが基準値以下で、環境基準のクリアをしています。

生活排水

家庭の排水や工場からの排水は、下水道や浄化槽で処理されます。

BOD (生物学的酸素要求量) は、有機物の分解を測る指標です。この値が高いほど、水質が悪化します。

環境基準

生活排水は、BODが基準値以下で、環境基準のクリアをしています。

では解決方法は？

生活排水を汚れたまま川などに流さないことです。そのため、公共下水道や浄化槽排水、浄化槽の整備を進めていきます。

公共下水道と浄化槽の整備で問題が解決？

公共下水道の整備などで生活排水はきれいになりますが、それだけでは全ては解決しません。元から防ぐ必要があります。

生活排水に含まれる汚れの種類

米のとぎ汁 0.4%

ラーメンの汁 2.7%

みそ汁 4.9%

牛乳 10.4%

しょう油 10.4%

使用済み衣類油 20%

使用済み食器油 200%

天ぷら油は、せめて1リットル以上は、再利用してください。

川の汚れの原因はなに？

工場や事業場からの排水や家庭から出される生活排水が汚れた大きな原因のひとつとなっています。

家庭で発生する汚水(汚濁)の内訳は右図のようになっています。(1人1日あたり約20リットルです。)

汚水の種類	割合 (%)
入浴	32%
洗濯	22%
トイレ	18%
台所等	28%

元から減らすにはどうすればいいの？

「大村湾をきれいにする会」でも街頭キャンペーンを実施しました。

よし！ できることからはじめよう！

- 風呂の残り湯は洗濯や庭のまき水に利用しましょう。
- 血、錆などに残った油等は拭いてから洗きましょう。
- 石けんや肥料としても使えます。
- 使い古しのてんぷら油は紙などに吸わせてゴミとして出しましょう。

調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なくしましょう。

情報提供/独立行政法人 環境整備推進センター
 ※食べ残しの多い量を心がけましょう。
 ※賞味期限や消費期限を守って利用しましょう。
 ※定期的に食料を点検し、駄目を工夫して食べましょう。



特設ステージではパネルディスカッションが行われ、中学生や高校生も参加し、白熱した意見交換が行われました。



「大村湾をきれいにする会」でも街頭キャンペーンを実施しました。

※大村湾をきれいにする会は長崎県や流域の市町、民間企業等で構成する大村湾の環境保全の活動に取り組む団体です。

一言に「環境」といっても、水や大気、土壌など様々な分野があり、それぞれ密接に関係しながら守っていかねばなりません。

今回のようにいろんな分野で環境を守るために活動されている方たちが一同に集まり、活動の報告や体験・クイズなどを通して一人でも多くの人が環境を守ることに目を向けてくれるといいですね。

詳しくは：諫早市環境保全課 ☎0957-22-1500(代表) FAX0957-22-9137

大村湾の声

大村湾流域には、豊かな自然や環境を守るため、様々な活動に取り組んでいる方たちがたくさんいます。ここではその声をお届けします。

生活研究グループ

長崎市琴海尾戸町

琴海尾戸地区で20年ほど前から活動している生活研究グループ。今回は代表である松本恵美子さんにお話を伺いました。メンバーは現在5人。活動内容は、花いっぱい運動（春と秋に花を植え、地域の人の目を楽しませています。）、固形石けん作り、フリーマーケットへの出店など。月に1回は定例会を開き、いろいろなアイデアを出し合っています。琴海地区では七輪会といって、7つの女性グループが活動しており、女性がとっても元気な町ですよ。



廃油せっけん作り

代々伝わる秘伝(?)のレシピを基に実際に作っていただきました。

水に廃油、苛性ソーダ、香りづけにみかんの絞り汁を入れて、ひたすら混ぜること30分。型に入れて、1~2週間天日に干して出来上がり。



環境は家庭の台所から作っていくもの。地道に活動を続け、一人一人に関心を持ってもらいたいですねと語る松本さん。今後は生ごみリサイクルに取り組んでいきたいと目を輝かせていました。



郡川をきれいにする会

大村市

大村市内を流れる郡川。その上流は長崎県内で最もきれいな水質をもつと言われています。その郡川で平成3年から「郡川の自然に親しむ会」の活動を始め、平成16年に現在の「郡川をきれいにする会」をつくり、郡川の美化に努められている山崎さんにお話を伺いました。



これまでも、地域のために様々な分野から活動してきた山崎さん。まだまだ忙しい日々は続きそうです。

現在、会員が70人程度おり、年に3~4回、郡橋を中心に、郡川の土手や親水公園の清掃、草刈り作業を行っています。



山崎さんが大村に移り住んだ30年ほど前は、水量も多く、川の流れもきれいで、ウナギやカニが川で捕れていたそうです。

「川は人をいやす」その川を守り、子供たちに伝えていきたいという願いから、今の活動を始めたとのこと。「ごみは必ず持ち帰る」そんな当たり前のことを子供のうちにしっかり覚えてもらいたいですね」

大村湾にくらす



大村湾を守るためには、海だけでなく、周りの山や川も守ることが大切です。そして、それができるのは、そこで暮らしている私たちなのかもしれません。

今回は、大村湾流域に生まれ育ち、親子三代にわたり森を守る仕事に携わっている、長崎南部森林組合の野口業務課長にお話を伺いました。



高性能林業機械による作業風景



この仕事に携わるきっかけは

祖父、父ともに大村市の市有林の監視員をしており、子供の頃、山は生活の一部でした。ここに就職してもう25年ぐらいになるでしょうか。



組合ではどんな仕事をされているのですか

主に山の所有者の依頼により、山の手入れを行っています。ただ、木材価格の低迷などにより、山の所有者もなかなか山に手を入れることができなくなり、最近では山としての機能を果たしていない山が増えてきています。

本来、山は水分を吸収し蓄え水源としての役割を果たしているのですが、いたるところで土砂崩れが起こるようになりました。その結果、海に土砂を多く含んだ水が流れ込むようになりました。



間伐の方法について説明



子供たちの指導をする野口さん

山は、人の手を入れて初めて生きた山となります。現在、南部森林組合管轄の半分ほどの山がきちんと手入れがされていない状況にあります。これからは、こうした山をなくし、山を育てていきたいと思っています。組合では高性能の林業機械を活用し、短時間での間伐を始め、作業の効率化を図っています。

「山は海の恋人」という言葉があるように、海と山はとてつながり深いのです。

山が健康でなければ、海はきれいにはなりません。下草が青々と茂った山を取り戻すことが今の夢ですと語る野口さん。山は野口さんにとっても第2の恋人だそうです。



今度、山に入ったとき、まず空を見上げてください。光が差し込んでいますか？そして、足下をみてください。草が茂っていますか。もしそうなら、その山は生きています。

大村湾連続講座 開催中

第3回

河川生物調査 日時: 9月3日(日)
場所: 郡川河川公園(大村市黒木町)

当日は天気にも恵まれ、44名の参加者のもと、班に分かれて生物を採取し、顕微鏡などを使って観察しました。きれいな川に棲むというヒラタカゲロウなどたくさんの生物を観察できました。



よし、獲れた～



何が見えるかな?

第4回

大村湾水産教室 日時: 10月22日(日)
場所: 針尾漁協、大村湾

針尾漁協での説明の後、製氷施設や大型冷凍庫を見学。その後、船に乗って養殖場を見学し、西海橋を帰ってきました。35名の参加者からはいろんな質問も飛び出し、有意義な時間が過ごせました。

製氷施設から氷がすごい勢いで落ちてきました。



大村湾の風はとても気持ちよかったよ。

大村湾の郷土料理 はなはじき (諫早市多良見町)

大村湾流域には、ナマコやシャコなどの水産物からみかんやブドウなどの果物といった農作物が豊富にあります。ここでは、豊かな農水産物を使った大村湾流域の郷土料理を諫早市多良見町の溝上さんに紹介していただきました。名前もさることながら、味もパンチがあります。是非、お試しください。



辛子が強く効いて、鼻がスツとなることからこう呼ばれています。

<材料(7人分)>

- 厚揚げ.....2/3丁
- こんにゃく.....1枚
- ほうれん草.....1束
- 春雨.....60g
- ささみ.....4本
- いんげん.....14本
- プチトマト.....7個
- えび.....7匹

辛子酢みそ

- 白みそ.....75g
- 練り辛子.....小さじ2
- 砂糖.....40g
- 酢.....50cc
- 酒...大さじ1/2~1

<作り方>

1. こんにゃく、厚揚げは茹でて短冊切りにする。
2. ほうれん草は塩茹でし、5cmくらいに切る。
3. 春雨は茹でて食べやすいように少量ずつまとめる。
4. ささみは筋をとり、酒、塩各少々をふり、茹でて冷めたら手で裂くか切る。
5. いんげんは色よく茹で、斜めに二つに切る。
6. プチトマトは水できれいに洗う。
7. えびは塩少々を加えた熱湯で茹で、殻をむき、縦半分に切り、2枚にする。
8. 白みそと練り辛子を合わせて、砂糖、酢、酒で溶き、辛子酢みそを作る。
9. すべての材料を盛りつける。

この「はなはじき」はここら辺りでは、お盆や冠婚葬祭などの時には必ず出される料理ですよと溝上さん。

管理栄養士の資格を持ち、これまでも地元のものを使った、こんにゃくや柚子こしょう、みそなどの加工品の生産に取り組んできました。

平成9年からは「長崎街道みかん宿」で加工品や若い人たちを中心に作られたシフォンケーキやみかんゼリー、ごまクッキーなどを販売しています。



「みんなよろうで！」を合い言葉にこれからも地産地消を進めていきたいですね。

詳しくは・・・<http://www.n-nourin.jp/oh/recipe/menu.htm>
長崎県ホームページ e-農林水産・ながさきをご覧ください。

