

美波の海の恵み研究会

～「海藻養殖」の取り組み～



「美波の海の恵み研究会」は2011年に発足し、今年で10周年を迎えます。高齢化や海洋環境の変化など、漁業が直面する様々な課題に対応した「計画的で安全な漁業」をつくるため、ワカメなど海藻の試験養殖を続けています。2017年には研究会有志による「由岐海藻部」も発足し、養殖ワカメの商品化と販路拡大に向けた取り組みも開始。その結果、ブランドワカメ「明けの春姫」の商品化にも成功しました。天然ワカメが解禁される前に販売される早摘生ワカメ「明けの春姫」の評判は高いそうです！「美波の海の恵み」を守り育てるため、多方面での挑戦が行われています！



「美波の人」インタビュー

2021年1月に「美波の海の恵み研究会」の新会長に就任した筋野 徹さんに、研究会の今後の取り組みや目指す漁業のあり方について聞きました！

「つくれるものをつくる」「働いた分だけ儲かる漁業にする」

これが今、私たちが目指す理想像です。豊かな磯にするためには畑のように「育てる」ことも大切。それにはある程度の「我慢」も必要ですが、何かを一定期間「やらない(獲らない)」と決めた時、代わりに「こっちをやろう(獲ろう)」「これをやれば儲かる」と言えるような、選択肢が複数ある漁業にできればと思っています。

そのために、ヒロメなどワカメ以外の海藻の養殖を試してみたり、できることはなんでも挑戦しています。美波町産ワカメは、味もよく、色も綺麗で、食べればその良さを絶対わかってもらえる。以前、神戸の飲食店に営業に行った時、実際に食べてもらったときの評判がとてもよかったことが印象的でした。価値をわかってもらうための活動も積極的にやっていきたいですね。養殖ワカメは量ではなく品質が勝負。付加価値をつけてブランド化して、良さを知ってもらって、そして買ってもらう。道のりは長いですが、これからだ！という気持ちで取り組んでいます。



「美波の海の恵み研究会」筋野 徹さん



「美波の海の恵み研究会」のメンバーは若い漁師も多いし、自分もまだまだ現役。まずは自分たちのために、安定して稼げる漁業を目指して、今できることを、精一杯やっていきたいと思っています。

お知らせ 美波町の地方創生に関する新聞記事や雑誌が以下の場所でご覧いただけます！
 日和佐地区：日和佐図書・資料館1階 / 由岐地区：由岐ふれあいホール(ぼっぼマリン2階)