

海と魚と暮らしを考えるシンポ開く

兵庫県民会館 約300人参加

シルバーカレッジ主催、グループわなどが共催の「海と魚と暮らしを考えるシンポジウム」が11月14日午後、県民会館けんみんホールで開かれました。服部祥子カレッジ学長は「市民との交流も図るシンポは今回で7回目。これまで生物多様性、六甲山、水問題などタイムリーなテーマを取り上げています。海といえば〈命〉〈母なる〉を連想します。このシンポを楽しみたい」と挨拶しました。続いて吉田裕之須磨海浜水族園園長の基調講演。アントニオ TAKAさんのギターとボーカル演奏で一息入れ、最後はパネルディスカッション。(写真・まとめ 広報 永野知己)



◆基調講演「めぐる水と旅する生き物～森川街海のつながりから豊かな海について考える」

——吉田裕之須磨海浜水族園園長

イワシが無尽蔵に獲れた瀬戸内海。1980年代半ばまでは生態系のバランスがうまく維持されてきた。今、漁獲量は最盛期の半分位に減っている。

瀬戸内海は閉鎖性水域で、周りの山から栄養分たっぷりの腐葉土をふくむ水が海にそそぐ。潮の満ち引きが大きく、その流れで浅い砂の山(堆)ができる。そこに海藻のアマモが密生、魚の格好の住み家になっていた。藻場は環境さえよければ、アマモなどはいくらでも増える。海水温も夏は30度近く、冬は10度を切る。温かい海水は軽く、冷たい海水は重い。季節の変化に応じて、重い水と軽い水が入れ替わり、プランクトンが大発生、魚のエサとなり、多種多様な魚が生きていた。



瀬戸内海の干潟の多くは、河口付近に広がり、1日2回の潮汐の干満がある。そのおかげで陸上からは河川によって栄養塩や有機物が、海からは潮汐によってプランクトンが供給される。豊富な栄養で増殖した付着藻類や植物プランクトン、バクテリアは、動物プランクトン、ゴカイ類、二枚貝等多くの底生性小動物の良い餌となる。そして小動物は魚や鳥の餌となり、食物連鎖が完成する。これらの浅い場所こそが生態系のバランスを保つためになくてはならない海だ。

ところが、瀬戸内海は高度成長の時代に工場建設な

どのために大規模な埋め立てが急ピッチで進み、直立護岸の建設で藻場や干潟が激減した。赤潮が大発生したことにより、その原因となるリン、チッパが下水処理場で必要以上に取り除かれた。水質はきれいになったけれど、魚は獲れなくなった。瀬戸内海は漁獲量が減ってきたとはいえ、世界的にみると生産性が非常に高い海だ。近くで獲れ、生きの良い魚を食べたい。法改正、環境再生、社会教育、資源管理、里海の推進などにより、多様な環境に多種の生物が生きる「人と自然との共生社会の実現」をぜひ図りたい。

パネリスト 森本明(神戸市市漁協副組合長)
長岡暁子(コープ神戸地域活動推進部)
佐名川洋之(須磨海岸生物調査研究所代表)
山崎清張(お魚アドバイザー)の4氏。

コメンテーター 吉田須磨海浜水族園園長

コーディネーター 横山孝雄カレッジ講師



◆パネルディスカッション◆

横山 消費者の魚離れがいわれて久しいがー。

森本 昔、母親は専業主婦が多く、今は共働きが増えたからではないか。

長岡 親世代が日ごと、食べなくなっている。子世代は包丁を持たず、三枚おろしもできない。料理法も煮る、焼くしか知らない。魚の食べ方を広げる必要がある。生協のクッキングサポーターや県漁連の方とさばき方や料理法を教える教室を開いている。

佐名川 一番よく買う魚は、昭和40年代はアジ、イカ、サバだったが、今はサーモンとマグロ。

山崎 魚を食べると健康に大変良いことをアピールする。明石で地の魚の料理店を開いているが、新幹線に乗って食べに来る人もいる。嗜好が変わってきた。

森本 漁師になったころ、これでご飯が食べられると感じた。10年位前から難しくなった。ノリ養殖をしている。昔のノリは真っ黒でテケテケ光りおいしかったが、今は色、形はよいが、香り、甘味が劣るのは残念。

吉田 海底にすむエビやカレイは美味しい。近場の新鮮な魚を安く買うために、浅い海を大切にしよう。

長岡 消費者と現場の漁師の交流を深めることで気が付くことがある。漁を体験してその苦労が分かった。

森本 産地表示をしっかりとすることが大切。美味しい魚を食べてもらってリピーターになってもらおう。