

漁業について

5 1 0 6 H

1 テーマ設定の理由

自分が食べている魚や、魚貝類や、海そうなどについてもっと知りたかった。そして気仙沼のことも、知ることができて、一石二鳥でもあるし、とにかく、利益があって、研究テーマにぴったりだからです。それに、資料も豊富にあると思ったからです。

これまで、魚貝類などのことがあまり知りませんでした。調べてみれば分かるし、なんか、おもしろそうだったし、研究がすすんだら、新しい発見がありそうだと思います。このように、いいことがたくさん頭からうかびあがってきたのでいいと思って、このような研究にしました。

2 研究内容

(1) 気仙沼魚市場

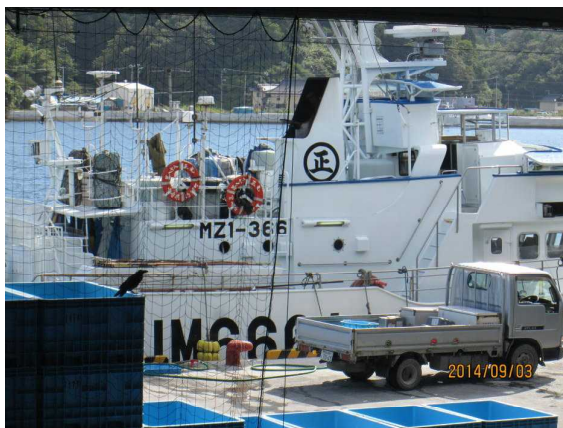
卸売市場です。魚や貝類などは、傷みやすいため、新鮮なまま商品を消費者に届けるよう努めている。

はえなわ漁では、マグロの他にサメもかってくる。気仙沼はサメの水揚げが、日本一です。





漁には、いろんな漁法がある。はえなわ漁は、まきあみ漁法、一分釣り法などある。



マグロ漁船の中は、とても複雑であり、漁具庫や食堂、船員室などたくさんの部屋がありました。



凍結室は、見学したときは50～60度だったけど、本当は、60度もあってマグロをそこで凍らせて、品質を保ち港まで届けるそうです。
魚艙は凍結室と同じのようなところで、ここも温度が60度らしい、保存もきつと同じだと思います。



魚市場や臼福の職員のみなさんにマグロ漁のことを説明してもらいました。説明は分かりやすかったです。

3 今後の課題

私は、気仙沼の漁業の課題を「これからもずっと人々に食べてもらえるようにするための工夫」としました。そして、漁船に乗せていただいた臼福さんと北かつさんに聞いてみました。

「魚を食べる人が少なくなっていることも問題になっています。」と話されました。そこで、水産関係の方々も、魚のメニュー開発をしているそうです。魚市場の見学の時に「マグロのミンチかつ」を御馳走になりました。あのメニューも漁師さんたちが考えたのだそうです。魚のにおいがしないので、魚嫌いの人でも食べられると思いました。また、水産業を小学生などに知ってもらうなど、子どもたちに、船の仕事を伝えていく取り組みもしているそうです。今回、私たちが漁船見学ができたことや、学校に来ていただいて水産業のお話をさせていただいたことも、この取り組みの1つだと思いました。

4 感想

私は北かつの方々、臼福の方々にお話を聞きました。

分かったことは、マイナス60度の凍結室があることです。一度凍らせたマグロに水をかけて氷のまくを作っているそうです。それから、生産地と消費地の両方に卸売り市場があることです。

私は、今回初めて、漁船に乗りました。船の中の様子をくわしく見学できたり、海で仕事をしている人に直接お話を伺えたりしたことで、気仙沼の漁業のことが身近に感じられました。漁師さんが命がけで捕ってきた魚を、感謝しながら食べていきたいと思いました。