

# 階上の養しよくについて

5 1 1 8 N

## 1 テーマ設定の理由

わたしが、階上の養しよくについてというテーマにしようと思った理由は、前にさざなみの授業で養しよくをしている方にお話をうかがい興味をもったからです。そして、階上の養しよくのことを、たくさん知りたいと思ったからです。階上のことをしりたいと思いこのテーマを調べようと思いました。

わたしはその授業で養しよくをしているかたからお話を聞くまでは、階上の養しよくのことを知りませんでした。

それに、お話を聞いた後聞きたいことがたくさんありました。

だから、この、テーマにしようと思いました。

## 2 研究内容

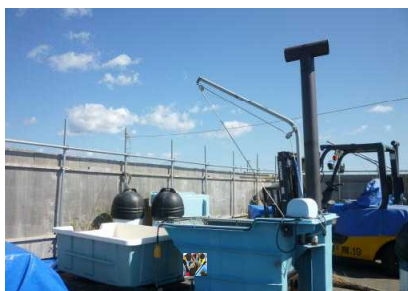
### (1) 仕事の流れ

1. メカブから種を取る。メカブ全体から取る。種は、塩釜や岩手から買うこともある
2. 種用の、のれんにつける。
3. 種ばさみをする。種ばさみは、しかくいかこいのようなものに、ひもをきつくまきつけて種を付ける。これがその写真です。
4. しゅうかく、かり取りをする
5. ワカメをゆでる      これが、ゆでる機械です

→



↓



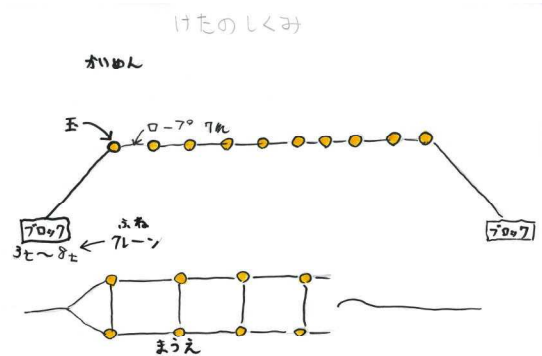
6, 塩蔵にする      これが、その写真です

→



## (2) けたの仕組み、長さ

けたには、大きいものと小さいものがある。大きいものは100メートル、小さいものは54メートルかんかくは7メートル あいている。大きいものと小さいものでなわの太さがちがうけたには3トン～8トンのブロックが付いている。ブロックは、クレーンのついている船をつかう。



## (3) 気仙沼で養しょくしているもの

気仙沼では、このような養しょく業をしています。

1つ目は、ワカメ

2つ目は、カキ

3つ目は、ホタテ

4つ目は、コンブ  
る

5つ目は、天草

それから、ほやを少ししてい

こんぶを干しているところです

→



#### (4) 養しよくをしている人の数

ワカメの養しよく、塩蔵をしている人の数 約100人

ホタテの養しよくしている人の数 約10人

(気仙沼階上、だけで約80人いる。)

#### (5) 収穫したワカメはどこへいくのか・・・

- 1、魚業協同組合へ運ばれる
- 2、ワカメ業者に運ばれる
- 3、スーパーにならべられる
- 4、自分たちがそのワカメを買う

#### (6) 今の養しよくしているものの値段

今の、ワカメの値段は10キロ・・・6500円～10000円

東京では、生がき10キロで売っていけないので200グラム～300グラムで売る

かきは、1つ1つに値段がつくためいいものをつくれば値段は高くつく

1キロ・・・1300円

しゅかくは、しん災後40パーセントへった

#### (7) 養しよくにかかる月

ワカメは、1月～4月にしゅつかする

かきは、10月～1月までしゅつかする

ホタテ、6月～8月 までしゅつかする

#### (8) 船

船の大きさは、このくらいで5人のれる





←船についている 道具  
なわをかけて手でまきあげる



### 3 今後の課題

震災前に比べて収獲が減っていると新聞で見ました。これについて、どんな工夫をしているのか、知りたいと思いました。

そこで、養しよくについて教えてもらった階上漁協の三浦さんに手紙を書いて伺うことにしました。返ってきた返事には

- 1, 種の改良
- 2, 刈り取りの時期の調整

と書かれていました。

### 4 感想

わたしは、気仙沼の養しよくの事を漁業協同組合青年部の千尋会の三浦さんに聞きながらまとめていきました。分かったことは、養しよくはしん災前より、40パーセント減ったことと、わかめは、しん災前もしん災後も1番とれているということです。

クレーンのついた船を借りるのに50万かかると聞いてとても驚きました。

海の仕事は楽ではないけれども、美しい景色の中で働けたり、嬉しいことや楽しいこともたくさんある、やりがいのある仕事だと伺いました。気仙沼の代表となる仕事だと思いました。