

どいちゃん通信

「どい」とは、方言で魚のこと(幼児語)

第四号

平成 28 年 2 月 1 日

発行

特定非営利活動法人
海の自然史研究所



南三陸町志津川旭ヶ浦 8
仮設市場 2 階事務所

TEL : 0226-28-9590
mail : umiken_minami@yahoo.co.jp

編集 : 藤田岳・阿部華子・高橋弘美



What's 海研?
どんな仕事してるの?

- 放射能測定 (市場に水揚げされた魚)
- 志津川湾の水質調査
- 海藻おしば講座
- 子どもワークショップ
- 魚介を使ったレシピ開発
- 他団体への協力

など

雑魚食堂日記

今回の雑魚食堂は、「イワシ」です。
節分には、欠かせない魚です。今では
恵方巻を食べることが多くなり、イワシを
食べる風習が少なくなりました。昔は、
イワシを焼いた時に出る臭いと、煙を嫌い
鬼が逃げていくと伝えられ、魔除けの
意味で食べていたそうです。
イワシは、DHAやカルシウムが豊富
ですから、みなさんイワシをたくさん
食べて、体の中にいる鬼を
追い出して、ぜっつけちゃいましょう!!

焼いたイワシは、うまいよ〜



〜新たな挑戦 'ASC 認証' 〜

ASC認証とは、自然環境や地域社会に配慮された養殖を認証することで
持続可能な養殖業を推進する、国際的な認証制度です。
2015年11月に、宮城県漁協志津川支所サ倉出張所のカギ養殖の、ASC認証本
審査が行われ、取得すると日本初のASC認証養殖業となります。

「ASC」ってどんな取り組みなの? みんなで理解してみよう!!



職人魂

世界三大漁場を真近に望む南三陸町は、
今も昔も海と共に生きる町。漁業と一体と
なってきた暮らしを支える造船業を営む
御二人にお話を伺いました。



千葉勝司さん

志津川大森
(有)大勝造船
2代目

これまで

志津川大森地区で造船業を営んできた大勝造船の2代目、千葉勝司さん。
震災で、この町のほとんどの船が被害を受けました。大勝造船も、工場や設備、自宅まで全て被災しました。震災直後、工場跡地には何ひとつない状態でしたが、出来る事から始めようと山手の方に、そのまま流されて無事だった船を建設会社のお客さんらの手を借りて救い出す事から始めました。水産業あてのこの町で船がないと仕事ができません。震災直後から「1日も早く修繕だけでも始めてほしい。」との要望がタタク、まずは昔のように現場に出向いて修理するという日々が続きました。現在は、新工場にて新船造船や修理に追われる日々ですが、更に設備や建物を整え、復興に貢献していければと思います。

現在

幸いにして従業員は皆無事でしたが、それでも手が回らず、工賃月に100円に合うかどうかという日々が続いています。

これから

これからは、どちらに向いていったらいいのか。我々のような中小企業でも人材を求めています。世界情勢、グローバル化、温暖化等の世の流れに沿って、海の状況が変化し、大きく影響してきます。漁業経営態の変化に沿った船を今後も造り続けていけるよう努力したいです。



高橋幸記さん

志津川大森
(有)志津川造船鉄工所
3代目

これまで

志津川大森地区で、大正末期から造船業を営む志津川造船の3代目、高橋幸記さん。創業時からの造船業の変化と、その苦難についてお話を聞かせて下さいました。
かつて木造和船が使われていた時代は、船主の庭先で船大工が船を作り、10年毎に新船造船をしていました。昭和50年代位からは、軽い・丈夫・長持ちという特徴のFRP(繊維強化プラスチック)製の船が主流となり、漁業者にとっては良い事づくしでしたが、反面、定期的に新船を造るという造船所の仕事を奪っていきました。もちろん、メンテナンスは必要ですが、平均して30年ほど現役で走れるそうです。
震災から現在まで忙しい中でも、どうにか設備を整えとにかく早く漁師さんに渡すことを念頭において走りぬけてきたという幸記さん。自らも工場・設備・自宅が被災しましたが、「良くても悪くても現時点であまりお待たせする事なく、渡せていて、漁業再開のお役に立っていればいいなと思います。」と懐の深いお話を聞かせて下さいました。

これから

一度は事業継続を断念する事も考えましたが、「船を作してほしい」と背中を押してくれた漁師さん、先祖の遺願、後を継ぐため帰郷したお孫さんの存在があって事業再開を決意しました。漁業従事者がある限り造船所、鉄工所は必須業種。4代目にバトンを渡す頃、従事者は半分に減ってしまうかもしれないけれど漁師さんと運命共同体として企業努力をし、会社として存続していけるよう願っています。未来に向けた眼差しを語って頂きました。

今月の海ボ〜イ & 海ガ〜ル



「タコカゴには
何のイサを入れるの？」
と聞いてみると
「そりゃサバでしょ!!」と
教えてくれたよしつねくん。
2人とも魚に詳しくて
しゃべり!!
ほげとママのつくる
おさがは料理が
大好きなんだって!

お家の目の前が海なので、季節を問わず海に出かけるそうですが、
こしちゃん、浜で貝殻を拾うことや、最近行った釣りや、
よしつねくんは、おじいちゃんの漁に付いて行ってタコカゴをあげるのが、
最近のマイゲームとなっているそうです!!

高橋

こしちゃん
よしつねくん

小学校3年生と年中さんの姉弟は
歌津田の頭の元気っ子!!

おいしいホタテやワカメと
手ぶらでスナックでみなじみの
「高芳丸」3代目船長 芳喜さんの
背中を見て育つ2人は、
もちろん海で遊ぶのが大好き!



南三陸 レジャー



コクガンの大好物
シアマモ

バード ウォッチング シーズン到来



首元とお尻が
白いのが目印!

今年も志津川湾に
たくさん冬鳥たちが
渡って来ています!!
バードウォッチングはいつか?

環境省の絶滅危惧Ⅱ類
と国の天然記念物の

コクガン

志津川湾で毎年100〜200羽が
越冬します。

漁港のスロープや
養殖のフイの間で
よく見かけます。

志津川 自然の家
バードウォッチング入門
2/28(日) 9:30~

お申し込み・お問い合わせは
自然の家まで
TEL: 0226-46-9044

ホテル観洋の
「志津川湾観光船」も
バードウォッチングに
おススメ!!

マルアラ 及川商店

歌津地区で水産加工会社を営むマルアラさん。
震災で町内4ヶ所あった工場が全て被災しま
した。唯一残った現在の工場にも背丈を超える波が
入りました。それでもまずは生産者を助けた一いっで
震災から1ヶ月余り、清掃、稼働させたそうです。残る
他の工場も復旧からと思っていた矢先に、伊里前
福幸商店街から出店してみないかとの話があり、
買い物をする場所もなく不便だった地域の
皆を思い、初めての店舗経営に踏み切った
そうです。他にも観光協会、商工会などの
理事も務める及川社長。これからは新しい



水産業のスタイルに向かって
若い人達にも興味をもって
もらえるような仕組み作りを
目指していきたいとお話し
して下さいました。

マルアラ 及川商店
住所: 南三陸町歌津字
伊里前96-1
伊里前福幸商店街内
TEL: 0226-36-4623
定休日: 元旦のみ



おらほの町の
鮮魚店。

西城魚店

戸倉西戸地区に店舗を構えて40年と
いう西城さん。ご夫婦2人で店頭に立ち、
活きのいい魚を扱っています。
震災で被災しながらも、初めて店を
もったこの地で、2012年11月、再スタートを
きりました。そして、西城魚店のこだわりと
いえばコレ!! (下記参照) 地元の魚を
生きた状態で金監賞させてくれる水槽の
数々。ホタテ、アワビ、カレイ、等々、さながら
ミニ水族館のようです。実は、こうして
水槽に入れて生かしていることにより



自然に砂や泥が
とれて身が処理
しやすくなるのだとか。
今日も威勢のいい
お2人が活きのいい
魚介たちをお待ち
してますよ〜!!

西城魚店
住所: 南三陸町戸倉字
大畑75
TEL: 0226-46-9330
定休日: 月曜日



福を呼ぶレシピ

もうすぐお正月です。

えっ!! お正月って1月1日に迎えたばかりでは!?と思うなかれ。実のところ、1月1日のお正月は明治時代に始まったもので、古くから日本人が祝ってきたのは旧暦(太陽太陰暦)のお正月なのです。日本では、時代の西洋化に伴い、明治5年に、グレゴリオ暦(太陽暦)が導入されましたが、中華圏など、アジアの多くの地域では、現在でも旧暦で、お正月を迎えています。それが今年は2月8日にあたる旧正月(春節)です。

中国では、この旧暦のお正月を魚を使ったメニューで盛大に祝い文化があると知り、お聞きしてきました。

旧正月の大晦日といえば水餃子!!
ひと家族で、200~300コの餃子を作り、たいてあげるそう!



餃子は薬だった!?

餃子を作った中国の東漢時代の名医「張仲景」が倉庫。当時は、薬を煎じて餃子に包み、多くの人々を救ったと言われています。

優莉さんおすすめの
旧正月 おなじみの
水餃子 具材

ニラ
+
サバ

ツバ
+
ニラ

大根
+
羊肉

セロリ
+
牛肉

エビ
+
豚肉
白菜 ニラ

大晦日の夕食には、魚が不可欠な米料理のひとつ。まるごとの魚が赤い甘酢掛けで食されます。



魚は、中国語で「余」と同じ読み方で「年年有魚」すなわち「年年有余」で、毎年いい収入があるという意味で食すそうです。



お話を伺った

山内 優莉さん

入谷林際にお住まいの優莉さんは中国・大連の出身です。日本の文化と故郷、中国の文化を身入れながら子育て中!!

中国では、お正月に食べる餃子の中にひとつだけコインを入れて包み、この餃子が当たった人は1年間幸せに過ごせるというおみくじ餃子を楽しみます。

タワゾー博士の おさかな Love Lab.



第4回「マダラ」のおはなし

冬はマダラの季節です。寒い夜のタラ鍋は格別ですね。タチと呼ばれる白子は、酢の物、汁物、焼き物など何にでも合う高級食材です。この白子とは成熟したオスの精巢のことで、冬はマダラの産卵期でもあるのです。マダラの産卵は海底近くで行われます。メスが産卵するとき、沢山のオスが集まってきて一斉に卵に精子をかけます。オス達は自分の子孫をできるだけ多く残すことに必死なので、競って沢山の精子をかけます。そのために、大きな精巢が必要になるのです。白子を食べるときには、冬の海底で繰り広げられるマダラのオス達の壮絶な戦いをぜひ想像してみてください。

おらほの町の郷土食

この町の地域・家庭に残るレシピを「どうとちゃん通信」にご縁のあった皆さんに「正月料理」をテーマに伺ってきました。

○雑煮の具、出汁は?

具

- ・お引き菜
- ・人参・椎茸
- ・ごぼう
- ・せり
- ・かまぼこ
- ・あわび・イクラ

出汁

- ・焼ハモ
- ・ハゼ
- ・かつお
- ・イワシ
- ・ホタテ(乾)

歌津・瀬田地区

年越しに余った刺身が包丁でたたき、芋を入れて雑煮へ。

歌津・泊瀬地区

スエ、ネウで出汁をとる雑煮

入谷地区

1月2日は門口にとろろで線引き。魔除け。そしてとろろを食べる。

荒砥地区

正月三が日メニュー
1月1日 雑煮
1月2日 とろろ
1月3日 うどん



親から子へ、子から子孫へと伝わる母の味。地域の味は、日々繰り返される営みあってこそ作り続けられるもの。便利になった現代だからこそ残していきたい味です。