

学習資料：坊勢島の海苔養殖

1. なぜ坊勢島では、海苔養殖業がさかんに行われているか。

家島諸島には、たくさんの島々があり、比較的波が穏やかで、養殖施設に与える風波の影響が少ないことから、その島の付近に養殖場があります。坊勢島は、ぼうぜ鯖の海面養殖、海苔養殖、牡蠣養殖などが行われており、その中でも、【海苔養殖】はかなりさかんです。

海苔養殖は、海苔の胞子をつけた養殖網を、海面に浮かべる「うきながし」という方法で育て、成長した海苔を潜り船という専用船で刈り取り、海苔工場にて板海苔に加工・選別されます。ちなみに、現在の「板海苔」の形が全国で登場したのは江戸時代中期と言われ、誰が考案したか定かではありません。浅草和紙の製法を利用し現在の原型ができたものと思われます。(東京浅草の海苔も超有名です。)

最後に、海苔の色や厚みなどで、等級分けや選別したのちに、出荷されます。

2. 瀬戸内海の家苔養殖の歴史

1965年頃の浮き流し養殖の普及がきっかけとなり、兵庫県でも急激に成長したといわれています。しかし、高度成長期には工場の窒素を含む排水が、大量に海に流出し「赤潮」がたびたび発生し、「ひん死の海」と呼ばれました。1972年の大規模な赤潮により、家島諸島のハマチ養殖の大量死による被害(家島町内で、約13億2500万円)がありました。そこで、1973年にほかの海域より窒素の排出を厳しく制限する

せとうちかんきょうほぜんとくべつそちほう
『瀬戸内環境保全特別措置法』が施行されました。

しかし、“栄養塩”が足りない

ところが、きれいになった海がかえって水産資源に悪い影響を与えていることが近年分かってきたのです。その窒素やリンなどの栄養塩が、水質改善によってこの20年で3分の1にまで減っていることが分かりました。それにともなって、瀬戸内海特産のイカナゴの水揚げは最盛期の3割以下に、牡蠣が小ぶりになり、海苔の色落ちが目立つようになりました。

坊勢海苔の原料であるスサビノリの色は、本来、全体に黒っぽい紫色から褐色にやや紫色を混ぜたような色をしています。生育に必要な栄養塩(窒素やリンなど)が不足することにより、色は黄色くなり、利用価値が低くなってしまいます。

栄養塩不足の原因としては、珪藻などの植物プランクトンが増加し海水中の栄養塩を使ってしまうことのほか、河川から海への栄養塩の供給量が減少していることなどが考えられています。