

平成28年度三重ブランド認定のポイントについて

「桑名のはまぐり」について

1 概要

桑名で漁獲されている「ハマグリ」は、地元で「地(じ)はまぐり」と呼ばれ、伊勢湾の海水と木曾三川から流れ込む栄養豊かな河川水が入り混じる漁場で育まれている内湾性の「ハマグリ」である。特に「焼き蛤(はまぐり)」は十返舎一九の「東海道中膝栗毛」でも紹介されるなど、江戸時代から東海道の桑名の名物として知られている。

しかし、昭和40年代に3,000tあった桑名のハマグリの漁獲量は、高度経済成長期の生息環境の悪化で漁場が激減したことから、昭和50年代以降急激に減少し、平成7年には1t以下となった。全国的にも内湾性のハマグリの漁獲量は減少しており、平成24年には絶滅危惧種類として環境省レッドリストに指定された。

このような状況の中、赤須賀漁業協同組合では、持続可能なハマグリ漁業をめざし、漁獲数量制限の導入、種苗生産や稚貝放流活動、干潟の保全、環境保全活動等に取り組んできた結果、近年の漁獲量は年間200t前後にまで回復し、次世代への継承により若手漁師が増加している。

このような赤須賀漁業協同組合の取組が評価され、「2016年ジュニア・サミット in 三重」の視察先に選ばれている。

2 赤須賀漁業協同組合が評価された主なポイント

- (1) ハマグリの漁獲量を規制するだけでなく、種苗の生産及び稚貝の放流や、干潟の保全などを継続してきたことで、資源量の回復に成功したこと。
- (2) ハマグリの資源量がわずかながら回復し、漁獲が向上してきたことから、漁業収入が増大し、若手漁師が増加してきていること。
- (3) ハマグリ漁業の更なる安定・継続に向けて、漁業体験イベントの実施や植樹イベントに参加し、地元住民や県民などとの交流活動を通じ、みんなで山・川・海を守っていくことの必要性を訴えていること。
- (4) 「はまぐりプラザ」を通じた地域との連携により、県内外からの観光客をはじめ地元小学生などに対して、ハマグリ漁業や食べ方の提案など漁村文化を情報発信していること。