

「かがわの里海 この人に聞きたい！」 開催しました！

- 日時 令和4年2月13日（日）14：00～16：00
- 会場 オンライン開催（Cisco Webex 利用）
- 聞き手 岡 加依子 氏（ファシリテーター実践講座・里海プロガイド養成講座（応用） 修了生）
- 語り手 庄司 尉晶・庄司 真澄 ご夫妻（タコ漁師/タコの加工・販売店「たこのやーちゃん」経営）

2月13日（日）、オンラインにて、「かがわの里海 この人に聞きたい！」を開催し、17名が受講しました。

講座前半は、庄司さんご夫妻より、出身地である丸亀市の小手島や、タコ漁についてお話しいただきました。小手島は人口約40名程で、現在、島の小中学校には児童が1名のみという非常に小さな島。イカナゴやママカリ、タコなどの漁業で栄えた島です。漁師は現在26名（漁協在籍者総数）いらっしゃるようで、漁師が今でも多く在籍している理由として、非常に恵まれた漁場であることや、代々、漁の権利を複数持っていることで、年間通じて様々な手法で漁が行えることが理由としてあげられるのではないかとのことでした。

タコ壺の素材はプラスチック製で、約10m間隔でロープに付けられています。全長は3kmほどで、1本のロープに180個～200個タコ壺が付けられているそうです。そのロープを7本～8本仕掛けるので、タコ壺の総数は約1,600個にもおよびます。漁期は春夏は5/1～8/31まで、秋冬は10/1～1/25までと定められており、その他の期間は資源保護の観点から禁漁となっています。今では仕掛けを沈める際、GPSで緯度経度を確認しながら行いますが、機器に頼るだけでなく、船から見える島々を目印にしたり、目視での位置確認も同時に行っているそうです。また、タコ壺を沈めた場所には目印として旗のついたブイを浮かべるそうですが、大型船の航路付近や、他の漁船が漁を行う場所などではブイを設置できない場所もあるので、その場合は、海底にあるタコ壺のロープを探すのに非常に苦労するそうです。



※漁船に並べられたタコ壺

タコの生態や雄雌の見分け方などについてもお話しいただきました。タコは大きいもので2kg、小さいもので200g～300gあり、小さなものはすべてリリース。タコは壺に入った後、天敵から身を守るため、壺の口に貝の殻などで蓋をする習性があるそうです。中には海底に沈んだ海ごみ（空き缶など）で蓋をしていることもあり、そうした光景を目にしたときは心が痛

むと話されていました。庄司さんご夫婦は、タコのおいしさを知ってもらうことや、次世代へつなぐことを目的として、タコの加工・販売店「たこのやーちゃん」を経営されており、たこの美味しい時期、おすすめの食べ方、調理時のコツも教えていただきました。夏のタコは固く歯ごたえがあり、冬のタコは柔らかく甘い。夏のタコは、一度冷凍してから茹でることで柔らかくなるそうです。ご夫婦のおすすめ料理、「タコカツ」もご紹介いただきました。



※天敵から身を守るために貝殻で蓋をした様子



※海底に沈んだ空き缶で蓋をした様子

休憩後、講座の後半は、近年における漁獲量や、タコ漁を通じてご夫婦が行っている取り組みについてお話しいただきました。豊漁期には年間9トンもあった漁獲量が近年では3トンまで下がっており、その理由として、海がきれいになりすぎたこと（海の栄養塩の減少）、2018年の岡山県真備町の水害における高梁川からの真水の流入などが理由にあげられるのではないかとのことでした。庄司さんご夫婦は、限られた資源を守る取り組みの一つとして、古いタコ壺を16個～17個まとめて「産卵礁」として海に沈めて管理されています。「産卵礁」は、島の人たちと協力して管理しており、定期的に引き上げて清掃したり、産卵状況を確認したりしているそうです。産卵礁を設置してからは、水揚げ時にこれまで上がってこなかった稚ダコが上がってくることも増えたと話されていました。

こうした地道な努力の裏側に、タコ壺を引き上げた際に上がってくる海底ごみも沢山あるようで、つり針、つり糸、マスクや紙おむつ、ビニール袋など、漁具を引き上げる際、機械にゴミを巻き込んでしまうこともあり、非常に危険な場面もあるとお話がありました。こうした現状は、庄司さんご夫婦はじめ、現役の漁師の方にお話を伺うことにより、私たち一般人がはじめて「知る」ことができます。

受講者からは、オンラインのチャットで質問を受けつけ、「タコがごみを飲み込んでしまっていることはあるか?」、「産卵礁は何基ほど設置しているのか?」など、素朴な疑問が多数あがりました。



※親指の爪の大きさほどの稚ダコ



※タコ壺内に産み付けられたタコの卵