

# 雄武地域マリンビジョン かわら版 検討

このかわら版は、雄武町における水産業を核としたまちづくり(地域マリンビジョン(以下 MV) )  
について、検討内容・検討経過を皆様にお知らせするため発行しております。

**漁業関係の取り組み・活動内容を紹介します！！**

## ホタテ放流漁場の再編！

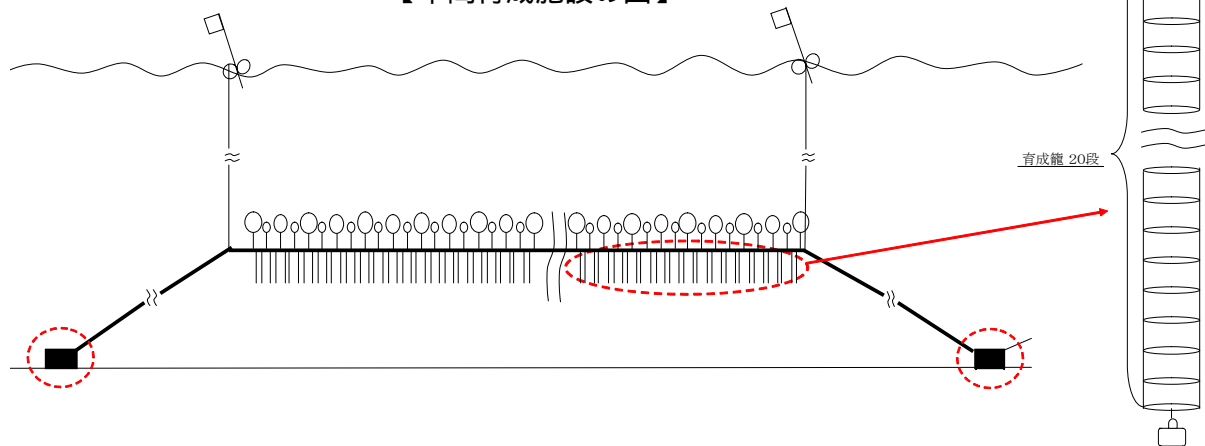
平成16年1月をはじめとし、平成17年12月、平成18年10月と度重なる時化(しけ)により、雄武のホタテ貝は甚大な被害を受けました。そのため、時化の被害を受けにくくするため、水深の深い漁場へ移動しようとして検討されてきました。そして、今年度から4ヵ年をかけて、ホタテの放流漁場及びホタテ稚貝の中間育成施設が移動されます！

平成19年度はホタテ稚貝の中間育成施設を支えるコンクリートブロックを144個製作し、新しい海域へ設置します。水深が深くなり、潮の流れも強いので24トンの重量が必要なのです！



このブロックの重さなんと、24トン！  
体重200kgのお相撲さん120人分！

【中間育成施設の図】



ホタテ稚貝の中間育成施設とは、ホタテ稚貝を図の右に拡大図で示されている育成籠に入れて海中で育てる施設のことをいいます。育成籠は浮き玉が付いているので海中で浮いている状態になっており、横一列にたくさん並んだ育成籠を支えているのが、上の写真にありますコンクリートブロックなのです。これらの施設はホタテの放流漁場の沖側にあるので、これらの施設を沖側に移動させて放流漁場も沖側へと移動させます。

ホタテは雄武町の水産業の主力漁業ですので、一刻も早く安定した生産体制が望まれます！4ヵ年の事業なので時間はかかりますが、ホタテが安定的に獲れることで漁業者も加工場も町も活気づくことでしょう！

### 地域マリンビジョンとは？

北海道開発局においては、明日の活力ある北海道水産業の将来像を「北海道マリンビジョン21」として示しています。雄武町では、「北海道マリンビジョン21」に示された主旨に賛同し、H17年度より「雄武地域」の特徴を最大限生かした「雄武地域マリンビジョン」の検討を進めております。

## ホタテの貝殻を海に散布・・・！？

雄武漁協ではホタテの貝殻を海に散布しています。何故でしょう？・・・そう、処分するのにお金もかかるので・・・って、そんなことではございませんっ！！実は、ホタテの生息環境としては小さい石ころがころころしているような海底<バラス>が適しているのですが、雄武の前浜は砂地が多いのです。砂地だと、ホタテを獲る道具<八尺>（はっしゃく～熊手のようなもの）で海底を引っ張ってもホタテが砂の中に潜り、ひっかからないのです。さらには、時化で巻き上げられたホタテたちの貝の中に砂がたくさん入ってしまい、死んでしまうのです。



貝殻散布の様子

そこで、貝殻を小さく砕いて海底に散布することで、ホタテの生息環境に適した海底をつくるのです！漁獲したホタテの貝殻を使うことでリサイクルできるのです！

この事業はホタテ貝のリサイクルと生産効率の向上を同時に達成できる事業であり、水産庁が雄武海域で試験を行っていたものです。ようやく試験も終わり、平成19年3月にガイドラインが示されました！

## ナマコの調査始まる！

最近どんどん価格が上昇している【黒いダイヤ】ことナマコですが、雄武海域で「ナマコ資源量推定技術の開発」のために網走水産試験場と公立ほこだて未来大学、東京農業大学による本格的な調査が始まりました。ナマコの生態などの調査・研究は各地で行なわれておりますが、海中での生息環境などの調査は全国で初めてだとか！



これが雄武で獲れた黒いダイヤ！

調査方法は、まず海底をビデオ撮影し、それをデジタル化（3Dμ-フィックス画像）した画像からナマコの判別や計数法を開発する。またμCUBE（マイクロキューブ）という機器を船に設置し、音響測量することで海底地形図を作成する。これらの調査により資源量を推定する技術が開発されるのだとか。調査期間は19年度から21年度までの3ヵ年と時間のかかる調査ですが、ナマコの資源管理を行ううえで、現在は資源量の推定が困難であり、是非この技術が確立され、ナマコの資源管理に役立ってほしいですね。

他にも、漁場造成によるヒトデの駆除やウニの移植、ウニの人工礁の効果調査をはじめとする各種事業を実施しています！目指せ、雄武ブランドの安定供給！！

**意見・感想など、ご遠慮なく下記へお寄せ下さい。**



今秋には収穫祭のようなイベントが開催される予定ですっ！

編集・発行・お問い合わせ

【編集・発行】

雄武地域マリンビジョン事務局

【お問い合わせ先】

雄武町役場 産業振興課 水産係

Tel 0158-84-2121 Fax 0158-84-2844

mail sangyo@town.oumu.hokkaido.jp