SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

「浜」から広がるSDGs

ハマグリ採取制限／カキ環境認証

水産資源の維持へ、漁師が主体的に取り組む活動が改めて注目されている。海洋環境の変化などで日本近海の漁獲量は減ったままだ。漁師たちが自ら進め方を決めていく形で、一定期間の禁漁や環境認証の取得などに乗り出している。

需要の創出だけでなく、世代を超えて資源を保護する意識を高めたり、「浜」と呼ばれる地域の一体感を育んだりすることも期待されている。

京都府宮津市の漁師、村上純矢さんは、地元の阿蘇海で2018年ごろからハマグリの資源管理の旗振り役として、採取制限を軸に水産資源を守る活動を進めている。

阿蘇海は、名勝・天橋立の内海。アサリやハマグリなどの貝類が育ちやすい環境だったが、開発が進み貝が激減した。

漁師だった祖父と一緒に初めて海に出た3歳のころから20年以上海をみてきた村上さん。「目に見えて資源量が落ち込んでいる」と感じるようになった。漁師を続けられない危機感を覚えた。

近隣の宮津湾でナマコの資源管理を行う先輩漁師の知恵も借りつつ、京都府漁業協同組合溝尻地区運営委員会や研究機関と連携し、19年4月から21年3月まで資源保護のために禁漁した。

漁の再開後も、資源管理を徹底する。一人あたりの個数制限のほか、資源の3～4割を捕ったら漁期を終了とした。

漁師は高齢者が多く、取り組みに参加しやすくなる工夫も凝らす。例えば資源管理に必要な記録の提出。報告は紙のチェックシートで、操業時間と捕れた個数に絞った。

「誰でも取り組みやすい手法にし、世代を問わず一体感を持てるようにしている」（村上さん）

ハマグリは資源の再生産に5～10年かかる。回復は途上だが、漁師が自発的に担う資源管理のモデルケースを目指す。

持続可能性の認証も、資源管理の重要な手法だ。邑久町漁業協同組合（岡山県瀬戸内市）は、カキの流通事業者のマルト水産（広島県福山市）と、名物「邑久かき」で持続可能な漁業である」ことを保証するMSC認証を取得した。

地元、岡山県東部の虫明湾は大正時代からカキの養殖が続く。高齢化が進む中、浜の活気を取り戻すことが課題だった。

18年6月に組合長に就任した松本正樹さんは、取引先のマルト水産からMSC認証の手法を聞いた。養殖カキは稚貝から出荷まですべて人の手で育てられる。海の栄養を吸収するなど、海洋環境への影響は避けられない。

水産資源を守ることが将来に直結すると判断し20～40代の若手・中堅の有志を募った。マルト水産から事務手続きなどの助言や支援を受けつつ、認証を目指して漁協運営のルール見直しや海洋環境に与える影響の調査などに着手。19年12月に認証の取得を果たした。

取得後も、浜の連帯は続く。松本組合長は「毎年、プロセスの監査への対応などが必要になった。義務が生まれるなかで、現場は楽しんでいる部分もあるようだ」と話す。有志で自発的に海岸を清掃するなど、認証の枠組みにとどまらない自発的な活動が広がる。

認証取得に関わったウミトパートナーズ（東京・渋谷）の村上春二社長は、「漁協や産地の流通事業者など、浜からボトムアップで取り組んだ珍しい事例」と指摘する。

SDGs（持続可能な開発目標）を意識し海の資源を守ることは、漁師自体を守ることにもつながる。自発的に取り組むことで、地域の課題もみえてくる。こうした取り組みは今後広がる可能性がある。（田中早紀）

邑久町漁協は、カキ養殖が海に与える影響を年に3回調査する

阿蘇海のハマグリは採取量を制限している＝村上純矢さん提供

▼引用：2022年11月7日(月)日経MJ