

2022年8月26日  
報告者 後藤

## 出張報告書

日時	令和4年7月27日(水)~7月30(土)
訪問先	愛南町漁協組合・宇佐水産ほか
研修者	後藤

- ・愛南町ぎょしょく教育伝道師の資格を取得する為、3泊4日で愛媛県愛南町へ行ってきました。  
この「ぎょしょく授業」は今までも愛南町から毎年9月の2週目の5日間、4人関東に来てもらい合計20校(5日間×1日2校×2組)行っていました。  
人員、予算的にも1年間で20校が限界だった「ぎょしょく授業」を伝道師を増やす事でより広く、様々な時期に「ぎょしょく授業」を出来るようにする事が出来るようになります。

7月27日



廃校を利用して作られた「うみらいく愛南」

- ・「うみらいく愛南」にて水産業についての研修。  
「うみらいく愛南」は廃校を利用して作られ、愛南町と愛媛大学の連携のもとに設立された研究・教育施設で「生命」(養殖等)、「環境」(赤潮、魚病対策等)「社会」(文化・経済・経営等)の三者を軸に置いた水産学を推進している。

### 話の中で興味深かった事

- ・平成20年からSDGsに取り組んでおり、廃棄を出さない養殖を進めている。
- ・赤潮の発生予測の研究が行われている。事前にエサを食べさせないで基礎代謝を高め、耐性を強くする。赤潮では呼吸が出来なくて死ぬよりもびっくりして網に突撃してしまい死んでしまう事が多いとの事。
- ・アニサキスは北の方に多く、南の方に少ない傾向がある。

7月28日



この船に12時間近く乗り、漁をしました



穴の開いている所には氷が入っており、黄色いスポンジの所で魚を締め、氷に入れます。

- ・今回は藤田さんという漁師の方の船に同乗させていただき漁を体験させていただきました。夜明けがカツオの一番の釣り時との事で…深夜1時(!)に陸から出発し、3時間ほど南下し「浮漁礁」という海面にポツンと浮いている人工物の近くで漁をします。この「浮漁礁」とは回遊魚が漂流物に集まる習性を利用して漁をしやすくするものです。
- ・船はGPSを使用した自動運転で「浮漁礁」へ向かい、着いたら魚群探知機を使用し、近くにいる船と無線で連絡を取りながら漁をしていきます。
- ・今回は「引き縄」、「しゃくり」という2つの漁法で漁を体験しました。  
「引き縄」…カツオが小型魚を海面に追い込んで食べる習性を利用し、海面近くでイカの形をしたルアーのようなものを海面を跳ねさせて誘う漁法。  
「しゃくり」…様々な形のルアーを何度も引っ張っては放し、引っ張っては放す。このような動作で魚を誘う漁法。
- ・かかったら手で縄を引っ張り船に上げます。自分はシイラ、キハダマグロ、カツオを釣ったのですが、不安定な足場での作業という事もあり、とても体力を使いました。カツオがかかった時、漁師さんはとても嬉しそうでシイラがかかった時とテンションが全く違ったのが印象的でした。
- ・釣れたら魚の額部分に鉄の鋏のようなものを打ち付けてとどめを刺し氷の中へ、カツオはエラの中の目近辺に包丁を入れ、血抜きしてました(鮮度を保つ為)。このように船上で血抜きし、その日の内に食べられる名物「びやびやカツオ」(びやびやとは新鮮なという方言)を港の食堂で食べてきました。食感が新鮮な鯛のようにコリコリとした関東では食べられない味、食感でした。

・途中で強烈な船酔いをしてしまい、後半は船の奥の方で大人しくしていました。漁の様子も写真に取りたかったのですが、船の揺れと疲れで全く写真を撮ることが出来ませんでした。今回は「浮漁礁」を3箇所回ったのですが、後で愛南漁協や愛南町役場の方にビックリされました。(漁協の職員でも3箇所の「浮漁礁」を回った人は聞いた事がないとの事でした)



釣り上げたカツオです



釣り上げたカツオを刺身にしていただきました

7月29日

・3日目は真鯛の養殖業者「宇佐水産」で真鯛の選別・出荷の見学、給餌の体験をしました。



出荷場風景。沖合いで養殖しているので半日かけて出荷場まで生簀を移動させる。



生簀からシートで海水と一緒に選別台へ。



活魚の選別風景。2年から3年目の若手の社員も一瞬でサイズを選別していました。



サイズごとに選別された真鯛は交互に向けられ、海水を積んだトラックに浸かったままの状態出荷されます。



活け締めを選別風景。作業台の面に電気を流し、鯛を気絶させてから締める。



自動活け締め機。人力と活け締め機両方で一気に作業する。



ベルトコンベアで流され、最後にサイズ選別



出荷は全てコンピューターで管理される。



エサはサバ・イワシ・イカの残渣やミンチ。  
75%が再利用で残りの25%は生のイワシ。



この機械で2時間かけ水分を20%飛ばし、  
4日から5日間冷蔵庫で保存する。



攪拌し、半生の粒上にする。



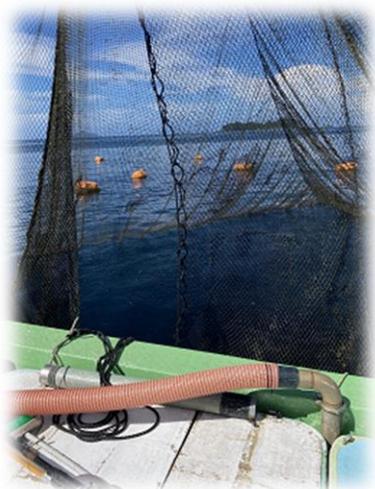
「ペプチドモイストペレット」と呼ばれるエサ。栄養価を高める為  
加工温度60℃、消化を良くする為に水分30%保持している。  
食べやすく、鯛の体にやさしく、より美味しくなります。



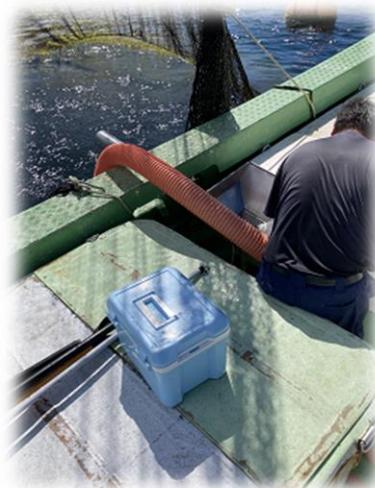
沈下式生簀。大きい網の巾着袋のようなイメージ。  
ひとつの生簀に成魚で3万匹、稚魚なら6万匹の  
真鯛が入っていて、それが96個ある。



クレーンで網を持ち上げ・・・



口を開いて・・・



空気で遠い所までエサを飛ばす。この際エサは  
人力でスコップですくい、エサを飛ばす機械へ入れる。  
少しお手伝いさせていただいただけで腕がパンパンになりました。



予定にはなかったのですが、空いた時間に  
武田屋のアイス、セリーの加工場へ・・・



ソルベを製造する機械。今ではふるさと納税の  
人気商品で何億円もの売り上げがあるとか・・・

7月30日



- ・最終日は模擬授業です。  
テキストに自分の体験した事、豆知識を織り交ぜて話していくのですが、いざマイクを持って前に立つと即時にテキスト以外の話を出す事が出来ず、本番前にしっかりと頭に入れて臨まなければならないと感じました。



無事に仮免許を取得する事が出来ました。  
9/8の本番で実際に授業をし、合格すれば晴れて伝道師になります。

## 総括

- ・4日間の研修を終え、仮免許の取得をする事が出来ました。本試験はまだですが、しっかり用意して臨みたいと思います。  
合格すれば日本で3人しかいない伝道師となるので他にはない自分の武器として磨いていき、子供たちに魚に対して興味を持ってもらえるような授業をしていき、少しでも会社のイメージアップに繋がるような動きが出来るようにしていきたいと思います。

以上