

# 愛媛の水産業 ～養殖生産量と郷土料理～

1年4組 土居 伶音 1年4組 藤本 裕也

指導者 教諭 加藤 哲夫

## 1 課題設定の理由

私たちは南予の漁獲量はどれくらいなのか、明確な数値を知らなかった。また、南予で漁獲できる魚種や真珠の養殖量、南予の赤潮の発生件数、南予の郷土料理、なども知りたかった。そのため、南予で漁獲できる魚種や郷土料理、赤潮の発生件数や、漁業者数に着目しつつ、南予の漁獲量や真珠の養殖量を調べようと思った。

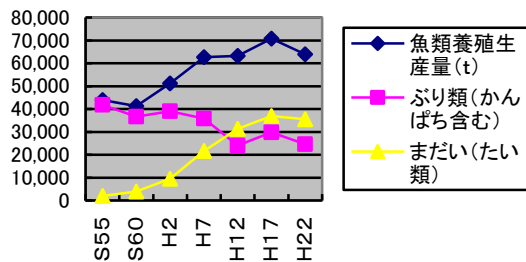
## 2 方法

まず、愛媛県統計年報で、昭和55年から平成22年までの南予で獲れる魚の漁獲量と養殖量、そして真珠の養殖量を調べた。次に、インターネットで、宇和海で獲れる漁獲類を使用した郷土料理と最新の漁獲量、養殖量、漁業者数、赤潮の発生件数を調べた。また、赤潮が海にもたらす影響について考察した。

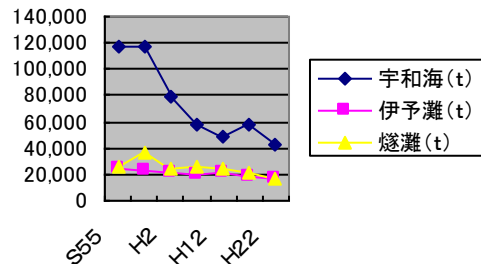
## 3 結果

### (1) 愛媛県で獲れる魚介類の生産量

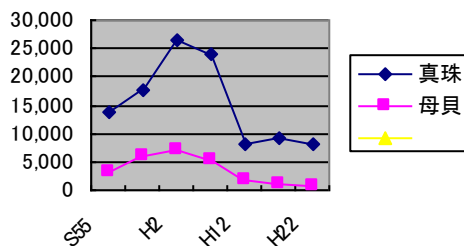
真鯛の養殖生産量と、ぶり類の養殖生産量と、魚類養殖生産量に分けて調べて、グラフにまとめた。また、海域別漁業生産量の推移もグラフにまとめた。



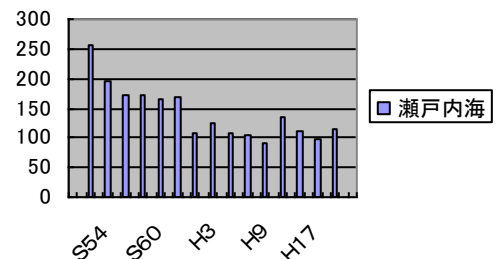
(ア) 魚類養殖生産量



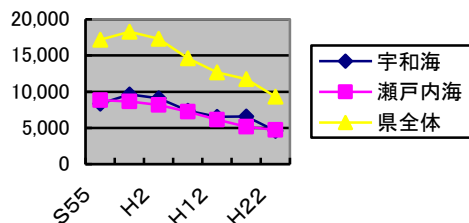
(イ) 海域別漁業生産量



(ウ) 真珠と真珠母貝の養殖量



(エ) 瀬戸内海の赤潮の発生件数



(オ) 漁業者数の推移

図1: 愛媛県における魚介類生産量他

(出典: 愛媛農林水産統計年報)

(ア) 魚類養殖生産量

(イ) 海域別漁業生産量

(ウ) 真珠と真珠母貝の養殖量

(エ) 瀬戸内海の赤潮の発生件数

(オ) 漁業者数の推移

## (2) 赤潮について

赤潮とは、水中のプランクトンが大量発生し、そのプランクトンが水中の酸素を大量消費し、またその死骸が海底に堆積し、分解過程で酸素を消費することで、水の色が茶褐色に変色する現象で、生物が生きられない無酸素状態を起こすことである。また、プランクトンが魚類のエラに詰まるなどし、その水域に住む魚類などにも大きな被害を及ぼすこともある。

## (3) 宇和島地方の郷土料理

次に、愛媛の南予で獲れる魚介類を使った、郷土料理について調べた。

ア さつま汁 …… 焼いた鯛の身と麦味噌をだし汁で溶きながら、すり鉢ですりつぶし、ご飯や麦飯にかけて刻んだネギやゆずを散らして出来上がり。

イ 鯛飯 …… 鯛を一尾丸ごと米と一緒に炊き込んだ料理。木の芽や三つ葉等を加えて炊くと、風味が一段と増しておいしく出来上がる。

ウ じゃこ天 …… ホタルジャコなどの魚を皮ごとすり身にして、長さ15センチ、幅10センチくらいの小判形に整えてえて、油で揚げた魚肉練り製品。魚本来の旨味が味わえるのが人気。

エ ひゅうが飯 …… ぴちぴちした活きのいいアジなどの魚を火を使わず手早く調理するのが特徴で、鯆などの小魚の身を醤油、炒りゴマ、酒、みりんにつけて溶き卵を加え、熱いご飯にかけて豪快にいただく。魚の新鮮さが味の決め手になる。南予では、この上に鯛の切り身をのせたものを鯛飯という。

## 4 考察

愛媛県の魚類養殖生産量のグラフを見た限りでは、ブリ類の養殖量が徐々に減少してきているが、マダイの養殖量が平成5年あたりから格段に増加してきたので、魚類養殖生産量が全体では徐々に増加している。また海域別漁業生産量のグラフより、伊予灘と燧灘では漁業生産量が少し減少している程度だが、宇和海では平成2年ごろから大幅に減少している。これは、赤潮や青潮などの海の環境問題が主な原因と予想していたが、実際赤潮の発生は年々減少しており、被害件数も減っているため、漁獲量が減少した主な原因とは考えにくいことが分かった。

次に、漁業者数の推移のグラフに注目してみると、宇和海の漁業者数の減少時期と宇和海の漁業生産量の減少期が同時期なので、宇和海の漁業生産量の減少の主な原因は、漁業者数の減少だと考えられる。また真珠と真珠母貝の養殖量のグラフからは、平成7年あたりから一気に減少している。これは、1994年から真珠を養殖するアコヤガイのへい死が発生して、1996年には大量死が発生したために、真珠の養殖量が一気に減少したためである。

郷土料理では、昔から愛媛の特産品を惜しみなく使っていることがわかる。また鯛飯のように、地方によって名前は同じだが、調理法が違う料理もあり、とても興味深いものだった。

## 5 今後の課題

宇和海の漁業生産量の減少は、漁業者数の減少によって引き起こされているものと考えられるので、私たちはもっと漁業に興味関心をもって、漁業と関わりをもつことが、愛媛の漁業を発展していく上で重要である。また、海の生物たちを守り、赤潮の発生を少しでも抑えるためにも、海にごみを捨てない、生活排水を捨てすぎないなど、環境を大切にすることを心がけることが今後の課題となってくると考える。

## 参考文献

- ・愛媛農林水産統計年報 <http://www.pref.ehime.jp/h37100/toukei/index.html>
- ・愛媛の郷土料理農村漁村の郷土料理百選 <http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/ryouri/38.html>