全国なまこサミット２０１３

なまこがつなぐ地域の絆

～里海の宝「なまこ」で地域の魅力づくり　～

活動報告

日時：平成２６年３月２０日（木）–２１日（金・祝）
場所：石川県七尾市和倉温泉・石崎漁港
主催：能登なまこ加工協同組合
後援：石川県、七尾市、穴水町、石川県漁業協同組合、
和倉温泉旅館協同組合

能登なまこ加工協同組合

※本資料を印刷の際は、A４横方向を推奨します。

全国なまこサミット２０１３

なまこがつなぐ地域の絆

～　里海の宝「なまこ」で地域の魅力づくり　～

活動報告

日時：平成２６年３月２０日（木）–２１日（金・祝）

場所：石川県七尾市和倉温泉・石崎漁港

主催：能登なまこ加工協同組合

後援：石川県、七尾市、穴水町、石川県漁業協同組合、
和倉温泉旅館協同組合

開催概要

本事業は、「七尾湾で漁獲される能登なまこのブランド化事業」として、「平成２５年度震災復興地域づくり総合支援事業」に基づき「全国なまこサミット２０１３」として開催されました。

▪第１部　講演・パネルディスカッション

日時：平成２６年３月２０日（木）１5:００～１８:００

会場：石川県七尾市和倉温泉 あえの風（加賀屋姉妹旅館）鳳凰の間

講演１：「青森市におけるナマコの食ブランド化への取り組み」

講師：青森市農林水産部水産業課　課長

川村　哲朗　氏

講演２：「なまこに含まれる機能性物質の活用」

講師：弘前大学農学生命科学部教授　農学博士　ナマコ研究センター長

渋谷　長生　氏

講演３：「能登なまこ漁の昔と今」

講師：石川県漁業協同組合七尾支所

達　明弘　氏、竹内　大生　氏

パネルディスカッション：「なまこがつなぐ地域の絆」

コーディネーター：渋谷　長生　氏
パネラー　：川村　哲朗　氏
：達　明弘　氏
：竹内　大生　氏
：杉原　省　氏（能登なまこ加工協同組合　理事長）
：宮本　隆治　氏（フリーアナウンサー　司会者）

▪第２部　能登なまこ創作メニュー大食談会

日時：平成２６年３月２０日（木）１8:３０～２０:００

会場：石川県七尾市和倉温泉 あえの風（加賀屋姉妹旅館）白鷺の間

▪第３部　なまこ供養祭・稚なまこ放流

日時：平成２６年３月２１日（金・祝）１０:３０～１１:３０

会場：石川県漁業協同組合七尾支所内（石川県七尾市石崎町）

▪第４部　能登なまこ公募作品表彰式・昼食会

日時：平成２６年３月２１日（金・祝）１２:３０～１４:００

会場：石川県七尾市和倉温泉 あえの風（加賀屋姉妹旅館）奉燈の間

第１部　講演・パネルディスカッション

日時：平成２６年３月２０日（木）１５:００～１８:００

会場：石川県七尾市和倉温泉 あえの風（加賀屋姉妹旅館）鳳凰の間

次第：

１４：３０～　受付

１５：００～　主催者挨拶：杉原　省　氏（能登なまこ加工協同組合　理事長）
開催地歓迎挨拶：南　紀一　氏（七尾市長代理　七尾市副市長）

１５：１０～　講演１：「青森市におけるナマコの食ブランド化への取組み」
講師：青森市農林水産部水産業課　課長
川村　哲朗　氏

１５：５０～　講演２：「なまこに含まれる機能性物質の活用」
講師：弘前大学農学生命科学部教授　農学博士
ナマコ研究センター長　渋谷　長生　氏

１６：３０～　講演３：「能登なまこ漁の昔と今」
講師：石川県漁業協同組合七尾支所
達　明弘　氏、竹内　大生　氏

１７：１０～　休憩（道場六三郎氏・竹縄親方動画「能登なまこへのエール」、
なまこ料理レシピ集紹介）

１７：２０～　パネルディスカッション：「なまこがつなぐ地域の絆」
コーディネーター：渋谷　長生　氏
パネラー　：川村　哲朗　氏
：達　明弘　氏
：竹内　大生　氏
：杉原　省　氏（能登なまこ加工協同組合　理事長）
：宮本　隆治　氏（フリーアナウンサー　司会者）

１７：５５～　閉会挨拶：杉原　省　氏（能登なまこ加工協同組合　理事長）

１８：００　閉会

本イベントは「七尾湾で漁獲される能登なまこのブランド化事業」として、「平成２５年度震災復興地域づくり総合支援事業」に基づき能登なまこ加工協同組合の主催で開催されました。これまで開催の「全国なまこ会議」（過去３回）と、「なまこ供養大漁祈願祭」（過去４回）を昨年に統合・改称し「全国なまこサミット２０１２」として開催、本年も能登なまこ漁（毎年１１–３月期）の２０１３年度の締め括りイベント「全国なまこサミット２０１３」として、２日間（全４部構成）で、東北・関東・東海・北陸・関西・瀬戸内、九州など全国各地から延べ２５０名超の皆様にご参加いただき盛大かつ充実した内容で開催されました。

初日第１部　講演・パネルディスカッションには、総勢７０名以上が参加しました。開会に先立ち、受付では、和倉温泉観光PRキャラクター「わくたまくん」、青森市あおもりナマコPRキャラクター「ナマポン」が参加者をお出迎えしました。会場内では、１月１８日（土）開催の銀座ろくさん亭「能登なまこ特別献立」にて撮影の、道場六三郎氏＆竹縄親方（元 栃乃洋 七尾市出身）による「能登なまこへのエール」動画が披露されました。

また、昨年に引き続き、同組合杉原理事長の大学時代の友人である元NHKアナウンサーで現在フリーで活動する宮本隆治氏に協力いただき、本イベントの司会進行ならびにパネラーとして参加、本イベントを盛り上げて頂きました。

開会に先立ち、ステージ上では、青森市より本イベントの応援に駆けつけてくれた青森市ナマコキャラクター「ナマポン」、和倉温泉PRキャラクター「わくたまくん」が登場して会場を盛り上げ和ませてくれました。

本イベントは、石川県下１１月–３月期のなまこ漁シーズンを締め括るもので、 ２０１１年６月「能登の里山里海」が世界農業遺産に認定され、また、２０１５年春東京–金沢間開通予定の北陸新幹線で首都圏はじめ全国各地からのアクセスの利便性が高まりによる集客への期待を背景に、「なまこがつなぐ地域の絆」というテーマを掲げ、地域資源であるなまこの可能性について各方面の有識者の講演や、地元はじめ他産地の方々との意見交換と交流を目的に規模を拡大して行われました。

同組合では、本イベントに向けて、なまこ漁オフシーズンの夏季より「能登なまこブランド化推進会議」（月次・七尾商工会議所にて）を開催しており、首都圏や石川県内での食談会PR事業、全国に向けて公募の「能登なまこキャッチコピー」「なまこ川柳」「なまこストーリー」「なまこ料理レシピ」４テーマの能登なまこ公募事業、地元小学生への地域資源としてのなまこの生態を啓蒙する能登なまこ出張授業事業などを行っており、本イベントで各事業の成果発表を行いました。また、本年は、生産者である能登のなまこ漁師も各事業に積極的に参加し、本イベントでは講演者として参加、能登なまこ公募作品の表彰式に前日から出席の大阪府高校生や各地の事業者と交流を深めました。

講演、パネルディスカッションに先立ち、主催者開会挨拶では、能登なまこ加工協同組合　杉原　省 理事長より「２００７年３月の能登沖震災からの復興策として始めた能登なまこの全国ブランド推進の過程で、広く全国の関係者との交流の場を持ちたいとの思いで本イベントの回を重ねてきた。宝石は磨かないと光り輝かないのと同じように、なまこの良さを再考しながら磨くが如く試行錯誤を重ねて本イベントを開催するに至った。本イベントで得たことを各産地に持ち帰って頂き活かして頂きたい。」と挨拶されました。

引き続き、七尾市長代理　南　紀一　七尾市副市長より、開催地歓迎挨拶が行われました。不嶋　豊和市長が公務のため代読されたメッセージでは「七尾市は政治・経済・文化の要所として栄えてきた。七尾湾は天然の生け簀と称され、なまこをはじめ多種多様の魚介類が漁獲される。能登なまこは、金ん子、このわた、くちこのほか、最近では石鹸やクリームなど新たな加工もなされている。また、七尾市と近隣の４市５町は「能登の里山里海」として世界農業遺産に認定され、昨年はここ和倉温泉で世界農業遺産国際会議が開催された。そうした中、全国から様々な立場の皆様がご参加され地域資源であるなまこについて話し合うことは大変有意義だと考える。来年開通の能越自動車道、氷見道路、北陸新幹線金沢開業でより一層の七尾市へのアクセスが期待される。開湯１２００年を誇る和倉温泉や「能登の里山里海」に触れていただきたい。本日お越し頂いた全国各地の皆様に深く感謝申し上げる。」と、参加者への謝辞と歓迎のメッセージが読み上げられた。

●講演１　「青森市におけるナマコの食ブランド化への取組み」

講師：青森市農林水産部水産業課　課長

川村　哲朗　氏

（プロフィール）

生年月日：1954年7月4日生まれ

学歴・職歴：弘前大学人文学部卒業（青森県弘前市）

青森市役所勤務（人事課、総務課、広報広聴課、議会事務局、生涯学習課、市民生活課、障害者支援課、水産業課）

趣味：釣り、ウォーキング、お酒を飲むこと

現在の業務・活動内容：

水産業振興の計画・立案及び調査、水産資源の保護、水産団体の育成、漁港・漁礁整備、水産指導センター及び浅虫海釣り公園に関する事項

ナマコに関する思いや考え：

我が家ではナマコはお正月の食べ物、ナマコにポン酢、歯ごたえ、味もさることながら体に良い、ヘルシーな食べ物になっている。青森県ではナマコの採捕が5月から9月まで禁止であると知ったのは水産業課に来てから。道理で普段は店頭で見かけないわけだ。それにも拘らず、青森管内だけで12,000トン、12億円の漁獲量を占めるホタテガイに対し、100トン、2億円のナマコは魚種別生産高では2位。加工品生産では塩蔵ナマコ、干ナマコ合せて11億円という数字に跳ね上がる。増してや、ナマコの廃棄物を使った商品開発へ新たな取り組みなど、ナマコの世界は奥が深く、魅力に溢れている。

ー（約４０分間の内容を抜粋）ー

　本日は、「青森市におけるナマコの食ブランド化への取り組み」ということで話をさせて頂く。

　はじめに、青森市の概要について簡単に紹介する。

・青森市は、明治３１年に市制が施行、当時の人口は約２８，０００人、その後、周辺の町村との合併を経ながら平成１７年には、隣接する浪岡町と合併して現在の姿になった。人口は約３０万人、面積は約８２４平方キロメートルとなっており、これは、七尾市と中能登町、志賀町、穴水町を合わせたほどの面積になる。

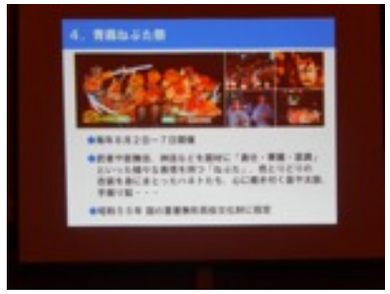
・青森市は、青森県のほぼ中央に位置しており、北部は陸奥湾に面し、東部と南部は奥羽山脈の一部をなす東岳山地から八甲田連峰に、西部は津軽山地に囲まれており、青森の名のとおり面積の７割以上が林野で占められている。

・各地への交通アクセスについては、航空機については余り便数はなく、羽田、伊丹、名古屋便が就航、ＪＲでは東京から約３時間で、（スライド）今回私が和倉温泉に来たルートは、（東北・上越新幹線、北陸本線を経由）計８時間５２分の旅を満喫してきた。

・青森市は、人口３０万人規模の都市としては、世界有数の豪雪都市というあまりありがたくない称号をいただいていおり、春の八甲田・十和田ゴールドラインの雪の回廊を歩く八甲田ウォークは、雪の壁の高さは１０メートルを超える。

・青森市の除排雪経費は、毎年少なくとも１０億円が、平成２４年度のように多い年には４０億円を超える。

・東北三大祭りの青森ねぶた祭りや日本最大級の縄文集落跡の特別史跡三内丸山遺跡など、これらの外に板画で新風を吹き込んだ棟方志功などの芸術作品、浅虫や八甲田山の温泉資源など、世界に誇る財産がたくさんある。



・食の面では、豊かな自然に育まれたホタテやりんごをはじめとする海の幸、山の幸に恵まれている。おでんにしょうが味噌をかけた「しょうが味噌おでん」、市場でお好きなお刺身をのせていただく「のっけ丼」、そのものずばり「味噌カレー牛乳ラーメン」、ホタテの「貝焼き味噌」などが、青森市の特徴的な食べ物としてよく紹介されている。青森市にお立ち寄りの際には、是非お試しいただければと思う。

・誰も注目しない点ではあるが、青森市役所には数多くのキャラクターがある。青森市観光キャラクター「ねぶたん」、あおもりナマコＰＲキャラクター「ナマポン」など数多くのキャラクターを抱えており、名前を覚えるだけでも大変な状況になっている。

・青森市と北陸のつながりだが、１６３２年の寛永９年に約１０年間をかけて、今の安方町（現在の青森市中心部）に越前、能登、若狭等から漁師の移民を募集して、漁師町の建設に成功したとの記述がある。青森市の漁業は皆様のご先祖様によりつくられたのかもしれない。

・明治時代には、北陸地方出身者が多く居住するようになり、財力豊かな貿易商が多数存在していたことが書かれている。青森市と北陸地方とは、歴史的つながりがあることが、青森市の歴史においても示されている。

・次に、青森市の水産業について紹介させて頂く。江戸時代の陸奥湾では様々な魚が漁獲され、青森市は一漁村として、当時地域を治めていた弘前藩への魚の供給拠点として機能していた。しかしながら、明治時代の終わりごろからトロール船の台頭や漁労方法の進歩により、陸奥湾の魚は乱獲気味となり、漁業生産額は年々減少していった。そこで、青森市の海産商は、大正中期から冷蔵船を活用して北海道や沿海州、樺太、カムチャツカ、北千島などから鮭や鱒を運搬し、東北本線や奥羽本線を利用して関東や関西へ搬送するようになった。この頃の青森市の水産業界は空前の活況を呈し、下関に次ぐ鮮魚の集散地となり、缶詰製造業をはじめとする水産加工業や運輸業などが急激に発展した。

・しかし、戦後、北洋における漁業を行うことができなくなり、北洋漁業に依存していた様々な産業は転換を余儀なくされた。事業者・労働者の多くが陸奥湾における沿岸漁業で生計を立てようとして魚を獲り続けた結果、再び漁場は荒廃した。

・このような背景から、青森市では中小漁業者の経営安定対策の一環として、昭和３２年度からホヤ、ホタテ、カキなどを、昭和３５年度からはワカメ、のり、ホッキ貝などの増養殖事業を実施、昭和３９年度には増養殖漁業を強化するため、種苗生産施設「青森市海藻類採苗場」を整備し、昭和４０年度からワカメの種苗生産を開始した。

・青森市海藻類採苗場は、以降、建替え等を経ながら、現在では「青森市水産指導センター」として、ナマコ、ワカメ、コンブ種苗の生産などを実施している。

・青森市の漁業生産額の推移をだが、青い部分がホタテガイ、ピンクの部分がナマコを示している。平成２３年、平成２４年と、ホタテガイのへい死被害により生産額は落ち込んでいるが、青森市の漁業にとって増養殖漁業、いわゆる「つくり育てる漁業」の重要性には変わりなく、年間の総水揚金額の約９割がホタテガイ養殖を中心とする「つくり育てる漁業」で占められている。

・平成２２年は、非常に暑い年で陸奥湾の海水温は８月から上昇を続け、ホタテガイの多くがへい死した。陸奥湾全体では約７割がへい死し、青森市沿岸は、特に水深が浅く暖流の対馬海流が流入する入口部分となっていることから、湾内他の地区と比較して海水温の上昇による被害が大きく、ホタテガイのほぼすべてがへい死した。このようなことから、漁業者数の減少や高齢化、魚価の低迷、漁業関連資材費の高騰などへの対応とともに、ホタテガイのへい死リスクを回避することを通じて、強い産地、もうかる産地づくりをいかに進めるかが課題となっている。

・前置きが長くなったが、青森市における「ナマコの食ブランド化への取組み」について話す。

＜青森市とナマコ＞

・ホタテガイ養殖中心の漁業においてだが、価格の下落やへい死のリスクが常につきまとう。そのため、以前から、ホタテガイとの複合養殖に適した品目の選定が課題となっていた。その品目として、種苗生産を続けているワカメやコンブの普及を図るとともに、アワビやエゾイシカゲガイというトリガイに似た貝などの試験を行ってきたが、年により品質や生産量の変動が大きいことなどの課題はなかなか解決できない状況が続き普及が進んでいないのが現状だ。

・このような中、青森市水産指導センターで技術者個々が自主的に取り組んできたテーマのうち、種苗生産のメドが立ちつつあったナマコに注目し、市としてナマコ資源の維持・増大に取り組むこととした。理由としては、ホタテガイと餌が競合しないこと、漁獲が比較的容易であること、ホタテガイの排泄物が餌となること、移動範囲がある程度限定されること、などから、これまで活用されていなかった海底域の活用が図られ、漁業者の新たな収入源として、海底環境の向上に役立つものとして期待されることが挙げられる。そのため、青森市では、ナマコ種苗生産施設を整備することとし、平成５年度には施設整備を、平成６年度からナマコの種苗放流を開始している。

・これまでのナマコ種苗の放流実績は、平成６年には約２万４千個、平成９年から平成１４年には約２０万個の放流を行ってきた。しかし、近年は施設の老朽化や稚ナマコの外敵である動物性プランクトンを駆除するために使用していた薬剤（ディプテレックス乳剤）が薬事法の改正により使用することができなくなったことなどから、種苗生産数量は減少し、平成２４年では約５万個にとどまっている。

・加えて、ナマコの生息環境の向上を図るため、平成１０年度、平成１１年度には、青森市

の沖合４地点に石を投入したナマコ増殖場を造成するとともに、平成２４年度には、沖合２地点にホタテガイの貝殻を敷設したナマコ増殖場の整備を行いナマコ資源の増大に努めている。平成２４年度に整備した増殖場は、水深約１０メートルの海底に設置し、１ヶ所あたり幅１００メートル、奥行き４０ｍの区域に、ホタテの貝殻を３０センチメートルほどの厚さで敷きつめ、その上に竜宮礁（りゅうぐうしょう）と呼ばれるコンクリート製の魚礁を３０個設置した。これには、ホタテの貝殻に稚ナマコの餌となる藻類が付着すること、貝殻の隙間が稚ナマコの生息場所となること、また、コンクリート製の魚礁が成長したナマコのすみかとして機能することを通じて、ナマコ資源の増大を期待するものである。本年度は、設置したナマコ増殖場の効果を検証するための調査を行ったが、１ヶ所については、ホタテの貝殻が砂に埋まってしまったためホタテ貝殻自体の効果は確認できなかったが、もう１ヶ所については、周辺と比較してより多くのナマコの生息が確認されている。なお、両地区とも、コンクリート製魚礁には、成長したナマコが集まっていることが確認されている。

・青森市内のナマコの漁獲量については、種苗生産を開始した平成６年には約５トンであったが、平成１６年から平成１９年には年間２００トン前後、平成２０年から平成２４年には年間１００トン前後となっている。これが、ナマコ種苗の放流や増殖場整備によるものということができれば、青森市としても非常に格好のよいことではあるが、現場からはナマコの小型化や以前より数が少なくなったとの声も聞かれており、種苗放流や増殖場の整備などに今後もしっかりと取り組み、ナマコ資源を守ってまいりたいと考えている。

・ナマコの価格は、中国の旺盛な需要を背景として、平成１５年には１キログラム当り７２５円であったものが、平成２５年には２，６１６円と３倍以上に価格が上昇している。もともと、青森市で水揚されるナマコは、肉厚で硬いことから生食には不向きであり、他の産地のナマコと比較して価格が安い状況にあった。しかし、中国輸出用の乾燥ナマコに加工する場合においては、この肉厚でイボ立ちがはっきりしていることがむしろ長所となり、高い評価をいただいている。もちろん、この急激な価格上昇は、取組み当初には全く予想されるものではなかった。ちなみに、乾燥ナマコの消費大国である中国の大連市とは２００４年に「青森市・大連市経済文化交流委員会設置に関する協定」を結んでおり、今年は協定締結１０周年ということで、様々な交流事業が計画されている。

＜大学との連携＞

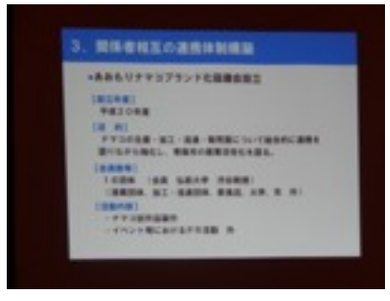
・ナマコの生産量が増加してきた平成１８年には、有効求人倍率が全国下位にあるなど経済活動が低迷している陸奥湾地域において、地域の知の拠点である弘前大学における研究の現状や、地域の実情及び課題、大学へのニーズを把握し、「ナマコの食ブランド化による陸奥湾地域の地域産業活性化」を図る道筋を検討するため、内閣府の「国土施策創発調査」を実施した。この調査では、渋谷先生を中心として、大学や地域の関係者それぞれの課題や役割分担が整理された。

役割分担については、大学では、・地域課題を研究として取り込むこと・研究内容などの情報発信や情報交換の場を設置すること・地域内の諸団体や行政、個人などのコーディネートなどを行うこと、地方自治体では、・大学と戦略的に連携を行うこと・予算確保とスタッフ

の充実を図ること・先駆的な取組への支援を行うこと・大学へ地域の課題等の情報を提供することなど、このほか国や漁業協同組合、民間事業者なども、ナマコの食ブランド化による地域雇用創出のために必要となる役割が整理され、これが青森市におけるナマコの食ブランド化への取組の始まりとなる。

・平成１９年には、産業振興、教育・文化、環境などの様々な分野において、互いに連携を図ることを目的として、弘前大学と青森市の間で連携協定を締結した。以降、弘前大学へナマコの機能性研究に関する研究を委託し、渋谷先生を中心としてナマコの機能性や流通実態の解明などに取り組んでいただいている。ナマコの機能性研究の内容としては、平成１９年度には、・人工餌料（じりょう）の研究/開発・鮮度保持に関する研究・ナマコ製品の収集及びリスト作成などとともに、平成２１年度までの継続研究となる、・ナマコのタンパク成分分析・ナマコ抽出物のマウス投与試験・ナマコの有害金属の分析・中国のナマコ機能性研究調査をテーマとした研究を行っている。平成２２年度からは、・稚ナマコ高密度養殖技術開発・沿岸域養殖技術開発・機能性評価と成分同定・有害金属並びにレアメタルに関する研究・中国の機能性研究並びに機能性製品に関する調査研究などをテーマとする研究を継続して行っている。

＜関係者相互の連携体制構築＞



・平成２０年には、ナマコの生産、加工、流通団体、弘前大学、青森市などを構成員とする「あおもりナマコブランド化協議会」を組織し、ナマコを利用した新商品づくりや各種イベント等におけるあおもりナマコのＰＲ活動を実施している。商品化されたものについて紹介させていただく。

＜試作品づくり・PR活動＞

・（スライド）乾燥ナマコを携帯ストラップにした「ナマコストラップ」、あおもりナマコブランド化協議会で企画した商品第１号で、平成２１年７月に発売、予想以上の反響があり品切れ状態が続くなど、一時期話題となった。当時は１個１，０００円で販売されていたが、ナマコの価格高騰により、その後１，４５０円に値上げしている。その後、更にナマコの価格が上昇したため、現在は販売中止となっている。ちなみに、現在の価格のナマコを用いてストラップを作成する場合は、最低２，０００円以上の販売価格となるそうだ。

・中華海参（ちゅうかなまこ）という商品だ。原材料には、マナマコではなく価格の安いフジナマコを用いたもので、中華風味のお酒にぴったりの一品に仕上がっている。平成２２年度の優良ふるさと食品中央コンクールの新技術開発部門で最高賞の農林水産大臣賞を受賞している。値段は、１８０グラム入りで１，０００円となっている。

・ナマコエキスを配合した石鹸だ。ディープ、マイルド、モイスチャーの３種類あり、お肌の状態に合わせて使い分けができる。値段は３種類とも、１個１，５００円となっている。

・乾燥ナマコの粉末を練りこんだ陶器の置物、貯金箱、ストラップ、お守りになる。お守りの値段は、１個８００円、置物は、１個４２，０００円だ。

・ナマコＴシャツとナマコ人形焼だ。ナマコの形やイメージを利用した商品で、もちろんナマコは入っていない。なまこの人形焼を裏返すとちゃっかり「なまこ」という文字が入っている。値段はＴシャツが１枚１，５００円、人形焼が１箱７個入りで６３０円となっている。

・海峡太鼓（かいきょうだいこ）という名前のナマコかまぼこだ。ナマコの形をしたかまぼこの中に、ナマコ入りのマヨネーズ風味の具材が入っており、ナマコが苦手な方でもおいしくいただける一品となっている。値段は、１個１５７円だ。

・ナマコ酒は中国においてナマコのお酒が販売されており、平成２１年度に地方独立行政法人青森県産業技術センターに協力をいただきナマコ酒の試作に取り組んだ。かなりの試行錯誤をしていただいたが、なかなか難しいものがあり、強烈な海の香りが特徴の罰ゲーム向けの仕上がりとなっている。商品化はされていない。また、樹脂に乾燥ナマコを閉じ込めたペーパーウエイト、ナマコ型の箸置き、このほか、様々な新商品の試作を行ってきた。

・（スライド）イベント等によるあおもりナマコのＰＲは、あおもりナマコＰＲキャラクター「ナマポン」がイベントに参加して、「あおもりナマコ」を知っていただくようＰＲを行っているが、主に青森市内のイベント参加にとどまっている。今年度の新商品づくりについては、協議会事務局担当者が、乾燥ナマコ粉末を練りこんだ「あおもりナマコラーメン」の試作に取り組んでおり、麺については、温かいラーメン用の麺とイカスミをいれた真っ黒いつけ麺用の麺を試作している。これから青森市内のラーメン店にメニュー作りや麺に対するアドバイスに協力をいただき、改善を行いながら、今年６月頃に試食会を開催する予定となっている。

　あおもりナマコブランド化協議会の取組については以上だ。

＜ナマコフォーラム＞

・青森市では、ナマコの流通や機能性に関する研究の現状報告や、県内外のナマコのブランド化などの事例紹介を通じて、ナマコを活用した地域おこしを考える機会として、平成１９年、平成２０年、平成２１年、平成２４年とナマコをテーマとしたフォーラムを開催している。平成２４年のナマコフォーラム２０１２においては、・日本産なまこの今後の展開方向・ナマコに含まれる健康向上に役立つ機能性物質・能登なまこブランド化のために歩んできた道程と課題・横浜なまこの活用と販売方法をテーマとする講演及び、・なまこを活用とした地域おこしについてをテーマとするパネルディスカッションを実施した。

・能登なまこブランド化のために歩んできた道程と課題についての講演では、能登なまこ加工協同組合の杉原理事長に講師を務めていただき、参加者からは青森市のなまこを活用した地域おこしに大いに刺激となるお話しだったと伺っている。この場をお借りしてあらためてお

礼を申し上げる。また、この年には、「あおもりナマコＰＲキャラクター　ナマポン」が完成し、県外での初めてのお披露目が昨年の全国なまこサミット２０１２となっている。

＜ナマコ加工廃棄物の活用＞

・青森市ではナマコ資源の増大に取り組むとともに、ナマコそのもの、あるいは、ナマコのキャラクターを利用して、「あおもりナマコ」を何とか発信しようと努めてきたが、連携を深めてきた弘前大学、漁業団体や水産加工会社などとのつながりの中で、もう一つの新たな取り組みが生まれた。それは、ナマコの加工工程で生じる煮汁や内臓からサポニン類やカロテノイド類といった機能性成分を抽出する取組だ。青森市で水揚されるナマコは、地元の水産加工会社で塩蔵ナマコや乾燥ナマコに加工され、その大部分は中国へ輸出されている。加工工程では、内臓の除去やボイルの工程を経るが、除去された内臓や煮汁はこれまで廃棄されていた。ナマコの内臓については、本来「このこ」や「このわた」の原料として利用されるが、陸奥湾のナマコはホタテガイの排泄物を餌とすることから、内蔵には細かい粒子が含まれるため加工が難しく、現状では廃棄されている。しかし、弘前大学の研究を通じてナマコの内蔵や煮汁にはサポニン類やカロテノイド類が含まれることが明らかになった。

・この研究成果を活用した事業について、青森市内の水産加工会社を事業実施主体として総務省の地域経済循環創造事業交付金への申請・採択、本年度は機能性成分抽出に係る施設整備を実施している。なお、本事業については、産・学・金・官がそれぞれ連携をとりながら実施している。事業費は約７，５００万円で、このうち５，０００万円が国からの交付金により賄われている。施設については、４月からは本格的な抽出作業を行う予定となっている。抽出される機能性成分の特徴や施設整備等の詳細につきましては、渋谷先生へお任せするとして、ここでは、本事業のねらいについて述べさせていただく。

・ナマコの内臓から抽出されるカロテノイド類は強い抗酸化作用を持ち、各種食品やサプリメント等の商品への活用が期待される。また、煮汁から抽出されるサポニン類は、強い抗真菌作用や保湿作用を持ち、シャンプーや石けん、化粧水などへの活用が期待される。事業実施主体では、抽出物の販売を行い、地域外からの資金獲得を図るとともに、地域内外の様々な企業がナマコの機能性成分を活用した商品づくりに取り組み、結果としてナマコを通じて地域経済の活性化を図ろうとするものである。昨年１１月には、産・学・金・官青森ラウンドテーブルとして、事業実施主体、弘前大学及び青森県、金融機関、青森市、総務省、金融庁による会議を開催し、本事業を通じた地域経済活性化を実現するための積極的な意見交換が行われている。本来は廃棄されるものが価値を持ち、多くの企業の新たな事業活動のきっかけとなる素材が生み出されることから、青森市としてもこの取組に大いに期待をしており、事業実施主体、弘前大学などとともに、事業の目的を達成できるよう協力をしていきたいと考えている。

＜おわりに＞

・これまで説明したように、青森市は「つくり育てる漁業」を推進しており、その中心はホタテガイ養殖だ。しかし、価格の低迷やへい死被害の発生から、漁業経営の安定を図る上では、他の品目

との複合経営が必要となっている。その中でも、特にナマコについては、青森市としても様々な取り組みを行ってきた。それは、陸奥湾が閉鎖性海域であり安定して回遊魚を漁獲し続けることが難しいこと、特に青森市沿岸は海水温が上昇しやすい条件にあり、主力品目のホタテガイにおいても、へい死の危険に常にさらされている状況にあることが漁業所得の安定・向上を考える上での大きな課題となっている。加えて、他の品目の養殖を考える上では、湾内における病気の蔓延を防ぐために、他の海域からの養殖用種苗の持ち込みが禁止されており、ホタテガイとの複合養殖の品目を考える上でも、何かと制約がある状況にある。このような面から、漁業経営の安定・向上を考える上では、ある意味ではナマコに頼る外はない状況ともいえる。平成２２年のホタテガイの大量へい死の際には、ナマコの水揚は漁業者及び漁業協同組合の経営の大きな助けになっている。青森市にとって非常に大切な資源であるナマコは、現在は中国の需要を背景に高値で取引されているが、それもこの１０年程度の話だ。そのため、中国の経済状況の変化にも対応できるよう、また、せっかく健康に良いといわれている食材でもあることから、日本国内での消費拡大やナマコ産地としての認知度向上などに引き続き取り組んでいきたいと考えている。

・縁があり青森市の水産業課長を拝命して１年ほどの感想を述べさせていただく。紹介した「あおもりナマコブランド化協議会」や「ナマコ加工廃棄物を活用した事業」を通じて、このあまり動かないナマコのまわりには、漁業者をはじめ、加工・流通会社、大学、金融機関、市など様々な分野の方々が集い、そして連携を深めている。さらには、ナマコのおかげで、全国なまこサミット２０１３にお招きをいただき、こうしてご参加の皆様と交流をする機会に恵まれていることは、非常に興味深いことである。是非、ナマコを中心としたこのような人と人とのつながりが更に広がり、ナマコを通じてそれぞれの地域が元気になることを私としても望んでいるところだ。青森市も引き続きナマコを通じた地域起こしに取り組んでいくので、引き続きご指導・ご協力くださるようお願い申し上げる。

　終わりに、本日このような機会を設けていただいた杉原理事長をはじめとする能登なまこ加工協同組合の皆様、本日ご参会の皆様に改めて感謝を申し上げまして、私からの発表を終えさせていただく。

●講演２「なまこに含まれる機能性物質の活用」

講師：弘前大学農学生命科学部教授 農学博士　ナマコ研究センター長

渋谷　長生　氏

（プロフィール）

生年月日：1952年生まれ、宮城県生まれ

学歴・職歴：弘前大学農学生命科学部　園芸農学科食農経済コース　教授　農学博士、弘前大学農学生命科学部付属ナマコ研究センター長、岩手大学大学院連合農学研究科教授、八戸市総合農政審議会会長、青森食育会議議長など

主な著書･論文(ナマコ関係)：『中国のナマコ流通について（ナマコ調査研究報告書、青森市、弘前大学2008）』『最近の中国ナマコ事情と陸奥湾産ナマコの対応方向（弘前大学農学生命科学部報告2009）』『ナマコ学（共著2012）』

現在の業務・活動内容：

現在、あおもりナマコブランド化協議会会長をやっています。青森県陸奥湾でナマコ資源管理について調査しています。いろいろ努力は見えますが、資源管理の隙間が結構大きいのでなかなか抜本的対応になっていまいと感じます。また中国国内の消費動向や購買スタイルについて調査しています。日本産ナマコとしての独自販売の道を模索中です。 機能性研究など大学発の技術や研究成果を事業者が利用できることをうれしく感じています。日本国内のナマコ機能性や中国流通事情研究の第一人者。また、農林水産物の流通、地域活性化の手法などについて研究を行っている。青森県内の道の駅コーディネーターはじめ、地域産品を活かした「アイスの仕掛人」でもある。

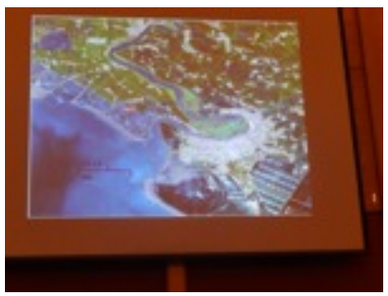
ー（約４０分間の内容を抜粋）ー

　これから「なまこに含まれる機能性物質の活用」について話をさせて頂く。その前に、昨年１２月に青森県で放送されたNHKニュース番組の一部をご覧頂く。（「陸奥湾産ナマコ煮汁の抗菌作用のある商品開発の取組み」約２分間）。

　私の話は この２分間（ニュース番組の）で完結してしまうのだが、ナマコの機能性に焦点を当てて話す。

・（スライド）全国ナマコ主要産地（北海道・青森・山口・兵庫・石川）における漁獲量推移だが、下降減少傾向にある。ナマコ漁獲量に付いては、水産庁の公式のとりまとめデータがなく独自で収集するほかない。

・水産物の品目別輸出割合だが、２０１２年で全体１７００億円のうち、「干しナマコ」１０６億円、「ナマコ（干しナマコ以外）」８６億円、およそ２００億円がナマコだが、干しナマコ以外とは塩蔵ナマコで、主に香港経由で中国に輸出される。このデータはあくまで正式ルートの輸出品であり全体ではおそらく（１位の）ホタテを超えてトップであろう。ナマコ漁獲量は下降傾向ではあるものの依然として日本の主要な輸出産品であることが確認できる。



（スライド）中国渤海湾のナマコ養殖場の航空写真だ。直線約１５kmの大規模なものだ。

・（大連）ナマコ養殖池は３００m×４００mの囲いがされて海沿いに展開されている。

・（福建省）南の福建省は様式が異なり、竹竿にナマコを入れた籠を吊るして養殖を行う。一つの籠にナマコ５匹、アワビ５匹を入れている。（籠が）５連になっているので合計ナマコ・アワビそれぞれ２５匹が入れられている。大連の養殖場は約２年間だが、福建省は水温が高いため１年半未満で、ナマコの早期養殖を行っている。水深は１０mほどで、台風が脅威だ。

・（青島）これまで大規模な養殖場を紹介したが、山東省は船舶地域ということもあり小型である。遼寧省や大連に産業が負けるということで、山東省が肝入りで青島に造成した。広さは３０km×１km、ひとつひとつに管理室が設けられ、山東省が管理し各企業にひと池ごとに貸出している。中国では依然として、ナマコ需要に応じるべく大規模な養殖事業を展開している。

・市街地には、ナマコ専売店がある。大きいところで中国全土で３００店舗展開している。乾燥ナマコ、インスタントナマコなど扱っている。ただ、店舗内で「売ろうとしている」訳ではないことに注視したい。立派な店構えでどれくらい売上があるかというと余り売れていない。なぜ立派な店構えにしているかというと、実際の取引は店舗の裏で行われグループ化された「友の会」会員に販売される。エンドユーザーが購入する際に「信用」を与えるために立派な店構えを展開している。ブランドの醸造手段である。 店内は宝石店のようである。

・日本産ナマコは、香港経由で中国に入る訳だが、日本産で販売されることはほぼない。しかし、２年ほど前から、正規ルートを活用しながら日本産を明記して販売する事業者も

ごくわずかであるが出ている。中国の事業者では１社だけである。北海道産で１kgあたり５０万円、青森県産で１kgあたり３５万円で販売されている。

・ホテルも含めて豪華なレストランでは、富裕層などがナマコ料理を食べるが、様々な加工品を使って需要拡大を図っている。代表的なものがインスタントナマコで、（容器の）封を切るとパッとすぐに食べられる。乾燥ナマコでは（インスタントナマコの）２～３倍の大きさに戻るのでもったいないのだが、包材やコストの問題で大きくせずに作っている。乾燥ナマコは、家庭でも１週間かけて戻す手間があるが、インスタントナマコはかなり普及しているのが現在である。

・ナマコ牛乳は、製品としては既になくなっている。一時は流行ったが、飲んで美味しくないのが原因であろう。ナマコが入っていないとの噂も出た。そのほか、ナマコ栄養ドリンクもある。

・フリーズドライナマコは、乾燥ナマコのように煮る・干すの手間がかからず、一気に水分を抜き戻すのだが乾燥ナマコほど味がない。簡単にできる・簡単に戻る・しかし味はない、戻り方が余り良くないが、一定の消費がある。

・ナマコ酒はいろいろある。たくさんの種類を飲んだが、広州で試飲しようとしたところ臭いが強く買う気がしなかった。１本３０００円ほどだ。

・ナマコカプセルは１錠１０００円、１箱１万５千円ほどだ。かなり高価だが１日１錠を推奨していた。こうしたカプセル化は、ナマコが業から産業化になるポイントだと言われている。現在は１兆円規模だと言われている。簡単に栄養が摂取できるとキャッチフレーズが謳われているが、効能は定かでない。お土産には良いかもしれない。

・ナマコ機能性商品の分布図だが、能登でも古くからあるクチコ、このわたのほか、石鹸、化粧水、サプリメントなどが開発されている。ナマコ石鹸は隠れたベストセラーと言われている。ほかに薬用マスク、医薬品がある。それぞれ地域では知られているが、全国的に見ると、ナマコ商品の情報はまだ行き届いていないのが現状である。

・ナマコ石鹸は、青森、能登、長崎、広島など各地あるが、成分表記に課題がある。「ナマコエキス」が一般的だが、問題はエキスが何であるかである。エキス行程には様々あり限定されていない。買い手も作り手もナマコの何かいいものが入っているんだろうな、という域を超えていないと判断している。

・我々は、より具体的にどんな成分が含有され、どんな効能があるのかを解明しようと研究を進めた。ナマコサポニン、カロテノイドは総称である。

・カロテノイドは、有名なのはベータカロテン、さらに細分化するとフコキサンチンやアスタキサンチンがある。我々は、ナマコにあるカロテノイドの特定研究を進めてきた。

・ナマコ本体よりも、内蔵・卵巣・精巣に注目するとカンタキサンチンやアスタキサンチンが含有されているが、他の方法で産生されている。

・もう一つはホロトキシンだが、ナマコは毒素を持つと言われる。つまり、ナマコを食べると人間の体にも害がある、海の生物がナマコは毒があるので食べないため大量に増殖すると言われる。

・ホロトキシンは、総称するとサポニンで、発泡作用のほか、抗菌作用、白癬菌（はくせんきん）つまり水虫菌で、医薬品ホロスリンはナマコのホロトキシンで開発された。

・カロテノイドの抗肥満作用に注目した。ナマコ内蔵に含有されるカロテノイド、カンタキサンチンが脂肪蓄積を抑制することが分かった。マウス投与でも確認している。 血糖値改善効果も明らかになった。

・まとめると、ナマコ卵巣から抽出したカロテノイドを１％含む飼料を糖尿病肥満モデルマウスに投与した結果、内臓脂肪組織重量が低下する傾向を示した。血糖値は効果的に改善する結果を得た。 これらの結果を踏まえて、様々な用途の商品開発が進められる。

・２０１３年１１月１２日付 読売新聞記事にて公表されたが、我々の研究成果を活かして水虫菌を抑える靴下や繊維商品の開発が進んでいる。こちらの漁師さんの中にもおられるかもしれないが、青森、瀬戸内、淡路島でも聞いたが、水虫になると足をナマコの煮汁に突っ込んで治すそうだ。（能登の漁師にたずねると）初めて聞いたのならぜひ

試してみてほしい。言い伝えではなく事実だということでこの事業が始まった。

・具体的な成分を消費するならば、抽出しなければならない。水虫はナマコ煮汁に足を突っ込むと治るというならば、具体的にナマコ煮汁に何の成分が含まれるか、どの程度効果があるかを調べなければならない。

・繰り返しになるが、ナマコの何の成分がいいか、本当に良いかしっかり実証する必要がある。何となくナマコはいい、ではいけない。品質管理のためには、有効成分の定量、分離条件の検討などが必要だ。

・ナマコ煮汁の抗真菌活性と成分分析の研究だが、シャーレに白癬菌を培養し、ナマコ煮汁を垂らしたところ白癬菌が死滅した。

・そのナマコ煮汁の威力の程度を、ホロトキシンと比較すると効力は弱いが濃度を高くしたり成分のみを取り出すと高まることが想定される。

・ナマコ煮汁に何が含まれるかさらに調べるとサポニン含有が確認された。問題は、繊維開発にナマコ煮汁が適しているか、実際にナマコ煮汁に繊維を浸した実験を行った。効果は高かったが、煮汁そのものなので問題がある。ある事業者さんが出来た試作の靴下をはいて帰宅したところ、家族に怒られた。なぜかというと、すごい臭いがする、こんな臭いがする靴下ははけないということでひんしゅくをかったそうだ。色と臭いの課題がある。

・ナマコ煮汁の色と臭いを除去する研究を行った。精製したナマコ煮汁の抗真菌活性の高さも実証した。吸着剤を使用する事で回収量の問題も解決した。では、色や臭いに白癬菌に効果が期待できる成分が含まれていないのか、と考えもありナマコ煮汁の精製研究が進められている。

・４月の本格稼働に向けて、ナマコの製品開発の取組みを行っているが、優位性として、大学の研究成果の利用は信用にもつながる。地域の大学・企業との連携は地域活性化につながる。また、あおもりナマコという素材の地域性、抗菌性を有する繊維製品は多くが科学的合成物で天然物であるナマコ繊維の可能性は大きい。さらに、高価なナマコ本体は販売して、廃棄物である煮汁を利用して、低コストで大量に収集が可能である。

・今後は、こうした商品をシンボル化しネーミングや他商品への応用、従来の「ナマコエキス」ではなく成分と効用が明確な明言、さらにナマコエキス入りを明言するドリンクなど飲食用商品化などが考えられる。

・これまでは、なんとなくナマコは体にいいと言われてきたが、何が効くのか実証することでナマコの可能性が広がる。日本国内でのナマコの製品開発・販売では、中華料理店で食べるナマコの多くがオーストラリア産やインドネシア産だ。こうした研究で活路を見出したい。以上で終わりにする。

●講演３「能登なまこ漁の昔と今」

講師：石川県漁業協同組合七尾支所　達　明弘　氏、竹内　大生　氏

（プロフィール）

・達　明弘　氏

所属：石川県漁業青壮年部連合会会長、石川県漁業協同組合七尾支所運営委員　なまこ漁師「長精丸」

生年月日：1959年5月20日生まれ

学歴・職歴：大阪の市場に勤務時、親父に「新しい船を造船したから」の一言がきっかけで漁師の道へ。

趣味：お酒と網の修繕　好きなタレント：檀蜜

現在の業務・活動内容：兄弟で乗船し底引き網漁を行う。朝8時に起床し、17時に漁へ出発し午前２時半に帰港する毎日。平均100kgほどのなまこ漁だが、過去に400kgの大漁でその中に「白いなまこ」がいた経験を持つ。漁師になって良かったことは、新鮮な物が喰えるし、大漁した時のあの感動とHow much?の瞬間！あまり嫌になった事がないのだ！捕れたなまこを大切に扱うことにこだわりを持ち、なまこ漁を通して、全国の皆さんがおいしくなまこを食べることを念頭に考えている。「なまこを食べて少子化防止！」が信念。

・竹内　大生　氏

所属：石川県漁業協同組合七尾支所　青年部部長　なまこ漁師「海生丸」

生年月日：昭和60年8月1日生まれ

学歴・職歴：高校時代より家業の手伝いで漁の道へ。七尾市の定置網「さざなみ鰤網」にて修行後、祖父の「定置網は魚を待つが、魚を追いかける漁師にならんか」の一言で祖父と漁の道に専念。

趣味：釣り、お酒

現在の業務・活動内容：なまこシーズンは底引き網、それ以外は、さより、トリガイ、えびなどを獲っている。息子２人と娘１人の子だくさんに恵まれ、子供のために「稼げる漁師」をめざし奮闘中。

ー（約３０分間の内容を抜粋）ー

（竹内）宮本さんから紹介いただきました通り、地元で漁師をしています。先ほどのお二人のすばらしい講演の後で緊張していますが、生産者の立場で話をさせていただきます。本日は、・能登のなまこ漁師の取説・地元小学生への課外授業・なまこ漁師の主張のお話をします。

＜能登のなまこ漁師の取説＞

・石川県外の方もたくさんいらっしゃるので、簡単に七尾市について紹介します。能登島を挟んで外側に赤なまこ、内側に青なまこが獲れます。

・七尾市には、和倉温泉と能登島があります。能登島には２つの大きな吊り橋があり、小さいですがスズキがたくさんいていい漁場です。

・食祭市場は、能登の海産物がたくさん売られています。なまこも売られています。

・七尾市には大きな祭があります。青柏祭（５月）と、ここ和倉・石崎地域では奉燈祭（8月）があります。大漁を祈願してキリコを担ぎます。祭の時には、地元の家庭では石崎えびやシャコ、達さんの家では金ん子なまこも出して豪華に皆さんをもてなします。

・七尾市ではたくさんの魚種が獲れます。春には、クロダイ・サヨリ・トリガイ・アカガイ、イイダコは今、頭にたくさん卵が入っていて「ごはん」のようで美味しいです。夏は石崎えびが美味しくぷりぷりコリコリした食感です。夏と秋には赤西貝という珍味が獲れ、甘みがあり美味しいです。冬は赤なまこ、黒なまこが獲れます。

（宮本氏）今は春先になるのか？　（竹内）今は冬と春の境になります。

・漁師の生態をアンケートで聞きました。私たち七尾支所には２０隻ほどしかいなくなりました。一昔前は１００隻以上いたそうです。平均年齢は６０代後半で上は８４歳、僕が２９歳で一番下です。ほとんどが家業を継いでいます。

・誰と漁をしているか？は、私はじいちゃんとです。休日の過ごし方は、お酒、網の修理、タコガメ獲りとはイイダコの獲り方でセメントを固めたかまくらのようなドーム型の握りこぶし大のものを沈めると勝手にイイダコがその中に入ってきて、それがロープにいっぱい繋がっていて引き上げてイイダコをつかまえます。その他の趣味は賭け事です。

（宮本氏）賭け事とは？　（竹内）パチンコです。　（宮本氏）パチンコって書けばいいのに。　（竹内）海物語が好きです。

朝8時ぐらいに起きて、海岸をぶらぶらして網修理をしたり、夕方５時くらいから漁に出て、朝方２時くらいに帰ります。

（宮本氏）我々のイメージは、漁師さんは朝が早いのだが、能登の漁師さんは夕方から出て行く？　（竹内）はい。　（宮本氏）９時間も漁をなさる？　冬は辛いですね。　（竹内）はい、寒いです。就寝は朝５時くらいです。お酒を飲んで寝るくらいです。（宮本氏）今日は漁を休んだのか？　（竹内）今日の朝、帰ってきました。（宮本氏）本来なら今はどういう状況？寝ている時間なのか？　（竹内）いやー、ちょうど絶好調な時間です。

・仲間の漁師の好みのタレントは、優木まおみさん、大島優子さん、檀蜜さんでした。檀蜜さんに（なまこの）マスコットキャラクターになってもらいたいです。

（宮本氏）このアンケート結果はどういう意味があるのか？ぜひね、檀蜜さんになまこを持ってもらい、持ち方はちょっと気をつけなければいけないが。

・なまこの漁法は、底引き網とけた網です。後で動画を見てもらった方が早いので割愛します。漁師になって良かった点・悪かった点ですが、新鮮な魚が食べられる、自分が社長、新鮮なものが喰えるし大漁した時のあの感動とHow Much？の瞬間ということで、収入は今の冬は良い方で、昨晩は私は魚となまこを１６０kgほど曳いたが１２万円ほどの水揚げだった。達さんは１００kgほどで１０万円、後ろの方に座っている紫のジャンパーの人は２９０kgで２０万円ほど、隣りの人が４９０kg、５０万円ほどを昨日一日で漁獲しました。

（宮本氏）秘訣は何でしょう？　（竹内）場所と技術です。あとは秘密です。

・（スライド写真）本年度から、七尾商工会議所で７月から毎月開催の能登なまこ会議に、生産者としての意見を取り入れてもらうため参加しました。能登なまこの認知度向上、消費拡大、資源保全について、能登なまこポスターなど販促物デザイン、県内・首都圏での能登なまこ食談会の参加、地元小学生になまこの生態についての座学と、このわたづくり実演などを行いました。１０月に開催の金沢市老舗高級料亭　金城楼での「能登なまこと能登ふぐの饗宴」、昨年に引き続き開催の、東京銀座　ろくさん亭で道場六三郎さん本人による「能登なまこ特別献立」を、首都圏の参加者２５名と一緒に楽しみました。

＜地元小学生への課外授業＞

（達）ここからは、私が進めます。私たちは、地元小学生に資源であるなまこの大切さを学んでもらう機会として小学校に出向いて水産センターの協力を得ながら授業を行っています。本日は、その一部を少しだけ、まじめに資料を見ながらご説明します。

・私たちがいつも捕っているなまこは、まなまこという種類です。すむ場所や環境で色が異なり、岩場に住む赤いなまこは赤なまこと言い、どろ場に住む青いなまこと黒いなまこはまなまこと言い七尾湾では青がほとんどです。特徴は、赤はすごく縮み身がかたいです。私は入れ歯なのでなかなか噛み切れません。

・なまこは泥の中のプランクトンや海藻などを食べていて、夏に水温が２５℃以上になると岩場に隠れてしまいます。これを夏眠と言います。そして、水温が１８℃以下になると活発に動き出しますが、石川県の沿岸ではこれが１１月上旬以降となることから、漁はこの頃から始まります。なまこは、１年で６cm、２年で１３cmくらいになるので、２年目以降にとられます。

・さきほどもお話ししたように、なまこが動き出す１１月６日から４月１５日までが、石川県のなまこ漁の期間です。平成１８年の数字ですが、なまこは全国で１万３４４トン漁獲されており、石川県ではこの４％にあたる３６３トンが、七尾湾では石川県の８０％にあたる２８９トンが漁獲されています。

・（スライド写真）私たちが入札を待っている石崎漁協の写真です。１１月6日はスワイガニの漁解禁と同じで、これからどうなるか分からないが、考えていきたい。

・日本国内のなまこ産地はなまこの中国出荷に注力し、なまこの漁獲量は日本全国で拡大の一途をたどってきています。一方で、石川県産のなまこは、個体数保存などの目的から漁獲量を制限しており、漁獲量は年々減少傾向にあります。

・七尾湾では、なまこは底びき網、けた網、あさりなどでとられています。底びき網は、網で海底をひく漁で、右下の写真のけた網と呼ばれる網をひくのがけた網、箱めがねで海底を見ながらやすなどでとるのが漁り（あさり）です。動画で説明します。

（動画３分間）石崎奉燈祭、石崎町、なまこ漁、歴史など

・とったなまこは、もちろん生でも食べますが、能登では昔から加工も行われています。なまこの腸は生の他にこのわたと呼ばれる塩からに加工されています。また、卵巣や精巣を干したものはくちこと呼ばれ珍味として有名です。なまこの体を塩漬けにして干したものは金ん子と呼ばれ中華料理の高級食材となっています。

・石川県のナマコ漁獲量となまこ漁をしている船の数を見ると、漁獲量は１４００トン前後あった昭和４５年頃と比べて平成１７年では４分の一以下の３００トンほどとなりました。船の数も６００隻から半分以下の２４０隻ほどとなっています。

・七尾市はどうかというと、七尾支所の近年の漁期ごとの漁獲量をみると、１１～１２月は、まだそれほど水温が下がっていないためか、水温の下がる年明けから漁が増えています。年ごとでは、平成２０年度以降は１００トン以下となっています。

・なまこの漁獲量が減っていることから、これまでに、海底に大きな石の山を作ってなまこの住処を作ることや、なまこの赤ちゃんや子どもが住めるようにパイプを組んだ団地を作ったりして、増やすための取り組みを行ってきました。ここの会場のあえの風から能登島の方を眺めると、ちょうど湾内のど真ん中になまこ留置石保育場というものがあり七尾市と組合で作ったものがある。なまこを獲るだけでなく、増やしたり守ることも考えて、なまこで少子化防止につなげましょう。

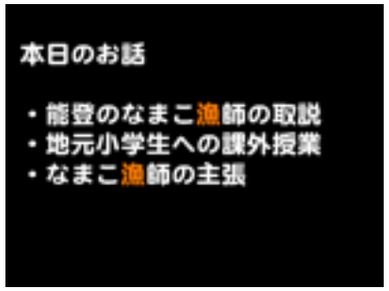
＜なまこ漁師の主張＞

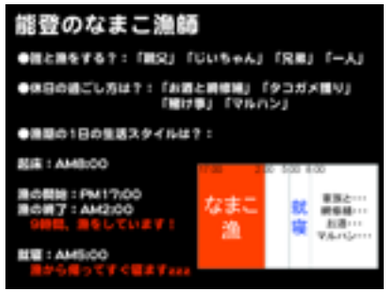
（竹内）ここまで能登のなまこ漁の話や取組みを話してきました。１回の漁で平均１００kgほど獲ります。最高は達さんが４００kg、白いなまこを獲ったそうです。私も何回か獲ったことがありますが見ているだけで癒されます。過去に会った伝説ですが、昔はろかい船といって櫓をこぐ船で能登半島の先や富山県の境まで行ったそうです。（現在は動力エンジン）結構タフな人ばかりでした。なまこ漁のこだわりは、網と場所です。私も人に教えられない場所があります。

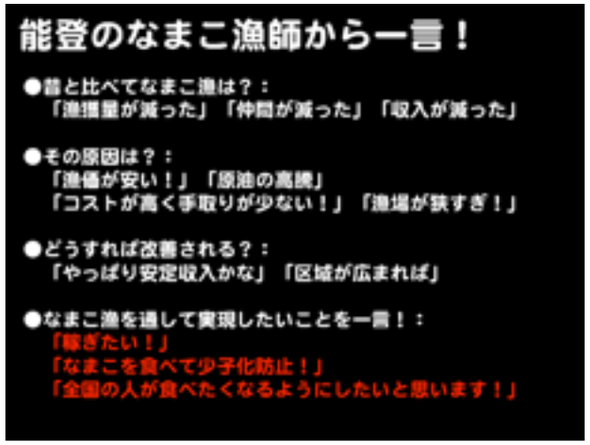
（宮本氏）でも、海だからすぐに分かっちゃうでしょ？　（竹内）夜なので闇ですから。家宝ですね、場所は。

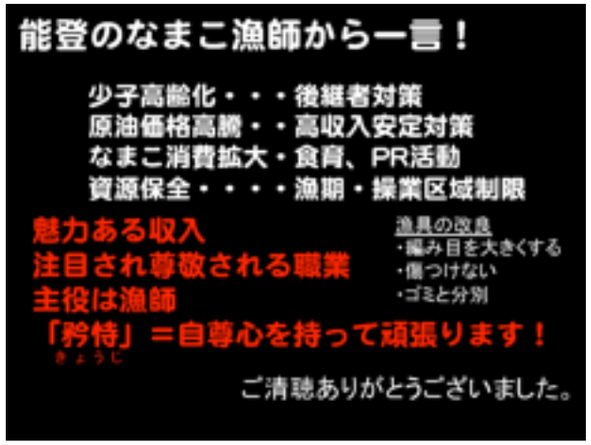
昔と比べて、漁獲量も減り、跡継ぎもいなくなった。漁価が安く、原油の高騰もあり、収入も減っている。なまこ漁をもっと広範囲にできればと思う。なまこ漁を通して、稼ぎたいし、なまこを食べて少子化防止につなげ、みんなが食べたくなるようにしたいと思います。

（達）私たちの世代は、人口も多いほうで、まだ家業を継ぐことが当たり前でしたので、なんとか漁が続けられています。これからの世代につないでいくためには、魅力ある収入、注目され尊敬される職業である必要があると思います。自分たちでも努力して漁場や漁具の工夫など策を講じていますが限りがあります。現場を知らない人がなまこを語ったりPRするのでなく、私たちにも注目してください。地域の皆様と協力しあい、能登のなまこ漁、能登の漁を継承して地域の絆を深めて、次世代につないでいきたいです。矜持（きょうじ）、自尊心を持ってこれからもなまこ漁を頑張ります。ご清聴ありがとうございました。









－　休憩時には、１/１８（土）銀座ろくさん亭にて開催の「能登なまこを味わう特別献立」食談会での動画（道場氏・竹縄親方コメント）が会場にて放映され、また、本年実施した全国より申込み件数約３００件の「能登なまこキャッチコピー」「なまこ川柳」「なまこストーリー」「なまこ料理レシピ」のうち、「なまこ料理レシピ」冊子を紹介配布しました。－

■パネルディスカッション：「なまこがつなぐ地域の絆」

コーディネーター：渋谷　長生　氏
パネラー　　：川村　哲朗　氏
　　：達　明弘　　氏
　　：竹内　大生　氏
　　：杉原　省　　氏（能登なまこ加工協同組合　理事長）
　　：宮本　隆治　氏（フリーアナウンサー　司会者）

－（約３０分間の内容を抜粋）－

総合司会の宮本氏もパネラーに加わり、渋谷先生の進行でパネルディスカッションを行いました。

（渋谷氏）それでは、短い時間になるが会場からも意見を伺いながら進めていく。テーマが幅広いが、今日は青森市の取組み、弘前大学の機能性に関する取組み、能登のなまこ漁に関する取組みについての講演が行われた。今回のパネルディスカッションは、演者に加えて、能登なまこ加工協同組合　杉原さん、司会を務めていただいている宮本さんを交えて進めていく。まず主催者である杉原さんから感想を伺いたい。

（杉原氏）５年目になるが、毎年内容が充実し階段を上がっている実感がする。来年はもっと良くしなければと思う反面、あれこれ詰め過ぎている感もある。

（渋谷氏）達さん、竹内さん、先ほど言い足りなかったことがあればどうぞ。

（達氏）できれば、なまこの単価が下がった時期

には学校給食になまこを使った料理を出してもらえたらなと思う。少しでもなまこ需要を増やしたい。

（竹内氏）ごはんには漬物のように、毎日なまこを食べるように広まってほしい。もっともっと食べるようにしてほしい。

（渋谷氏）今日は、七尾市のなまこ漁についての話があったが、会場に参加されておられる中で他産地など意見や話題はないか？

（広島県水産会社）広島の宮島の向かいの大野町から来た。なまこ漁師は７０歳と高齢者が多く底引きをやっているが、昔は５０隻くらいが現在は１０隻ほどだ。主力は漁り漁で、夜出て冬に眼鏡で底を覗いてなまこやアワビなどを獲っている。底引きは先ほど言われていた１日４００kgは２０年前には頻繁にあった。いけすに入らないのでゴミ箱に入れたりした。どこに送られるのかと聞いたら中国へ金ん子にする。竹などで燃やしてボイルにする。下手なものだから当時kg８千円で売れればまあまあだった。今は毎日獲らないようになり、１日５万円を切るようになった。現状は、なまこが育たない。放流もしているがどこに行っているのか、１１月１２月の欲しい時は高い状態が２、３年続いた。今日の話を持ち帰って地元漁師に話したい、どうやって稚なまこを放流しているのか？

（達氏）七尾では、投石したり５０m四方の大きな砂山を作ったり、昭和４０年から七尾市と漁業組合でなまこの稚魚を守ろうということで事業を行っている。年末の水温が下がる時期から年明けになまこが活発に動くのでたくさん獲れる。円筒のようなパイプに菱形の穴をあけてなまこの稚魚がくっついて離れないようにする。縦横無尽に縦３０m横４０mに組み立てる。8列ほどで漁礁になる。周りは石を敷き詰める。水温が下がるとそこからなまこが落ちて泥やプランクトンを食べて移動する。夏はパイプの中にいる。パイプ直径は２５cmほどだ。パイプの種類はエア抜きだ。

（渋谷氏）全国的になまこ資源が減少し、かつ小型化しているようだと。中国向けで大量に獲られている。有望なものがどんどんなくなっているという現場の悩みがあると思います。この話題について質問させていただきたい。青森市では現場の要望に対してどのような対応をされているか川村課長に伺いたい。

（川村氏）青森市には漁業者が１８０人ほどいる。ほとんどがホタテ貝の養殖だ。過去のホタテ不漁時になまこに助けられた訳だが、特に２４年度にホタテの貝殻を敷き詰めて貝殻礁を２カ所試験的に行った。去年ダイバーが調査を行ったが一つはかなりのなまこが付いていて、もう一つは貝殻そのものが泥砂で壊れたものもあるがそれなりに効果があった。計画的な貝殻礁を整備してくれないかと要望がある。また、ナマコ種苗生産の一端を担う水産指導センターの施設が老朽化しており、センターの整備が求められているが、行政は箱物批判や節税で投資が厳しい現状で、なかなか漁協や漁師さんの要望に応えられないのが実情である。しかしながら、ホタテだけでは経営安定は図れず複合経営の必要性が根付いてきている中で、行政としても出来るだけバックアップしたいと考える。

（渋谷氏）資源の問題は問題だ。かなり厳しく管理されている北海道でも減少しつつあると、年末年始に訪問した際に伺った。それぞれの地域でバラバラに行われている日本なまこという資源管理について、

このように全国からなまこ関係者が集まる機会に意見やアイデア交流をしていくことを望む。

今日の話はもう一つは、なまこの魅力・食文化で、まだまだ可能性があるとのことだった。宮本さん、講演を聴いての感想や見解を伺いたい。

（宮本氏）なまこ漁、ブランド化に向けた取組みなど分かったが、全国の皆様に食べていただくにはどうすべきか。私は６２歳で４年前に初孫が産まれた。全国に６０歳代は６６０万人、資産総額９００兆円ある。この６０歳代のお財布の紐をなまこに対して緩めるためにはイメージ戦略だ。孫の好きな絵本が「そら豆君のベッド」で、ふかふかしたベッドから旅に出て、ピーナッツ君の固いベッドやグリンピースの薄いベッドを知るのだが、そら豆という何の変哲もない豆を具現化していっておじいちゃんが孫に絵本を読み聞かせる、つまり、なまこというのは、エロ可愛いという言葉があるが、グロ可愛い、グロテスクで可愛い、気持悪いけどなんか可愛いよねというイメージ戦略でしかも６０歳代のおじいちゃんおばあちゃんの財布の紐を緩めさせる、孫にとって可愛いい商品化イメージが出来ればと考える。もう一つは文化で、日本人は言葉の文化で、毎回申し上げているが「赤なまこ、青なまこ、黄なまこ」、皆さんご唱和下さい。（会場）結構言えますね。早口言葉になりませんね。でも直接ではなく変化球でグロ可愛いという能登なまこのイメージ化をしていってはどうか。

（渋谷氏）全く同感だ。昨日まで中国にいたが、なまこ事業者は６０代から２０代までいた。２０代の感性は宮本さんがおっしゃることと同じでなまこのマンガ化で２０代に向けて考えている。日本のなまこ業界は世代別の戦略がない。達さんの趣味は檀蜜さんらしいが、中国でも檀蜜さんが話題になった。中国は広大で車を運転する時にモニターで音声指示される。その声を檀蜜さんにやってもらえば良いと。そのようにイメージを変えて、青森市もイメージキャラクターを作ったように、食として食べてもらうこともあるが製品開発では統一的なイメージづくりが重要だ。先ほどの話で学校給食になまこを入れてもらうことは七尾では可能なのか？

（杉原氏）無理ではないが発想がなかった。なまこを食べるのは各家庭、地元の地域だ。（石川県や全国規模の）大きな単位で給食をやっているので全部は許可が出ないのでないか。

（渋谷氏）なまこの商品開発にあたりイメージ戦略やアイデアを会場から伺いたいが、長崎県大村湾漁協からおいでになっていると伺った。大村湾漁協は黒なまこで有名で黒なまこ石鹸は全国でもトップクラスの売れ行きだと伺っている。その中心人物である人物（市原氏）に伺いたい。

（大村湾漁協市原氏）長崎県にある大村湾より参りました市原です。大村湾では黒なまこを中国に輸出している。国内では黒なまこ石鹸を製造販売している。ラジオや物産展などで実演販売をかねて販売展開しているが、女性の方、お肌を気にされる方、６０代の方に好評を博している。

（渋谷氏）市原さんは東京に常駐して専任だと伺ったが、かなり売れ行きが好調だと察するのだが。なまこ石鹸と言った時に一般の方の反応はどうか。

（大村湾漁協市原氏）食文化も違い、えっと言われるが説明すると興味津々で手を洗っていただく。

（渋谷氏）箱のデザインや黒いイメージ色はかなり洗練されているが、そうした発想は漁協でどのように議論されたのか。

（大村湾漁協市原氏）中国も視野に入れてまねされないデザインを心がけた。中国にも販路を確保していく。

（宮本氏）その石鹸は美容石鹸か。某化粧品会社の問題などシビアな環境だが許可はスムーズにおりるのか。

（大村湾漁協市原氏）やはり美白など効果効能を謳うのは規制がある。イメージを想起させる仕掛けが必要だ。

（渋谷氏）首都圏の食談会の取組みは漁師にとっても重要だと感じたが、参加されてのメリットは何か。

（竹内氏）たくさんの品数のなまこ料理が出て、こんな食べ方があるのかと感心した。地元では酢の物か湯がいて酢味噌で食べる程度で種類はない。ろくさん亭でなまこを石の上で焼いたりお茶漬けなどは斬新で勉強になった。

（広島県水産会社男性）もっぱら酢の物だがコチュジャン、だしの素など味付けしている。今日も懇親会でのなまこ料理を楽しみにしている。小学生低学年、食べたことがない人に食べてもらうと美味しいという。家庭で食べる機会がないのだ。お母さん達になまこの美味しさを分かっていただけたらと思う。子供のうちに味を知っておかないと次世代にリピートがないと感じる。以前、食べ方をあれこれ試したがうなぎのたれは美味しい。なまこ自体は味がないのでマヨネーズに和えたり、まずいということはない。また挑戦したい。

（広島県水産会社女性）赤なまこの塩辛を瓶詰めにして販売している。広島のイベントで出店した際、日本酒を飲む方々に好評だった。日本酒と合うというセッティングで販売するのが日本人に受け入れられやすい。

（東京都健康食品会社）食べ方も重要だが、価格も重要だと考える。中国では滋養目的だ。高くても健康のために買う。中国では天然のバイアグラといわれ実感しているが、機能面を掘り下げてNHKの健康番組に取り上げてもらえばすぐにブームになると考える。

（宮本氏）いかに上品に浸透させるか、ぷるぷるが美容に良い、大人の男女に高潔にイメージを浸透させるか、夜のお供とか直接的な表現ではなく。

（京都府なまこ事業者）天橋立から来た京都で唯一の乾燥なまこ業者だ。１００年前から加工しており、能登までなまこを仕入れにきて大変お世話になったと聞いている。縁があり初めて参加させていただいた。京都も資源がなくなっており、一人一日２缶１７kgの漁獲が限度だ。入札で買うのが大変で京都で唯一

の加工業者なのに地元で落とせない現状だ。２、３月に１０００kg作る予定が狂いどう続けていけばよいか。種苗を作るなど資源保全の取組みのアイデアを頂いたので地元に持ち帰りたい。少なくなった資源で漁師も立ち行き、加工業者も立ち行き、地域も潤うようにしたい。なまこを付加価値の高いものにすることを常々考えている。生もいいがなまこを乾燥させて高い価値で売っていくことの方が大事だと考える。和食がユネスコ文化遺産に登録され京都の土地の利を活かして大名料理や皇室の正月料理には乾燥なまこが供されたことをアピールして、６０歳代の富裕層にも高い金額設定でも食べていただけるよう努力したい。日本中の加工業者がその方向に向かえば京都で１軒で頑張る身としても心強い。

（渋谷氏）我々も関係者が協力し合い意見を共有する場として、このサミットを捉えている。なまこの資源確保、商品開発、付加価値化ということなまこに関係する方々が交流することが望ましい。今はまだまだ限定的で集まりきらない現状だ。その点でこのサミットは重要な役割を果たしている。短い時間ではあったが、これでパネルディスカッションを終了する。

会場から多くの質問を頂き質疑応答が盛んに行われ、大変充実した時間となりました。

杉原理事長による閉会挨拶をもって、第１部講演・パネルディスカッションは終了しました。

会場内にて展示された能登なまこなまこ商品、配布物

活なまこ、石鹸、化粧水、うどん、カレーなど。

第２部　能登なまこ創作メニュー大食談会

日時：平成２６年３月２０日（木）１８:３０～２０:００

会場：石川県七尾市和倉温泉 あえの風（加賀屋姉妹旅館）白鷺の間

次第：

１８：１５～　受付

１８：３０～　主催者挨拶

杉原　省　氏（能登なまこ加工協同組合　理事長）

１８：３５～　歓迎挨拶

大林　重治　氏（七尾商工会議所　会頭）

１８：４０～　乾杯挨拶

山田　省悟　氏（ 石川県議会議員）

１８：４５～　能登なまこ創作メニュー説明

加賀屋グループあえの風　森崎　修　料理長

（催　し）　能登なまこ公募作品「なまこストーリー」朗読

宮本　隆治　氏（フリーアナウンサー　司会）

２０：００　閉会挨拶

西田　竹志　氏（能登なまこ加工協同組合　組合員）

２０：３０　閉会

第１部に引き続き、会場を隣の宴会場に移し、なまこの新たな料理法を探るべく４８名にご参加いただき、全国各地からお越しいただいた方々と懇親会を兼ねて、能登なまこを中心とした創作メニューを堪能する大食談会が行われました。

司会進行は、第１部に引き続き、フリーアナウンサーの宮本隆治氏が務められ、盛大かつ和やかに進められました。料理を担当された和倉温泉加賀屋姉妹旅館あえの風森崎料理長によるお品書説明が行われ、参加者はなまこ料理に舌鼓を打ちました。

催しでは、本年度、全国に向けて行われた能登なまこ作品公募のうち「なまこストーリー」部門で銅賞を受賞された大阪府立園芸高等学校農産加工学研究部教員 石田真一さんの作品を、司会の宮本隆治氏が読み上げました。「なまこ料理レシピ」部門の優秀賞を受賞された生徒さんを引率して、翌日に行われる表彰式に出席のため訪れていた石田先生も登壇され、開発秘話を会場の皆さんに話されました。

また、石川県外からお越しの皆様に宮本隆治氏よりマイクが向けられそれぞれなまこ料理の感想を述べられました。

閉会挨拶では、能登なまこ加工協同組合西田竹志氏が「本年も皆様のお陰でサミット、懇親会を盛大に終えることが出来た。明日もしっかりと供養祭を執り行いたい。」と締めくくり、全国なまこサミット２０１３初日を終えました。

能　登　の　彩　菜

前菜全景１

前菜　飯蛸柔らか煮

前菜　なまこ能登娘和え

前菜　このわた加賀丸芋とろろ

前菜　蛍烏賊 昆布 うるい

前菜　金子黄身揚げ
ふきのとう揚げ

前菜全景２

吸物　ふぐ白子焼 ロワイヤル
中華スープ餡掛け

差味
八目 甘海老 梅貝 赤西貝 さより

温物　加賀麸となまこ治部焼
蓮麸 簾麸 栗麸 花麸 筍 小松菜 焼き葱

台物　大栄螺つぼ焼いしる風味

酢肴　ふぐ竜田と春サラダ

なまこ料理レシピ最優秀賞
なまこチャウダー１

なまこ料理レシピ最優秀賞
なまこチャウダー２

食事　干し口子茶漬け
なまこ炊き込みご飯
香物　盛り合わせ

甘味　手仕込み 湯の香豆腐
柳田ブルーベリーソース

第３部　なまこ供養祭・稚なまこ放流

日時：平成２６年３月２１日（金・祝）１０:３０～１１:３０

会場：石川県漁業協同組合七尾支所内（石川県七尾市石崎町）

次第：

１０：００～　受付

石崎漁協青年部　太鼓

１０：３０～　主催者挨拶

杉原　省（能登なまこ加工協同組合　理事長）

１０：３５～　供養大漁祈願祭

宮司奏上　玉串奉納

１０：５０～　来賓挨拶

杉木　勉　氏（七尾市議会　副議長）

河崎　浩　氏（石川県漁業協同組合　常務理事）

来賓紹介

１１：１０～　稚なまこ放流、なまこ川柳表彰式（児童の部）

石崎保育園、石崎小学校

１１：３０　閉会挨拶

竹内　大生　氏（石川県漁業協同組合七尾支所青年部長）

※和倉温泉あえの風へ移動して昼食会

なまこをはじめ様々な魚種が水揚げされる石崎漁協は大漁旗で飾られ、青年部による勇ましい太鼓が鳴り響き、漁港ではのぼり旗をなびかせた船が参列者を出迎える中、今回で５回目となる「なまこ供養大漁祈願祭」が執り行われました。前日の「全国なまこサミット２０１３」に講演いただいた青森市水産業課　川村課長、弘前大学　渋谷先生はじめ、全国各地からの参列者、地元からは杉木勉七尾市議会副議長、西田昭二県議、中西庸介市議、河崎浩県漁協常務理事、北橋行夫県漁協ななか支所運営委員長、大根春勝県漁協七尾支所運営委員長、吉田俊憲石川県農林水産課、小川幸彦七尾市産業部長、宮西直樹和倉温泉観光協会事務局次長、はじめ石川県漁協七尾支所、能登なまこ加工協同組合関係者ほか総勢１００名にご参加いただき、厳粛かつ厳かになまこに感謝し、次年以降の大漁を祈願しました。

開会の挨拶では、杉原理事長より「たくさんの皆様にご参列いただき感謝申し上げたい。震災など苦難もあったが本年で５回目を迎えることができた。年々、他産地からの問い合わせも増え、ますます交流を広めていきたい。なまこを通じて地域活性化につながるよう発信していきたい。」との挨拶がありました。

地元宮司が奏上する祝詞を厳かに聞き入り、七尾湾が見渡せる位置に飾られた祭壇に、参列者は名

前を読み上げられ玉串を奉納しました。

神事に引き続き、地元の石崎保育園児１０人は用意された約７０匹の稚なまこを支所前の海に放流しました。、青森市ナマコキャラクター「ナマポン」が登場し、園児たちを喜ばせました。

稚なまこ放流後、「なまこ川柳　児童の部」の表彰が行われました。２３句の応募の中から優秀賞受賞作品３句が選ばれ、表彰状と賞品の授与が行われました。

【なまこ川柳　児童の部　入選作品】２３句

「石崎の　伝統食が　なまこだよ」　　－　竹田　結香　－

「グロテスク　食べた後には　なまこ好き」　－　山岡　凛　－

「なまこはね　豊かな海の　生きものだ」　－　清水　斗羽　－

なまこ供養祭の閉式の挨拶では、前日の全国なまこサミット２０１３講演・パネルディスカッションで登壇された石川県漁業協同組合七尾支所青年部　竹内大生部長より「参列された皆様に深く感謝を申し上げます。皆様のご支援ご協力のもと、本年も能登なまこ漁を無事に終えることが出来ました。来年もより一層、漁師一丸となってなまこ漁に励み地域の皆様に恩返ししていきたいです。」と、本年度の能登なまこ漁に対する自然や地域への感謝と、次年度に向けた抱負を述べました。

第４部　能登なまこ公募作品表彰式・昼食会

日時：平成２６年３月２１日（金・祝）１２:３０～１４:００
会場：石川県七尾市和倉温泉 あえの風（加賀屋姉妹旅館）奉燈の間
次第：

１２：１５～　受付

１２：３０～　開会挨拶

杉原　省　氏（能登なまこ加工協同組合　理事長）

来賓挨拶

西田　昭二　氏（石川県議会議員）

１２：４０～　表彰式
なまこ川柳
能登なまこキャッチコピー
なまこストーリー
なまこ料理レシピ

１３：００～　乾杯挨拶

北橋　行夫　氏（石川県漁業協同組合ななか支所運営委員長）

～　催し　～　和太鼓演舞：香島津太鼓

１３：５５～　閉会挨拶

達　明弘（石川県漁業協同組合七尾支所　運営委員）

１４：００　閉会

場所を和倉温泉あえの風に移して、能登なまこ公募作品表彰式・昼食会が４４名の参加者で催されました。西田昭二県議の来賓挨拶に引き続き、一般公募された「なまこ川柳」「能登なまこキャッチコピー」「なまこストーリー」「なまこ料理レシピ」の表彰式が執り行われました。当日ご参加された１２名（組）に杉原理事長より表彰状となまこ商品が贈呈されました。

表彰式の後、北橋行夫　石川県漁協ななか支所運営委員長 の乾杯を合図に、あえの風料理長森崎氏による、なまこをはじめとした御膳が振る舞われました。参加者がなまこ御膳を堪能する中、地元「香島津太鼓」が披露されその場を盛り上げていました。

催しでは、「なまこ料理レシピ」部門で審査監修をされた、のと女の会代表　川端海富理さんより総評のコメントがありました。

また、「なまこストーリー」部門で銅賞を受賞された大阪府立園芸高等学校農産加工学研究部教員 石田真一さんの作品を、他部門で受賞されて参加されている生徒さん達の前で、フードアナリスト長坂雅珠香さんが読み上げ、制作秘話などを先生と生徒さんが話されました

最後に、前日の全国なまこサミットで講演をされた達　明弘さん、杉原理事長による閉会の挨拶で「全国なまこサミット２０１３」は、すべての部を終了しました。

<u>能登なまこ公募作品</u>　応募総数：のべ**<u>６３６作品</u>**

なまこ川柳：５０９作品
能登なまこキャッチコピー：１０２作品
なまこストーリー：９作品
なまこ料理レシピ：１６作品

【なまこ川柳　最優秀賞１句】

「ふるさとの　磯の香うれし　能登なまこ」　－　井上　信子（大阪府）

【なまこ川柳　優秀賞５句】

「居酒屋の　なまこに故郷の　自慢咲く」　－　外浦　恵真子（石川県）

「なまこ噛む　ふと母のこと　友のこと」　－　福島　敏朗（神奈川県）

「このわたを　すすれば能登の　潮の味」　－　八木　茂平（愛知県）

「雪が舞う　海の男の　なまこ漁」　－　長谷川　さち子（石川県）

「熱燗と　なまこで故郷　自慢する」　－　浜木　文代（石川県）

【能登なまこキャッチコピー　最優秀賞１点】

「イカツイあいつはお酒のお供」　－　川村　成悟（大阪府）

【能登なまこキャッチコピー　佳作２点】

「冬の能登うまいなまこと酒がある」　－　寺井　一也（石川県）

「能登ナマコ　くちこの味は日本一」　－　西尾　善春（石川県）

【能登なまこキャッチコピー　特別賞５点】

「ガンコなうまさは能登育ち」　－　星野　のぶ子（埼玉県）

「ありがとう海をきれいにするなまこ」　－　千田　康治（宮城県）

「器量より味で勝負の能登なまこ」　－　柳谷　益弘（静岡県）

「能登はいらんかいねなまこもいらんかいね」　－　千葉　信（岩手県）

「能登だ　七尾だ　なまこでグルメ」　－　大窪　誠一郎（兵庫県）

【なまこストーリー　金賞１点】

「父の肴」　―　後藤　順（岐阜県）

鉄道保線区員の仕事は早い。朝焼けを背に父が仕事に向かう。列車が安全に通行するためには、その日の始発前に業務を完了しなければならない。朝食を家族一緒に食べた記憶は薄い。ただ、玄関で見送る母の声が、少年の僕の耳に残る。仕事を終えた父が、丸食卓の前でどかりと座り、一人の酒宴を始める。酒の肴は、大好物の「なまこ酢」。なまこは小さく切って甘酢に浸けたものだ。ぬるつくなまこを器用に箸で挟み口に入れる。「うめえ」。吐息に混じった声が、頬を緩める。ときに、その肴が切れる。まず、母への叱責が飛び、僕に魚屋までそれを買わせる。「本当にお前のお父ちゃんは、なまこがすきなんやな」。少し苦笑した主人が、ビニール袋にそれを入れる。これは魚なのか、貝なのか、グロテスクな生き物にしか見えない。なまこ酢は一晩浸けたいと味が出ない。父は諦め、ひとり酒宴をお開きにする。翌日への楽しみにする。

強制的に父がそれを食べさせられたことがある。一気に食べるふりをしてのみ込んだ。その美味しさは解らない。大人になる恐さを感じた。七十歳手前で父は亡くなった。食欲が減退した父がいた。病院食は食べずにそのまま。僕には、父が美味しそうになまこ酢を食べる光景が蘇った。看護師に知られずに、瓶に詰めたそれを父の口に置くと、喉の奥に滑るように入っていく。酒も用意できれば、きっと父は、僕を「親孝行者」と誉めてくれたかもしれない。月命日。遺影の父の前に、なまこ酢とコップ酒を用意する。あの世で食べているのかと想う。食べ物への好き嫌いは遺伝するものなのか。翌夕、それを食べるのは、大人になった僕だ。父と一緒に酒宴を開きたい。その悔しさが今でもある。

【なまこストーリー　銀賞１点】

「なまこと流れ星」　―　瀬戸内　光（山口県）

今日も、海鼠は海の底で一生懸命お掃除をしています。あっちの岩の隅をこそこそ。こっちの、海草の根元をもっときれいに。その時です。岩と岩の隙間に、ピカリと光るものが海鼠の目にとまります。「何だろう？」掃除をしながら、ゆっくりと近づいてみます。それは、小さな石の欠片でした。

でも、その小石は青や赤や黄色に色を変えながら点滅を繰り返しています。もう一度、「何だろう？」海鼠がつぶやくとその小石は「僕、流れ星の欠片だよ」と答えてくれたのです。「エエーだから、君、光っていたんだね。でも、なんだか光る回数が少なくなっているよ」「そうなんだよ、もう少ししたら僕は光らなくなる」「光らなくなったら、どうなるの？」「ーーー」小石は答えませんでした。

海鼠はそっと小石を背中に乗せました。「僕と海の中を一緒に散歩しよう」海鼠は背中に光る小石を背中に乗せたまま、ゆっくりと海の中を歩いていきます。背中の小石はやがて小さな青い光だけを出すと「そろそろ、光ることが出来なくなりそうだよ。ありがとう、楽しかったよ。これからは君たちを見守る小石となろう」そして、小石は二度と光ることはありませんでした。

海鼠は白い砂の上に小石を降ろします。「僕たちをいつまでも、見守っていてね」小石に話しかけた海鼠の背中には、星の香りが残っていました。そして、次の日もまた次の日も、波が海鼠の背中をくすぐるたびに海の中は、星の香りでいっぱいになるのでした。もし、赤や青、または黒い海鼠を手にする機会があったなら、そっとその海鼠に鼻を近づけてごらんなさい。星の香りがあなたを、包み込むはずだから。だあれも知らない、内緒のお話。

【なまこストーリー　銅賞１点】

「なまこと高校生」　石田　真一（大阪府）

居酒屋に行くとナマコをよく食べます。でも「気持が悪い」などと言って食べない方がたくさんおられます。コリコリとした食感の心地よさ、独特の風味をわかってもらえないのが残念です。

私は高校の教師です。先日、なまこ料理のコンテストの開催を知り、冗談半分で生徒達に「なまこの料理コンテストがあるらしいんやけど、出てみぃひんか？」と声をかけました。すぐに「オレ、やります」「「あ、オレも！」などと6名の生徒が手を挙げました・・・でも、彼らは一度もなまこを食べたことがない

とのこと。「とりあえず、なまこを食べてみんと、レシピなんか考えられへんやろ。どこかでなまこを買って来い」と指示しました。

「なまこ、買ってきました！」と、買い物から帰ってきた生徒が手にしていたのはビニール袋に海水とともに入れられた生きたなまこ。私はなまこの切り身を買ってくるものと思っていました・・・生きたなまこは触ったことがありません。どうしていいかわからず「とりあえず、さばいてみろ」と言うと、彼らはスマートフォンでさばき方を動画や画像で確認しながら、あっという間に切り身にしてしまいました。情報化社会に感謝です。

その後、彼らが学校近所の魚屋さんに行くと「なまこの子、また来たんかー。今日はなまこ、ないよー」と声をかけられるほど、何度もなまこを購入し、なまこレシピの考案に努力しました。いつの間にか彼らはなまこの美味しさ、魅力に惹かれていきました。

そして、試行錯誤の結果、彼らが完成させたのは”なまこのお好み焼き”と”なまこのかきあげ”、美味しいのですがコンテストで入賞するかどうか・・・。酒の肴としか思っていなかったなまこ。彼らがなぜこの奇妙な生き物に興味を持ち、レシピの考案に連日没頭できたのか、私にはわかりません。でも、彼らの目になまこは魅力的に映ったことは間違いないようです。高校生にも愛されるなまこ、なまこの未来は明るいのではないでしょうか。

【なまこストーリー　特別賞５点】※作品名のみ掲載とさせていただきます。

「グアムの海とナマコ」　－　国沢　生子（石川県）

「海の香り」　－　渡会　克男（千葉県）

「父のなまこ料理」　－　野崎　真奈美（兵庫県）

「黒なまこ」　－　赤松　菊夫（福岡県）

「貯木場のなまこ」　－　星野　嘉邦（兵庫県）

【なまこ料理レシピ　最優秀賞１点】※作品名のみ掲載とさせていただきます。

「なまこチャウダー」　－　藤井　苗佳（石川県）

【なまこ料理レシピ　優秀賞２点】※作品名のみ掲載とさせていただきます。

「能登海鼠旨辣油」　－　本田しおん（東京都）

「浪速野菜となまこのかき揚げ」　－　石川　隆司（大阪府）

【なまこ料理レシピ　入賞５点】※作品名のみ掲載とさせていただきます。

「なまこゆず釜蒸し」　－　中野　康子（大阪府）

「なまこ酢奥能登仕立て」　－　橋本　登志子（石川県）

「ナマコあんかけ焼きそば」　－　前田　佐平（石川県）

「ナマコあんかけラーメン」　－　林　大雅（石川県）

「ナマコ焼」　－　橋本　十夢（石川県）

能　登　の　彩　菜

前菜　梅貝旨煮 花弁百合根 空豆蜜煮 鰆若焼煮 蕗味噌のせ 梅水晶 海老艶煮 合鴨ロース 玉子焼 金時芋 蛸柔らか煮

強肴　白身フライ チリソース ジャーマンポテト

温物　牛肉桑焼

ご飯　筍ごはん

汁　根菜入り真薯 味噌汁

香物　大根 紫蘇らっきょう

果物　滑らかプリン 苺

なまこうどん

組合ご挨拶

この度は、全国なまこサミット２０１３を盛大かつ充実した内容で終えることが出来ました。全国各地からご参加頂ました方々、関係者の方々にこの場をお借りして深く厚く御礼申し上げます。

「なまこがつなぐ地域の絆」のテーマのもと、初日の講演・パネルディスカッションでは、なまこの主要産地であり、なまこ機能性研究の先進地である青森県より御二方にとても興味深い講演を賜り感謝申し上げる次第です。また、当組合では本年より能登なまこ生産者である漁師方に月次会議や地元小学生へのなまこ授業、食談会など活動に主体的に参加いただき、本サミットで素晴らしい講演機会に恵まれましたことを大変うれしく誇りに思います。さらに、初の試みとして全国に向けてなまこ作品４部門の公募では、のべ６３０件を超える応募を頂きました。表彰式では、大阪府より生徒さんを引率してお越し頂いた先生、地元高校生など、世代を超え距離を超え、まさに地域資源であるなまこがつなぐ出会いであり宝であると深く感じた次第です。

２日間にわたり、いささか内容を欲張り過ぎたためご参加頂いた皆様への配慮が行き届かなかった面も多々あるかと存じますが、平成２７年春には、北陸新幹線（東京―金沢間）が開通します。世界農業遺産「能登の里山里海」である能登・七尾にもたくさんの方々に来て満足していただけるよう、なまこを通じて魅力ある地域づくりの一助となるよう、今後に向けてより一層、取り組む所存です。

最後になりますが、２日間を通じましてご臨席いただきました皆様に深く感謝申し上げます。

能登なまこ加工協同組合　理事長　杉原　省