第２回 全国なまこ会議
第３回 なまこ供養大漁祈願祭
活動報告

平成２４年３月１９日（月）–２０日（火・祝）

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

能登なまこ加工協同組合

第２回 全国なまこ会議
第３回 なまこ供養大漁祈願祭
活動報告

平成２４年３月１９日（月）–２０日（火・祝）
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

開催概要

▪第２回 全国なまこ会議

日時：平成２４年３月１９日（月）１5:００～１7:００

会場：石川県七尾市和倉温泉 あえの風（加賀屋姉妹館）

講演：「中国のなまこ事情」

講師　渋谷　長生　教授

（弘前大学農業生命学部ナマコ研究センター代表）

会議：「なまこの可能性について」

コーディネーター　渋谷　長生　教授

※１８：００～　懇親前夜祭（なまこの饗宴）

▪第３回なまこ供養大漁祈願祭

日時：平成２４年３月２０日（火・祝）１0:００～１4:００

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）

※１２：００～　昼食会（なまこ川柳 表彰式）

第２回 全国なまこ会議

日時：平成２４年３月１９日（月）１５:００～１７:００

会場：石川県七尾市和倉温泉 あえの風（加賀屋姉妹館）

スケジュール：

１４：３０～　受付

１５：００～　開会挨拶

杉原　省（能登なまこ加工協同組合　理事長）

１５：０５～　講演「中国のなまこ事情」

講師　渋谷　長生　教授

（弘前大学農業生命学部ナマコ研究センター代表）

１５：５０～　休憩

１６：００～　意見交換「なまこの可能性について」

コーディネーター　渋谷　長生　教授

１６：４５～　質疑応答

１６：５０～　来賓挨拶

武元　文平（石川県七尾市　市長）

１６：５５～　閉会挨拶

杉原　省（能登なまこ加工協同組合　理事長）

１７：００　閉会　※１８：００より懇親前夜祭

「全国のなまこに感謝し生産者・加工・流通・行政が一体となってなまこをアピールしよう」のスローガンのもと、昨年に続き第２回目となる「全国なまこ会議」では、地元からは武元七尾市長、石川県水産課、石川県水産総合センター、七尾市役所農水課、七尾商工会議所、石川県漁協七尾支所、能登なまこ加工協同組合員ほかはじめ全国各地より総勢５０名にご参加いただき盛大かつ熱心に議論がなされました。

社会文化的、生物多様性の側面からなまこについて議論がなされた昨年の同会議を受けて、今回の第２回全国なまこ会議では、商業的、流通面からなまこの可能性を探りました。

講演、意見交換に先立ち、開会挨拶では能登なまこ加工協同組合　杉原理事長より「能登なまこの全国ブランド推進の過程で様々な取り組広く全国の関係者との交流の場を持ち、日本の文化にしたいとの思いで情報交流の機会として今回のイベントを催した次第です。」と挨拶されました。

引き続き、弘前大学農業生命学部ナマコ研究センター代表　渋谷　長生　教授による「中国のなまこ事情」をテーマにした講演では、会場に設置された

大型スクリーンを使い、統計データや中国現地視察による流通や養殖の、販売の実態を写真や図を多用して分かりやすい大変興味深いプレゼンテーションが行われました。

●講演　「中国のなまこ事情」

　渋谷教授によると、「近年、中国で需要が高まり世界的な産地からの買い付けが多く、日本国産なまこは高騰している。しかし、日本の多くの農水産物と違い、品質が良いから高く買われている訳ではない。」「日本産は品質が良くて、しかも中国国内の養殖なまこより安いため買いが殺到している。しかも、表示上は中国産の最高級品として売られている。」と、なまこ流通の特殊な構造を説明されました。

　以下、講演中の発言、データより抜粋、数字は割愛します。

・全国なまこ漁獲量は約１万トン（中国は約１７万トン）

・日本国内、世界的になまこの乱獲が著しい

・日本産乾燥なまこの国別輸出数量は９９％超が香港（’０９）

・日本産なまこは水産物中トップの輸出額だが、塩蔵なまこが約８割で出荷されており輸出データに反映されていない

・塩蔵なまこで出荷され中国国内で乾燥される非正規流通の実態がある

・中国では日本からの輸入の方が品質がよく、かつ安い

・中国では動物性タンパク質への関心の高まりから食材としてなまこが注目されている

・”刻まないほど”なまこ料理は「もてなしの証」とされる

・中国では乾燥なまこは贈答用として流通する

・イボ（トゲ）が立派なものほど重宝される

・中国では派生商品として、味付、牛乳、ドリンク、フリーズドライ、酒、カプセルが確認されており市場規模も大きい

・中国人消費者は日本産なまこが流通されていることを認識していない

・民営企業では日本産（青森県産）ブランドをPRする動きがある

・中国では大きさ、味、トゲの評価を高めるため、なまこに添加物（塩・砂糖など）を加えて乾燥させたなまこが作られ、取締規制が一層厳しくなるとみられる

・天然なまこへの関心評価の高まりは大きい

●意見交換「なまこの可能性について」

参加者による意見交換に先立ち、武元七尾市長より「七尾市では地域資源として七尾湾のなまこの価値を高め、資源保全につとめるべく平成２１年よりなまこの資源増強に向けた取り組みとして、七尾湾におけるなまこの生育や生態を把握すべく潜水調査を行った。」との挨拶ののち、七尾市農水課より平成２３年の七尾湾の潜水調査の報告「七尾市ナマコ資源増大への取り組み　平成２３年度潜水調査について」が行われました。

続いて、弘前大学　吉田教授より青森県弘前市における「ナマコ増養殖の取り組み」についての報告がありました。「漁獲は陸奥湾がほとんどで、ホタテとともになまこは重要な資源です。海域における資源保護の観点から漁獲サイズの規定検討や漁解禁期間（４－９月）、漁獲方法は潜水、ケタ引き、刺網として密漁取締につとめている。」

「干しなまこの品質と規格を、イボ立ち、肉厚さ、色、サイズ、産地など指標を設けたい。」「産地固有のなまこの増養殖の方法を検討したい。」といった見解を示されました。

その後、渋谷教授による司会コーディネーターで活発な質疑応答が行われました。

以下、一部コメント（敬称略）。

「増養殖は結果が出るまでの期間が長いのでは？　中国と異なり規模が小さいと投資効率が悪いのでは？」ー　石川県水産課

「自然増殖と人工増殖があるが、日本独自の方法の確立が待たれる。」ー　渋谷教授

「淡路では密漁が多く、資源を保護するため養殖を始めた。牡蠣養殖の下で行っており、動き回るため広い湾を確保する必要がある。」ー　品川水産（兵庫県）

「日本国内では養殖なまこは市場に流通しているのか？」ー　福井中央魚市

「とても少ないが ２～３年で出荷され 輸出向けに流通している。価格は天然と変わらない。青、黒のみで赤は養殖は難しいようだ。稚なまこ放流は移動するが停留するので、日本国内の使われていない漁港などを活用してはどうか。」ー　渋谷教授

「東京湾ではなまこが増えており、漁師から漁場拡大を要望されているが、規制等について各地の取り組みが知りたい。」ー　千葉県水産課

「石川県では、底引き、潜水、ケタ網で、１１–３月を漁解禁期間としている。過去に増養殖試験を試みたが、期間がかかりコスト高で中断している。」ー　石川県水産課

「中国では産地や品質で単価は異なるが、基準があるのか？」ー　石川県漁協七尾支所（漁師）

「中国でのニーズはイボの数、配列、色など毎年変わるが、北海道産（イボ６列）、青森産（４列）は評価が高い。自主作成した資料がある。」ー　渋谷教授

その他、牡蠣養殖場やホタテ養殖場の下は汚れていて、その下になまこが多く棲息している、牡蠣養殖と連携してはどうか？　なまこの機能性を明らかにして機能性食品の開発や食育につなげたいといった発言がありとても貴重な時間となりました。

最後に、渋谷教授より「最近は、なまこの機能性に関する問い合わせがあり注目されている。全国的にもなまこは減少、小型化しておりてこ入れが必要。一番の危機感は、国内産地は中国人バイヤーの言いなりに動いている側面が強い。統一した情報交流の場や組織をつくるべきであり、今回の機会はとても貴重である。」と締めくくられ、同会議は閉会しました。

会場内にて展示された能登なまこ加工協同組合事業者によるなまこ商品（写真）

活なまこ、干しくちこ、このわた、

石鹸、化粧水、うどん、カレー、機能性食品など。

●懇親前夜祭

全国なまこ会議を閉会した後、宴会場に場を移してなまこに関わる各地各所の方々が日頃の考えや情報を交換しあう場として、懇親前夜祭「なまこの饗宴」を催しました。

今回は、ANAクラウンプラザホテル金沢の中国料理長　川上清氏と、和倉温泉あえの風料理長　左近一彦氏による創作料理「能登なまこ中華会席」が振る舞われました。すべてのメニューがなまこ料理です。

なまこ料理を堪能しながら、遠方から参加された方々にも壇上にてご感想をお話しいただきました。

「菜　譜」　全７メニュー

あえの風　自家製豆腐となまこ入り海鮮山椒の香りのジュレ

ANAクラウンプラザホテル　七尾産なまこの酸味と辛みの五目とろみスープ

干し海老となまこの青梗菜炒め

ANAクラウンプラザホテル　なまこの肉詰めオイスターソース煮込み

なまこのマレーシア風バーベキューソース炒めレタス包み

能登白葱となまこ入り涼麺

杏仁豆腐となまこの飴炊き

第３回 なまこ供養大漁祈願祭

日時：平成２４年３月２０日（火・祝）１０:００～１４:００

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）

スケジュール：

１０：００～　受付

石崎漁協青年部　太鼓

１０：３０～　なまこ供養大漁祈願祭

宮司奏上

玉串奉納

１１：００～　主催者挨拶

杉原　省（能登なまこ加工協同組合　理事長）

１１：０５～　来賓挨拶

１１：２０～　なまこ放流

石崎保育園、石崎小学校

１１：３０　閉会　※和倉温泉あえの風へ移動して昼食会

１２：００～　昼食会

なまこ川柳表彰式

１４：００　閉会

「全国のなまこに感謝し生産者・加工・流通・行政が一体となってなまこをアピールしよう」のスローガンのもと、今回で３回目となる「なまこ供養大漁祈願祭」では、前日の「全国なまこ会議」にご参加いただいた弘前大学　渋谷教授はじめ各地の関係者、地元からは山田省吾県議会議長、和田内幸三、西田昭二県議、石川県水産課、石川県中小企業団体中央会、七尾市役所農水課、七尾商工会議所、石川県漁協、和倉温泉観光協会、和倉温泉旅館協同組合、能登なまこ加工協同組合員ほか総勢７０名にご参加いただき、厳粛かつしめやかになまこの漁獲に感謝し、次年以降の大漁を祈願しました。

３月中旬とはいえ、会場となる石川県七尾市漁業協同組合七尾支所（七尾市石崎町）は、普段は七尾湾で漁獲されたなまこが水揚げされる競り場のため寒さはひとしおです。

地元青年部による勇ましい太鼓と鐘が響き渡るのを合図に、なまこ供養大漁祈願祭が始まりました。

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。

来賓の挨拶では、山田石川県議会議長は、「買ったなまこを自分で切り分け、このわたやくちこを食べるなど、人により多くなまこを食べている私にとって、供養祭参加は良い機会、なまこの魅力が広く発信され、用途が増えて業界が発展することを祈願します。」と述べられました。引き続き、参列された来賓の皆様よりご挨拶のお言葉を頂戴しました。

神事に引き続き、地元の石崎保育園児８人は用意された約７０匹の稚なまこを、石崎小学校児童５年生６人は小学校で課外活動で飼育していたなまこを、支所前の石崎漁協に放流しました。

●昼食会

場所を和倉温泉あえの風に移して、なまこ供養大漁祈願祭の参加者で昼食会が催されました。昼食会では、昨年に引き続き一般公募された「なまこ川柳」の表彰式が執り行われました。

応募総数１０８句の中から、最優秀賞には、川越紀美子さん（七尾市）、優秀賞には５句が選ばれ、当日ご参加された４名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。

【なまこ川柳　最優秀賞１句】

「なまこ漁　雪降る里海　活気づく」　川越　紀美子

【なまこ川柳　優秀賞５句】

「見映えより　味で勝負を　するなまこ」　東野　やす子

「酒ちびり　ちびりこのわた　旨くする」　つばき（藤村　容子）

「酌み交し　身の上話　聞くなまこ」　坂　範子

「来客の　膳に鎮座の　のとなまこ」　蔵野　そゑ子

「のとなまこ　能登のきれいな　海育ち」　長谷川　さち子

【なまこ川柳　入選１８句】【なまこ川柳　応募総数１０８句】

なまこ川柳表彰式の後、和倉温泉あえの風料理長　左近　一彦氏による「なまこ御膳」が振る舞われました。参加者がなまこ御膳を堪能する中、地元若者による男太鼓が披露されその場を盛り上げていました。

会の締めくくりとして参加者でなまこの更なる可能性の飛躍と関係者の発展を祈願して一本締めが行われ、最後に、杉原理事長による閉会の挨拶では、「前日の全国なまこ会議に引き続き、なまこ供養大漁祈願祭も無事終えられることに感謝しております。来年もぜひ開催したい。」「（健康面や美容面の）機能性がなまこ人気につながっているが、現状は学術的な裏付けが少ない。今年は積極的に地元研究者とも連絡を取り合い、確かな機能性を証明したい。」「両日にわたり情報交換の機会と捉えご参加いただいた皆様に深く感謝します。」と、参加された方々に挨拶しました。

ご挨拶

この度、第２回全国なまこ会議、第３回なまこ供養大漁祈願祭を盛大かつ充実した内容で終えることが出来ました。これもひとえにご参加いただきました方々、関係者の皆様のお陰です。この場をお借りして改めて厚く御礼申し上げます。

「全国のなまこに感謝し生産者・加工・流通・行政が一体となってなまこをアピールしよう」のスローガンのもと、不慣れな中スタートして回を重ねて参りましたが、地元水産関係者、行政、各関係機関はじめ多くの皆様の協力のおかげで毎年、より充実した内容になっております。

特に、各見地・テーマから、なまこについての講演を引き受けてくださりました先生方の知見やお考えを伺う機会は貴重で、関係者からも勉強になった、もっと聞いていたいなどの言葉を聞くにつけ、毎回趣向を凝らしてより一層のご賛同が得られますよう今後ともご指導を頂きたい思いです。

中国需要の高まり、機能性への注目などで一層、なまこへのニーズは高まる一方、資源保全の面も我々として、考えて行かなければいけません。

そうした環境の中、このような各産地関係者、お立場の方々と情報交流や意見交換の機会を今後も積極的に設けたいと思います。

末筆ではございますが、ご挨拶とさせて頂きます。

能登なまこ加工協同組合　理事長　杉原　省