



## 学力向上フロンティア事業 漁業士内弟子体験 ＜3年海洋科学科 トリガイ育成＞ 「ことばの力」トライアル



＜八田 裕一郎＞

今回のトリガイ漁業士との交流の中で、漁業士の方が皆、腕が太かったことが印象に残っている。

舞鶴湾でのトリガイは、コンテナを水深6mに垂下して行う方法で育成されている。筏には、150ほどのコンテナが垂下されており、1つの筏のコンテナの交換作業や砂（アンスラサイト）の洗浄作業などをほとんど一人で行うと聞いた。コンテナは重さが約30キログラムもあり、垂下してあるコンテナを筏の上まで引き上げる作業はコンテナがとても重く、腕の力を必要とした。この作業を一人で150回、しかも約2週間に1回トリガイの状態を確認し、選別していれば、自然と筋肉はついていくので、漁業士たちの腕が太いことも納得がいく。このように肉体的にきつい作業を行うためには体力や腕力が必要とされる。

また、トリガイ育成に従事している漁業士は20～30歳代の若い方が多かった。これは、高齢化が進む日本の漁業の中でも珍しいことだと思う。水産事務所の方も、「儲かる養殖漁業は珍しい。舞鶴のトリガイ育成はそのモデルケースになるだろう。」とおっしゃっていた。そして、このように若い人に興味を持ってもらえるような取組を考案し、実践していくことが、今後の日本の漁業の課題だと感じた。

＜寺澤 真由＞

今回の実習では、トリガイ育成をされている漁業士の田村さんとの交流実習を通じて、次の2点を感じ、将来につなげることができると思いました。

まず1点目は、「適性を身につけていこう」という目標ができたことです。

私の夢は、栄養士になることです。人の食事を指導したり、管理する職業だと思っています。今の私は自分の意見を人に伝えることが苦手で、普段の実習でも、自ら発言できず、仕事も見つけることができません。しかし、今回の実習では、仕事を自ら見つけ、大きな声で友人に指示することができました。特別な状況下ではありましたが、自分の苦手分野を少し克服できたと思います。

次に2点目は、「食材を知る」ということです。

今回の実習で扱ったのは、トリガイの中でも「丹後とり貝」というブランド化されているもので、とても高価なものです。簡単に食卓に出せる食材ではないのですが、トリガイの刺身を試食させていただきました。刺身の他にどのような食べ方があるのか、どのような栄養価があるのか、気になりました。これは、私が栄養士になったときに、栄養指導する相手の方も同じ疑問を抱くと思います。ただメニューを作る、調理するだけの栄養士ではなく、このメニューのこの食材はどのように育てられて、これを食べるとどう健康に良いのかなどを理解してから食べてもらいたいです。そのために、口で説明するだけでなく、実際に一緒に作ったり、説明するにも工夫をすることが大切だと思いました。



＜栗谷 祐輝＞

今回、トリガイの育成実習について、とても貴重な体験をさせていただきました。

トリガイのコンテナの入れ替えは2週間に1回するというので、今回は海洋科学科全員で行いましたが、本来は1人で行うことを知り、とても重労働だと思いました。また、トリガイはとても弱く、1つのコンテナにつき、最初は100尾収容するが、最終的に出荷サイズまで成長できるのは15尾程に減ってしまうということを知り、トリガイ育成の難しさを知りました。

反面、トリガイ育成の魅力、明るい展望も知りました。これまで授業の中で、「水産業は高齢化が進んでいる」と学習してきましたが、トリガイ育成は例外で、水産業に若い人が入ってくれるようになった先駆けになったようです。また、水産物を食べる人が少なくなっており、「魚離れ」が起きているようですが、そのような今の水産業の状況を変えることができるのも、「丹後とり貝」なのかもしれません。トリガイのブランド化によって多くの人に水産物を知ってもらい、水産物のおいしさなどを広めることができると思います。私は大学で水産物の経営や流通について学びたいと考えています。利益を上げることも大切ですが、それと同時に水産物の魅力を広げる方法も研究したいと思っています。

また、今回教えていただいた技術や知識を、本校でのトリガイ育成に生かし、後輩に引き継ぎたいと思いました。

