

ホッキ漁復活と持続可能な漁業 「やまもと」の海と「ホッキ貝」

山元町の沿岸は、太平洋に面する遠浅の砂浜海岸となっており、春から秋にかけては、刺し網漁や定置網漁によるヒラメやカレイ、アイナメ、スズキなど、豊かな海の恩恵を享受してきました。

特に、冬に旬を迎える「ホッキ貝」は、他の産地に比べ、大ぶりかつ肉厚で歯応えもしっかりとしていることから、品質に対する評価が高く、「いちご」「りんご」と並ぶ、**町を代表する特産品**となっています。

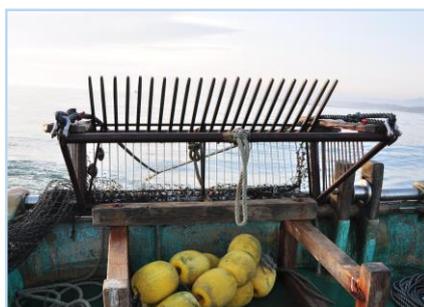


ホッキ漁復活と持続可能な漁業 東日本大震災による被害

平成 23 年 3 月 11 日に発生した東日本大震災は、想像を遥かに超える巨大津波を引き起こし、町土の約 4 割を飲み込みました。

このとき、家屋や破壊された堤防の破片、なぎ倒された樹木などが、引き波によって陸から海へと運ばれ、海底に散乱する「海中ガレキ」となって残されました。

昭和初期から、海底に降ろしたマンガ（熊手のような漁具）を船で曳いて採取する漁法が確立し、現在まで行われてきましたが、海中ガレキの散乱により、従来の底引型漁法では漁が困難となりました。

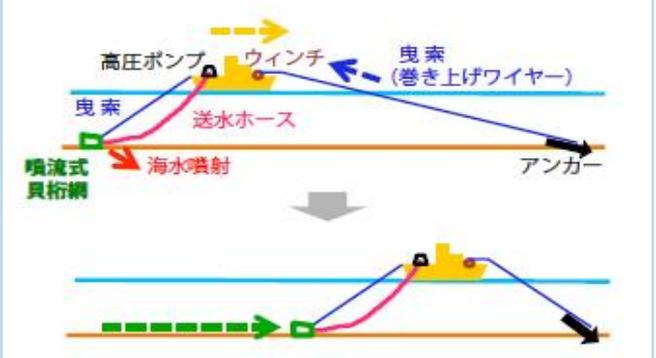


ホッキ漁復活と持続可能な漁業

ホッキ漁の本格再開

震災後、国や県による懸命な海中ガレキ撤去作業が続けられ、約 5,500 箇所のがレキを撤去しましたが、水深や撤去作業の安全面から完全な撤去には至らず、やむを得ず作業が終了しました。

この間、試験操業を行いながら、海中ガレキが残存した場所での新たな漁法を研究し、従来の漁具に代わる「噴流式マンガ（※）」を導入し、平成30年12月から本格的に漁が再開しました。



ホッキ漁復活と持続可能な漁業 「やまもと夢いちごの郷」にて

山元町のホッキ漁は、震災前から「資源管理型漁業」を徹底し、捕獲できるサイズを「9.5センチ以上」と定め、それに満たないサイズは海に還します。

また、漁期を12月から3月末と定め、産卵期となる4月以降はホッキ貝を採捕せず、品質と資源の管理を徹底し、ホッキ漁の継続的な発展を目指しています。



農水産物直売所「やまもと夢いちごの郷」では、磯浜漁港から直送される、肉厚・ジューシーな良質の「やまもとのホッキ貝」を、12月下旬から3月末まで取り扱っていますので、ぜひご賞味ください。

