



ひじき漁は沖に出る必要がなく、大掛かりな道具も必要ないので、比較的経費がかからないのが利点です。春ひじきの解禁日は約1か月しかありませんが、国東町ではタコ、ワカメの次はひじきといってもよいほど生産量が増えてきました。

当地区では、岩盤清掃やムラサキウニの駆除などの「藻場の保全活動」を行っており、ひじきの収穫場所が広がっています。今後の課題はブランド化。若手の知恵を借りて、国東産ひじきのブランドづくりに取り組みたいです。

interview



くにさき地区
漁業運営委員長
浜松 豊信 さん



interview



国東市林業水産課
水産係長
平山 陽一

国東のタチウオ漁は、ピーク時の漁獲量と比べると大きく落ち込んでいます。市としてもタチウオに代わる海産物として、価格や資源量の安定しているひじきの生産に力を入れているところです。

現在、国東産ひじきの大部分は原料のまま出荷されていますが、加工するなどして、付加価値をつける必要があると感じています。市の漁業をこの先も守っていくためにも、関係者と連携してひじきの高付加価値化を目指していきたいです。

4月6日の正午、市内の天然ひじき漁が解禁されました。カメラを片手に取材に向かうと、海岸のあちこちで漁師の皆さんがひじきの刈り取り作業を行っているのが見えてきます。

ひじき漁は、主に大潮の干潮時に行われます。息子さんとひじき漁に来ていた田本陽子さん(国東町浜)は、「みんなこの日が来るのを楽しみにしちよつたんよ。わしや年じゃから大変やけど、頑張っちゃ刈りよるんで。早よせな、ふた潮でのうなるけん」と手際よく慣れた手つきでひじきを刈り取っていました。

おだやかな日差しに、青い海と青い空。ひじき漁は、いつまでも眺めていたくなる「国東の春の風物詩」です。

ひじき漁

国東の春の風物詩



国見町では、ひじき、タチウオ、ナマコの漁業が盛んです。その中でも、ひじきは主力の海産物で、ひじきを採る漁師さんが町内に60件ほどあります。市内では、国見町で一番ひじきが採れますが、それは岩場の海岸が長く続いているからです。ひじきは岩場に生えますからね。漁師さんは皆、良いひじきが採れる岩場を知っています。

ひじきの生産量では、県内でも国東市が圧倒的にトップ。この国東半島は、全国有数のひじきの産地でもあるんですよ。

interview



大分県漁業協同組合
国見支店 支店長代理
井上 泰広 さん

