



▼安来の沿岸で養殖された赤貝。



復活を目指し奮闘中 安来産赤貝（中海沿岸）

赤貝の復活を目指し、島根県や中海漁協などが養殖に平成20年から取り組んでいます。当初、稚貝を撒く方式がうまくいかず、平成24年から5段のカゴに稚貝を入れ、水面から吊り下げる「垂下式」を採用したことで生育が安定。平成24年は1.5トン、平成25年は2.9トン、平成26年は4.4トンと収量を伸ばしており、今年は8トンを見込みます。安来でも同漁協の組合員15人が荒島、安来、赤江、島田の沿岸で養殖を行っています。同漁協の副組合長の三輪誠二さん（安来町）は「今年は晴天が続いた

ため、中海全体が貧酸素状態となり、成長が遅れ、小ぶりなものが多い。しかし、例年通り、身が締まり味は濃厚。市販のものとは違う」と汽水の豊富な栄養源で育った赤貝の味に自信をのぞかせます。三輪さんたちが赤貝復活に取り組むのには、中海への強い思いがあります。「子ども頃、中海は赤貝やウナギ、サヨリなど生物の宝庫でした。以前よりはよくなりましたが、当時の環境は戻っていません。赤貝復活を機に中海の環境に目を向けてほしい」と期待を込めます。

▼この広報紙が出る頃には、2016年の漢字が発表されていると思います。2015年は、くしくも安来の「安」でした。皆さんにとつての一年の漢字は何だったでしょう。頭に思い浮かんだ「字」は、自身の興味やインパクトがあったことを凝縮したもの。自分の心情を表している字なのかもしれませんね。（山）

▼先日、一本の電話を頂きました。足が不自由で歩くことができないが、広報紙で市内の様子を知ることができるといふものでした。まちは今、大きく動いています。その様子をお伝えすべくこれからも紙面を充実させていきます。記事は足で書けとよく言います。新年も皆さんの足となつて取材に走り回ります。（の）



伝統的な中海の特産品

11月11日、一隻の漁船が船内にたくさんのカゴを載せて安来港に帰ってきました。カゴには安来産の赤貝。水揚げされた赤貝は、付着物を取り除いた後、サイズごとに分けられ出荷されます。

赤貝は、年末が押し迫るとスーパーなどの店頭に並び、山陰の正月にかかせない食材です。山陰で赤貝として親し

生物がすめる湖へ

まれているこの貝の正式名はサルボウガイといい、すしネタのアカガイとは別物。かつて赤貝は中海を象徴する特産品でした。古来、盛んに行われていた赤貝漁は、人々の生活の糧となり、昭和30年には1610トンもの漁獲量を誇りました。しかし、環境汚染などの影響により年々減少し、昭和52年の2トンを最後に途絶えました。



▲養殖の様子。ブイに取り付けたカゴを回収します。

編集後記

安来市の人口と世帯数 H28.11.30現在

人口合計／ 39,966人
（男：19,141人 女：20,825人）
世帯数／14,251世帯