



自然に恵まれた市内には、海に面した地域では漁業、山間部や平野部では農業に携わる人がたくさんいます。夜明け前の真っ暗な海に船を出し、魚介類をとってくる人、畑に種をまき、暑い日も寒い日も丹精込めて野菜や果物を育てる人など、場所や産物は違いますが食べた人が喜んでくれる、おいしいものを届けたいという気持ちは生産者だれもが持っているはずです。ここでは、農業、漁業に携わっている方に、生産者としてのご苦労や意気込みなどについて、お話をうかがいました。

## 「本当においしい海苔は 甘くておいしいんですよ。」

「海で百姓をしているんだよ。」と言われる高田さんは、海苔づくり40年の漁業従事者です。春に貝殻にタネを植え付け、秋になって水温が下がると、このタネを海苔網につけます。育成された海苔は初冬から収穫です。まさに海水を畑とした農業です。

今が収穫時期の海苔漁。朝7時に息子さんと2人で刈屋漁港を出発し、焼野沖の海苔枠の場所へ摘みにいきます。お昼ごろ陸に戻り、摘み取った海苔を海水で洗った後、小さく刻んでミンチにして、今度は水道水で洗い、すいて、乾かすなどの工程を経て、私たちがいつも目にしている海苔になります。この陸での作業は機械化が進み、昔に比べてずいぶんと楽になったそうです。

一番の悩みは、やはり海がしけて、漁に出られないことだそうで、船を出せない日が続くこともあります。そういった苦労が絶えない分、種から芽が出たときの喜びは格別なものだそうです。「手をかけて育てた分だけ、大きくなって還ってくるんだよ。」と話す高田さん。海苔づくりには“情熱”という隠し味が欠かせないようですね。

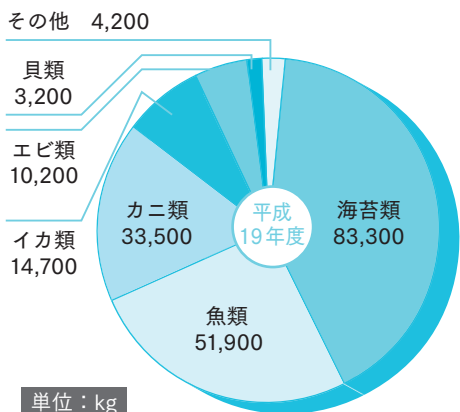
海苔は、お茶のように同じ場所で1回摘み、2回摘みとしていきます。その年に作った海苔をその年に加工し提供されている高田さんは、「初回摘みの海苔は希少で柔らかくおいしいんですよ。ぜひ一度味わってみて。」とお勧めされます。独特の香りがし、出来立て新鮮な海苔をみなさんも味わってみませんか。



海苔の生産に取り組む  
たかた  
高田 光一さん

## 山陽小野田市の

～こんな魚介類が穫れています～



# 漁

### 魚類の漁獲高

市内でよくとれる魚は、

- ①カレイ
- ②スズキ
- ③サワラ

です。

「海苔やカニなど、地元で穫れた海の幸をぜひ、ご家庭でも食べてみてください。」



山口県漁業協同組合 小野田支店  
運営委員長 福永 富二雄さん

「水揚げされた魚介類は、市内の各漁協や下関の市場を通して、みなさんの食卓にならびます。近年は、温暖化の影響もあって市内の漁獲高も伸び悩んでいますが、海苔やカニなどは年間を通じて美味しく食べていただけたらと思います。ぜひご家庭でも味わってみてください。」