

発行元：公益財団法人山口県ひとづくり財団
県民学習部
〒754-0893 山口市秋穂二島1062
TEL 083-987-1710 FAX 083-987-1760
E-mail yh-kengaku@hito21.jp
URL <https://yamaguchi-learning.com/>

第1回支援員研修会



講師寄稿



日時 令和8年5月30日（土）13:00～15:00

場所 YMfg維新セミナーパーク（山口市秋穂二島1062）

里海における藻場造成と「アイゴ」による磯焼け対策を両輪に、持続可能な里海づくりを目指す取組についてご寄稿いただきました。

ほうふ里海づくり協議会

山口県漁業協同組合 吉佐統括支店 参与 中島 均氏

【海洋環境の変化】

地球温暖化に伴い、水温上昇など海洋環境も大きく変化し、以前は瀬戸内海で多く漁獲されていたカレイ類等が殆ど獲れなくなるなど漁業にも大きな影響が出ています。また、水温上昇は海藻(草)の生育にも影響し、加えて海藻(草)の食害魚であるアイゴの活動も活発になっています。

【ブルーカーボンの活用】

一方で、気候変動対策として、海藻(草)が温暖化の原因である二酸化炭素を取り込み海底や深海に蓄積する炭素(ブルーカーボン)が世界的にも注目され、企業や市民の皆さんの関心も高まりつつあります。

【ほうふ里海づくり協議会の取組】

私達「ほうふ里海づくり協議会」は、漁業者にとってかけがえのない藻場を守り、気候変動対策の一助となるよう、アイゴを美味しく食べて豊かな里海を守る「防府アイゴプロジェクト」を立ち上げて、藻場の保全・拡大に向け様々な活動を進めています。

○藻場づくり

令和4年度から防府市等の支援を受けて、防府市内3ヶ所の海中にシリカや二価鉄を溶出する海藻(草)にやさしい铸铁藻礁(42基)を設置しました。令和8年度も設置予定です。



铸铁藻礁（ちゅうてつもしょう）

○海藻(草)を食害するアイゴの駆除と活用

漁業者からアイゴを買い取り、活魚(漁獲の後に水槽に入れて市場に運ばれた生きている魚)は高品質商品として防府市内食堂や企業の社員食堂へ販売、鮮魚(漁獲の途中で死んだ魚)は餌料・肥料用としてミール会社は無償提供を行っています。また、防府さかな祭りなどのイベントを通じて、アイゴの美味しさのPRを行うとともに、藻場の重要性についての理解促進に努めています。



防府さかな祭り



食害魚のアイゴが…



→ 美味しく食べられる！

（裏面に続く）

○普及活動

「ブルーカーボンによる漁村振興」講演会や「やまぐち水循環再生シンポジウム」を開催し、藻場の重要性や藻場保全の取組について行政や企業関係者、市民の皆さんの理解促進を進めました。また、「海底湧水を使った塩づくり」や「アイゴタコス教室」など親子を対象としたワークショップも開催しています。



「ブルーカーボンによる漁村振興」講演会



ワークショップ「アイゴタコスをつくらう」



水循環ワークショップ

自然保護課からのお知らせ

《参加者306名》榎野川河口干潟再生活動2026を開催しました!!

【榎野川河口干潟再生活動2026とは】

山口市の榎野川河口域では、泥質干潟の拡大や牡蠣殻の堆積などの環境変化により、1985年頃から漁獲量が減少し、特にアサリは壊滅状態となりました（1975年653トン→1991年以降ほぼゼロ）。この状況を受け、平成17年度から自然再生を目的に「榎野川河口干潟再生活動」を継続しています。

主な取り組みは、アサリ稚貝を網袋・被覆網で食害から守る保護活動、干潟耕耘による泥質改善、生き物観察会などの普及活動で、流域の山菜天ぷら試食を通じて地域の恵みも伝えています。

近年はアサリ復活の兆しが見られ、自然再生が進みつつあります。

【概要】

開催日時：2026年5月2日（土） 12:30～15:30

開催場所：（試食会・開会式）山口市秋穂二島437
（干潟再生活動等）榎野川河口干潟（南潟）

主催：榎野川流域連携促進協議会、山口県漁業協同組合吉佐支店山口支所、榎野川河口域・干潟自然再生協議会

共催：あいおいニッセイ同和損害保険(株)山口支店、あいおいニッセイ同和山口支店プロ会、(株)伊藤園山口支店、水産大学校、積水ハウス(株)山口工場、人間環境大学、山口大学

総勢306名



榎野川の恵みを味わう試食会



アサリ保護網袋設置・稚貝放流



いきもの観察会