道徳教育郷土資料

しまねの道徳

小学校高学年

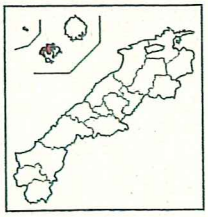
島根県教育委員会

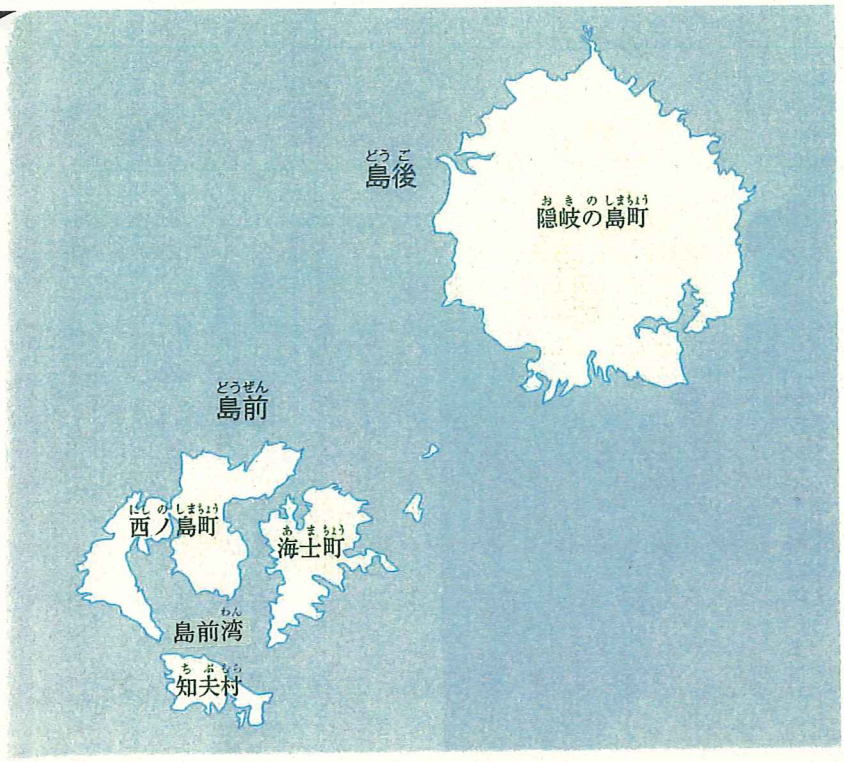
教師用

11 いわがき養しょくへの挑戦（ちょうせん）

日本で初めて成功させた中上光（なかがみひかり）さん

西ノ島町（にしのしまちょう）





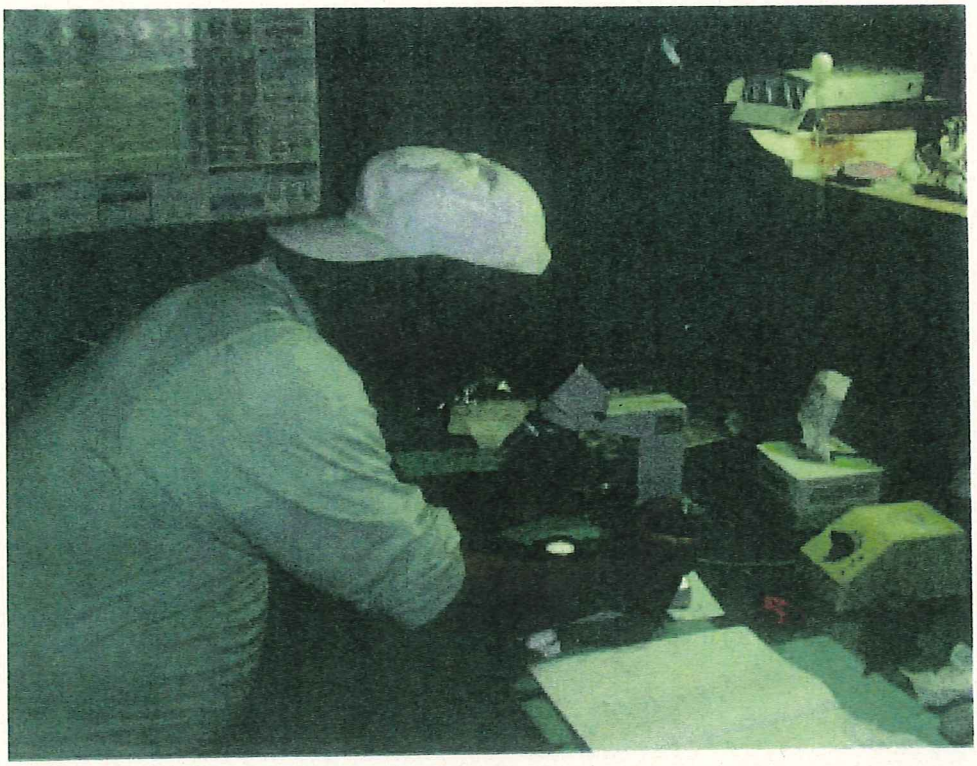
ブォーン、ジャバジャバ。
カチカチ、カチカチ。
勢いよく海水をくみ上げるポンプの音とともに、貝をなたでたたく音がひびきます。

日本で初めて「いわがき」の養しょくに成功した人が島根県にいます。隠岐西ノ島で貝の養しょく場を経営する中上光さんです。

「小学校高学年のころに学級のみんなで絵をかいたんです。テーマは『将来の島のくらし』だったかな。大人になった自分と島の姿を想像してえがくのですが、自分は船に乗って養しょくをしている姿をえがきました。当時から、この島の自然の中でくらしていこうと思っていたんでしょうね。」

中上さんの住む隠岐は、本土から四十キロメートルほど北にあります。いちばん大きい島が島後、小さな三つの島が島前、そして辺りにあるたくさんの無人島を合わせて隠岐とよんでいます。その中で、三つの島に囲まれた島前湾は、県内でも有名な魚かい類の養しょく地です。しかし最近、日本のどの漁村とも同じように、魚かい類の減少、後けい者不足、高れい化が問題となっています。

（このままでは、島から漁業がなくなってしまう。）



そう思った中上さんは、同年代の若者が次々と都会へ出て行く中、父親が経営する貝の養しょく場のあとをつぐために地元に残りました。そして、いたや貝やひおうぎ貝だけでなく、「いわがき」の養しょくに挑戦したのです。

いわがきは、日本で最も多く出回っている「まがき」に比べて、肉厚で大きく、味がこくておいしいといわれます。しかし、出回る量が少ないので、まぼろしの貝でした。いわがきの養しょくは、昭和五十年代に東北地方で試みられましたが、うまくいかず、海にもぐって採る天然ものに限られていたのです。

「今までやってきた、いたや貝やひおうぎ貝の養しょく技術を使って、何かだれもやろうとしない新しいことに挑戦したいと、ずっと考えていました。」

と、中上さんは笑いながら言います。

なんといっても、しゅんの時期に産地で食べるいわがきは本当においしいものです。養しょくが広まれば、いわがきのおいしい島根県、いわがきのおいしい隠岐として、おとずれる人を楽しませることができる、中上さんはそうも考えていました。

朝早くから夕方まで、海上で養しょくの作業に追われるので、中上さんの一日は、とにかくいそがしいものでした。「いわがき」の研究を始めるのは、養しょくの作業のあとです。研究はいつも夜中まで続

きました。

研究は、まずいわがきのち貝（おさない貝）を育てるところから始まりました。しかし、最初はわからないことばかりでした。

水そうの中で順調に育っていたち貝がとつ然全めつしてしまう。もうだめかと思うと、しっかり生き残っているち貝が見つかる。なぜ死んでしまうのか、なぜ生き残るのか、そのちがいを細かく調べては、かん境を変えて様子を見ました。

一つの問題を解決すると、また新たな問題が起こりました。そのくり返しばかりで、いつまでたっても答えが出ません。研究の課題は山積みでした。なやみ、苦しむ日が続きました。

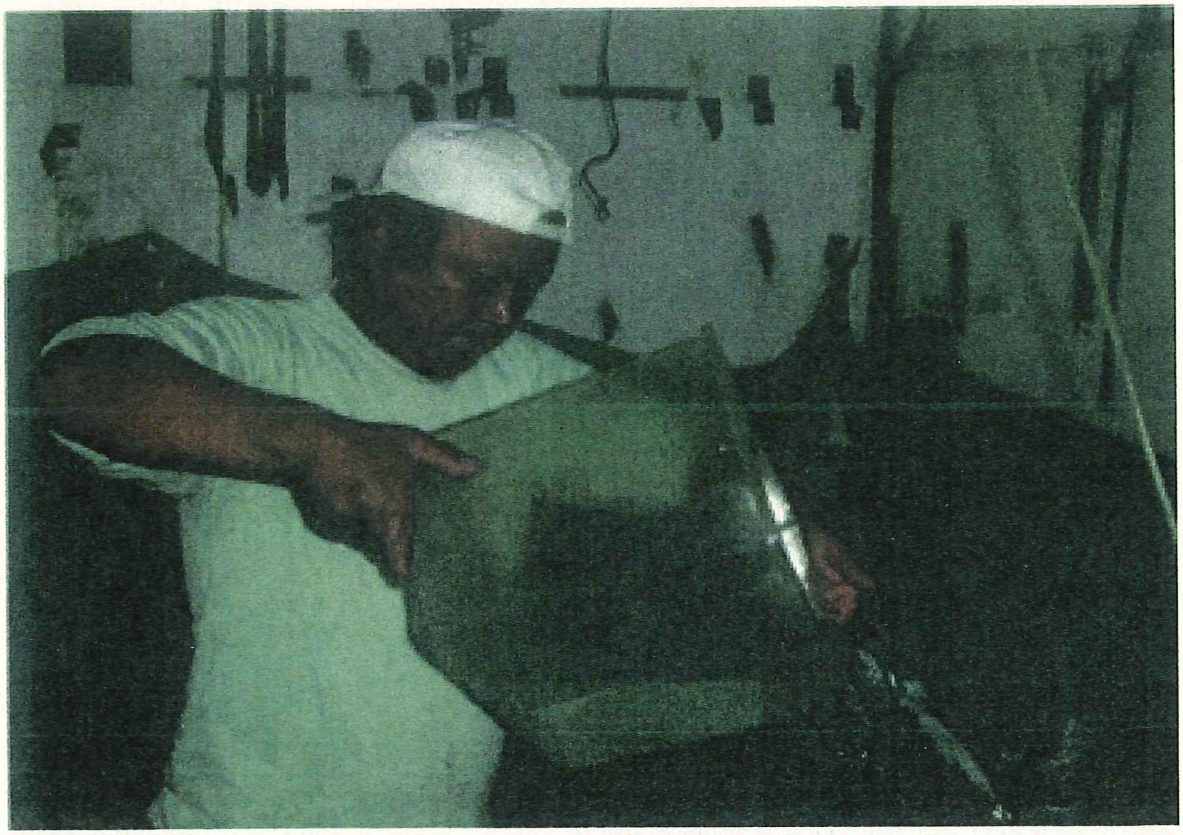
研究が行きづまるたびに中上さんは、

（失敗の中に答えがあるにちがいない。）

（失敗の中に成功に続く道がある。）

と、自分をはげまし続けました。

「周りの人から、『何もそこまでやらなくても――。』と言われたこともありました。でも、やめることは考えなかったですね。とちゅうで投げ出すのが、いやだったんですよ。何がなんでもやりとげたかったんです。」



中上さんにとって、いわがきへの挑戦は生活の一部でした。研究を始めて五年。中上さんは、とうとうち貝を育てて産卵させる方法を見つけました。

「ち貝の育て方のこつがわかったときは、うれしかったですよ。貝が育つのによいだろうと整えたかん境が、逆に貝をだめにすることもあってね。結局のところ、少々悪いかん境の中でも生きていける力が、ち貝には必要だったということでしょうか。よいかん境と悪いかん境のバランスの中で生命は保たれているんですね。」

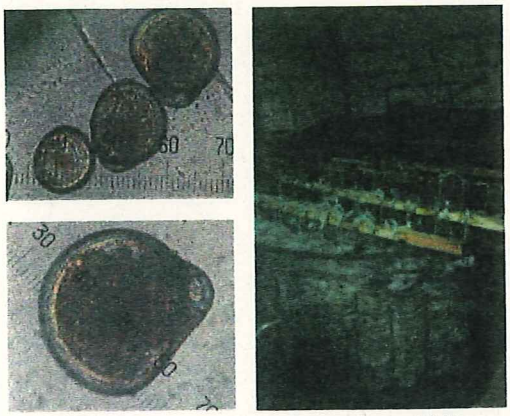
中上さんの挑戦から生まれた養しょくのいわがきが、今、隠岐の特産物として、全国から注目を集めています。

中上さんには楽しみがあります。いわがきの養しょくに取り組む若い人たちが、隠岐に出てきたのです。これからいっしょに、島のくらしを支えてくれる人が増えることを願っています。

いわがき　生産から出荷までの流れ

①６月中旬から９月ごろ、親がきから卵をとる。

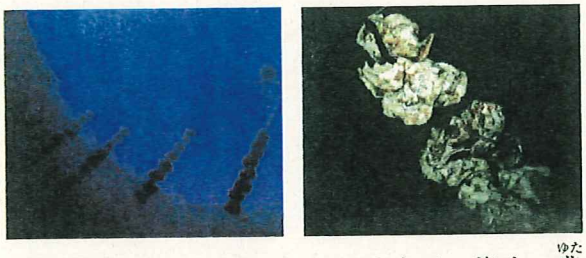
②水そうの中で受精した卵は約６時間でふ化し、0.5～１トンの水そうの中で植物プランクトンを食べて育つ。



③0.35ミリの大きさにまで育った幼生を、水そうの中でホタテの貝がらに付着させる。（写真の最小目もりの間かくは、10ミクロン。１ミクロンは、1000分の１ミリ。）

④ホタテの貝がらの上で大きくなったち貝を、おきの養しょく場に移す。

⑤ち貝の大きさが２センチメートルをこえたら、一度陸に上げて、ち貝がついた貝がらの間かくを大きくする。



⑥再び海中につるされたいわがきは、海中の豊かな栄養分を吸収して大きくなる。

⑦３～４年後、いわがきを海から引き上げ、出荷作業に入る。

⑧市場に送られるいわがき。