

**私たちがジオパークを案内します!**

**八峰白神ジオパークガイドの会  
が誕生しました!**



毎週土曜・日曜・祝日に  
八峰白神ジオパークガイドが  
ぶなっこランドに常駐し、  
森林科学館館内の  
展示コーナーや  
秋田県立自然公園「三十釜」  
を無料でご案内します!  
コロナ禍でも元気に  
活動中なので  
ぜひ訪れてみてください!

**期間** 5月～11月の毎週土曜・日曜・祝日  
**場所** ぶなっこランド 森林科学館  
**時間** 午前10時～午後4時

■問合せ先 八峰白神ジオパーク推進協議会事務局（八峰町産業振興課内）  
☎0185-76-4605 FAX 0185-76-2203

# 八峰白神ジオパーク

連載 126回



事務局

八峰町産業振興課 ジオパーク推進係  
☎ 0185 (76) 4605 FAX 0185 (76) 2203  
HP <http://www.shirakami.or.jp/~happon-sh-geo/>



## 白神山地の恵みに生きる

ジオパークには欠かせない大地で暮らす人々  
地域の人の話を聞いて、大地と人のつながり  
を考えます



### 【ギバサ(アカモク)で地元漁業に活気を!】



話をしてくれた人

#### 小林 優大 (こばやし ゆうだい) さん

昭和61年8月生まれ。職業は、有限会社小林水産代表取締役及び漁業。ギバサの藻場回復試験にも積極的に携わっている。趣味は、スキューバダイビング。

#### ◎家業の3代目

うちの会社は、ギバサやハタハタ寿司の水産加工業で、自分で3代目になります。

その前は建設会社に11年間勤務していました。働いていた建設会社は、居心地も良かったですし、自分の立場もコミュニティも築いていたので、正直もったいない気持ちもありました。そのため、最初の1年間くらい葛藤はありました。

でも今は、この仕事にやりがいを感じていますよ。

#### ◎ギバサのオススメの食べ方

一般的に下処理をしたギバサに醤油をかけて食べるのが主流ですが、お蕎麦のダシにポンとはなしたり、キムチと混ぜて食べるとマイルドになります。お味噌汁にしても美味しいですよ。

#### ◎ギバサ増殖にかける想い

ギバサは一年草で、胞子を飛ばして種から出てきます。多年草の海藻は根で増えていくので、母体が死んでも来年また生えてきます。日本庭園でいえば多年草は岩を覆っている苔のようなものです。今は、護岸や波消しブロックの性能が良くて昔のような大きな時化も起きないですし、人の手を加えてあげないと多年草が剥がれないため、一年草のギバサは芽が出せないのです。

海の中には過去に業者さんが投入したワカメや牡蠣などが付着するというブロックがたくさん鎮座していて、耐久年数は短いもので6年、普通は12～13年とありますが、実際ブロックとしての強度は30年以上もあるので、そのブロックを岩盤清掃することでもう1回機能を復活させることができます。第二の人生ですね。ギバサはきれいな表面でライバルの海藻がない所に好んで付きます。

岩盤清掃することでとった海藻は海に散らかすのではなく、町から補助をいただいて購入した泥砂ポンプで吸い上げました。今回の藻場増殖試験では、袋で10数個出ました。それを一部は県水産振興センターの方に研究資料として、残りはバイオ肥料として処理してくれる会社に提供しました。元々罪のない海藻ですから。私の会社でもギバサの食べられないツルとかの部分は全部バイオ肥料になっているのです。

当時、コロナ禍による魚価などの下落で漁師さん達が全然元気ありませんでした。魚を捕ってもお金にならないのなら、こういう事業で船を出して収入を得る。魚を捕るだけでない、新しい漁業の生活スタイルで頑張って行かないか?ということで協力をいただき、今年の作業を終えたところです。



岩盤清掃の様子