

岩手大学釜石キャンパス 学生生活活動支援事業報告

岩手大学釜石キャンパスでは、釜石市の「学生生活活動支援事業補助金」を活用し、学生が地域と交流・連携するイベントを実施しています。釜石の特色や地域資源を学生の新鮮な視点で捉え、その魅力を発信する試みは、市民からも好評を博しています。

今回は、令和6年11月16日（土）に行われた「釜石キャンパス おさかなフェス」の様子を報告します。加えて、釜石キャンパスで学ぶ学生達にインタビューを行いましたので、併せて報告します。

（文責・釜石市共同研究員 結城）



釜石から「発信」する！ 初めての「おさかなフェス」

令和6年11月16日。海風の冷たさが身体全体に染み渡りはじめたこの時期。岩手大学釜石キャンパスでは、キャンパス開校以降初めてのイベントが開催された。その名も「おさかなフェス」。“音楽フェス”は聞きなじみがあるだろうが“お魚フェス？”と頭にはなマークが浮かんだそのあなた。筆者をはじめは同感でした。

「キャンパスがある釜石市は“鉄と魚とラグビーのまち”がキャッチフレーズ。でも、市内で水揚げされた魚が市内で流通している印象があまりなかった。」と、本イベント運営を統括した高山琢磨さん（4年）は話す。「まずはキャンパスから魚のまちであることを発信しようと思いました。自分たちで魚を売って、お客さんに実際に手に取ってもらう。どうせやるなら魚を販売するだけでなく、直に魚に触れてもらったり、魚をテーマにした検定にも取組んでもらい、釜石市の水産業を知ってもらう機会を作りたいとも考えました。」

そう考えた高山さんは、開催日の7か月前から、同キャンパス内の齋藤孝信特任専門職員をはじめとした関係者との調整を重ねてきた。

「マアジ」と「メアジ」の 違いって？

すべてが手探りで始まった本企画。「イベントを運営すること自体が初めてのため、すべての面において苦労しました。」と高山さん。なかでも特に苦労し

たのは魚の販売だったそう。今回販売したのは、イベント前日に釜石港で水揚げされた袋詰め魚。だが、衛生管理の観点から、既に仲卸業者として登録されなければならない。加えて、当日は袋を開封した状態で販売することができなかったため、販売時の商品説明のやり方次第で、お客さんが商品を手取るかどうかが決まる。学生が積極的にお客さんへ説明できるよう、テントの設置位置まで工夫し、積極的にお客さんとのコミュニケーションのできるよう努めた。



（←）前日仕入れたばかりの魚が所狭しと並べられている。

（→）売り子として働く3年生。お客さんとのコミュニケーションも楽しみながら販売した。



おさかなフェスinかまいし

みなさんは「マアジ」と「メアジ」の違いはご存知だろうか。高山さん曰く、同じアジでも「メアジ」の知名度はお客さんにはいまひとつだったそう。

「西日本で流通するメアジは亜熱帯域に生息する魚です。東北では見慣れない魚だからか、すぐに手に取るお客さんは少なかった。でも、学生がマアジとの違いや調理法を伝えると、買ってくれるようになりました。」

海水温上昇により、釜石港で水揚げされる魚の種類も変わっている。購入者も昨今の魚種変化の実態を肌で感じる事ができたのではないだろうか。

漁獲後の魚の流通経路を 肌で感じられるイベントに

今回のおさかなフェスの運営をとおして高山さんが学んだことは「魚が漁獲されたあとの流れを知ることができたこと」だそうだ。

大学での講義は、魚の生態や漁獲量に関する講義が多く、漁獲後の流通経路や販売プロセスを知る機会は少ないのだとか。「今回のイベントをとおし、市場で魚がどのように落ち札されているか、どういった説明をすれば消費者の方は商品を手にとってくれるのか、肌感覚で学ぶことができました。」と高山さん。

卒業後は地元の宮城県に戻り、水産系技術職員としての一歩を踏み出す。普段関わることのない仲卸業者や消費者の方とふれあえた経験は、高山さんの今後の社会人生活に大いに役立つ貴重な機会になっただろう。



(↑) 当日は、読売新聞、IBC岩手放送、釜石新聞、三陸ブロードネットの取材もありました。発泡スチロールに入れた魚を抱えて一言。「最高の笑顔で、ハイチーズ！」



(↑) 魚の販売以外にも各団体から出店がありました。釜石湾漁協白浜浦女性部からは地元でとれたアカモクを使った商品が、両石の漁師さんからは海産物を使った浜焼きや磯汁が並びました。



【MEMO】釜石キャンパスとは…？

☞ 岩手大学農学部食料生産環境学科水産システム学コースに所属する学生のうち、3年生後期からの研究拠点となるキャンパス。平成30（2018）年10月に第1期の学生を迎え入れ、これまで約100人の卒業生を輩出した。令和7（2025）年10月で8年目を迎える。

※岩手大学は釜石市と連携し、釜石ふるさと寄附金（ふるさと納税）の一部を、釜石キャンパスの研究活動や学生の地域活動に充当しています。用途のうち「釜石市長におまかせ」の選択いただくことで、釜石キャンパスの教育研究活動の支援を行うことができます。詳しくは上記QRコードにアクセスしてご確認ください。

移動水族館 ～ちょこっと かまいSEA～

魚を獲るって大変だ！

釜石キャンパス学生が主催する移動水族館「ちょこっと かまいSEA」は、イベントが始まってから早くも3年目を迎えた。昨年度のタッチプールイベントにも従事し、今年度からリーダーとして事業を引き継いだ加賀谷康太さん（4年）。タッチプールの行うなかで大変だったことは何だったかと尋ねたところ「展示する魚を集めることが大変でした。」と一言。

そう、この移動水族館の特徴でもあるのだが、展示する魚はすべて学生が釣った魚や地元漁師さんが獲った魚ということ。なかでも、タッチプールで一番人気のタコは、学生がご漁師の船に乗せてもらって捕獲した魚だ。

「夜中の0時に集合し、漁師さんの船に乗せてもらいます。解散はお昼の12時。漁に行っても釣果が保証されているわけではありません。」「ほのぼのイベントの裏側に隠されたハードワークに驚くばかりである。

獲った魚を展示するまでが移動水族館です

ほかにも、加賀谷さんが苦労したことは「魚の運搬」だったそうだ。

「魚によっては、水質や水温の変化に弱く、すぐに死んでしまう魚もいます。釜石地域でなじみのドンコ（チゴダラ）もその一つです。」「例年、移動水族館やタッチプールイベントは夏から秋にかけて実施することが多い。そのため、水温が高くなるらないよう、ペットボトルに水を入れて凍らせた

ものをプールに入れたり、エアの使い分けやメンテナンスを行うことで、酸素の排水量に気を配るなど、適宜確認していたそうだ。

また、一番人気のタコと匹敵するほどの人気者・フグの取扱いにも気を配った。なぜなら、フグの種類によっては、身だけでなく皮にも毒が含まれていることがあるためだ。ふぐを触った子どもや大人へ、触った手で目をこすらないよう、アルコールスプレーも準備して呼びかけた。また、来場者とは、アニマルウェルフェアや、近年のウニの漁獲量の減少について意見交換も行ったそうだ。

地元でもタッチプールをやりたい

段取り八分、仕事二分で、今年度の移動水族館イベントを成功させた加賀谷さん。4月からは高山さん同様、地元の秋田県に戻り、水産系技術職員としてのキャリアをスタートする。

「水産系の技術職員は、県庁や水産振興センターに配属されるそうです。苦労したこともありました。タッチプールを運営するのは楽しかったので、地元でもプチ移動水族館ができたらいいなと思っています。」とのこと。

ストレス社会の昨今に癒やしの空間は必要不可欠。加賀谷さん、実現に向けて頑張ってください！

(←写真いずれも)

令和6年11月9日に釜石市民ホールTETTOで行われた「海と希望の学園祭」でもタッチプールを実施。このときは近隣のこども園の子どもたちが遊びに来てくれました。束の間のさかなたちとのふれあいに、子どもも大人も癒されます。

加賀谷さん「タッチプールで人気のヒトデは岸からもたくさん獲れます。獲るのに漁業権が必要なウニやナマコは、漁師さんからいただいています。」



限界突破

水産システム学コース4年生 インタビュー



高山 琢磨さん

◆なぜ大学で水産を学ぼうと思いましたか？

海釣りが好きで、魚を食べることも好きだった。加えて三陸の海が好きだったので、三陸を拠点に水産業を学べる岩手大学に進学しました。

◆研究内容を教えてください。

陸上養殖サクラマス（サクラマス）の熟成魚としてのブランド化に関する研究です。鮭屋で「熟成マグロ」という言葉を聞いた方もいるかと思いますが、漁獲後何日経ったサクラマスが美味しく感じられるのか実験研究をしました。

◆釜石での休日の過ごし方を教えてください。

釣りばかりしていました。唐丹町の花露辺地区に行くことが多かったです。

◆なぜ大学で水産を学ぼうと思いましたか？

高山さんと同じで、釣りも魚も好きでした。「婚姻色が出るなんて、魚は面白いな～」と感じていました。大学に行くなら魚を研究したいと思っていました。

◆研究内容を教えてください。

シロメバルをテーマに、年齢、成長、食性などを研究しました。メバルには、私が今回研究したシロメバル以外に、アカメバル、クロメバルを加え3種類あります。メバル自体の先行研究は多いのですが、生態柄、南方地域での研究事例が多く、シロメバルをテーマにした先行研究も少ないのです。そのため、サンプリングも他の魚種と比べて容易なシロメバルをテーマに研究しました。



加賀谷 康太さん

◆好きな魚料理は何ですか。

サワラを使った料理です。サワラが好きなので、アクアパッツァや刺身にして食べることが多いです。でも、好きな魚はどんな料理にしても美味しいです。