



CHALLENGER

[挑戦者たち] 15



soft-shelled turtle

スッポン養殖

田んぼからスタートしたスッポン養殖、それは町を活気づけたいという熱い思いだった。試行錯誤、苦難を乗り越えながら、今再び、町の特産を復活させようと立ち上がった。

プロローグ

「今日も元気に生きとるな」。気持ちよさそうに泳ぐスッポンに声をかける男がいた。養殖センターの管理責任者、宮脇義明。センターを任せられるようになって、はや3年の月日が流れようとしている。生き物が相手の仕事に日曜も祝日もない。寝ても覚めても、スッポンのことを考える毎日が続いた。

スッポン養殖は、何といっても温度管理が一番。30度前後の温度を常に保たないと成育しない。10度以下では冬眠をしてしまい、出荷するのに途方もない年月を要してしまう。ここは雪深い香美町小代区。出荷するまでに通常3年かかるスッポンの養殖だが、小代では5年を要する。温度を一定に保つには、いつも苦勞

させられた。底冷えのする冬の朝は、特にスッポンの様子に気がかかった。苦難の連続だったが、決して諦めたいと思つたことはないという。一見とつきにくい姿・形も、毎日、一生懸命に生きる姿を見ている内に、自然と愛情がわいていった。特に小さな甲羅から首を出し入れする稚ガメは、生きる喜びを教えてくださいようだった。

「町の特産を守りたい」それは自分に課せられた使命。その出来事は31年前にさかのぼる。

立ち上がった人々

昭和56年9月16日の新聞記事、「スッポンを美方町の名物に」、但馬版に大きく見出しが躍った。そこには、スッポンを町の特産にしようとして、有志8名が数々の失敗を繰り返しながら



但馬牛のビーフカレー

上質肉使用の
贅沢な欧風カレー

香美町小代特産開発協会
兵庫県美方郡香美町小代区神水739-1
小代物産館内(火曜休) TEL.0796(97)2687
◆ご注文はFAXか、メールでお願い致します
FAX.0796(97)2307
E-Mail : tokusan@town.mikata.hyogo.jp

525円(税込・送料別)

シーズン到来!!
美容と健康に
効果抜群!

香美町 おじろのすっぽん料理

おじろすっぽん料理組合

＜すっぽん料理取扱店＞

中佐屋	TEL.0796(97)2018
藤乃	TEL.0796(97)2522
みかた食堂	TEL.0796(97)2109
※宅配も受け付けております!	
大平山荘	TEL.0796(97)2120
美方パレス	TEL.0796(97)2220

忘年会・新年会に
ご利用ください!



らも、5年目にしてようやく初出荷にこぎつけたと書かれていた。

集まったメンバーは、郵便局員、白営業者、役場職員と実に様々。宮脇も、そのメンバーの一人であった。

「名物の少ない町に、誇りを持って特産品を作れないかと思いつきました。ちょうど温泉が湧き出たこともあり、温泉水を活かしたスッポン養殖がいいんじゃないかと」。当時を振り返り、宮脇はそう話す。

「過疎化が進む町に活気を与えたい」。これが8人の思いだった。

全員がスッポンを見たこともなければ、飼ったこともない、ずぶの素人。遠くは宮崎や静岡、鳥取などの先進地へ視察へ出かけ、当時、工務店を経営していた宮脇の指導により、ブロックを積んで十メートル四方の養殖池と、産卵ふ化用のプレハブ温泉水を敷設。町内の片隅にある田んぼから、養殖はスタートした。

途中、養殖池にスッポンを放しすぎたため、池が過密状態になり、ほとんどを死なせてしまうという失敗もあったが、5年目によくやく50匹を初出荷。商品化させていく自信ができたという8人の言葉で、当時の新聞記事は最後をくくっている。

その後、昭和60年に、町が現小代区神水に養殖センターを作り、メンバ

ーの手を離れて、スッポン養殖が本格化。次第に知名度が上がり、町内の旅館・飲食店で出されるスッポン料理は名物になっていった。

しかし、養殖の難しさは生やさしいものではなかった。どんな動物でも卵から子をふ化させるのは、非常に難しい作業。センターでもふ化させる技術を確立することができず、稚ガメを購入して、育てることしかできなかった。

そして、時が経つにつれて、思わぬ油断が生まれた。

「スッポンの質が若干落ちていた。気づいたのは、発起メンバーの1人である増田だった。料理人の鋭い目が、スッポンをさばく度に微妙な色ツヤの違いを感じ取っていた。

せつかく町の名物に定着したスッポン。しかし、肝心のスッポンに自信が持てなくなっていた。このままでは名ばかりの名産になっていく。

「名産づくりにかけたあの熱意は何だったのか」。平成15年、発起メンバーが再び立ち上がった。

再生への道のり

薄暗いビニルハウス、真っ黒な水槽の砂。再生の第一歩は、意外にも掃除から始まった。ビニルハウスの屋根はコケが埋め尽くし、当然太陽の光



健康食品
マムスポニン

100粒 **10,500円**
ウコン入り/120粒 **10,500円**

やる**断**然**然**
ちが**っ**て**く**る!

四大**パ**ワーの**結**集
スッポン、マムシ、ニンニク、有精卵黄味のエキスを凝縮した栄養補助食品

*製造/販売元 **みかた食品**
兵庫県美方郡香美町小代区大谷82

◆電話またはFAXにてご予約下さい
TEL.0120-2109-12
FAX.0796-97-2159

女性に嬉しい豊富なコラーゲン

美と健康のフルコース
小代産・特選すっぽん料理

兵庫県 但馬の料理旅館
大平山荘

〒667-1503 美方郡香美町小代区大谷829
TEL.0796-97-2120 FAX.-3092
<http://www.ohnaru.jp/>



海砂を敷き詰めた卵のふ化装置

が射し込むはずもない。これでは、気温が下がれば、一気に室温が下がってしまう。温度管理が重要な養殖において、基本が忘れられていた。また、スッポンはデリケートな生き物である。水をこまめにかえてやらないと、体に水草が生えてくることもしばしば。水槽に敷いた砂は真っ黒になり、病気で死んでしまうこともあった。

最新のろ過設備もないセンターであつたが、排水装置を工夫して、何とか手間をかけずに水の入れ替えができるようにした。

「とにかく一からの再出発でした。各地へ視察に行き、先駆者の意見を聞いて勉強しました。でも、生き物だけは実際に飼つてみないと分からない。試行錯誤の連続でしたよ」とは、管理責任者の宮脇。

スッポンに生えた水草の除去は、役場の水槽が大きなヒントを与えてくれた。稚ガメと一緒に泳ぐ金魚が、甲羅のゴミを食べていたのだ。これは使えるなと思った。それからというもの、病気になることも少なくなっていた。

飼いながら体で覚えていく毎日。ちよつとしたことでも、養殖のアイデアにならないかと自然と考えるようになっていった。

こうして、数々の失敗を繰り返しながら進められたスッポン養殖再生の道。次々に起こる課題をクリアしながら、少しずつではあるが、道は開けていった。手ごたえを感じるメンバーたち。

しかし、「ふ化」をさせるという最大の難関はまだ残されていた。

最大の難関

人工ふ化の技術を体系化させることは、どの養殖・飼育現場でも一番難しいとされる。センターでも、卵は産むが、子がかえらないことが多かった。質はもろろんのこと、コスト面のことを考えても、稚ガメを安定してふ化させることは、必要不可欠であつた。

だが、どうしてもふ化率は上がらなかつた。「一体何が悪いのか」。九州の施設、鳥取の専門家を訪ねては、あらゆる可能性を試していた。

「砂をかえてみてはどうだろうか」。スッポン養殖で重要なことは温度管理と砂という言葉、宮脇は思い出していた。スッポンは淡水性で砂泥質を好む生き物。今まで川砂を使っていたが、思い切つて海砂を試してみることにした。

「うまくふ化してくれよ」。祈る気持ちで、産卵ふ化用の施設に、海砂

豊かな暮らしをサポートします

新築はもちろん！水漏れやトイレづまりも！
 どんな小さなことでもお気軽にご相談ください。



公共工事
 信頼と安心の証！
実績多数

●専門スタッフがサポート！

- 測量
- 土木設計
- 土木施工管理
- 土木工事

新築から水回りまで！
建築なら 全ておまかせ

●水道代を削減！消雪用井戸設備

- 建築設計
- 建築工事
- 上下水道工事
- 住宅設備工事



どんなことでもお気軽に
お見積り無料！ ☎ 0120-577-406

有限会社 **新栄建測**

〒668-0015 兵庫県豊岡市一日市1676-17
 TEL.0796-24-6350 FAX.0796-24-9577 <http://www.shineikensoku.com/>

シンケンホーム
 [住宅事業部]



手術用のメスを使い、チョウザメのオス・メスを調べる増田さん



「チョウザメが新たな町の特産になれば」と話す宮脇さん



水槽の水を抜き、稚ガメを採取している様子

飽くなき挑戦心

を敷き詰めた。そうした努力の甲斐もあって、2年目には初年に比べて2倍に当たる1126匹の稚ガメがかった。

今年はさらに倍の1950匹。「生き物は嘘をつかない」。手間暇をかけた分だけ、確実に答えが返ってくる。スッポンの養殖。この大きな数字は、彼らが注いだ愛情の数でもあった。

名実ともに町の特産となったスッポン。「メイドイン小代」のスッポン料理は、味にクセがなく、滋養強壮にもよいと、毎年、当地を訪れる常連客も多いという。

また、新たな特産を作ろうと、キヤビアの販売も始めた。きっかけは、センターの水槽をフルに活用する目的で、チョウザメの養殖に取り組んだことからだった。

卵が採取できる大きさにチョウザメを育てるのに、丸8年。温泉水に沢水を混ぜると成育がよいことが分かり、不要になった配管を利用して、手作りで谷から沢水を引いた。

昨年、初めて採卵に成功。限定50個で予約を受け付けたところ、高級品にも関わらず、わずか3日間で完売するという盛況ぶりだった。今年度はさらに期待して欲しいと思も荒い。町を活性化したいという思いは、31年経った今もかわっていない。

スッポンの養殖も順調に進み始めた。もちろん動物相手の仕事、原因不明のトラブルに直面することも日常茶飯事だ。

スッポンの質の低下を指摘した増田も、料理人の目を通して養殖を影で支えている。

「ある時、スッポンが次々に死んでしまうことがありました。しかし、原

因はさっぱり分からない。そんな時、増田から連絡が入りました。さばいてみると、肺がつぶれているという知らせでした。水を張りかえる時に踏んでしまうことがあったのですが、固い甲羅に覆われているスッポン。踏まれても元気に泳いでいたので、まさかこれが原因とは思わなかった。料理人は、外科医みたいなものです」と、宮脇は最後に言った。

自分たちを最後まで信じ続けたスッポン養殖のメンバーたち。まさに「一度くらいいついたら離さない」というスッポンのような熱意は、確実に小代ファンを増やしている。

協力：小代内水面組合

■スッポンの食べられるお店の問い合わせは、小代観光協会(0796・97・2250)まで。小代キヤビアは、香美町役場小代地域局産業建設課(0796・97・3111)まで。

ワクワク伝染企業
有限会社マジックの仕事

フリーダイヤル **0120-049-132**
©本社 日高町観音寺946 TEL0796-44-0073
 ©営業所 豊岡市塩津町11-3 TEL0796-22-5237
 x-ル:m@magic-co.jp
 www.magic-co.jp

交通安全協
会のとりくみ

交通安全

啓発ポスター
石川小学校2年
山中君の作品

※より地域に密着した訴求力の高い「のぼり」の一例です。
ユニークなアイデアといえるんなモノにプリントが出来るマジックの技術力がワクワク系のおびねりの仕事です。
これは昇華転写という特殊な印刷技術です

プリント工房
マジックのぼり
(おまき)