

地域おこし協力隊通信

第6回



今月のリポーター：
佐藤彩希隊員



こんにちは！佐藤彩希です。日中は過ごしやすい気温で運動にはピッタリな季節がやってきました。さて、先月いきいき茨城ゆめ国体・いきいき茨城ゆめ大会が終わりました。潮来市では3競技（オープンウオータースイミング、トライアスロン、ボート）が行われ、各日感動的な戦いが繰り広げられました。中でも放送委員として4日間携わったボート競技は特に印象に残っています。

ボート競技において、一艇身以上の差がつくことを「水があく」と表現します。予選を勝ち上がり、優勝争いに絡む選手ともなると、「水があく」ことはほとんどありません。どのレースも接戦です。フィニッシュラインをほぼ同時に通過した選手は、着順が自分でわかるのか、ガッツポーズをしたり顔を覆ったりしていました。各都道府県の代表として、私には想像もできないほどのプレッシャーを感じているのであろう選手たち。そんな選手たちも、フィニッシュ後ボートを漕いで放送ブースの前を移動するときには、「ありがとうございまして！」と清々しい挨拶をしてくれました。その時の彼らの笑顔はいまでも忘れられません。

スポーツに限らず日常生活でも、感謝を言葉にして伝えるのは、とても大切なことだと思えます。今月末には、小学生が取材をしてラジオ番組を制作する「子どもジャーナリスト育成事業」の発表会を11月20日に行います。「ありがとう」の気持ちを忘れることなく発表会を迎えられるよう、一生懸命準備をしていきますので、お時間のある方は、ぜひお越しください！

まちづくり・潮来の自然と歴史を知る

潮来市の誇れる自然

第47回

水郷の魚たちーかむちん（カムルチー）

食欲の秋。ウナギ、コイ、シラウオ、ワカサギ、テナガエビ、モクスガニなど水郷ならではの美味しい水産物はいくつもありますが、知る人ぞ知る美味しい魚といえばカムルチー（別名ライギョ、漁師さんたちは「かむちん」とも呼ぶ）です。写真は初秋に北浦で実施した大学生向け実習で採れたもの。ヘビの頭のような見かけ（英名スネークヘッド）に反して、身は淡白でくせがなく、天ぷらやフライ、から揚げなどがおススメです。ただし、寄生虫が付いていることがあるので、生食は不可とされています。

カムルチーは全長80cmほどになる中国大陸原産の外来魚です。霞ヶ浦では1937年頃に移植されたから急増し、1940年代には年間250トンの漁獲があったとのこと。水辺に抽水植物などが繁茂した場所に生息し、植物帯付近で産卵する習性がありますので、当時、霞ヶ浦に広大な植物帯があったことが大増殖の原因かもしれません。最近ではあまり漁獲されませんが、湖の入り江付近、周辺の水路やため池に残された植物帯付近では細々と暮らしています。

カムルチーは小魚やエビ、カエル、ザリガニなどを食べる高次捕食者で、在来生物や水産有用種に捕食影響を及ぼすおそれから、7道県で内水面漁業調整規則によって移植が禁止されています。アメリカでも侵略的な外来種とみなされています。一方で、最近、国内では人が管理できる小さな池でカムルチーを利用してアメリカザリガニの個体数を減らすことで、アメリカザリガニに食われていた絶滅危惧種の水草を復活させた事例があります。水辺生態系保全の分野では、食味よりもその生態が注目を集めています。

茨城大学広域水圏環境科学
教育研究センター
加納光樹



カムルチーの切り身
(美味だが生食不可)



北浦で採集されたカムルチー
(一番上の個体)



学生たちが漁獲物を確認中